CATALOGUE&PRICE.2019.20



EASYLINE by fimar SNACK BAR EQUIPMENT®

fimar group

EASYLINE

IT

Easyline by Fimar è la linea economica del gruppo, studiata per le esigenze di piccoli ristoranti o bar che desiderano avere macchinari affidabili con una spesa minima. Prodotti di importazione, selezionati e garantiti per ottenere il massimo del risultato ad un prezzo straordinariamente contenuto. Tutti i macchinari sono il risultato di un lungo periodo di ricerca, selezione, prove rigidissime e 40 anni di esperienza; solo i prodotti che hanno dimostrato i requisiti necessari e hanno soddisfatto i parametri qualitativi del gruppo Fimar possono farne parte. Easyline è il brand in continua espansione che risponde alle esigenze di un mercato sempre più attento al benessere e che desidera ottenere il massimo in poco tempo.

Una linea completa di: Frullatori con Funzione cottura, Estrattori, Centrifughe, Frullatori - Frappè, Spremiagrumi, Impastatrici, Forni, Sous-Vide, Piastre di Cottura, Tostapane, Piastre ad induzione, Affettatrici, Waffle Machine, Insaccatrici e Macchine per il Sottovuoto. Easyline, prodotti facili, in pronta consegna, economici e garantiti da un solido gruppo.

Attenzione: *per offrire alla nostra clientela un'ampia scelta di prodotti a completamento della gamma troverete all'interno del catalogo alcuni Forni a Microonde Samsung® Panasonic® e Impastatrici Kitchenaid®.*

EN

Easyline by Fimar is the convenient line of our brand, designed around the needs of small restaurants or bars to provide reliable product at an affordable price. Imported products, selected and guaranteed to obtain the best result at an extraordinarily low price. They all are the result of significant research, selection, strict tests and 40 years' experience; only products with the necessary requirements and the appropriate Fimar-approved quality parameters have been included in this catalogue. T Easyline is the ever-expanding brand that responds to the needs of an increasingly wellbeing-conscious market that wants to achieve excellence rapidly.

A complete line of: Blenders with cooking function, Extractors, Centrifuges, Mixers - Milkshakers, Juicers, Kneaders, Ovens, Sous-Vide, Cooking Plates, Toasters, Induction Plates, Slicers, Waffle Machines, Stuffing Machines and Vacuum Machines. Easyline, easy products, easy to deliver, convenient and granted by a reliable Group.

Note: *in order to offer our customers the widest choice of products to complete the range, you will find listed Samsung® and Panasonic® Microwave Ovens, and Kitchenaid® Kneaders.*

FR

Easyline by Fimar est la ligne économique du groupe, conçue pour les besoins des petits restaurants ou bars qui veulent avoir des machines fiables au meilleur prix. Des produits d'importation sélectionnés et garantis pour vous offrir un maximum de compétitivité, à un prix extraordinairement bas. Tous les produits sont le résultat d'une longue période de recherche, de sélection, d'essais extrêmement sévères et de 40 ans d`expérience; seuls les produits qui ont rempli les exigences nécessaires et satisfait les paramètres qualitatifs du groupe Fimar ont été admis à faire partie de ce catalogue.
Easyline est la marque en pleine expansion qui répond aux besoins d'un marché de plus en plus attentif au bien-être et qui veut obtenir des résultats excellents dans les plus brefs délais.

Une ligne complète de: Mélangeurs avec fonction de cuisson, Extracteurs, Centrifugeuses, Mélangeurs - Frappè, Presse-fruits, Pétrisseuses, Fours, Sous-Vide, plaques de cuisson, grille-pain, plaques induction, trancheuses, machines à gaufres, Poussoir à saucisse et Machines pour le Sous-Vide. Easyline, produits faciles, livraison rapide, économique et garanties par un groupe solide.

Attention: *pour offrir à nos clients une large gamme de produits pour compléter la gamme, vous trouverez dans le catalogue des fours à micro-ondes Samsung®, Panasonic® et Mélangeurs Kitchenaid®.*

DE

Die Easyline Serie von Fimar ist die preisgünstige Linie der Gruppe, die für die Bedürfnisse kleiner Restaurants oder Bars entwickelt wurde, um zuverlässige Maschinen zum kleinen Preis zu bieten. Importprodukte, ausgewählt und gewährleistet um Ihnen ein Höchstmaß an Wettbewerbsfähigkeit zu bieten. Alle Produkte sind das Ergebnis langer Untersuchungen, Auswahlverfahren strenger Kontrollen und 40 Jahre Erfahrung; nur die Produkte, die die nötigen Anforderungen bewiesen und die Qualitätsmaßstäbe der Gruppe Fimar erfüllt haben, sind nun fester Bestandteil dieses Katalogs. Easyline ist die ständig wachsende Produktlinie, die auf die Anforderungen eines Wohlbefinden bewussten Marktes reagiert, der in kurzer Zeit das Beste erreichen will.

Eine komplette Linie von: Mixer mit Kochfunktion, Extraktoren, Zentrifugen, Mixer - Milchshakes, Entsafter, Kneter, Öfen, Sous-Vide, Kochplatten, Toaster, Induktionsplatten, Schneidemaschinen, Waffelmaschinen, Wurstfüller und Vakuummaschinen.

Bitte merken: *Um unseren Kunden eine umfangreiche Auswahl an Produkten als Ergänzung zu bieten, finden Sie im Katalog einige Samsung® und Panasonic® Mikrowelle, und Kitchenaid® Kneter.*

ES

Easyline by Fimar es la línea económica de la empresa, diseñada para las exigencias de pequeños restaurantes o bares que necesitan de máquinas confiables al menor precio. Productos importados, seleccionados y garantizados, para obtener el mejor resultado a un precios extremamente razonable. Todas las máquinas son el resultado de un largo periodo de investigación, selección y pruebas estrictas y rigurosas y de 40 años de experiencia; sólo los productos que logran cumplir los requisitos necesarios y los criterios de calidad del grupo Fimar forman parte del catálogo. Easyline es la marca en continua expansión para satisfacer las exigencias de un mercado cada vez más atento al bienestar y que busca la máxima rentabilidad en el tiempo más rápido posible.

Una línea completa: batidoras con función de cocción, extractores, jugueras, exprimidores, amasadoras, hornos, sous-side, placas de cocción, tostadoras, placas de inducción, rebanadoras, máquina para waffle, embutidoras e envasadoras al vacío. Easyline, productos fáciles, de entrega inmediata, económicos y garantizados por una empresa sólida.

Atención: *para ofrecer a nuestros clientes la más amplia gama de productos, se incluyen en este catálogo unos microondas Samsung® y Panasonic® y amasadoras Kitchenaid®.*

RU

Easyline by Fimar - это удобная линия нашего бренда, разработанная с учетом потребностей небольших ресторанов или баров, которые хотят иметь надежное оборудование при минимальных затратах.Импортируемая продукция, отобранная и гарантированная для получения наилучшего результата по чрезвычайно низкой цене. Все машины являются результатом длительных исследований, отбора, очень строгих испытаний и 40 - летнего опыта; только те продукты, которые продемонстрировали необходимые требования и отвечают параметрам качества группы компаний Fimar, могут быть частью этой системы. Easyline - это постоянно развивающийся бренд, отвечающий потребностям рынка, который стремится к быстрому достижению совершенства и все больше заботится о своем благосостоянии.

Полный ассортимент: Смесители с функцией приготовления пищи, вытяжки, центрифуги, миксеры - молочные шейкеры, соковыжималки, смесители, печи, соусы, варочные панели, тостеры, индукционные панели, ломтики, вафельницы, машины для набивки и вакуумные машины. Простота линий, легкость продукции, простота доставки, удобство и надежность Группы.

Примечание: *для того, чтобы предложить нашим клиентам самый широкий выбор продукции, вы найдете перечисленные микроволновые печи Samsung® и Panasonic®, а также смесители Kitchenaid®.*

Icone

ICONS
ICÔNES
SYMBOLE
ICONOS
ИКОНКИ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO	INFORMACIÓN	ИНФОРМАЦИЯ
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG	POTENCIA	МОЩНОСТЬ
3 Ph	ALIMENTAZIONE TRIFASE	THREE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION TRIPHASÉE	DREIPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA	ТРЕХФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
1 Ph	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA	ОДНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
mm	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINE NABMESSUNGEN	MEDIDAS MÁQUINA	РАЗМЕРЫ СТАНКА
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO	INFORMACIÓN SOBRE ENVÍO	ИНФОРМАЦИЯ ИНФОРМАЦИЯ ШИППИНГА
NET Kg	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT	PESO NETO	ВЕС НЕТТО
GROSS Kg	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT	PESO BRUTO	ВЕС БРУТТО
mm	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE	MEDIDAS DEL EMBALAJE	РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ
m^3	VOLUME DI IMBALLO	PACKING VOLUME	VOLUME D'EMBALLAGE	VERPACKUNGSUMFANG	VOLUMEN DEL EMBALAJE	ОБЪЕМ УПАКОВКИ
	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS	PRECIO	ПРИСЕ
	CE	CE	CE	CE	CE	CE
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	BARRA SALDANTE	SEALING BAR	BARRE DE SOUDURE	SCHWEISSSTAB	BARRA TERMOSELLADO	СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	POMPA VUOTO	VACUUM PUMP	POMPE A VIDER	VAKUUM PUMPE	BOMBA VACÍO	ВАКУУМНЫЙ НАСОС
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	VUOTO MAX OTTENIBILE	MAX. VAKUUM ACHIEVABLE	VIDE MAX POSSIBLE	MAX ERREICHBARES VAKUUM	MÁX. VACÍO POSIBLE	МАКСИМАЛЬНО ВОЗМОЖНАЯ ВАКУУМНЫЙ
mm	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE	MEDIDAS DEL PLAN DE TRABAJO	РАЗМЕРЫ СТОЛЕШНИЦЫ
HEATING POWER	POTENZA RISCALDAMENTO	HEATING POWER	PUISSANCE DE CHAUFFAGE	HEIZLEISTUNG	POTENCIA CALORÍFICA	МОЩНОСТЬ НАГРЕВА
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR	TEMPERATURA DE TRABAJO	РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	VELOCITÀ	SPEED	VITESSE	GESCHWINDIGKEIT	VELOCIDAD	СКОРОСТЬ
	CAPACITÀ DEL BICCHIERE	GLASS CAPACITY	CAPACITÉ DU VERRE	BECHERKAPAZITÄT	CAPACIDAD VASO	ЁМКОСТЬ СТЕКЛА
	TIMER	TIMER	MINUTERIE	SCHALTUHR	TEMPORIZADOR	ТАЙМЕР
	DIMENSIONI DEL PIANO DI COTTURA	DIMENSIONS OF THE COOKING SURFACE	DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON	ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE	MEDIDAS DE LA PLACA DE COCCIÓN	РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STUNDENPRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	CAPACITÀ DEL CONTENITORE	CONTAINER CAPACITY	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT	CAPACIDAD RECIPIENTE	ВМЕСТИМОСТЬ КОНТЕЙНЕРА
	CAPACITÀ OLIO	OIL CAPACITY	CAPACITÉ D'HUILE	ÖLKAPAZITÄT	CAPACIDAD ACEITE	МАСЛО КАПАБИЛЬТИЯ
	CAPACITÀ DEL CESTO DI COTTURA	CAPACITY OF THE COOKING BASKET	CAPACITÉ DE LA CUVE DE CUISSON	KAPAZITÄT DES KOCHKORBES	CAPACIDAD CESTA PARA COCCIÓN	SMOOTH OR GROOVED PLATE SURFACE
	DIMENSIONE DELLA LAMA	BLADE SIZE	TAILLE DE LA LAME	KLINGENGRÖSSE	MEDIDA DE LA CUCHILLA	НОЖА
	TAGLIO UTILE	USEFUL CUT	COUPE UTILE	NÜTZLICHER SCHNITT	ÚTIL DE CORTE	ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ
	LAME	BLADES	LAMES	KLINGEN	CUCHILLAS	НОЖИ
	CAVALLETTO	STAND	SUPPORT	GESTELL	CABALLETE	МОЛЬБЕРТ
	CAPACITÀ / DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	CAPACITY / DIMENSIONS OF THE BAKING CHAMBER	CAPACITÉ / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	BACKKAMMER KAPAZITÄT / ABMESSUNGEN	CAPACIDAD / DIMENSIONES DE LA CAMARA DE COCCIÓN	КАПАБИЛЬТИЯ / ВРЕМЕНСИИ КАМЕРА ВЫПЕЧКИ
	DIMENSIONE RULLI	ROLLER DIMENSIONS	LONGUEUR DES ROULEAUX	ROLLENLÄNGE	LARGO RODILLOS ДЛИНА ВАЛКОВ	DIMENSIONE RULLI



INDICE

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDEX
СОДЕРЖАНИЕ

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
COTTURA SOUS-VIDE	SOUS-VIDE COOKING	CUISSON SOUS-VIDE	VAKUUM GAREN	COCCIÓN SOUS-VIDE	ВАКУУМНАЯ ВАРКА	8
MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA	CHAMBER VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE	KAMMER VAKUUMVERPACKER	ENVASADORAS AL VACÍO	КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ	10
MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE	BAR VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À BARRE	VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE	ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA	ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ	12
FRULLATORI CON FUNZIONE COTTURA	MIXER WITH COOKING FUNCTION	MIXEUR AVEC FONCTION CUISSON	MIXER MIT KOCHFUNKTION	LICUADORA CON FUNCIÓN DE COCCIÓN	МЕШАЛКА С ФУНКЦИЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	16
FRULLATORI CON INSONORIZZATORE	MIXER WITH SOUND-PROOFER	MÉLANGEURS AVEC INSONORISATION	MIXER MIT SCHALLSCHUTZ	LICUADORA CON INSONORIZADOR	СМЕСИТЕЛИ СО ЗВУКОИЗОЛЯЦИЕЙ	18
ESTRATTORE DI SUCCHI	SLOW JUICER	EXTRACTEUR DE JUS	SAFTPRESSE	EXTRACTOR DE ZUMO	СЛОВ ДЖУЙСЕР	20
CENTRIFUGA	CENTRIFUGES	CENTRIFUGEUSES	ZENTRIFUGEN	LICUADORA CENTRÍFUGA	ЦЕНТРИФУГИ	22
FRULLATORI FRAPPÈ	MILKSHAKER	BLENDERS À FRAPPÉS	MILKSHAKERS	LICUADORAS FRAPPÉ	БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ	24
FRULLATORI	MIXERS	BLENDERS	MIXERS	LICUADORA	БЛЕНДЕРЫ	26
SPREMIAGRUMI	CITRUS JUICER	PRESSE-AGRUMES	ZITRUSPRESSE	EXPRIMIDORES	СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ	30
WAFFLE MACHINE	WAFFLE MACHINE	APPAREIL À GAUFRES	WAFFELMASCHINEN	GOFRERA	МАШИНА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ВАФЕЛЬ	34
TOSTAPANE CONTINUO	TOASTER	GRILLE-PAIN CONTINU	TOASTER IM DAUERZYKLUS	TOSTADORA DE PAN CONTINUA	ТОСТЕР НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК	36
PIASTRE DI COTTURA IN GHISA	CAST IRON COOKING GRILLS	PLAQUES DE CUISSON EN FONTE	KOCHPLATTEN AUS GUSSEISEN	PLACA DE COCINA DE FUNDICIÓN	ЧУГУННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ	38
PIASTRE AD INDUZIONE	INDUCTION PLATES	PLAQUES A INDUCTION	INDUKTIONSPLATTEN	PLACAS DE INDUCCIÓN	ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ	40
PIASTRA A INDUZIONE CON WOK	WOK INDUCTION PLATE	PLAQUE À INDUCTION AVEC WOK	INDUKTIONSPLATTE MIT WOK	PLACA DE INDUCCIÓN CON WOK	ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ С WOK	42
IMPASTATRICE PLANETARIA	PLANETARY MIXER	MÉLANGEUR PLANÉTAIRE	PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA	ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	44
PLANETARIE 3 VELOCITÀ	3-SPEED PLANETARY MIXER	MÉLANGEUR PLANÉTAIRE À 3 VITESSES	3-GANG PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA 3 VELOCIDADES	3-СКОРОСТНОЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	46
IMPASTATRICE PLANETARIA KITCHENAID	PLANETARY MIXER	MÉLANGEUR PLANÉTAIRE	PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA	ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	50
FORNI A CONVEZIONE	CONVECTION OVENS	FOURS À CONVECTION	KONVEKTIONSOFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN	КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	54
FORNI MICROONDE	MICROWAVES OVENS	FOURS À MICRO-ONDES	SAMSUNG MIKROWELLEN	HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ	56
FORNI A MICROONDE SAMSUNG	MICROWAVES OVENS	FOURS À MICRO-ONDES	MIKROWELLEN	HORNOS MICROONDAS	МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ	62
FORNI A MICROONDE PANASONIC	MICROWAVES OVENS	FOURS À MICRO-ONDES	MIKROWELLEN	HORNOS MICROONDAS	МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ	66
FRIGGITRICI	FRYERS	FRITTEUSES	FRITEUSEN	FREIDORAS	ФРИТЮРНИЦЫ	68
CUOCI RISO	RICE COOKER	CUISINIÈRE À RIZ	REISKOCHER	COCEDORES DE ARROZ	РИСОВАРКА	72
CUOCI HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	PERRITO CALIENTE	АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ	74
AFFETTATRICI A GRAVITÀ	GRAVITY SLICERS	TRANCHEUSE À GRAVITÉ	SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN	CORTADORAS POR GRAVEDAD	ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ	78
TAGLIA POMODORI MANUALI	MANUAL TOMATOES CUTTER	COUPE-TOMATES MANUELS	MANUELLER TOMATENSCHNEIDER	CORTADORA MANUAL DE TOMATES	РУЧНАЯ РЕЗКА ПОМИДОРОВ	80
INSACCATRICI MANUALI ORIZZONTALI	HORIZONTALSAUSAGE STUFFER	POISSOIRS A' SAUCISSE MANUELS	MANUELLE HORIZONTALE FÜLLMASCHINEN	EMBUTIDORAS MANUALES HORIZONTALES	РУЧНЫЕ ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ НАПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ	82
PRESSAMBURGER MANUALI	MANUAL HAMBURGER PRESS	PRESSE-HAMBURGER MANUELS	MANUELLE HAMBURGER-PRESSE	PRENSA DE HAMBURGUESAS MANUAL	ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ	84
BOLLITORE ELETTRICO	ELECTRIC KETTLE	BOUILLOIRE ÉLECTRIQUE	WASSERKOCHER	HERVIDOR ELÉCTRICO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЧАЙНИК	86
COLTELLO ELETTRICO	ELECTRIC KNIFE	ELEKTRISCHES MESSER	COUTEAU ÉLECTRIQU	CUCHILLO ELÉCTRICO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НОЖ	88
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	90

FZO3A



Cottura sous-vide

SOUS-VIDE COOKING
CUISSON SOUS-VIDE
VAKUUM GAREN
COCCIÓN SOUS-VIDE
ВАКУУМНАЯ ВАРКА

IT Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Struttura in acciaio inox AISI 304 - capacità di scaldare fino a 30 L di acqua - sensore di temperatura - precisione di lavorazione +/- 0,5°C.

EN Low temperature vacuum cooking machine (sous-vide). Casing in stainless steel AISI 304 - water heating capacity of up to 30 L - temperature probe - working accuracy +/- 0,5°C.

FR Machine de cuisson sous vide à basse température (sous-vide). Corps en acier Inox AISI 304 - ccapacité de chauffage de l'eau jusqu'à 30 L - sonde de température - précision d'usinage +/- 0,5°C.

DE Niedertemperaturgargerät für das Vakuumkochen (sous-vide). Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Wasserheizleistung bis zu 30 L - Temperaturfühler - Bearbeitungsgenauigkeit +/- 0,5°C.

ES Máquina de cocción al vacío de baja temperatura (sous-vide). Cuerpo en acero inoxidable AISI 304 - capacidad de calentamiento de agua de hasta 30 L - sensor de temperatura - precisión de tratamiento +/- 0,5°C.

RU Низкотемпературная варочная панель для приготовления в вакууме (су-вид). Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - мощность водяного отопления до 30 л - Датчик температуры - Точность обработки +/- 0,5°C.

	FZ03A
	1,5 kW
1 Ph	220-240V/1N/50Hz
L	30 L
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	0,9 m³/h
mm	140 x 110 x 332(h) mm
NET Kg	2,5 Kg
GROSS Kg	3 Kg
mm	220 x 190 x 410(h) mm
m³	0,017 m³
	CE
	390 €

SCC250-SCC300
SCC400-SCC500



SCC300

Macchine sottovuoto a campana

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ
МАШИНЫ АВТОМАТИЧЕСКИ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organoelettiche e impedendo la proliferazione batterica. Struttura e vasca stampata in acciaio inox - barra saldante estraibile - coperchio in plexiglass trasparente - pompa a bagno d'olio - pannello comandi digitale con 6 programmi memorizzabili - possibile predisposizione per l'utilizzo di gas inerti (escluso mod. SCC250).
Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.

EN A machine to prolong food storage duration ensuring the integrity of the organoleptic characteristics and preventing bacterial growth. Stainless steel case and bowl - removable sealing bar - clear plexiglass lid - oil bath pump - digital control panel with 6 storable programs - prearrangement for the use of inert gases (excluding mod. SCC250).
Accessories: normal smooth bags and cooking bags in various sizes.

FR Machine pour prolonger la durée de conservation des aliments, en conservant intactes leurs caractéristiques organoleptiques et en empêchant la prolifération des bactéries. Corps et cuve moulé en acier Inox - barre de soudure amovible - couvercle en plexiglas transparent - pompe à bain d'huile - panneau de commande numérique avec 6 programmes mémorisables - éventuelle prédisposition pour l'utilisation des gaz inertes (sauf le modèle SCC250).
Accessoires: boîtes lisses normaux et sacs de cuisson de différentes tailles.

DE Maschine zur Verlängerung der Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln, um die Integrität der organoleptischen Eigenschaften zu gewährleisten und das Bakterienwachstum zu verhindern. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl - abnehmbare Schweißleiste - klarer Plexiglasdeckel - Ölbadpumpe - digitales Bedienfeld mit 6 speicherbaren Programmen - Inertgasen-Einsatzbereit (Außer Mod. SCC250).
Zubehör: übliche Glattbeutel und Kochbeutel in verschiedenen Größen.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. Através del uso de bolsas o contenedores especiales crea un nivel de vacío tal que impida la proliferación de bacterias. Estructura y cuba impresa de acero inoxidable - barra de termosellado extraíble - tapa en plexiglás transparente - bomba en aceite - panel de control digital con 6 programas memorizables - posible predisposición para el uso de gases inerte (mod. SCC250 exlcuido).
Accesorios: bolsas lisas normales y para la cocción, de diferentes tamaños.

RU Машина для продления срока хранения продуктов. обеспечение целостности органолептических свойств и предотвращение роста бактерий. Корпус и чаша из нержавеющей стали - съемная уплотнительная планка - прозрачная плексигласовая крышка - масляные насосы - цифровая панель управления с 6 сохраняемыми программами - предварительное согласование для использования инертных газов (кроме модели SCC250).
Аксессуары: обычные гладкие пакеты и варочные пакеты различных размеров.

	SCC250	SCC300	SCC400	SCC500
	0,35 kW (0,46 HP)	0,45 kW (0,6 HP)	0,75 kW (1 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz			
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	250 mm	300 mm	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	4 m³/h	8 m³/h	20 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%			
mm	260 x 300 x 110(h) mm	310 x 350 x 190(h) mm	410 x 450 x 220(h) mm	520 x 520 x 220(h) mm
mm	320 x 500 x 270(h) mm	460 x 410 x 430(h) mm	560 x 510 x 460(h) mm	610 x 630 x 500(h) mm
NET Kg	26 Kg	34 Kg	50 Kg	64 Kg
GROSS Kg	32 Kg	40 Kg	58 Kg	74Kg
mm	550 x 470 x 620(h) mm	600 x 800 x 640(h) mm	600 x 800 x 680(h) mm	700 x 700 x 670(h) mm
m³	0,161 m³	0,307 m³	0,326 m³	0,329 m³
	CE			
	1890 €	**2315 €**	**2500 €**	**3450 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €			

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vakuum bags.
N'utilisez que des sacs sous vide lisses.
Nur glatte Vakuumbeutel benutzten.
Utilizar exclusivamente bolsas para envasado al vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

OPTIONAL 15

SBS300P
SBP350-SBP400



SBS300P



ITALIAN PRODUCT

SBP350



ITALIAN PRODUCT

SBP400

Macchine sottovuoto a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica. Carcassa in acciaio inox (in plastica ABS per il modello SBS300P) - pompa a secco - pannello comandi digitale con ciclo di lavoro automatico e/o manuale - saldatura da 5 mm.
Accessori: sacchetti goffrati in vari formati - rotoli goffrati per ottenere sacchetti della lunghezza desiderata.

EN A machine to prolong food storage duration ensuring the integrity of the organoleptic characteristics. The use of special embossed envelopes or containers creates a vacuum level that prevents the proliferation of bacteria. Stainless steel casing (ABS plastic for SBS300P model) - dry pump - digital control panel with automatic and/or manual working cycle - 5 mm sealing.
Accessories: embossed bags in various sizes - embossed rolls to obtain bags of the desired length.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments tout en conservant intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'utilisation de boîtes gaufrées ou de récipients spéciaux, on obtient un niveau de vide qui empêche la prolifération bactérienne. Corps en acier Inox (en plastique ABS pour le modèle SBS300P) - pompe à sec - panneau de commande numérique avec cycle de travail automatique et/ou manuel - soudure 5 mm.
Accessoires: boîtes gaufrés de différents formats - bobines gaufrées pour obtenir des boîtes de la longueur désirée.

DE Maschine zur Verlängerung der Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln, um die Integrität der organoleptischen Eigenschaften zu gewährleisten. Durch den Einsatz von geprägte Beutel oder Behälter wird ein Vakuumniveau erzeugt, dass die Keimenvermehrung verhindert. Edelstahlgehäuse (aus ABS-Kunststoff für das Modell SBS300P) - Trockenlaufpumpe - digitales Bedienfeld mit automatischem und/oder manuellem Arbeitszyklus - 5 mm Siegelung.
Zubehör: geprägte Beutel in verschiedenen Formaten - geprägte Rollen zur Herstellung von Beutel der gewünschten Länge.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. Através del uso de bolsas o contenedores especiales crea un nivel de vacío tal que impida la proliferación de bacterias. Carcasa de acero inoxidable (de plástico ABS en el modelo SBS300P) - bomba seca bara - panel de control digital con ciclos de trabajos manuales y/o automáticos - sellado de 5 mm. Accesorios: bolsas gofradas de diferentes tamaños - rollos gofrados para obtener bolsas de diferentes medidas.

RU Машина для продления срока хранения продуктов. обеспечение целостности органолептических характеристик. Использование специальных тисненых конвертов или контейнеров создает уровень вакуума, предотвращающий размножение бактерий. Корпус из нержавеющей стали (ABS пластик для модели SBS300P) - сухой насос - цифровая панель управления с автоматическим и/или ручным циклом работы - 5 мм уплотнение.
Аксессуары: тисненые пакеты различных размеров - тисненые рулоны для получения пакетов нужной длины.

	SBS300P	SBP350	SBP400
1 Ph	0,19 kW (0,25 HP)	0,25 kW (0,33 HP)	0,27 kW (0,36 HP)
	230V/1N/50Hz		
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	350 mm	400 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	0,6 m³/h	1,2 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	80%		
mm	380 x 180 x 80(h) mm	370 x 260 x 130(h) mm	420 x 260 x 130(h) mm
NET Kg	2 Kg	7,5 Kg	8 Kg
GROSS Kg	2,5 Kg	8,2 Kg	9 Kg
mm	440 x 260 x 120(h) mm	420 x 290 x 210(h) mm	510 x 330 x 240(h) mm
m³	0,014 m³	0,026 m³	0,040 m³
	CE		
	180 €	**435 €**	**525 €**
	-	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Utiliser seulement les sachets gaufrés.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benuzten.
Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

Optional
macchine sottovuoto



SCC300



SBS300P



SBP350



SBP400

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

Mod.	mm	Confezione per scatola Packages per box Boîtes par carton Päckchen pro Karton Paquetes por caja Упакуйте в коробку	100 pz.Confezione 100 pcs. Pack 100 pièces par paquet. 100 Stk. Packung. 100 uds. por caja 100 шт. в упаковке	Scatola Box Carton Karton Caja Коробка
µm 105 Buste Goffrate Embossed bags Boîtes gaufrées Geprägte Beutel Bolsas gofradas Рельефные сумки	15 x 30 cm	20	**16 €**	**270 €**
	20 x 30 cm	16	**21 €**	**285 €**
	20 x 40 cm	12	**26 €**	**282 €**
	25 x 35 cm	10	**29 €**	**268 €**
	30 x 40 cm	8	**39 €**	**284 €**
	30 x 50 cm	5	**48 €**	**220 €**
	40 x 60 cm	4	**77 €**	**280 €**
	50 x 70 cm	4 (50 pz - pcs - stück - unidades - шт.)	**57 €**	**210 €**
2 rotoli - 2 rolls - 2 rouleaux 2 Rollen - 2 rollos - 2 рулонов	20 x 600 cm	-	**-**	**15 €**
	30 x 600 cm	-	**-**	**22 €**
µm 105 Buste goffrate per cottura Embossed cooking bags Boîtes gaufrées pour cuisson Geprägte Kochbeutel Bolsas gofradas para la cocción Рельефные варочные пакеты	15 x 30 cm	20	**30 €**	**543 €**
	20 x 30 cm	16	**39 €**	**570 €**
	20 x 40 cm	12	**52 €**	**565 €**
	25 x 35 cm	10	**57 €**	**514 €**
	30 x 40 cm	8	**77 €**	**565 €**
	30 x 50 cm	5	**96 €**	**440 €**
	40 x 60 cm	4	**153 €**	**562 €**
90 µm Buste lisce - Smooth bags Boîtes lisses - Glatte Beutel Bolsas lisas - Гладкие сумки	20 x 30 cm	20	**19 €**	**342 €**
	25 x 35 cm	16	**27 €**	**392 €**
	30 x 40 cm	10	**37 €**	**331 €**
	40 x 50 cm	6	**67 €**	**366 €**
90 µm Buste lisce per cottura Smooth cooking bags Boîtes lisses pour cuisson Glatte Kochbeutel Bolsas lisas para la cocción Гладкие пакеты для готовки	15 x 30 cm	25	**29 €**	**614 €**
	20 x 30 cm	20	**38 €**	**547 €**
	25 x 35 cm	16	**55 €**	**600 €**
	30 x 40 cm	10	**75 €**	**681 €**
	40 x 60 cm	5	**149 €**	**681 €**
	50 x 60 cm	3.5	**187 €**	**600 €**

TM905+Q109
TM1128

Frullatori
con funzione cottura



TM905



TM1128



Q109

MIXER WITH COOKING FUNCTION
MIXEUR AVEC FONCTION CUISSON
MIXER MIT KOCHFUNKTION
LICUADORA CON FUNCIÓN DE COCCIÓN
МЕШАЛКА С ФУНКЦИЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

IT Macchine per la preparazione di zuppe, riduzioni e salse. Pannello touch screen con programmi pre-impostati.
TM905+Q109: Macchina compresa di cutter manuale - bicchiere in vetro.
TM1128: Bicchiere in acciaio inox.

EN The ideal machines to prepare soups, reductions and sauces. Touch screen panel with pre-set programs.
TM905+Q109: The machine is equipped with a manual cutter and a glass cup.
TM1128: Stainless steel cup.

FR Machines pour la préparation de soupes, réductions et sauces. Ecran tactile avec programmes prédéfinis.
TM905+Q109: Machine avec découpeur manuel - récipient en verre.
TM1128: récipient en acier inox.

DE Suppen-, Reduktions- und Saucenzubereitungsmaschinen. Touchscreen-Bedienfeld mit voreingestellten Programmen.
TM905+Q109: Maschine mit Handschneider - Glasbecher.
TM1128: Edelstahlbecher.

ES Máquina para preparar sopas, reducciones y salsas. Panel “touch screen” con programas preestablecidos.
TM905+q109: Máquina que incluye un cutter manual - vaso de vidrio.
TM1128: Vaso de acero inoxidable.

RU Идеальные машины для приготовления супов, редукторов и соусов. Сенсорная панель с предустановленными программами.
TM905+Q109: Машина оснащена ручным резаком и стеклянной чашкой. **TM1128:** Чашка из нержавеющей стали.

	TM905 + Q109		TM1128
	1 kW	0,2 kW	1 kW
1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz		
HEATING POWER	1,2 kW	-	1,2 kW
	Max 100°C	-	Max 100°C
RPM	26000 rpm	24000 rpm	26000 rpm
L	1,75 L	-	1,75 L
mm	250 x 195 x 503(h) mm	225 x 206 x 267(h) mm	270 x 200 x 505(h) mm
NET Kg	7,5 Kg		4,5 Kg
GROSS Kg	10,8 Kg		6 Kg
mm	467 x 467 x 327(h) mm		573 x 475 x 245(h) mm
m³	0,071 m³		0,066 m³
	CE		
	715 €		**635 €**

CS1107
CS1109



CS1107



CS1109

Frullatori con insonorizzatore

MIXER WITH SOUND-PROOFER
MÉLANGEURS AVEC INSONORISATION
MIXER MIT SCHALLSCHUTZ
LICUADORA CON INSONORIZADOR
СМЕСИТЕЛИ СО ЗВУКОИЗОЛЯЦИЕЙ

IT Macchine per preparare frullati, frappè ecc. Pannello touch screen con possibilità di programmi pre-impostati - insonorizzatore integrato nel basamento della macchina - bicchiere in Lexan trasparente da 2 L.

EN Machines to prepare milkshakes, smoothies, etc. Touch screen panel with optional pre-set programmes - sound-proofer integrated in the machine base - 2 L clear Lexan cup.

FR Machines pour la préparation de milkshakes, laits frappés, etc. Ecran tactile avec possibilité de programmes préréglés - insonorisation intégrée dans le bâti de la machine - récipient Lexan transparent 2 litres.

DE Maschinen zur Herstellung von Smoothies, Milchshakes, etc. Touchscreen-Bedienfeld mit Voreinstellungsmöglichkeit - Schallschutz im Maschinenbett integriert - 2 L klarer Lexanbecher.

ES Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Panel "touch screen" con programas preestablecidos - insonorizador integrado en el cárter - vaso (capacidad 2 litros) de lexan transparente.

RU Машины для приготовления молочных коктейлей, коктейлей и т.д. Сенсорная панель с дополнительными предустановленными программами - звукоизоляция, встроенная в основание станка - 2 л прозрачная чашка Lexan.

	CS1107	CS1109
	1,8 kW	
1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
RPM	30000 rpm	
L	2 L	
mm	239 x 229 x 461(h) mm	302 x 202 x 468(h) mm
NET Kg	7 Kg	5,4 Kg
GROSS Kg	8,2 Kg	7,2 Kg
mm	465 x 275 x 575(h) mm	348 x 245 x 617(h) mm
m³	0,073 m³	0,052 m³
	CE	
	375 €	**375 €**



PB009
CJE6203



PB009



CJE6203

Estrattore di succhi

SLOW JUICER
EXTRACTEUR DE JUS
SAFTPRESSE
EXTRACTOR DE ZUMO
СЛОВ ДЖУЙСЕР

EASYLINE by fimar

IT Macchine per ottenere succhi di frutta e verdura mantenendo intatti gli elementi nutritivi naturalmente presenti nel cibo grazie al sistema di estrazione a bassa velocità (slow juicer). Struttura in acciaio inox e plastica idonea agli alimenti - espulsione automatica della polpa. In dotazione 2 contenitori in plastica per gli scarti e per il succo, 1 filtro, box per la preparazione del tofu, spazzolino per la pulizia, 3 filtri in acciaio inox. **PB009:** Esclusivo imbuto a bocca larga che permette l'introduzione di frutta e verdura intere, senza bisogno di sminuzzarle grazie ad una dimensione della bocca di ø 80 mm. **CJE6203:** Dimensione della bocca di ø 60x35 mm.

EN Machine to obtain fruit and vegetable juices while keeping intact the nutrients naturally present in the food thanks to the slow juicer system. Casing in stainless steel and plastic suitable for food - automatic pulp ejection. Supplied with 2 plastic containers for waste and juice, 1 filter, box for the preparation of tofu, cleaning brush, 3 stainless steel filters. **PB009:** Extremely wide inlet funnel that allows the introduction of whole fruits and vegetables, with no need to cut them into pieces thanks to an inlet size of ø 80 mm. **CJE6203:** Inlet size ø 60x35 mm.

FR Machines pour obtenir des jus de fruits et de légumes tout en conservant intacts les nutriments naturellement présents dans l'aliment grâce au système d'extraction à basse vitesse (slow juicer). Corps en acier inox et en plastique alimentaire - expulsion automatique de la pulpe. Livré avec 2 récipients en plastique pour les déchets et le jus, 1 filtre, boîte pour la préparation du tofu, brosse pour le nettoyage, 3 filtres en acier inox. **PB009:** Entonnoir à grande orifice qui permet l'introduction de fruits et légumes entiers, sans devoir les écraser grâce à une ouverture de ø 80 mm. **CJE6203:** Taille de l'orifice ø 60x35 mm.

DE Maschinen zur Zubereitung von Frucht- und Gemüsesäften unter Beibehaltung der natürlichen Nährstoffe durch das langsame Extraktionssystem (Slow Juicer). Edelstahl- und lebensmitteltauglich Kunststoffgehäuse - automatisches Ausstoßen der Pulpe. Ausgestattet mit 2 Kunststoffbehältern für Abfall und Saft, 1 Filter, Box zur Zubereitung von Tofu, Bürste zur Reinigung, 3 Edelstahlfilter. **PB009:** Exklusiver Trichter mit extra Größe Einfuhröffnung, zur Einführung von ganzen Obst und Gemüse, ohne vorheriges Zerkleinern, dank einer Öffnungsweite von ø 80 mm. **CJE6203:** Einfuhröffnungsgröße ø 60x35 mm.

ES Máquinas para la preparación de zumos de frutas y verduras manteniendo los nutrientes naturales a través del sistema de extracción lenta (Slow Juicer). Carcasa de acero inoxidable y plástico apto para uso alimentario - Expulsión automática de la pulpa. Equipado con 2 contenedores de plástico para residuos y zumos, 1 filtro, caja para la preparación de tofu, cepillo para la limpieza, 3 filtros de acero inoxidable. **PB009:** Embudo exclusivo con abertura de entrada extremadamente grande, para la introducción de frutas y hortalizas enteras, sin trituración previa, gracias a un ancho de abertura de ø 80 mm. **CJE6203:** tamaño de abertura ø 60x35 mm.

RU Машины для приготовления фруктовых и овощных соков с сохранением натуральных питательных веществ благодаря системе медленной экстракции (Slow Juicer). Корпус из нержавеющей стали и пищевого пластика - автоматический выброс отходов. Оснащен 2 пластиковыми контейнерами для отходов и сока, 1 фильтром, коробкой для приготовления тофу, щеткой для очистки, 3 фильтрами из нержавеющей стали. **PB009:** Эксклюзивная воронка с чрезвычайно большим входным отверстием, для вставки цельных фруктов и овощей, без предварительного дробления, благодаря ширине отверстия ø 80 mm. **CJE6203:** размер проема ø 60x35 мм.

	PB009	CJE6203
	0,4 kW	0,15 kW
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	220-240V/1N/50-60 Hz
RPM	37 rpm	60 rpm
mm	250 x 160 x 450(h) mm	240 x 170 x 445(h) mm
NET Kg	9 Kg	7,5 Kg
GROSS Kg	10 Kg	9 Kg
mm	340 x 370 x 290(h) mm	390 x 305 x 330(h) mm
m³	0,036 m³	0,040 m³
	CE	
	355 €	**320 €**





CJ900
PC700



PC700



CJ900

PROFESSIONAL

Centrifuga

CENTRIFUGES
CENTRIFUGEUSES
ZENTRIFUGEN
LICUADORA CENTRÍFUGA
ЦЕНТРИФУГИ

EASYLINE by fimar

IT Macchina per realizzare centrifugati di frutta e verdura - struttura in acciaio inox e plastica idonea al contatto con gli alimenti - espulsione automatica della polpa - dimensione bocca ø 70 mm PC700- dimensione bocca ø 80 mm CJ900- contenitore scarti in plastica - microinterruttore di sicurezza su aggancio coperchio superiore - vasca, filtro e disco in acciaio inox.

EN Machine designed to produce fruit and vegetable centrifuges - casing made of stainless steel and plastic suitable for contact with food - automatic pulp ejection - inlet size ø 70 mm for PC700 - inlet size ø 80 mm for CJ900 - plastic waste container - safety microswitch on upper lid fastening - stainless steel bowl, filter and disk.

FR Machine pour la préparation de produits centrifugés à base de fruits et légumes - corps en acier inox et plastique apte au contact alimentaire - éjection automatique de la pulpe - PC700 dimension orifice ø 70 mm - CJ900 dimension orifice ø 80 mm - récipient pour les déchets en plastique - microrupteur de sécurité sur le couvercle supérieur - cuve, filtre et disque en acier inox.

DE Maschine zur Herstellung von Obst- und Gemüsezentrifugen - Edelstahl- und Kunststoffstruktur geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln - automatischer Ausstoß der Pulpe - PC700 Einführöffnungsgröße ø 70 mm - CJ900 Einführöffnungsgröße ø 80 mm - Kunststoffabfallbehälter - Sicherheitsmikroschalter am Oberdeckelaufsatz - Behälter, Filter und Scheibe aus Edelstahl.

ES Máquina para preparar centrífugas de frutas u hortalizas - estructura de acero inoxidable y plástico idóneo para el contacto con los alimentos - expulsión automática de la pulpa - PC700 boca de ø 70 mm - CJ900 boca de ø 80 mm - recipiente para los residuos de plástico - microinterruptor de seguridad en el enganche de la tapa - cuba, filtro y disco de acero inoxidable.

RU Машина предназначена для производства фруктовых и овощных центрифуг - корпус из нержавеющей стали и пластика, пригодный для контакта с пищевыми продуктами - автоматический выброс мякоти - PC700 входной размер ø 70 мм - CJ900 входной размер ø 80 мм - пластиковый контейнер для отходов - микровыключатель безопасности на креплении верхней крышки - резервуар, фильтр и диск из нержавеющей стали.

	CJ900	PC700
	0,7 kW	0,85 kW
1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
RPM	3000 rpm	2800 rpm
mm	473 x 253 x 525(h) mm	230 x 310 x 395(h) mm
NET Kg	13,3 Kg	5 Kg
GROSS Kg	15 Kg	6 Kg
mm	490 x 280 x 520(h) mm	330 x 270 x 440(h) mm
m³	0,071 m³	0,039 m³
	CE	
	840 €	**90 €**



DMB
DMB20



DMB20



DMB

Frullatori frappe'

MILKSHAKER
BLENDERS À FRAPPÉS
MILKSHAKERS
LICUADORA FRAPPÉ
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ

IT Macchina per realizzare frappè, cocktails, sorbetti, ecc. Base e corpo motore in alluminio, colonna in acciaio inox - bicchiere in acciaio inox da 0,8 L - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.

EN Machine to prepare milkshakes, cocktails, Sorbet, etc. Base and motr unit in aluminium, pole in stailess steel - 0,8 L Stainless steel cup - automatic ignition system only with inserted cup.

FR Appareil permettant de préparer des frappés, cocktails, sorbets, etc. Base et corps moteur en aluminium, colonne en acier inox - récipient de 0,8 L en acier inox - système de démarrage automatique uniquement si le récipient est inséré.

DE Maschine zur Herstellung von Milchshakes, Cocktails, Sorbets, etc. Sockel und Motorkörper aus Aluminium, Säule aus Edelstahl - 0,8 L Becher aus Edelstahl - automatisches Einschaltungssystem nur bei eingesetztem Becher.

ES Máquina para preparar batidos, coctéles, sorbetes, etc. Base y cuerpo motor de aluminio, columna de acero inoxidable - vaso (capacidad 0,8 litros) de acero inoxidable - sistema de encendido automático sólo si el vaso está enganchado.

RU Машина для приготовления молочных коктейлей, коктейлей, сорбента и т.д... Базовый блок и моторный блок из алюминия, стойка из бесстатистической стали - 0,8 л. Чашка из нержавеющей стали - автоматическая система зажигания только со вставленной чашкой.

	DMB	DMB20
	0,4 kW	0,4 + 0,4 kW
1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
RPM	16000 rpm	16000 + 16000 rpm
L	0,8 L	0,8 + 0,8 L
mm	200 x 230 x 500(h) mm	330 x 160 x 500(h) mm
NET Kg	3,6 Kg	7,5 Kg
GROSS Kg	4, 5 Kg	9 Kg
mm	300 x 260 x 530(h) mm	600 x 260 x 530(h) mm
m³	0,042 m³	0,083 m³
	CE	
	150 €	**300 €**



BL020
BL020B



BL020B



BL020

Frullatori

MIXERS
BLENDERS
MIXERS
LICUADORA
БЛЕНДЕРЫ

EASYLINE by fimar

IT Macchine per la preparazione di frullati - bicchiere in lexan trasparente da 2 L - tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - coltello a 4 lame in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza sul bicchiere.
BL020: Carcassa in plastica - motore a due velocità - 4 programmi memorizzati (8-12-30-60") - tasto "pulse" lento e veloce - tasto tritaghiaccio.
BL020B: Carcassa in plastica cromata - regolatore di velocità - tasto "pulse".

EN Smoothie makers - 2 L clear Lexan cup - cap on the lid to add ingredients during use - 4-blade stainless steel knife - safety microswitch on the cup.
BL020: Plastic casing - two-speed motor - 4 stored programs (8-12-30-60") - slow and fast "pulse" button - ice crusher button.
BL020B: Chrome-plated plastic casing - speed controller - "pulse" button.

FR Machines à smoothie - récipient en Lexan transparent de 2 L - bouchon sur le couvercle pour ajouter les ingrédients pendant la préparation - couteau à 4 lames en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le récipient.
BL020: Corps en plastique - moteur à deux vitesses - 4 programmes mémorisés (8-12-30-60") - touche "pulse" lente et rapide - bouton broyeur de glace.
BL020B: Corps en plastique chromé - variateur de vitesse - touche "pulse".

DE Smoothie Maschinen - 2 L klarer Lexanbecher -4-Klingen-Edelstahlmesser - Deckelkappe zum Hinzufügen von Zutaten während der Vorbereitung - Sicherheitsmikroschalter am Becher.
BL020: Kunststoffgehäuse - Motor mit zwei Geschwindigkeiten - 4 gespeicherte Programme (8-12-30-60") - "Pulse"-Taste langsam und schnell - Eisbrecher-Taste.
BL020B: Verchromtes Kunststoffgehäuse - Drehzahlregler - Taste "Pulse".

ES Máquina para preparar batidos de fruta - vaso de lexan transparente (capacidad 2 litros) - tapón en la tapa para añadir los ingredientes durante el funcionamiento - cuchillo con 4 cuchillas de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en el vaso.
BL020: caracasa de plástico - motor de dos velocidades - 4 programas preestablecidos (8-12-30-60") - botón "pulse" lento y rápido - botón picador de hielo.
BL020B: caracasa de plástico cromado - regulador de velocidad - botón "pulse".

RU Машины для приготовления коктейлей - 2 л прозрачного тощего стекла. - крышка на крышке для добавления ингредиентов во время работы - 4 ножа из нержавеющей стали - безопасный микровыключатель на стекле.
BL020: пластиковый корпус - двухскоростной двигатель - 4 сохраненные программы (8-12-30-60") - медленный и быстрый "импульсный" ключ - ключ дробилки льда.
BL020B: Хромированный пластиковый корпус - регулятор скорости - "импульсная" клавиша.

	BL020	BL020B
	1,5 kW	
1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
RPM	28000 rpm	
L	2 L	
mm	200 x 260 x 520(h) mm	190 x 220 x 490(h) mm
NET Kg	5 Kg	4,2 Kg
GROSS Kg	6 Kg	5,2 Kg
mm	330 x 260 x 530(h) mm	
m³	0,045 m³	
	CE	
	300 €	**260 €**

	BINOX Bicchiere in acciaio inox - Stainless steel cup - Récipient acier inox Edelstahlbecher - Vaso de acero inoxidable - Нержавеющая сталь Стекло
	
	110 €

BL021
BL008



BL021



BL008

Frullatori

MIXERS
BLENDERS
MIXERS
LICUADORA
БЛЕНДЕРЫ

IT Macchine per la preparazione di frullati - bicchiere in lexan trasparente da 2 L - regolatore di velocità - tasto “pulse” - microinterruttore di sicurezza sul bicchiere - coltello a 4 lame in acciaio inox - tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro.
BL021: Carcassa in acciaio inox.
BL008: Carcassa in plastica.

EN Milkshake makers 2 L clear Lexan cup - speed regulator - “pulse” button - safety microswitch on the cup - 4-blade stainless steel knife - cap on the lid to add ingredients during use.
BL021: Stainless steel casing.
BL008: Plastic casing.

FR Machines à smoothie - récipient en Lexan transparent de 2 L - variateur de vitesse - touche “pulse” - micro-interrupteur de sécurité sur le récipient - couteau à 4 lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter les ingrédients pendant la préparation.
BL021: Corps en acier inox.
BL008: Corps en plastique.

DE Smoothie Machinen - 2 L klarer Lexanbecher - Drehzahlregler - Taste “Pulse” - Sicherheitsmikroschalter am Becher - 4-Klingen-Edelstahlmesser - Deckelkappe zum Hinzufügen von Zutaten während der Vorbereitung.
BL021: Edelstahlgehäuse.
BL008: Kunststoffgehäuse.

ES Máquina para preparar batidos de fruta - vaso de lexan transparente (capacidad 2 litros) - regulador de velocidad - botón “pulse” - microinterruptor de seguridad en el vaso - cuchillo con 4 cuchillas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir los ingredientes durante el funcionamiento.
BL021: caracasa de acero inoxidable.
BL008: caracasa de plástico.

RU Машины для приготовления коктейлей - 2 литра прозрачного тощего стекла - регулятор скорости - кнопка “импульс” - предохранительный микровыключатель на панели управления стекло - 4-лопастной нож из нержавеющей стали - колпачок на крышке для добавления ингредиентов во время работы.
BL021: Корпус из нержавеющей стали
BL008: Пластиковый корпус.

	BL021	BL008
	1,5 kW	1 kW
1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
RPM	28000 rpm	
L	2 L	
mm	200 x 260 x 520(h) mm	190 x 230 x 510(h) mm
NET Kg	5,2 Kg	4 Kg
GROSS Kg	6,5 Kg	5 Kg
mm	330 x 260 x 530(h) mm	
m³	0,045 m³	
€	CE	
	260 €	**160 €**

	BINOX Bicchiere in acciaio inox - Stainless steel cup - Récipient acier inox Edelstahlbecher - Vaso de acero inoxidable - Нержавеющая сталь Стекло
	
€	**110 €**

SMCJ4
SMCJ6



SMCJ4



SMCJ6

Spremiagrumi

CITRUS JUICER
PRESSE-AGRUMES
ZITRUSPRESSE
EXPRIMIDORES
СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

IT Macchine per spremere agrumi.
SMCJ4: Spremiagrumi elettrico in lega di alluminio verniciato - vasca, filtro, paraspruzzi e pigne in plastica estraibili - tripla pigna.
SMCJ6: Spremiagrumi elettrico a leva in lega di alluminio satinato - azionamento e spegnimento tramite l'utilizzo della leva premi agrumi - vasca, filtro, pigna e paraspruzzi removibili in acciaio inox.

EN Citrus juicers.
SMCJ4: Electric citrus juicer in painted aluminium alloy - removable plastic bowl, filter, backsplash and reamer - triple reamer.
SMCJ6: Electric citrus juicer with lever in satin aluminium alloy - ON / OFF by means of the citrus juicer lever - removable stainless steel bowl, filter, reamer and backsplash.

FR Machines à presser les agrumes.
SMCJ4: Extracteur de jus d'agrumes électrique en alliage d'aluminium peint - cuve, filtre, dosseret et cônes amovibles en plastique - triple cône.
SMCJ6: Presse-agrumes électrique avec levier en alliage d'aluminium satiné - marche et arrêt par pression du levier - cuve, filtre, cône et dosseret amovibles en acier inox.

DE Zitruspressenmaschinen.
SMCJ4: Elektrische Zitruspresse aus lackierter Aluminiumlegierung - abnehmbare Wanne, Filter, Spritzschutz und Kegel aus Kunstoff - Dreifachkegel.
SMCJ6: Elektrische Zitruspresse mit Hebel aus satinierter Aluminiumlegierung - Ein- und Ausschaltung über Druckhebel - abnehmbare Wanne, Filter, Kegel und Spritzschutz aus Edelstahl.

ES Máquina para exprimir cítricos.
SMCJ4: Exprimidor eléctrico de aleación de aluminio pintado - cuba, filtro, protección y conos extraíbles - 3 conos.
SMCJ6: Exprimidor eléctrico (de aleación de aluminio pulido) de palanca - puesta en marcha y apagado a través de una palanca que presiona los frutos - cuba, filtro, protección y conos extraíbles y de acero inoxidable.

RU Машины для прессования цитрусовых фруктов.
SMCJ4: Электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - бак, фильтр, люфт и съемные пластиковые конусы - тройной конус.
SMCJ6: Электрическая соковыжималка для цитрусовых с рычагом из алюминиевого сплава с атласным покрытием - рычаг включения/выключения - съемный бак, фильтр, конус и спинка из нержавеющей стали.

	SMCJ4	SMCJ6
	0,18 kW	0,23 kW
1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
RPM	1800 rpm	980 rpm
mm	220 x 310 x 340(h) mm	220 x 290 x 390/585(h) mm
NET Kg	5 Kg	8,7 Kg
GROSS Kg	5,5 Kg	9,7 Kg
mm	310 x 220 x 360(h) mm	360 x 280 x 470(h) mm
m³	0,024 m³	0,047 m³
	CE	
	155 €	**320 €**



SMCJ5
SMCJ5A



SMCJ5



SMCJ5A

Spremiagrumi

CITRUS JUICER
PRESSE-AGRUMES
ZITRUSPRESSE
EXPRIMIDORES
СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

IT Macchine per spremere agrumi.
SMCJ5: Spremiagrumi elettrico in lega di alluminio satinato - vasca, filtro, paraspruzzi e pigne in plastica estraibili - tripla pigna.
SMCJ5A: Spremiagrumi elettrico a leva in lega di alluminio satinato - azionamento e spegnimento tramite l'utilizzo della leva premi agrumi - vasca, pigna e filtro in plastica - paraspruzzi in acciaio inox.

EN Citrus juicers.
SMCJ5: Electric citrus juicer in painted aluminium alloy - removable plastic bowl, filter, backsplash and reamer - triple reamer.
SMCJ5A: Electric citrus juicer with lever in satin aluminium alloy - ON / OFF by means of the citrus juicer lever - plastic bowl, filter and reamer stainless steel backsplash.

FR Machines à presser les agrumes.
SMCJ4: Extracteur de jus d'agrumes électrique en alliage d'aluminium satiné - cuve, filtre, dosseret et cônes amovibles en plastique - triple cône.
SMCJ6: Presse-agrumes électrique avec levier en alliage d'aluminium satiné - marche et arrêt par pression du levier - cuve, filtre et cône en plastique, dosseret en acier inox.

DE Zitruspressenmaschinen.
SMCJ5: Elektrische Zitruspresse aus satinierter Aluminiumlegierung - abnehmbare Wanne, Filter, Spritzschutz und Kegel aus Kunstoff - Dreifachkegel.
SMCJ5A: Elektrische Zitruspresse mit Hebel aus satinierter Aluminiumlegierung - Ein- und Ausschaltung über Druckhebel - Wanne, Filter und Kegel aus Kunststoff und Spritzschutz aus Edelstahl.

ES Máquina para exprimir cítricos.
SMCJ5: Exprimidor eléctrico de aleación de aluminio pintado - cuba, filtro, protección y conos extraíbles - 3 conos.
SMCJ6: Exprimidor eléctrico (de aleación de aluminio pulido) de palanca - puesta en marcha y apagado a través de una palanca que presiona los frutos - cuba, filtro, protección y conos extraíbles y de acero inoxidable.

RU Соковыжималки для цитрусовых.
SMCJ5: Электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - съемная пластиковая емкость, фильтр, обратная зазор и развертка - тройная развертка.
SMCJ5A: Электрическая соковыжималка для цитрусовых с рычагом из атласного алюминиевого сплава - ON / OFF с помощью рычага соковыжималки - пластиковой чаши, фильтра и разбрызгивателя из нержавеющей стали.

	SMCJ5	SMCJ5A
	0,18 kW	0,23 kW
1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
RPM	1800 rpm	1450 rpm
mm	340 x 202 x 420(h) mm	335 x 202 x 475/680(h) mm
NET Kg	5,5 Kg	8 Kg
GROSS Kg	6,5 Kg	8,8 Kg
mm	360 x 252 x 455(h) mm	380 x 240 x 510(h) mm
m³	0,042 m³	0,047 m³
	CE	
	180 €	**300 €**



WM1
WM15



WM1



WM15

Waffle machine

WAFFLE MACHINE
APPAREIL À GAUFRES
WAFFELMASCHINEN
GOFRERA
МАШИНА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ВАФЕЛЬ

IT Macchina per realizzare waffle. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura teflonata - termostato 50÷300°C - timer 0÷5 minuti.

EN Waffle machine. Stainless steel casing - Teflon cooking grill - thermostat 50÷300°C - 0÷5 minute timer.

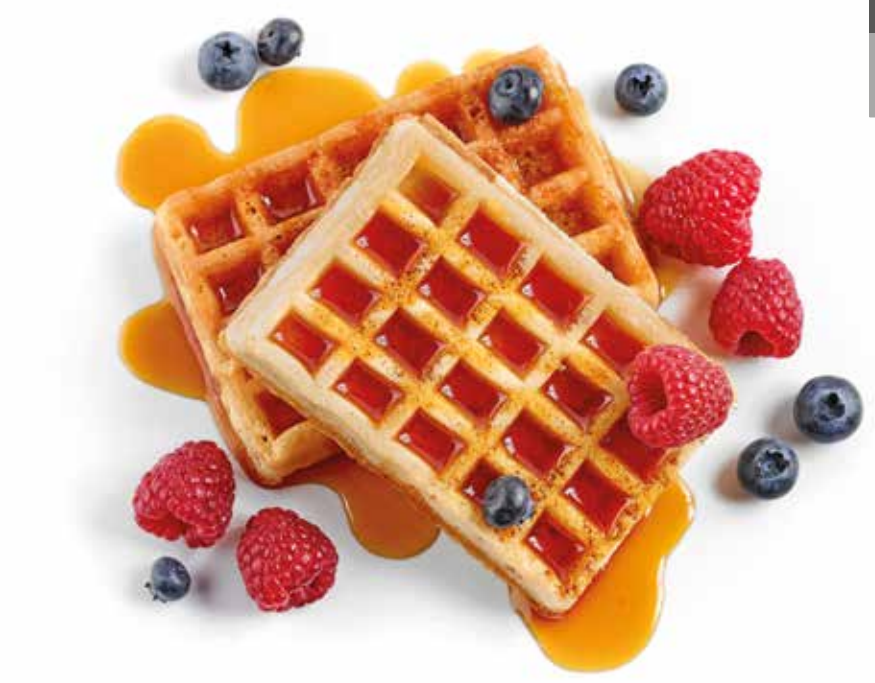
FR Appareil pour préparer les gaufres. Corps en acier inox - plaque de cuisson en téflon - thermostat 50÷300°C - minuterie 0÷5 minutes.

DE Maschine zur Zubereitung von Waffeln. Edelstahlgehäuse - teflonbeschichtete Kochplatte - Thermostat 50÷300°C - Timer 0÷5 Minuten.

ES Máquina para preparar waffle. Estructura de acero inoxidable - placa para la cocción con teflón - termostato 50÷300°C - temporizador 0÷5 minutos.

RU Вафельная машина. Корпус из нержавеющей стали - Тефлоновый гриль - термостат 50÷300°C - таймер 0÷5 минут.

	WM1	WM15
	1 kW	1,5 kW
1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
	50÷300°C	
	0÷5'	
mm	ø 185 mm	275 x 245 mm
mm	255 x 435 x 255/570(h) mm	340 x 370 x 240/580(h) mm
NET Kg	6 Kg	11,5 Kg
GROSS Kg	8 Kg	14,5 Kg
mm	440 x 260 x 260(h) mm	390 x 430 x 320(h) mm
m³	0,029 m³	0,054 m³
	CE	
	170 €	**260 €**



ESTA3
CVT1



ESTA3



CVT1

Tostapane continuo

TOASTER
GRILLE-PAIN CONTINU
TOASTER IM DAUERZYKLUS
TOSTADORA DE PAN CONTINUA
ТОСТЕР НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК

IT Tostapane per tostare pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura con isolamento termico - regolatore velocità di scorrimento tappeto di cottura (manuale per il mod. ESTA3, elettronico per il mod. CVT1) - 3 modalità accensione resistenze - modalità risparmio energetico (solo per ESTA3) - uscita del pane tostato frontale o posteriore - tempo di cottura 90÷340".

EN Continuous bread conveyor . Stainless steel casing - stainless steel rotating toasting conveyor - baking chamber with thermal insulation - toasting conveyor speed regulator (manual for ESTA3 model, electronic for CVT1 model) - 3 heating element ignition modes - energy saving mode (only for ESTA3) - front or rear toast outlet - cooking time 90÷340".

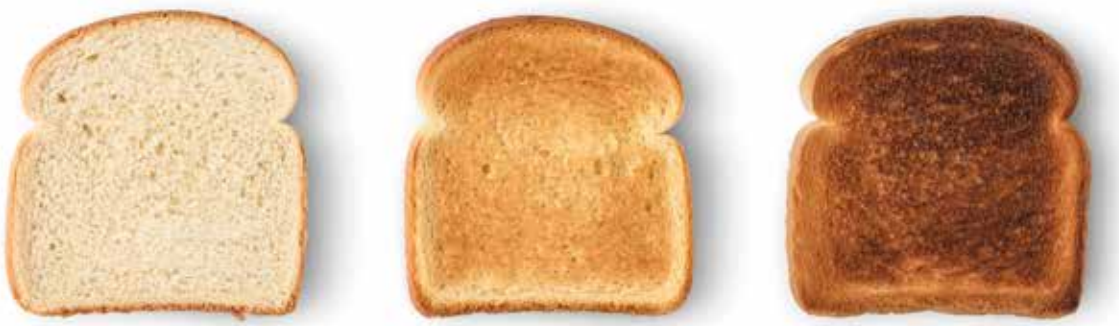
FR Convoyeur à pain continu . Corps en acier inox - convoyeur de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson avec isolation thermique - régulateur de vitesse du convoyeur de grillage (manuel pour le modèle ESTA3, électronique pour le modèle CVT1) - 3 modes d'allumage des éléments chauffants - modalité bèconomie d'énergie (uniquement pour ESTA3) - sortie du pain grille frontale ou arrière - temps de cuisson 90÷340".

DE Toaster zum ununterbrochene Toasten von Brot. Gehäuse aus Edelstahl - drehbares Toastband aus Edelstahl - Backkammer mit Wärmedämmung - Toastband-Gleitgeschwindigkeitsregler (manuell für Modell ESTA3, elektronisch für Modell CVT1) - 3 Zündarten der Heizelemente - Energiesparbetrieb (nur für ESTA3) - Vorder- oder Hintertoastauslass - Kochzeit 90÷340".

ES Tostadora para tostar el pan en proceso continuo. Estructura de acero inoxidable - tapete giratorio de acero inoxidable para tostar - cámara de cocción revestida con material aislante - regulación velocidad deslizamiento tapete de cocción (manual en el modelo ESTA3, electrónico en el modelo CVT1) - 3 modos para activar las resistencias - modo de ahorro de energía (solo modelo ESTA3) - salida del pan tostado anterior o posterior - tiempo de cocción 90÷340".

RU Непрерывный транспортер хлеба . Корпус из нержавеющей стали - вращающийся тостер из нержавеющей стали - камера выпечки с термоизоляцией - регулятор скорости тостера (ручной для модели ESTA3, электронный для модели CVT1) - 3 режима зажигания нагревательных элементов - энергосберегающий режим (только для ESTA3) - передний или задний выход тостов - время приготовления 90÷340".

	ESTA3	CVT1
	2,45 kW	1,3 kW
1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
mm	350 mm	180 mm
Kg/h	n. 120÷350	n. 50÷150
mm	480 x 560 x 430(h) mm	340 x 690 x 400(h) mm
NET Kg	27 Kg	14 Kg
GROSS Kg	29 Kg	16 Kg
mm	500 x 520 x 440(h) mm	480 x 380 x 400(h) mm
m³	0,115 m³	0,072 m³
	CE	
	800 €	**600 €**



EG01-EG02
EG03-EG03M

Piastre di cottura
in ghisa



EG01



EG03



EG03M

CAST IRON COOKING GRILLS
PLAQUES DE CUISSON EN FONTE
KOCHPLATTEN AUS GUSSEISEN
PLACA DE COCINA DE FUNDICIÓN
ЧУГУННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, verdure, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa - piastra superiore auto-bilanciata - piastre singole rigate - piastre doppie rigate (EG03) o miste (EG03M).

EN Meat, fish, vegetable, toast, sandwich, etc. heating and cooking appliance. Stainless steel casing - cast iron cooking grill - 50÷300°C thermostat - self-balanced upper plate - single plates rilled, double plates rilled (EG03) o mixed (EG03M).

FR Machine à cuire et à réchauffer la viande, le poisson, les légumes, les toasts farcis, les sandwiches, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte - plaque supérieure autocalibrée - plaques individuelles rainurées, plaques double rainurées (EG03) ou mixtes (EG03M).

DE Maschine zum Kochen und Erwärmen von Fleisch, Fisch, Gemüse, gefülltem Toast, Sandwiches, etc. Edelstahlstruktur - Kochplatte aus Gusseisen - selbstausgleichende Oberplatte - Einzelplatte glatt - Doppelplatte gerillt (EG03) oder kombiniert (EG03M).

ES Máquina para cocinar o calentar carne, pescado, verduras, tostadas, bocadillos, etc. Estructura de acero inoxidable - placa para la cocción de fundición - placa superior auto-equilibrada - placas individuales rayadas - placas dobles rayadas (EG03) o mixtas (EG03M).

RU Мясо, рыба, овощи, тосты, бутерброды и т.д., приборы для отопления и приготовления пищи. Корпус из нержавеющей стали - чугунный гриль - 50÷300°C термостат - самосбалансирующаяся верхняя панель - одинарные, двойные жареные (EG03) или смешанные (EG03M) пластины.

	EG01	EG02	EG03 EG03M
	1,8 kW	2,2 kW	3,6 kW
1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz		
	50÷300°C		
mm	240 x 230 mm	340 x 230 mm	475 x 230 mm
mm	300 x 340 x 210/500(h) mm	410 x 305 x 210/500(h) mm	570 x 305 x 210/500(h) mm
NET Kg	12,5 Kg	19 Kg	25 Kg
GROSS Kg	14 Kg	21 Kg	32 Kg
mm	360 x 460 x 280(h) mm	480 x 460 x 280(h) mm	630 x 460 x 410(h) mm
m³	0,047 m³	0,062 m³	0,115 m³
€	CE		
	245 €	**300 €**	**430 €**



PFD20
PFD27N
PFD35N



PFD27N / PFD35N

Piastre ad induzione

INDUCTION PLATES
PLAQUES A INDUCTION
INDUKTIONSPLATTEN
PLACAS DE INDUCCIÓN
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

IT Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico). Struttura in acciaio inox (in plastica per mod. PFD20) - piastra in vetroceramica - funzionamento in modalità livelli di potenza o in modalità temperatura - timer digitale.

EN Machine with heat induction cooking system from the plate to the container (of metal). Stainless steel casing (plastic for PFD20 model) - glass-ceramic plate - operation in power level mode or in temperature mode - digital timer.

FR Machine avec système de cuisson à induction de la plaque au récipient (de type métallique). Corps en acier inox (en plastique pour le modèle PFD20) - plaque vitrocéramique - fonctionnement en mode puissance ou en mode température - minuterie numérique.

DE Maschine mit Wärmeinduktionskochsystem von der Platte bis zum Behälter (Metallausführung). Gehäuse aus Edelstahl (aus Kunststoff für Modell PFD20) - Glaskeramikplatte - Leistungsstufen- oder Temperaturbetrieb - digitaler Timer.

ES Máquina con sistema de cocción a través de inducción de calor de la placa al recipiente (de metal). Estructura de acero inoxidable (de plástico con el modelo PFD20) - placa de vitrocerámica - funcionamiento con el modo nivel de potencia o con elmodo temperatura - temporizador digital.

RU Машина с индукционной системой нагрева от плиты до емкости (из металла). Корпус из нержавеющей стали (пластик для модели PFD20) - стеклокерамическая пластина - работа в режиме уровня мощности или в температурном режиме - цифровой таймер.

	PFD20	PFD27N	PFD35N
	2 kW	2,7 kW	3,5 kW
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	ø 118 ÷ ø 220 mm	ø 140 ÷ ø 220 mm	
mm	290 x 370 x 44(h) mm	325 x 370 x 105(h) mm	343 x 440 x 120(h) mm
NET Kg	2,3 Kg	5 Kg	8 Kg
GROSS Kg	2,8 Kg	8 Kg	11 Kg
mm	450 x 390 x 100(h) mm	430 x 370 x 160(h) mm	510 x 420 x 190(h) mm
m³	0,018 m³	0,025 m³	0,041 m³
	CE		
	90 €	**215 €**	**300 €**



PFD20

BT350W
WOK



BT350W

Piastra a induzione
con wok

INDUCTION PLATES
PLAQUES A INDUCTION
INDUKTIONSPLATTEN
PLACAS DE INDUCCIÓN
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

IT Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico) per pentola WOK (da ordinare separatamente). Struttura in acciaio inox - piastra in vetroceramica - funzionamento in modalità livelli di potenza o in modalità temperatura - timer digitale.

EN Machine with heat induction cooking system from the plate to the container (of metal) equiped with WOK (to be ordered separately). Stainless steel casing - glass-ceramic plate - operation in power level mode or in temperature mode - digital timer.

FR Machine avec système de cuisson à induction de la plaque au récipient (de type métallique) équipé de WOK (sur commande spécifique). Corps en acier inox - plaque vitrocéramique - fonctionnement en mode puissance ou en mode température - minuterie numérique.

DE Maschine mit Wärmeinduktionskochsystem von der Platte bis zum Behälter (Metallausführung) ausgestattet mit Wok -Topf (extra zu bestellen). Gehäuse aus Edelstahl Glaskeramikplatte - Leistungsstufen- oder Temperaturbetrieb - digitaler Timer.

ES Máquina con sistema de cocción a través de inducción de calor de la placa al recipiente (de metal) equipado con wok (a pedir a parte). Estructura de acero inoxidable - placa de vitrocerámica - funcionamiento con el modo nivel de potencia o con elmodo temperatura - temporizador digital.

RU Машина с индукционной системой нагрева от плиты до емкости (из металла) с горшком вок (заказывается отдельно). Корпус из нержавеющей стали - стеклокерамическая пластина - работа в режиме уровня мощности или в температурном режиме - цифровой таймер.

	BT350W	WOK
	3,5 kW	-
1 Ph	230V/1N/50Hz	-
mm	ø 140 ÷ ø 220 mm	ø 360 mm
mm	343 x 440 x 120(h) mm	-
NET Kg	8 Kg	2,9 Kg
GROSS Kg	11 Kg	3,5 Kg
mm	510 x 420 x 190(h) mm	480 x 470 x 140(h) mm
m³	0,041 m³	0,031 m³
	CE	
	310 €	**125 €**



WOK

SLB5
SLB7



Impastatrice planetaria

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata. Struttura in acciaio inox satinato - 1 vasca da 5 L per la SLB5 e da 7 L per la SLB7 - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta tutti in acciaio inox - regolatore di velocità. Accessori: Vasca supplementare.

EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc. Satin stainless steel casing -1 x 5-litre bowl for the SLB5 and 1 x 7-litre bowl for the SLB7 - 3 tools supplied: hook, spatula and whisk all made of stainless steel -speed regulator.
Accessories: additional basin.

FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps en acier inox satiné -1 cuve de 5 litres pour le SLB5 et 1 cuve de 7 litres pour le SLB7 - 3 outils fournis: crochet, spatule et fouet en acier inox - régulateur de vitesse. Accessoires: cuve supplémentaire.

DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringuen, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse aus satiniertem Edelstahl -1x5 L Schüssel für SLB5 und 7 L für SLB7 - 3 mitgelieferte Zubehörteile aus Edelstahl: Knethaken, Spachtel und Schneebesen - Geschwindigkeitsregler.
Zubehöre: Zusatzschüssel.

ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura de acero inoxidable satinado - 1 cuba de 5 L para la SLB5 y de 7 L para la SLB7 - 3 utensiliosi ncluidos, gancho, espatula y batidor todos de acero inoxidable - regulador de velocidad. Accesorios: cuba adicional.

RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д . Корпус из матовой нержавеющей стали -1x5 L Чаша для SLB5 и 7 L для SLB7 - 3 принадлежностей из нержавеющей стали: тестовый крючок, лопатка и виск - регулятор скорости. Аксессуары: дополнительная дежа для теста.

	SLB5	SLB7
	0,5 kW	0,5 kW
3 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
RPM	0 - 302 rpm	0 - 302 rpm
L	5 L	7 L
mm	380 x 240 x 500(h) mm	380 x 240 x 550(h) mm
NET Kg	13 Kg	15 Kg
GROSS Kg	14 Kg	17 Kg
mm	450 x 330 x 460(h) mm	450 x 330 x 490(h) mm
m³	0,069 m³	0,075 m³
	CE	
	440 €	**490 €**

	V5VA	V7VA
	Vasca - Bowl - Cuve - Wanne - Depósito - Чаша объемом	
L	5 L	7 L
	56 €	**65 €**

B10K
B20K
B30K



B10K-B20K-B30K

Planetarie 3 velocità
trasmissione ad ingranaggi

3-SPEED PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE À 3 VITESSES
3-GANG-PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA 3 VELOCIDADES
3-СКОРОСТНОЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

EASYLINE by fimar

IT Macchine per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304 - spirale e spatola in alluminio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi - salvamotore escluso modello B10K. I modelli B10K e B20K sono da banco.

EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, whisk and grilled lid in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and lid - removable bowl - quick tool connection - 3-speed mechanical transmission with gear system - Motor protection excluded model B10K. Models B10K and B20K are counter-top models.

FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, fouet et couvercle grillé en acier inox - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve et sur le couvercle - cuve amovible - dégagement rapide des outils - motoréducteur mécanique à 3 vitesses avec engrenage protection du moteur exclu modèle B10K . Les modèles B10K et B20K sont des modèles à poser.

DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Teigschüssel, Rühreinsatz und Gitterdeckel aus Edelstahl - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an der Wannen und am Deckel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung - 3-Gang-Mechanikgetriebe mit Zahnradgetriebe - Motorschutz ausgenommen Modell B10K. Die Modelle B10K und B20K sind Tischmodelle.

ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol, batidor y tapa de acero inoxidable - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en la tapa - bol extraíble - enganche rápido de utensilios - caja de cambios mecánica de 3 velocidades con transmisión por piñón - protección del motor excluido modelo B10K. Los modelos B10K y B20K son modelos de sobremesa.

RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д . Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта - защита двигателя за исключением модели B10K. Модели B10K и B20K являются настольными моделями.

DA GENNAIO 2020/ FROM JANUARY 2020

	B10K	B20K	B30K
	0,45 kW (0,6 HP)	1,1 kW (1,5 HP)	
3 Ph	-	400V/3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz		-
RPM	113 - 184 - 341 rpm	108 - 199 - 382 rpm	
	-	0-60'	
L	10 L	20 L	30 L
mm	452 x 432 x 606(h) mm	530 x 496 x 780(h) mm	546 x 512 x 852(h) mm
NET Kg	56 Kg	85 Kg	148 Kg
GROSS Kg	69 Kg	104 Kg	179 Kg
mm	550 x 495 x 720(h) mm	640 x 570 x 880(h) mm	725 x 650 x 1135(h) mm
m³	0,198 m³	0,322 m³	0,353 m³
	CE		
	1250 €	**1450 €**	**3300 €**

Frusta - Whisk - Fouet Rührеinsatz Batidor - Венчик		
B10K	**B20K**	**B30K**
ACB10KWP	ACB20KWP	ACB30KWP
37 €	**47 €**	**94 €**

Uncino - Hook - Crochet Haken - Gancho - Крюк		
B10K	**B20K**	**B30K**
ACB10KHK	ACB20KHK	ACB30KHK
37 €	**44 €**	**67 €**

Spatola - Beater - Spatule Schaber - Espátula – Лопатка		
B10K	**B20K**	**B30K**
ACB10KBR	ACB20KBR	ACB30KBR
37 €	**44 €**	**67 €**

Vasca - Bowl - Cuve Teigschüssel - Cuba – Ёмкость		
B10K	**B20K**	**B30K**
ACB10KBL	ACB20KBL	ACB30KBL
61 €	**74 €**	**274 €**

B40K
B60K

NEW



B40K

NEW



B60K

Planetarie 3 velocità
trasmissione ad ingranaggi

3-SPEED PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE À 3 VITESSES
3-GANG-PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA 3 VELOCIDADES
3-СКОРОСТНОЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Macchina per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox - spirale e spatola in alluminio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi - salvamotore - carrello estrazione vasca solo su B60K.

EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, whisk and grilled lid in stainless steel - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and lid - removable bowl - quick tool connection - 3-speed mechanical transmission with gear system - motor protection - bowl extraction slide only on B60K.

FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, fouet et couvercle grillé en acier inox - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve et sur le couvercle - cuve amovible - dégagement rapide des outils - motoréducteur mécanique à 3 vitesses avec engrenage - protection du moteur - chariot d'extraction de la cuve uniquement sur B60K.

DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Teigschüssel, Rühreinsatz und Gitterdeckel aus Edelstahl - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an der Wannen und am Deckel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung - 3-Gang-Mechanikgetriebe mit Zahnradgetriebe - Motorschutz - Schüsselauszugsschiene nur bei B60K.

ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol, batidor y tapa de acero inoxidable - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en la tapa - bol extraíble - enganche rápido de utensilios - caja de cambios mecánica de 3 velocidades con transmisión por piñón - protección del motor - carro de extracción de cuba sólo en B60K.

RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д . Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта - 3-ступенчатая механический шестеренчатый редуктор - защита двигателя - тележка отбора мощности только на B60K.

DA GENNAIO 2020/ FROM JANUARY 2020

	B40K	B60K
	1,3 kW (1,75 HP)	1,5 kW (2 HP)
3 Ph	400V/3N/50Hz	
RPM	84 - 151 - 270 rpm	74 - 150 - 288 rpm
	0-60'	
L	40 L	60 L
mm	622 x 572 x 970(h) mm	724 x 652 x 1300(h) mm
NET Kg	151 Kg	231 Kg
GROSS Kg	182 Kg	270 Kg
mm	725 x 650 x 1135(h) mm	850 x 720 x 1395(h) mm
m³	0,535 m³	0,854 m³
	CE	
	3500 €	**5600 €**

	CARPLB60K		
mm	420 x 420 x 1020(h) mm		
	NET Kg	12,2 Kg	GROSS Kg 13,6 Kg
	mm 640 x 430 x 610(h) mm		m³ 0,168 m³
	260 €		

Frusta - Whisk - Fouet Rühreinsatz Batidor - Венчик	
B40K	**B60K**
ACB40KWP	ACB60KWP
204 €	**224 €**

Uncino - Hook - Crochet Haken - Gancho - Крюк	
B40K	**B60K**
ACB40KHK	ACB60IHK
211 €	**231 €**

Spatola - Beater - Spatule Schaber - Espátula – Лопатка	
B40K	**B60K**
ACB40IBR	ACB60IBR
111 €	**121 €**

Vasca - Bowl - Cuve Teigschüssel - Cuba – Ёмкость	
B40K	**B60K**
ACB40IBL	ACB60IBL
325 €	**358 €**

K5
K7P

ORIGINAL BRAND



K5



K7P

Impastatrice planetaria
kitchenaid

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

KitchenAid®

EASYLINE by fimar

IT **K5:** Struttura rivestita con vernice antigraffio bianca - 1 vasca inox da 4,83 L - numero 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta - 1 presa di forza per accessori - variatore elettronico da 60 a 265 rpm (da 0 a 10).
K7P: Struttura rivestita con vernice antigraffio bianca - 1 vasca inox da 6,9 L - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta lavabili in lavastoviglie - 1 presa di forza per accessori - griglia di protezione vasca - pulsante arresto di emergenza - variatore elettronico da 40 a 200 rpm (da 0 a 10).

EN **K5:** Structure coated with scratch-proof paint - 4.83 litre stainless steel bowl - delivered with 3 tools - hook, spatula and whip - 1 universal accessories connection.
K7P: Structure coated with white scratch-proof paint - 6.9 litre stainless steel bowl - delivered with 3 tools: hook, spatula and whip dishwasher safe - 1 universal accessories connection - bowl protection grid - emergency stop button - electronic gearbox from 40 to 200 rpm (0 to 10).

FR **K5:** Corps recouvert de peinture anti-rayures - 1 cuve inox de 4,38 litres - 3 outils de série: crochet, spatule e fouet - 1 serrage pour accessoires - variateur électronique de vitesse de 60 à 265 tr/min (0 à 10).
K7P: Corps recouvert de peinture anti-rayures - 1 cuve inox de 6,9 litres - 3 outils de série: crochet, spatule e fouet - 1 serrage pour accessoires - grille de protéction cuve - interrupteur d'arrêt d'urgence - variateur électronique de vitesse de 40 à 200 tr/min (0 à 10).

DE **K5:** Gehäuse mit weißer kratzfester Lackierung überzogen. 1 Edelstahlschüssel mit 4,83 L Kapazität - 3 beiliegende Werkzeuge, Haken, Spachtel und Rühreinsatz - 1 Außenantrieb für Zubehörteile.
K7P: Gehäuse mit weißer kratzfester Lackierung überzogen. 1 Edelstahlschüssel mit 6,9 L Kapazität - 3 beiliegende Werkzeuge, Haken, Spachtel und Rühreinsatz - 1 Außenantrieb für Zubehörteile Schutzgitter - Notaus Schalter - elektronischer Frequenzumrichter von 40 bis 200 U/min (0 bis 10).

ES **K5:** Estructura recubierta con pintura anti-arañazos blanca - 1 bol de acero inoxidable de 4,83 litros - 3 utensilios en la dotación, gancho, espátula y batidor - 1 toma de fuerza para los accesorios - variador elecrónico de 60 a 265 rpm (de o a 10).
K7P: recubierta con pintura anti-arañazos blanca - 1 bol inoxidable de 6,9 L - 3 utensilios en la dotación, gancho, espátula, batidor que se puede limpiar en lavavajillas - 1 toma de fuerza para los accesorios - red de protección del bol - botón de parada de emergencia - variador elecrónico de 40 a 200 rpm (de o a 10).

RU **K5:** Корпус покрыт белой устойчивой к царапинам краской. 1 дежа из нержавеющей стали объемом 4,83 л. - 3 прилагаемых инструмента, крючок, лопатка и мешалка - 1 внешний привод для принадлежностей.
K7P: Корпус покрыт белой устойчивой к царапинам краской. 1 дежа из нержавеющей стали объемом 4,83 л. - 3 прилагаемых инструмента, крючок, лопатка и мешалка - 1 внешний привод для принадлежностей Защитная решетка - аварийный выключатель - электронный преобразователь частоты от 40 до 200 об / мин (от 0 до 10).

	K5	K7P
	0,315 kW	0,325 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
L	4,83 L	6,9 L
mm	390 x 290 x 420(h) mm	340 x 370 x 420(h) mm
NET Kg	12,5 Kg	13 Kg
GROSS Kg	14 Kg	14,8 Kg
mm	390 x 320 x 500(h) mm	430 x 340 x 490(h) mm
m³	0,063 m³	0,071 m³
	CE	
	1050 €	**1500 €**





Optional
impastatrici kickenaid

	Frusta - Whisk Fouet - Rührеinsatz Batidor - Венчик	Uncino - Hook Crochet - Haken Gancho - Крюк	Spatola - Beater Spatule - Schaber Espátula - Лопатка	Vasca - Bowl Cuve - Teigschüssel Cuba - Ёмкость
Mod. K7P	K7EW	K7SDH	K7SFB	K7SB
				
	95 €	**165 €**	**210 €**	**165 €**

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

	Frusta - Whisk Fouet - Rührеinsatz Batidor - Венчик	Uncino - Hook Crochet - Haken Gancho - Крюк	Spatola - Beater Spatule - Schaber Espátula - Лопатка	Vasca - Bowl Cuve - Teigschüssel Cuba - Ёмкость	Estrattore succhi - Juice extractor Extracteur de jus - Entsafter Extractor de jugo - Соковыжималка
Mod. K5	K5AWW	K5ADH	K5AB	K5ASB	5KSM1JA
					
	75 €	55 €	55 €	145 €	295 €

	Tritacarne Grinder Hache-viande Fleischwolf Picadora de carne Мясорубка	Passa verdura/frutta (utilizzabile solo con FGA) Vegetable/fruit stainer (works only with FGA) Passe-légumes/fruits (utilisable uniquement avec FGA) Gemüse/Obstpassiereinheit (nur mit FGA verwendbar) Pasa verduras/fruta (a usar solo con FGA) Насадка для протирки овощей/фруктов (применяемая только с FGA)
Mod. K5-K7P	FGA	FVSP
		
	160 €	160 €

	Sfogliatrice+2 tagliasfoglia 1,5 - 6,5 mm Pasta roller with 2 pasta cutters 1,5 - 6,5 mm Laminoir + 2 roulettes à pâte 1,5 - 6,5 mm Einheit zum Ausrollen von Teig + 2 Teigschneider 1,5 - 6,5 mm Amasadora de pasta + 2 cortadoras de pasta de 1,5 - 6,5 mm Машинка для раскатки теста + 2 прибора для нарезки тонких слоёв теста	Raviolatrice Ravioli maker Raviolatrice Einheit für Ravioli Máquina para raviolis Машинка для приготовления равиоли
Mod. K5-K7P	KPRA	KRAV
		
	295 €	265 €

FD21-FD47
FD66

NEW



FD21

NEW



FD47

NEW



FD66

Forni a convezione

CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION
KONVEKTIONSOFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione ventilati - struttura in acciaio inox - termostato meccanico 65÷260°C , timer meccanico 0÷120 minuti - porta con doppio vetro. Griglie incluse.

EN Ventilated convection ovens - stainless steel structure - mechanical thermostat 65 ÷ 260°C , mechanical timer 0 ÷ 120 minutes - door with double glass. Grids included.

FR Fours à convection ventilés - structure en acier inox - thermostat mécanique 65 ÷ 260°C, minuterie mécanique 0 ÷ 120 minutes - porte avec double vitrage. Grille inclus.

DE Umluftkonvektionsöfen - Edelstahlgehäuse - mechanischer Thermostat 65 ÷ 260°C, mechanischer Timer von 0 bis 120 Minuten - Tür mit Doppelglas. Inklusive Rost.

ES Hornos de convección ventilados - estructura de acero inoxidable - termostato mecánico 65 ÷ 260°C, temporizador mecánico 0 ÷ 120 minutos - puerta con doble cristal. Rejilla incluidas.

RU Вентилируемые конвекционные печи - конструкция из нержавеющей стали - механический термостат 65 ÷ 260°C, механический таймер 0 ÷ 120 минут - дверца с двойным стеклом. Решётка включены.

DA DICEMBRE 2019/ FROM DECEMBER 2019

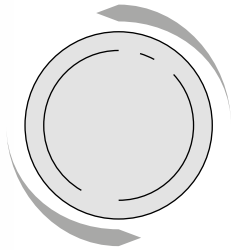
	FD21	FD47	FD66
	2,1 kW	2,5 kW	2,8 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	21 L 3 x GN1/2	47 L 4 x 45x33 cm	66 L 4 x 45x33 cm
mm	503 x 475 x 380(h) mm	580 x 570 x 406(h) mm	580 x 570 x 510(h) mm
NET Kg	15 Kg	20 Kg	24 Kg
GROSS Kg	18 Kg	24 Kg	27 Kg
mm	570 x 570 x 460(h) mm	650 x 650 x 470(h) mm	660 x 650 x 580(h) mm
m³	0,149 m³	0,199 m³	0,25 m³
	CE		
	445 €	**685 €**	**780 €**

P90DZH
M25ZS

NEW



P90DZH

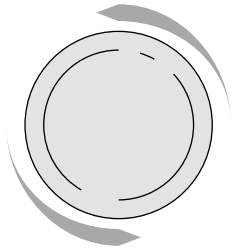


PIATTO GIREVOLE

NEW



M25ZS



PIATTO GIREVOLE

Forni microonde

MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

EASYLINE by fimar

IT **P90DZH:** Forno a microonde con comandi digitali e piatto girevole. Lamiera verniciata nera con porta vetro a specchio - 6 livelli di potenza - funzione defrost - timer digitale - segnale di allarme di fine cottura - controllo di sicurezza per bambini.
M25ZS: Forno a microonde con comandi meccanici e piatto girevole. Lamiera verniciata bianca con porta vetro - 6 livelli di potenza - funzione defrost.

EN **P90DZH:** Microwave oven with digital controls and rotating plate. Black painted plate with mirrored glass door - 6 power levels - defrost function - digital timer - warning signal at the end of cooking - child safety control.
M25ZS: Microwave oven with mechanical controls and rotating plate. White painted plate with glass door - 6 power levels - defrost function.

FR **P90DZH:** Four à micro-ondes à commande numérique et plan tournant. Tôle peinte en noir avec porte réfléchissante - 6 niveaux de puissance - fonction dégivrage - minuterie numérique - alarme de fin de cuisson - contrôle de sécurité pour enfants.
M25ZS: Four à micro-ondes avec commandes mécaniques et plan tournant. Tôle peinte en blanc avec porte vitrée - 6 niveaux de puissance - fonction dégivrage.

DE **P90DZH:** Microwelle mit digitaler Steuerung und drehendem Teller. Schwarz lackiertes Blech mit Spiegelglastür - 6 Leistungsstufen - Abtaufunktion - Digitaltimer - Kochende Warnsignal - Kindersicherung.
M25ZS: Mikrowelle mit mechanischer Steuerung und drehendem Teller. Weiß lackiertes Blech mit Glastür - 6 Leistungsstufen - Abtaufunktion.

ES **P90DZH:** Horno microondas con controles digitales y plataforma giratoria. Chapa pintada de color negro con puerta de cristal espejo - 6 niveles de potencia - función de descongelación - temporizador digital - señal de alarma de fin de cocción - control de seguridad para niños.
M25ZS: Microondas con mandos mecánicos y plataforma giratoria. Chapa pintada de blanco con puerta de cristal - 6 niveles de potencia - función de descongelación.

RU **P90DZH:** Микроволновая печь с цифровым управлением и поворотным стол. Окрашенный в черный цвет листовой металл с зеркальной стеклянной дверцей - 6 уровней мощности - функция размораживания - цифровой таймер - сигнал тревоги в конце приготовления - контроль безопасности для детей.
M25ZS: Микроволновая печь с механическим управлением и поворотным столом. Окрашенный в белый цвет листовой металл со стеклянной дверцей - 6 уровней мощности - функция размораживания.

	P90DZH	M25ZS
	0,9 kW	
1 Ph	230-240V/1N/50Hz	
	25 L	
mm	483 x 421 x 281(h) mm	483 x 420 x 281(h) mm
NET Kg	14 Kg	15 Kg
GROSS Kg	14,5 Kg	16 Kg
mm	547 x 456 x 337(h) mm	
m³	0,084 m³	
	CE	
	185 €	**150 €**

ME1630
MC1800

Forni microonde



ME1630
PROFESSIONAL 30 L



MC1800
PROFESSIONAL 35 L- GN2/3 - 2 MAGNETRON

MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

IT **ME1630:** Forno microonde professionale con comandi manuali - camera di cottura e rivestimento esterno in acciaio inox - 1 magnetron - 5 livelli di potenza - sistema rotawave - illuminazione interna - potenza resa 1 kW. **MC1800:** Forno microonde professionale con comandi digitali - display a led - camera di cottura, rivestimento interno e maniglia in acciaio inox - fondo camera in vetroceramica termoresistente - 2 magnetron Toshiba con antenne contrapposte - distribuzione microonde dall'alto verso il basso - piano intermedio in vetro temperato - 5 livelli di potenza - 10 tasti programmabili - filtro aria removibile - segnale acustico fine ciclo - illuminazione interna - potenza resa 1,8 kW.

EN **ME1630:** Professional microwave oven with manual controls - cooking chamber and external coating in stainless steel - 1 magnetron - 5 power levels - rotawave system - internal lighting - power output 1 kW. **MC1800:** Professional microwave oven with digital controls - LED display - cooking chamber, internal lining and handle in stainless steel - chamber bottom in thermoresistant ceramic glass - 2 Toshiba magnetron with opposite antennas - microwave distribution from top to bottom - tempered glass intermediate shelf - 5 power levels - 10 programmable keys - removable air filter - acoustic signal at the end of the cycle - internal lighting - power output 1.8 kW.

FR **ME1630:** Four à micro-ondes professionnel à commande manuelle - chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox - 1 magnétron - 5 niveaux de puissance - système rotawave - éclairage interne - puissance 1 kW. **MC1800:** Four à micro-ondes professionnel à commande numérique - Affichage à LED - Chambre de cuisson, revêtement intérieur et poignée en acier inox - fond de la chambre en vitrocéramique réfractaire - 2 magnétrons Toshiba avec antennes opposées - distribution micro-ondes de haut en bas - étagères intermédiaires en verre trempé - 5 puissances - 10 touches programmables - filtre à air amovible - signal acoustique à la fin du cycle - éclairage interne - puissance de 1,8 kW.

DE **ME1630:** Professionelle Mikrowelle mit manueller Steuerung - Garraum und Außenbeschichtung aus Edelstahl - 1 Magnetron - 5 Leistungsstufen - Rotawave-System - Innenbeleuchtung - Leistung 1 kW. **MC1800:** Professioneller Mikrowellenofen mit digitaler Steuerung - LED-Anzeige - Garraum, Innenverkleidung und Griff aus Edelstahl - untere Kammer aus hitzebeständiger Glaskeramik - 2 Toshiba-Magnetrons mit gegenüberliegenden Antennen - Mikrowellenverteilung von oben nach unten - Zwischenboden aus gehärtetem Glas - 5 Leistungsstufen - 10 programmierbare Tasten - abnehmbarer Luftfilter - akustisches Signal am Ende des Zyklus - Innenbeleuchtung - Leistung 1,8 kW.

ES **ME1630:** Horno microondas profesional con mando manual - cámara de cocción y revestimiento exterior en acero inoxidable - 1 magnetrón - 5 niveles de potencia - sistema rotativo - iluminación interior - potencia de salida 1 kW. **MC1800:** Microondas profesionales con mandos digitales - pantalla LED - cámara de cocción, revestimiento interior y mango de acero inoxidable - cámara inferior de vitrocerámica resistente al calor - 2 magnetrones Toshiba con antenas opuestas - distribución de microondas de arriba abajo - nivel intermedio de cristal templado - 5 niveles de potencia - 10 teclas programables - filtro de aire extraíble - señal acústica al final del ciclo - iluminación interior - potencia de salida 1,8 kW.

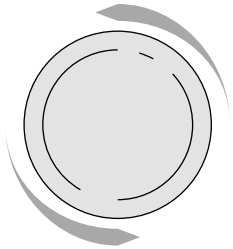
RU **ME1630:** Профессиональная микроволновая печь с ручным управлением - варочная камера и наружное покрытие из нержавеющей стали - 1 магнетрон - 5 уровней мощности - ротационная система - внутреннее освещение - мощность 1 кВт. **MC1800:** Профессиональная микроволновая печь с цифровым управлением - LED дисплей - камера, внутренняя подкладка и ручка из нержавеющей стали - нижняя камера из жаропрочного стеклокерамики - 2 магнита Toshiba с противоположными антеннами - распределение мощности от верхней до нижней - промежуточная полка из закаленного стекла - 5 уровней мощности - 10 программируемых клавиш - съемный воздушный фильтр - акустический сигнал в конце цикла - внутреннее освещение - выход мощности 1,8 кВт.

	ME1630	MC1800
	1,6 kW	3 kW
1 Ph	230V/1N/50Hz	
	Manuale - Manual - Ручным	Digitale - Digital - Цифровой 0÷60'
	30 L - GN2/3 330 x 345 x 219(h) mm	35 L - GN2/3 360 x 400 x 228(h) mm
mm	545 x 460 x 325(h) mm	570 x 512 x 370(h) mm
NET Kg	15 Kg	30,5 Kg
GROSS Kg	17 Kg	32,5 Kg
mm	605 x 495 x 395(h) mm	641 x 559 x 451(h) mm
m^3	0,118 m^3	0,148 m^3
	CE	
	670 €	**1450 €**

MF914
MC2452



MF914



PIATTO GIREVOLE

Forni microonde

MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

FASYLINE

IT **MF914:** Forno a microonde con grill - comandi digitali - camera di cottura e rivestimento esterno in acciaio inox - 1 magnetron - 5 livelli di potenza in modalità microonde, 2 in modalità combinata, 1 in modalità grill - 8 modalità di cottura preimpostate - funzione defrost - illuminazione interna - potenza resa 0,9 kW. **MC2452:** Forno microonde con convezione, grill e comandi digitali - camera di cottura e rivestimento esterno in acciaio inox - 1 magnetron - funzionamento combinato, C-1 microonde + convezione; C-2 microonde +grill; C-3 grill + convezione; C-4 microonde + convezione + grill; illuminazione interna - potenza resa 0,9 kW microonde, 2,4 kW per modalità convezione ed infine 1,4 kW in grill.

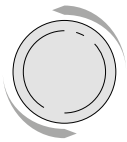
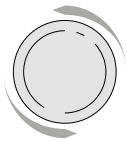
EN **MF914:** Microwave oven with grill - digital controls - stainless steel cooking chamber and external casing - 1 magnetron - 5 power levels in microwave mode, 2 in combined mode, 1 in grill mode - 8 preset cooking modes - defrost function - internal lighting - power output 0,9 kW. **MC2452:** Microwave oven with convection, grill and digital controls - stainless steel cooking chamber and external coating - 1 magnetron - combined operation, C-1 microwave + convection; C-2 microwave + grill; C-3 grill + convection; C-4 microwave + convection + grill; internal lighting - power output 0.9 kW microwave, 2.4 kW for convection mode and 1.4 kW in grill.

FR **MF914:** Four à micro-ondes avec gril - commandes numériques - chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox - 1 magnétron - 5 niveaux de puissance en modalité micro-ondes, 2 en modalité combinée, 1 en modalité grille - 8 types de cuisson prédéfinis - fonction décongélation - éclairage interne - puissance 0,9 kW. **MC2452:** Four à micro-ondes avec convection, gril et commandes numériques - chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox - 1 magnétron - fonctionnement combiné, micro-ondes C-1 + convection; C-2 micro-ondes + grille; C-3 gril + convection; C-4 micro-ondes + convection + grill; éclairage interieur - puissance 0,9 kW micro-ondes, 2,4 kW pour mode convection et 1,4 kW en grille

DE **MF914:** Mikrowellenherd mit Grill - digitale Steuerung - Edelstahl-Garraum und Außenverkleidung - 1 Magnetron - 5 Leistungsstufen im Mikrowellenmodus, 2 im Kombi-Modus, 1 im Grillmodus - 8 voreingestellte Gararten - Abtaufunktion - Innenbeleuchtung - Leistung 0,9 kW. **MC2452:** Microwelle mit Konvektions-, Grillfunktion und Digitalsteuerung - Garraum und Außenbeschichtung aus Edelstahl - 1 Magnetron - Kombi-Betrieb, C-1 Mikrowelle + Konvektion; C-2 Mikrowelle + Grill; C-3 Grill + Konvektion; C-4 Mikrowelle + Konvektion + Grill; Innenbeleuchtung - Stromabgabe 0,9 kW Mikrowelle, 2,4 kW für Konvektionsmodus und schließlich 1,4 kW im Grill.

ES **MF914:** Microondas con gratinadora - mandos digitales - cámara de cocción y revestimiento exterior de acero inoxidable - 1 magnetrón - 5 niveles de potencia en modo microondas, 2 en modo combinado, 1 en modo grill - 8 modos de cocción preajustados - función de descongelamiento - iluminaciòn interna - potencia de 0,9 kW. **MC2452:** Microondas con convección, parrilla y mandos digitales - cámara de cocción y revestimiento exterior de acero inoxidable - 1 magnetrón - funcionamiento combinado, C-1 microondas + convección; C-2 microondas + parrilla; C-3 parrilla + convección; C-4 microondas + convección + parrilla; iluminación interna - potencia 0,9 kW microondas, 2,4 kW convección y 1,4 kW en parrilla.

RU **MF914:** Микроволновая печь с грилем - цифровое управление - камера нагрева из нержавеющей стали и наружная облицовка - 1 магнит - 5 уровней мощности в режиме микроволновой печи, 2 в комбинированном режиме, 1 в режиме гриля - 8 предустановленных режимов - функция оттайки - внутреннее освещение - выходная мощность 0,9 кВт. **MC2452:** Микроволновая печь с функциями конвекции, гриля и цифровым управлением - варочная камера с наружным покрытием из нержавеющей стали - 1 магнетрон - комбинированный режим, C-1 микроволновая печь + конвекция; C-2 микроволновая печь + гриль; C-3 гриль + конвекция; C-4 микроволновая печь + конвекция + гриль; внутреннее освещение - мощность 0,9 кВч, 2,4 кВч в режиме конвекции и 1,4 кВч - гриля.

	MF914	MC2452
	1,45 kW	2,4 kW
1 Ph	230V/1N/50Hz	
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷95'	
	25 L 330 x 350 x 200(h) mm	25 L 328 x 343 x 230(h) mm
mm	513 x 430 x 306(h) mm	513 x 466 x 305(h) mm
NET Kg	16 Kg	18 Kg
GROSS Kg	17,5 Kg	20 Kg
mm	580 x 460 x 370(h) mm	580 x 495 x 363(h) mm
m³	0,099 m³	0,104 m³
	 Ø 300 mm	 MULTIFUNCTION
	CE	
	315 €	**370 €**

CM1519A
CM1919A

ORIGINAL BRAND



CM1519A

Forni a microonde
Samsung

MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

SAMSUNG

FASYLINE

IT Forni a microonde Samsung. Struttura e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 5 livelli di potenza - comandi manuali - camera di cottura da 26 L con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile. Potenza resa 1,5 kW (CM1519A) - 1,85 kW (CM1919A).

EN Samsung microwave ovens. Stainless steel casing and cooking chamber - 2 magnetrons - 5 power levels - manual controls - 26 L cooking chamber with fixed bottom - internal lighting - easily removable air filter - stackable. Power yeld 1,5 kW (CM1519A) - 1,85 kW (CM1919A).

FR Fours à micro-ondes Samsung. Corps et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétrons - 5 niveaux de puissance - commandes manuelles - chambre de cuisson 26 lt. à fond fixe - éclairage interne - filtre à air facilement amovible - superposable. Puissance fournie 1,5 kW (CM1519A) - 1,85 kW (CM1919A).

DE Samsung Mikrowellenöfen. Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetrons - 5 Leistungsstufen - manuelle Steuerung - 26 L Garraum mit festem Boden - Innenbeleuchtung - leicht abnehmbarer Luftfilter - stapelbar. Erzielte leistung 1,5 kW (CM1519A) - 1,85 kW (CM1919A)

ES Hornos microondas Samsung. Estructura y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetrones - 5 niveles de potencia - mandos manuales - cámara de cocción de 26 litros con fondo fijado - iluminación interior - filtro de aire (que se extrae y superpone fácilmente). Rendimiento de potencia 1,5 kW (CM1519A) - 1,85 kW (CM1919A)

RU СВЧ-печи Samsung. Корпус из нержавеющей стали и варочная камера - 2 магнетрона - 5 уровней мощности - ручное управление - 26 литров варочной камеры с фиксированным дном - внутреннее освещение - легкосъемный воздушный фильтр - штабелируемый. МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ 1,5 kW (CM1519A) - 1,85 kW (CM1919A)

	CM1519A	CM1919A
	2,9 kW	3,2 kW
1 Ph	230V/1N/50Hz	
	Manuale - Manual - Ручным	
	26 L 370 x 370 x 190(h) mm	
mm	464 x 557 x 368(h) mm	
NET Kg	32 Kg	
GROSS Kg	34 Kg	
mm	660 x 540 x 460(h) mm	
m³	0,164 m³	
	CE	
	1670 €	**1950 €**

CM1529A
CM1929A

ORIGINAL BRAND



CM1929A

Fornі a microonde
Samsung

MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

SAMSUNG

EASYLINE by fimar

IT Forni a microonde Samsung - Struttura e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 30 programmi di cottura e funzione di self service - programmabile - funzione moltiplicatore x2 - contatore cicli lavorativi per programma - blocco tasti - funzione avviso pulizia filtro - camera di cottura da 26 L con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile. Potenza resa 1,5 kW (CM1529A) - 1,85 kW (CM1929A).

EN Samsung microwave ovens. Stainless steel casing and cooking chamber - 2 magnetrons - 30 cooking programs and self service function - programmable - 2x multiplying function - work cycle counter per program - key lock - filter cleaning warning function - 26 lt. cooking chamber with fixed bottom - internal lighting - easily removable air filter - stackable. Power yeld 1,5 kW (CM1529A) - 1,85 kW (CM1929A).

FR Four à micro-ondes Samsung - Corps et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétrons - 30 programmes de cuisson et fonction self-service - programmable - fonction multiplicateur x2 - compteur de cycles de travail pour chaque programme - verrouillage du clavier - fonction avertisseur de nettoyage du filtre - chambre de cuisson 26 lt. avec fond fixe - éclairage interne - filtre à air facilement amovible - superposable. Puissance fournie 1,5 kW (CM1529A) - 1,85 kW (CM1929A).

DE Samsung Mikrowellenöfen. Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetrons - 30 Garprogramme und Selbstbedienungsfunktion - einstellbar - Multiplikatorfunktion x2 - Arbeitszykluszähler pro Programm - Tastensperre - Filterreinigung Warnfunktion - 26 L Garraum mit festem Boden - Innenbeleuchtung - leicht abnehmbarer Luftfilter - stapelbar.
Erzielte leistung 1,5 kW (CM1529A) - 1,85 kW (CM1929A).

ES Hornos microondas Samsung. Estructura y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetrones - 30 programas de cocción self-service - programable - función de multiplicación X2 - contador de ciclos de trabajo para programa - bloqueo de teclado - alarma que avisa cuando se necesita limpiar el filtro - cámara de cocción de 26 litros con fondo fijado - iluminación interior - filtro de aire (que se extrae y superpone fácilmente). Rendimiento de potencia 1,5 kW (CM1529A) - 1,85 kW (CM1929A).

RU СВЧ-печи Samsung. Корпус из нержавеющей стали и варочная камера - 2 магнетрона - 30 программ приготовления пищи и функция самообслуживания - программируемая - 2 умножающаяся функция - счетчик рабочих циклов по программе - замок клавиш - функция предупреждения о необходимости очистки фильтра - 26 л. камера с фиксированным дном - внутреннее освещение - легкосъемный воздушный фильтр - штабелируемый. МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ 1,5 kW (CM1529A) - 1,85 kW (CM1929A).

	CM1529A	CM1929A
	2,9 kW	3,2 kW
1 Ph	230V/1N/50Hz	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	26 L 370 x 370 x 190(h) mm	
mm	464 x 557 x 368(h) mm	
NET Kg	32 Kg	
GROSS Kg	34 Kg	
mm	660 x 540 x 460(h) mm	
m³	0,164 m³	
	CE	
	1670 €	**1950 €**

PANE1840
PANE3240

Fornì a microonde
Panasonic



PANE1840

MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES
MIKROWELLEN
HORNOS MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

Panasonic

EASYLINE

IT Forni a microonde Panasonic. Struttura esterna in acciaio inox - 4 magnetron - camera di cottura da 44 L in grado di contenere una vaschetta GN1/1 - fondo fisso in vetro ceramicato - illuminazione interna - ripiano intermedio estraibile in vetro ceramicato. Potenza resa 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).

EN Panasonic microwave ovens. External casing in stainless steel - 4 magnetrons - 44 L cooking chamber suitable for a GN1/1 tray - fixed bottom in ceramic glass - internal lighting - removable intermediate shelf in ceramic glass. Power yeld 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).

FR Fours à micro-ondes Panasonic. Corps extérieure en acier inox - 4 magnétrons - Chambre de cuisson de 44 L pour bac GN1/1 - fond fixe en verre céramique - éclairage intérieur - tablette intermédiaire amovible en verre céramique. Puissance fournie 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).

DE Panasonic Mikrowellenöfen. Äußere Gehäuse aus Edelstahl - 4 Magnetrons - 44 L Garraum zur Aufnahme einer GN1/1 Kochplatte - fester Boden aus Keramikglas - Innenbeleuchtung - abnehmbarer Zwischenboden aus Keramikglas. Erzielte leistung 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).

ES Hornos microondas Panasonic. Estructura exterior de acero inoxidable - 4 magnetrones - camára de cocción de 44 litros donde se puede colocar una bandeja GN1/1 - fondo fijado de vidrio hecho de cerámica - iluminación interior - estante intermedio extraíble de vidrio hecho de cerámica. Rendimiento de potencia 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).

RU Панасонические микроволновые печи. Внешний корпус из нержавеющей стали - 4 магнетрона - 44 л. Камера подходит для противня GN1/1 - фиксированное дно из стеклокерамики - внутреннее освещение - съемная промежуточная полка из стеклокерамики. МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).

	PANE1840	PANE3240
	3 kW	5 kW
3 Ph	-	400V/3N/50Hz
1 Ph	230V/1N/50Hz	-
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷60'	
	44 L 1 x GN 1/1 - 535 x 330 x 250(h) mm	
mm	650 x 526 x 471(h) mm	
NET Kg	54 Kg	65 Kg
GROSS Kg	65 Kg	73 Kg
mm	760 x 670 x 680(h) mm	
m³	0,346 m³	
	CE	
3 Ph	**5850 €**	**7580 €**

FY4L
FY4L2



FY4L2



FY4L

Friggitrici

FRYERS
FRITEUSES
FRITEUSEN
FREIDORAS
ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 4 L. Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. Raggiungono i 180C° in circa 18 minuti - tempo di frittura in circa 7 minuti.

EN Fryers capacity 4 L. Table-top models. Casing, bowl and lid in stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel resistances - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and removable resistances. They reach 180C° in about 18 minutes frying time about 7 minutes.

FR Friteuses capacité 4 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Ils atteignent 180°C en environ 18 minutes temps de friture de 7 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 4 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Hetzkörper aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Hetzkörper. Sie erreichen 180 C° in etwa 18 Minuten Frittierzeit von etwa 7 Minuten.

ES Freidoras de 4 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Alcanzan los 180 C° en unos 18 minutos de fritura en unos 7 minutos.

RU 4 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Они достигают 180°C примерно за 18 минут времени обжарки примерно за 7 минут.

DA DICEMBRE 2019/ FROM DECEMBER 2019

	FY4L	FY4L2
2 kW	2 kW	2 + 2 kW
1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
	50÷200°C	
L	7,6 L	7,6 + 7,6 L
	4,2 L	4,2 + 4,2 L
Kg	200 x 140 x 120(h) mm	200 x 140 x 120(h) mm x 2
mm	210 x 375 x 310(h) mm	435 x 375 x 310(h) mm
NET Kg	4,5 Kg	8.5 Kg
GROSS Kg	5 Kg	10 Kg
mm	435 x 265 x 340(h) mm	500 x 435 x 340(h) mm
m³	0,039 m³	0,073 m³
	CE	
	150 €	**290 €**



FY8L
FY8L2



FY8L2



FY8L

Friggitrici

FRYERS
FRITEUSES
FRITEUSEN
FREIDORAS
ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 8 L. Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. Raggiungono i 180C° in circa 18 minuti - tempo di frittura in circa 7 minuti.

EN Fryers capacity 8 L. Table-top models. Casing, bowl and lid in stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel resistances - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and removable resistances. They reach 180C° in about 18 minutes frying time about 7 minutes.

FR Friteuses capacité 8 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Ils atteignent 180°C en environ 18 minutes temps de friture de 7 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 8 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Hetzkörper aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Hetzkörper. Sie erreichen 180 C° in etwa 18 Minuten Frittierzeit von etwa 7 Minuten.

ES Freidoras de 8 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Alcanzan los 180 C° en unos 18 minutos de fritura en unos 7 minutos.

RU 8 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Они достигают 180°C примерно за 18 минут времени обжарки примерно за 7 минут.

DA DICEMBRE 2019/ FROM DECEMBER 2019

	FY8L	FY8L2
	2,85 kW	2,85 + 2,85 kW
1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
	50÷200°C	
L	12,6 L	12,6 + 12,6 L
	8 L	8 + 8 L
Kg	240 x 185 x 140 (h) mm	240 x 185 x 140 (h) mm x 2
mm	265 x 410 x 325(h) mm	545 x 410 x 325(h) mm
NET Kg	6 Kg	11.5 Kg
GROSS Kg	8,5 Kg	13 Kg
mm	450 x 325 x 355(h) mm	580 x 430 x 355(h) mm
m³	0,051 m³	0,088 m³
	CE	
	165 €	**325 €**



SC8195
SD82C

Cuoci riso

NEW



SC8195



NEW

SD82C

RICE COOKER
CUISINIÈRE À RIZ
REISKOCHER
COCEDORES DE ARROZ
РИСОВАРКА

IT Macchine cuoci riso. Struttura e interno in acciaio inox - in dotazione cucchiaio e misurino da 180 ml.
SC8195: Funzione “Cook” per la cottura del riso - funzione “Warm” per il mantenimento della temperatura. Capacità fino a 30 porzioni di riso.
SD82C: Funzione di scelta per la cottura di diversi tipi di riso “Short Grain Rice “o “Long Grain Rice”. Possibilità di cuocere zuppe/porridge e di utilizzare il tasto “Delay Timer” fino ad un massimo di 4 ore. Funzione “Warm” per il mantenimento della temperatura. Capacità fino a 45 porzioni di riso.

EN Rice cookers. Stainless steel casing and interior - supplied with spoon and 180 ml measuring cup.
C8195: “Cook” function to cook the rice - “Warm” function to maintain the temperature. Capacity up to 30 portions of rice.
SD82C: Selection function to cook different types of rice “Short Grain Rice” or “Long Grain Rice”. Can be used to cook soup/porridge and to use the “Delay Timer” button for up to 4 hours. “Warm” function to maintain the temperature. Capacity up to 45 portions of rice.

FR Machines pour la cuisson du riz. Corps et intérieur en acier inox - livré avec cuillère et cuillère doseuse de 180 ml.
SC8195: Fonction “Cook” pour la cuisson du riz - Fonction “Warm” pour le maintien en température. Capacité jusqu’à 30 portions de riz.
SD82C: Fonction de sélection pour la cuisson de différents types de riz “Short Grain Rice” ou “Long Grain Rice”. On peut cuire soupe/porridge et la touche “Delay Timer” peut être utilisée jusqu’à 4 heures. Fonction “Warm“ pour le maintien en température. Capacité jusqu’à 45 portions de riz.

DE Reiskocher. Gehäuse und Innenbehälter aus Edelstahl - geliefert mit Löffel und 180 ml Messlöffel.
SC8195: “Cook”-Funktion fürs Reiskochen - “Warm”-Funktion fürs Halten der Temperatur. Bis zu 30 Portionen Reis Kapazität.
SD82C: Auswahlfunktion für die Zubereitung verschiedener Reissorten “Short Grain Rice” oder Long Grain Rice”. Es können Suppe/Brei gekocht werden und die Taste “Delay Timer” kann bis zu 4 Stunden lang verwendet werden. “Warm”-Funktion fürs Halten der Temperatur. Kapazität bis zu 45 Portionen Reis.

ES Máquinas de cocción de arroz. Estructura e interior de acero inoxidable - provisto con cuchara y cuchara dosificadora de 180 ml.
SC8195: Función “Cook” para cocinar arroz - Función “Warm” para mantener la temperatura. Capacidad hasta 30 porciones de arroz.
SD82C: Función de selección para cocinar diferentes tipos de arroz “Arroz de grano corto” o “Arroz de grano largo”. Se puede cocinar sopa/pastilla y el botón “Delay Timer” se puede utilizar hasta 4 horas. Función “Warm” para mantener la temperatura. Capacidad hasta 45 porciones de arroz.

RU Рисовые плиты. Внутренняя и внутренняя отделка из нержавеющей стали - поставляется с ложкой и 180 мл мерной чашкой.
SC81195: функция “ Готовить” для приготовления риса - функция “Тепло” для поддержания температуры. Вместимость до 30 порций риса.
SD82C: Функция выбора для приготовления риса различных сортов “Короткозерновой рис” или “Длиннозернистый рис”. Используется для приготовления супа/каши и для использования кнопки “Delay Timer” до 4 часов. Функция “Тепло” для поддержания температуры. Вместимость до 45 порций риса.

DA DICEMBRE 2019/ FROM DECEMBER 2019

	SC8195	SD82C
	1.95 kW	2.5 kW
1 Ph	230V/1N/50Hz	
L	5.4 L (riso crudo - raw rice - сырой рис) 14 L (riso cotto - cooked rice - варёный рис)	8.2 L (riso crudo - raw rice - сырой рис) 22 L (riso cotto - cooked rice - варёный рис)
mm	385 x 335 x 480(h) mm (aperto - open - распахнутый)	480 x 410 x 548(h) mm (aperto - open - распахнутый)
NET Kg	9 Kg	14,5 Kg
GROSS Kg	10 Kg	16,5 Kg
mm	455 x 380 x 455(h) mm	545 x 460 x 545(h) mm
m³	0.078 m³	0.136 m³
	CE	
	225 €	**375 €**



YHKO2A



NEW

Cuoci Hot Dog

HOT DOG
PERRITO CALIENTE
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

IT Macchina per riscaldare e cuocere panini e würstel. Struttura in acciaio inox - 2 punzoni per riscaldare il pane - termostato - campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura würstel a bagno maria.

EN Machine for heating and cooking hot dog buns and sausages. Stainless steel casing - 2 buns heating plots - thermostat - glass cylinder with internal stainless steel bowl to heat sausages in a water bath.

FR Machine pour le chauffage et la cuisson de petits pains et saucisses. Corps en acier inox - 2 broches pour chauffer le pain - thermostat - cylindre en verre avec bac interne en acier inoxydable pour chauffer les saucisses au bain marie.

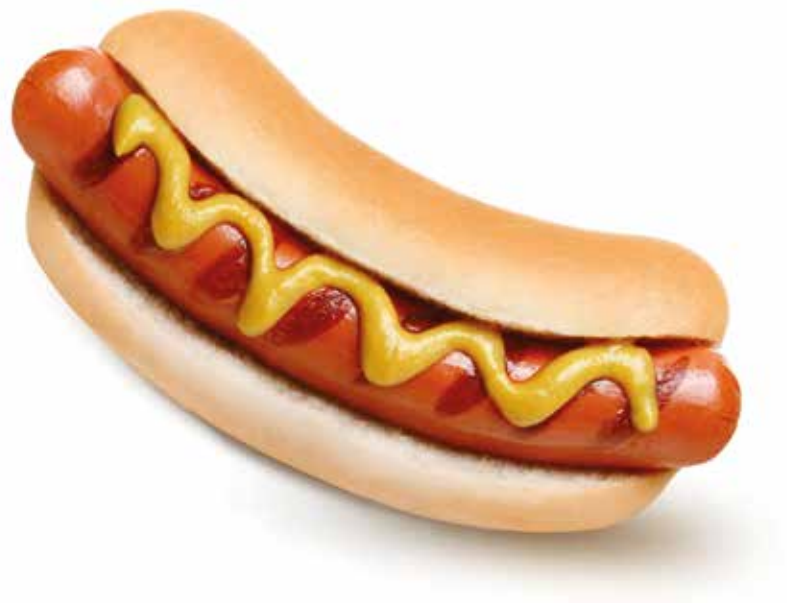
DE Maschine zum Erwärmen und Kochen von Brötchen und Würstchen. Gehäuse aus Edelstahl - 2 Heizstiften zum Erwärmen des Brotes - Thermostat - Glaszylinder mit innenliegender Edelstahlwanne fürs Heizen von Würsten im Wasserbad.

ES Máquina para calentar y cocinar pan y salchichas. Estructura de acero inoxidable - 2 punzones para calentar el pan - termostato - campana de vidrio con cesta interna de acero inoxidable para calentar salchichas en baño maría.

RU Прибор для разогревания и приготовления булочек и сосисок. Корпус из нержавеющей стали, 2 штыря для разогревания булочек, термостат, стеклянный колпак, внутри которого помещена корзинка из нержавеющей стали для приготовления сосисок на пару.

DA DICEMBRE 2019/ FROM DECEMBER 2019

	YHK02A
	0,44 kW
1 Ph	220-240V/1N/50Hz
mm	410 x 345 x 315(h) mm
NET Kg	5,7 Kg
GROSS Kg	6,7 Kg
mm	415 x 405 x 380(h) mm
m³	0,063 m³
	CE
	190 €



FY011

Cuoci Hot Dog



HOT DOG
PERRITO CALIENTE
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

IT Macchina per riscaldare e cuocere würstel - cottura rapida ed uniforme che conferisce ai prodotti il sapore e la colorazione tipica della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente - carcassa in acciaio inox - rulli in acciaio inox AISI304 - doppio termostato per la regolazione della temperatura - 11 rulli di ø 25 mm e lunghezza 467 mm.

EN Hot dog and sausage heating and cooking machine - fast and even cooking that confers products the flavour and colour typical of grilling with no need for manual intervention - stainless steel casing - AISI 304 stainless steel rollers - double thermostat for temperature control - 11 rollers ø 25 mm 467 mm long.

FR Appareil de chauffage et de cuisson pour different saucisses - cuisson rapide et uniforme qui donne aux produits la saveur et la couleur typiques du grillage sans intervention manuelle - corps en acier inox - rouleaux en acier inox AISI 304 - double thermostat pour le contrôle de la température - 11 rouleaux de ø 25 mm et longueur 467 mm.

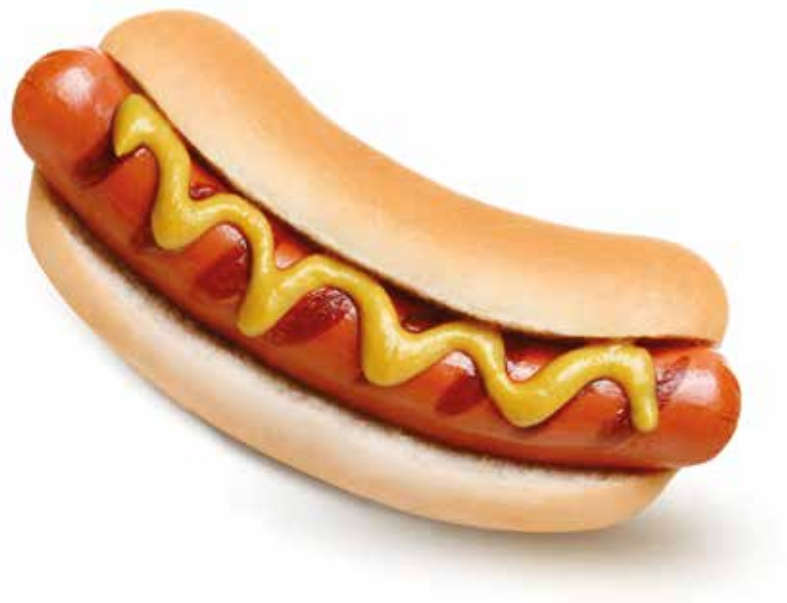
DE Maschine zum Erwärmen und Garen verschiedener Würstchen - schnelles und gleichmäßiges Garen, um den Produkten den typischen Geschmack und die typische Farbe des Grillens ohne manuelles Eingreifen zu verleihen - Edelstahlgehäuse - Rollen aus Edelstahl AISI 304 - Doppelthermostat zur Temperaturregelung - 11 Rollen mit ø 25 mm und Länge 467 mm.

ES Máquina para calentar y cocinar perritos calientes y salchichas - cocción rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de dar la vuelta manualmente - carcasa de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable AISI304 - termostato doble para el control de la temperatura - 11 rodillos de ø 25 mm y longitud 467 mm.

RU Прибор для разогревания и приготовления сосисок и колбасок - Быстрое и равномерное обжаривание, благодаря которому продукты принимают типичный вид приготовленных на гриле без необходимости поворачивать их вручную - Корпус из нержавеющей стали - Валки из нержавеющей стали AISI304 - двойной термостат для регулирования температуры - 11 роликов диаметром 25 мм и длиной 467 мм.

DA DICEMBRE 2019/ FROM DECEMBER 2019

	FY011
	2,2 kW
1 Ph	220-240V/1N/50Hz
	ø 25 mm - 467 mm
mm	560 x 530 x 200(h) mm
NET Kg	12 Kg
GROSS Kg	12,5 Kg
mm	600 x 535 x 220(h) mm
m³	0,070 m³
	CE
	300 €



HBS220JS
HBS250 - HBS300



HBS220JS



HBS300



HBS250

Affettatrici a gravità

GRAVITY SLICERS
TRANCHEUSE À GRAVITÉ
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Spessore di taglio per il modello 220JS fino a 12 mm, per il modello 250 fino a 15 mm e per il modello 300 fino a 16 mm - blocco piatto-vela

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, etc. Casing in light anodized aluminium alloy - fixed ring for blade protection - removable blade guard - fence adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade. Cutting thickness for the 220JS model up to 12 mm, for the 250 model up to 15 mm and for the 300 model up to 16 mm - plate block.

FR Trancheuse pour saucisses et fromages, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - anneau fixe pour la protection de la lame - garde lame extractible - bouton de réglage de la voile avec échelle graduée - affûteur fixe avec couple d'émeris pour aiguiser la lame. Epaisseur de coupe pour modèle 220JS jusqu'à 12 mm, pour modèle 250 jusqu'à 15 mm et pour modèle 300 jusqu'à 16 mm - bloc du plan glissant.

DE Schneidemaschine für Wurstwaren, Käse, usw. Gehäuse aus leichter eloxierter Aluminiumlegierung - fester Ring für den Messerschutz - abnehmbarer Messerschutz - Segelverstellknopf mit Skala - fester Schärfer mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge. Schnittdicke für das 220JS Modell bis 12 mm, für das 250 Modell bis 15 mm und für das 300 Modell bis 16 mm - Einführtischsperre.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla. Espesor del corte hasta 12 mm (modelo 220JS), hasta 15 mm (modelo 250), hasta 16 mm (modelo 300). Bloque plano-protección vertical.

RU Режущая машина для нарезки холодной нарезки, сыров и т.д. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - фиксированное кольцо для защиты лезвия - съемная защита лезвия - ручка регулировки ограждения с градуированной шкалой - фиксированная точилка с парой шлифмашин для заточки лезвия. Толщина резания для модели 220JS до 12 мм, для модели 250 до 15 мм и для модели 300 до 16 мм - листовой блок.

	HBS220JS	HBS250	HBS300
	0,12 kW	0,15 kW	0,25 kW
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	220 mm	250 mm	300 mm
mm	140 mm	180 mm	195 mm
mm	340 x 240 mm	380 x 250 mm	430 x 300 mm
mm	490 x 370 x 330(h) mm	520 x 420 x 380(h) mm	560 x 490 x 450(h) mm
NET Kg	12 Kg	18 Kg	23 Kg
GROSS Kg	14 Kg	20 Kg	26 Kg
mm	520 x 420 x 380(h) mm	575 x 465 x 415(h) mm	615 x 525 x 510(h) mm
m³	0,083 m³	0,111 m³	0,165 m³
	CE		
	455 €	**565 €**	**755 €**



HT4-HT5.5



HT4



HT5.5

Taglia pomodori manuali

TOMATOES CUTTER
COUPE-TOMATES
TOMATENSCHNEIDER
CORTADORA DE TOMATES
РЕЗКА ПОМИДОРОВ

EASYLINE by fimar

IT Macchina per tagliare pomodori. Struttura in acciaio inox e plastica alimentare. Il modello HT4 ha uno spessore di taglio di 4mm, mentre il modello HT5.5 ha spessore di 5,5 mm.

EN Tomato cutting machine. Stainless steel and food safe plastic casing. The HT4 model has a cutting thickness of 4mm, while the HT5.5 model has a thickness of 5,5 mm.

FR Machine à couper les tomates. Corps en acier inox et plastique alimentaire. Le modèle HT4 a une épaisseur de coupe de 4 mm, et le modèle HT5.5 a une épaisseur de 5,5 mm.

DE Tomatenschneidemaschine. Gehäuse aus Edelstahl und lebensmittelechtem Kunststoff. Das Modell HT4 hat eine Schnittdicke von 4 mm, während das Modell HT5.5 eine Dicke von 5,5 mm hat.

ES Máquina para cortar tomates. Estructura de acero inoxidable y plástico idóneo para el contacto con los alimentos. Espesor del corte: 4 mm (modelo HT4) o 5,5 mm (modelo HT5.5).

RU Машина для резки помидоров. Корпус из нержавеющей стали и пищевого безопасного пластика. Модель HT4 имеет толщину пропила 4 мм, а модель HT5.5 - 5,5 мм.

	HT4	HT5.5
LAME BLADES ЛЕЗВИЙ	N° 13	N° 10
mm	450 x 200 x 205(h) mm	
NET Kg	5 Kg	
GROSS Kg	6 Kg	
mm	450 x 210 x 210(h) mm	
m³	0,020 m³	
€	CE	
	190 €	**180 €**



SS7H-SL12H



SL12H



SS7H

Insaccatrici manuali orizzontali

SAUSAGE STUFFER
POISSOIRS A' SAUCISSE
FÜLLMASCHINEN
EMBUTIDORAS
НАПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ

EASYLINE by fimar

IT Macchina per insaccare. Struttura in acciaio inox - 2 velocità - in dotazione 4 imbuti (10-20-30-35 mm).

EN Sausage stuffer machine. Stainless steel casing - 2 speeds - supplied with 4 funnels (10-20-30-35 mm).

FR Machine à farcir les saucisses. Corps en acier inox - 2 vitesses - livré avec 4 entonnoirs (10-20-30-35 mm).

DE Wurstfüllmaschine. Gehäuse aus Edelstahl - 2 Geschwindigkeiten - 4 Trichter (10-20-30-30-35 mm) im Lieferumfang enthalten.

ES Máquina para embutir. Estructura de acero inoxidable. 2 velocidades - en la dotación 4 embudos (10-20-30-35 mm).

RU Машина для заправки сосисок. Корпус из нержавеющей стали - 2 скорости - поставляется с 4 воронками (10-20-30-35 мм).

	SS7H	SL12H
L	7 L	12 L
mm	820 x 340 x 340(h) mm	950 x 410 x 350(h) mm
NET Kg	13 Kg	28 Kg
GROSS Kg	14 Kg	31 Kg
mm	630 x 240 x 220(h) mm	750 x 310 x 290(h) mm
m³	0,033 m³	0,674 m³
€	CE	
	340 €	**640 €**



HF100-HF130



HF100

Pressahamburger manuali

HAMBURGER PRESS
PRESSE-HAMBURGER
HAMBURGERPRESSE
FORMADORA DE HAMBURGUESAS
ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

IT Struttura in alluminio anodizzato, parti a contatto con la carne in acciaio inox.

EN Anodized aluminium casing, parts in contact with the meat in stainless steel.

FR Corps en aluminium anodisé, parties en contact avec la viande en acier inox.

DE Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, mit dem Fleisch in Kontakt tretenden Teile aus Edelstahl.

ES Estructura de aluminio anodizado, las partes que están a contacto con la carne son de acero inoxidable.

RU Корпус из анодированного алюминия, детали, контактирующие с мясом, изготовлены из нержавеющей стали.

	HF100	HF130
mm	ø 100 mm	ø 130 mm
	320 x 250 x 300(h) mm	
NET Kg	5,2 Kg	
GROSS Kg	6,5 Kg	6,7 Kg
mm	275x220x295(h) mm	
m³	0,018 m³	
	CE	
	180 €	**190 €**
	Confezione cellophan da 1 Kg 1 Kg cellophane package Emballage cellophane de 1 Kg Zellophan-Verpackung 1 Kg Caja celofán de 1 Kg Упаковка целлофана 1 кг	
	33 €	**36 €**



T906



Bollitore elettrico

ELECTRIC KETTLE
BOUILLOIRE ÉLECTRIQUE
WASSERKOCHER
HERVIDOR ELÉCTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЧАЙНИК

IT Bollitore elettrico in acciaio inox - spegnimento automatico al raggiungimento dell'ebollizione - due livelli di potenza - capacita contenitore 1,7 L - livello acqua visibile - base in plastica.

EN Stainless steel electric kettle - automatically switches off when boiling temperature is reached - two power levels - 1.7 L container - visible water level - plastic base.

FR Bouilloire électrique en acier inox. Arrêt automatique une fois la température d'ébullition atteinte - deux niveaux de puissance - capacité du récipient 1,7 L - niveau d'eau visible - base en plastique.

DE Elektrischer Wasserkocher aus Edelstahl - automatische Abschaltung beim Kochen - zwei Leistungsstufen - 1,7 L Behälterinhalt. - sichtbarer Wasserstand - Kunststoffsockel.

ES Hervidor eléctrico de acero inoxidable - cierro autómatico cuando el agua hierve - dos niveles de potencia - capacidad 1,7 litros - nivel de agua visible - base de plástico.

RU Электрочайник из нержавеющей стали - автоматически выключается при достижении температуры кипения - два уровня мощности - 1,7 литровый контейнер - видимый уровень воды - пластиковое основание.

	T906
	1,85 - 2,2 kW
1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz
L	1.7 L
mm	150 x 220 x 230(h) mm
NET Kg	1,3 Kg
GROSS Kg	1,5 Kg
mm	220 x 180 x 250(h) mm
m³	0,010 m³
€	CE
	60 €



Z3035



Coltello elettrico

ELECTRIC KNIFE
ELEKTRISCHES MESSER
COUTEAU ÉLECTRIQU
CUCHILLO ELÉCTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НОЖ

IT Coltello elettrico con corpo in abs e lama in acciaio inox.

EN Electric knife with abs casing and stainless steel blade.

FR Couteau électrique avec corps en ABS et lame en acier inox.

DE Elektrisches Messer mit Kunststoffgehäuse und Klinge aus Edelstahl.

ES Cuchillo eléctrico con cuerpo de abs y cuchilla de acero inoxidable.

RU Электрический нож с корпусом пресса и лезвием из нержавеющей стали.

	Z3035
	0,18 kW
1 Ph	220-240V/1N/50Hz
RPM	3000 rpm
mm	470 x 140 x 70(h) mm
NET Kg	1 Kg
GROSS Kg	1,5 Kg
mm	250 x 80 x 150(h) mm
m³	0,003 m³
	CE
	40 €



Condizioni generali di vendita

GENERAL SALES CONDITIONS
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN
CONDICIONES GENERALES DE VENTA
ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ

IT

COSTO DELL'IMBALLO: compreso nel prezzo per le macchine - ricambi ed accessori € 5,00.
COSTO FISSO GESTIONE ORDINI: € 5,00 solo per ordini di importo inferiore a € 80,00.
CONDIZIONI DI PAGAMENTO: Si richiede il pagamento con bonifico bancario per:
1. prime forniture. **2.** al superamento del fido. **3.** invio dei ricambi.
DILAZIONI DI PAGAMENTO: da definire.
PREZZI: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine.
Tutti i prezzi sono esclusi di IVA.
TERMINI DI CONSEGNA:
1. Possibile spedizione giornaliera per macchine disponibili a magazzino (solo in Italia).
ASSISTENZA TECNICA: a carico del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia di anni uno.
Fimar S.p.a. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti ma anche la gestione, da parte del rivenditore, della garanzia a copertura di essi. Fimar S.p.a. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia.
INSTALLAZIONE: a carico del rivenditore.
TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Fimar S.p.a. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.
GARANZIA: 12 mesi.
ASSICURAZIONE: tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione (responsabilità civile verso terzi) Escluso U.S.A. e CANADA.
CATALISTINO: la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nel presente sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.
IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI: tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggetti ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrice dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale. I prezzi potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici
MARCHI E BREVETTI: è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Fimar S.p.a.
Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marcati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.

MOD140V03 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2019

EN

PACKAGING COST: included in the price of the machines - spare parts and accessories € 5,00.
ORDER MANAGEMENT FIXED FEE: € 5,00 only for orders of less than € 80,00
PAYMENT TERMS: Payment by bank transfer is required for:
1. first orders. **2.** in the event that the exposure is exceeded.
3. spare parts delivery.
PAYMENT DEFERMENT: to be defined.
PRICES: are not binding, may change without notice, in which case they will be confirmed with the order. Prices not include VAT.
DELIVERY TERMS:
1. Daily shipping possible for machines available in stock (in Italy only).
2. Delivery possible within 1 week from order for goods in stock.
TECHNICAL SUPPORT: to be provided by the DEALER for the duration of the warranty period of one year.
Fimar S.p.a. undertakes to supply, on warranty, all spare parts considered defective. The sales price invoiced to the end user will include not only the price of the end products sold but also the management, by the retailer, of their warranty. Fimar S.p.a. shall not incur any direct or indirect expenses borne by the retailer for the management of the warranty.
INSTALLATION: to be performed by the dealer.
TRANSPORT: EX WORKS, the goods travel at risk and danger of the customer, Fimar S.p.a. is not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Any disputes must be made at reception within the terms of the law.
WARRANTY: 12 months.
INSURANCE: all our machines are covered by insurance (third party liability) Excluding U.S.A. and CANADA.
CATALOGUE & PRICE LIST: This documentation voids all previous documentation. Technical data, drawings and images in this catalogue are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or suspend, at any time, its production without notice.
IMAGES AND DRAWINGS: all images made by the manufacturer are protected by copyright. The use or reproduction of the same is subject to authorization by the trademark owner who holds the material and intellectual property rights. Prices may vary in the event of misprints.
BRANDS and PATENTS: it is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Fimar S.p.a.
It should be noted that all machinery and accessories not bearing the CE mark have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.

MOD140V03 - PRINTED IN SEPTEMBER 2019

FR

FRAIS D'EMBALLAGE: inclus dans le prix des machines - pièces détachées et accessoires € 5,00.
FRAIS DE GESTION DE COMMANDE: € 5,00 uniquement pour les commandes inférieures à € 80,00
PAIEMENT: Le paiement par virement bancaire est requis pour:
1. premières fournitures. **2.** l'excès du risque d'exposition.
3. l'envoi de pièces détachées.
PAIEMENTS DILATÉS: à définir.
PRIX: ils ne sont pas contractuels, peuvent être modifiés sans préavis, auquel cas ils seront confirmés lors de la commande. Tous les prix s'entendent hors TVA.
CONDITIONS DE LIVRAISON:
1. Possibilité d'expédition sur la journée pour les machines disponibles en stock (uniquement en Italie).
2. Possibilité de livraison dans un délai d'une semaine à compter de la date de commande pour les produits en stock.
ASSISTANCE TECHNIQUE: à imputer au DISTRIBUTEUR pour la durée de la garantie d'un an.
Fimar S.p.a. s'engage à fournir, sous garantie, toutes les pièces détachées considérées comme défectueuses. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final comprendra non seulement le prix des produits finis vendus mais aussi la gestion, par le distributeur, de la garantie qui les couvre. Fimar S.p.a. n'encourt aucun frais direct ou indirect pour la gestion de la garantie.
INSTALLATION: à imputer au revendeur.
TRANSPORT: EX WORKS, les marchandises voyagent aux risques et périls du client, Fimar S.p.a. n'est donc pas responsable des dommages subis par les marchandises pendant leur transport. Toute contestation doit être faite au moment de la livraison dans les conditions prévues par la loi.
GARANTIE: 12 mois.
ASSURANCE: toutes nos machines sont couvertes par une assurance (responsabilité civile) sauf les États-Unis et le Canada.
CATALOGUE ET LISTE PRIX: Cette documentation annule toute la documentation précédente. Les données techniques, illustrations et images de cette documentation sont données à titre purement indicatif. La Société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou de suspendre, à tout moment, sa production sans préavis.
IMAGES ET ILLUSTRATIONS: toutes les images réalisées par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. L'utilisation ou la reproduction de ceux-ci est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et titulaire des droits de propriété matérielle et intellectuelle. Les prix peuvent varier en cas d'erreurs typographiques.
MARQUES ET BREVETS: il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou brevets déposés par Fimar S.p.a.
Il est à noter que toutes les machines et accessoires sans marquage CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union Européenne.

MOD140V03 - PUBLIÉ EN SEPTEMBRE 2019

DE

VERPACKUNGSKOSTEN: Im Maschinenpreis enthalten - Ersatzteile und Zubehör € 5,00.
FESTE AUFTRAGSVERWALTUNGSKOSTEN: € 5,00 nur bei einem Bestellwert unter € 80,00.
ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Zahlung per Banküberweisung ist erforderlich bei:
1. erste Lieferungen. **2.** Überschreitung der Kreditgrenze.
3. Versand von Ersatzteilen.
ZAHLUNGSAUFSCHUB: nach Absprache.
PREISE: sind nicht verbindlich, können ohne Vorankündigung geändert werden, in diesem Fall werden sie bei der Bestellung bestätigt. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
LIEFERBEDINGUNGEN:
1. Möglicher Tagesversand für lagerhaltige Maschinen (nur in Italien)
2. Möglicher Versand der Ware innerhalb von 1 Woche nach Bestellung für lagerhaltige Produkte.
TECHNISCHE UNTERSTÜTUNG: zu Lasten des Wiederverkäufers für die Dauer der Garantie von einem Jahr.
Fimar S.p.a. verpflichtet sich, im Rahmen der Garantie alle als defekt geltenden Ersatzteile zu liefern. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis der verkauften Endprodukte, sondern auch die Verwaltung ihrer Garantie durch den Wiederverkäufer. Fimar S.p.a. ist nicht verpflichtet, dem Wiederverkäufer direkte oder indirekte Kosten für die Verwaltung der Garantie zu erstatten.
INBETRIEBNAHME: zu Lasten des Wiederverkäufers.
VERSAND: EX WORKS, die Waren reisen auf Gefahr und Risiko des Kunden, Fimar S.p.a. ist nicht für Schäden an der Ware während des Versands verantwortlich. Etwaige Streitigkeiten müssen zum Zeitpunkt der Lieferung im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen geltend gemacht werden.
GARANTIE: 12 Monate.
VERSICHERUNG: Alle unsere Maschinen sind durch eine Versicherung (Haftpflicht) abgedeckt, mit Ausnahme in den USA und KANADA.
LISTEN-KATALOG: die vorliegende Unterlage ersetzt sämtliche früheren Versionen. Die technischen Daten, Abbildungen und Bilder in dieser Unterlage dienen nur der Information. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Eigenschaften zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.
BILDER UND ZEICHNUNGEN: alle vom Hersteller hergestellten Bilder unterliegen dem Urheberrecht. Die Verwendung oder Vervielfältigung derselben bedarf der Genehmigung der Eigentümerfirma der Marke und der materiellen und geistigen Eigentumsrechte. Preisänderungen sind aufgrund von Schreibfehlern möglich.
MARKEN UND PATENTE: es ist ausdrücklich verboten, die von Fimar S.p.a. registrierten Marken und/oder Patente zu verwenden.
Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.

MOD140V03 - FERTIGGESTELLT IM SEPTEMBER 2019

ES

COSTE DE EMBALAJE: incluido en el precio para las máquinas - 5,00 € para repuestos y accesorios.
COSTE FIJO GESTIÓN PEDIDOS: € 5,00 sólo para pedidos con importe inferior a 80,00 €.
CONDICIONES DE PAGO: Se exige el pago con trasferencia bancaria en estos casos:
1. primeros suministros. - **2.** superación del crédito. - **3.** envío de repuestos.
APLAZAMIENTO DE PAGO: por definir.
PRECIOS: no son vinculantes; pueden sufrir modificaciones sin que la empresa esté obligada a avisar previamente de los cambios. En este caso, se confirmarán los precios al realizar un pedido.
Todos los precios incluyen IVA.
CONDICIONES DE ENTREGA:
1. Envío diario para máquinas disponibles en el almacén (sólo Italia).
2. Posible devolución de los productos disponibles en almacén dentro de 1 semana a partir de la fecha del pedido.
ASISTENCIA TÉCNICA: A cargo del distribuidor durante todo el periodo de garantía (1 año). Durante el periodo de garantía Fimar S.p.a. se compromete a proporcionar todos los componentes de repuesto considerados defectuosos. El precio de venta facturado al usuario final incluye no sólo el precio de los productos acabados vendidos, sino también la gestión, por parte del distribuidor, de su garantía. Fimar s.p.a. no se asume ningún gasto directo o indirecto soportado por el distribuidor por la gestión de la garantía.
INSTALACIÓN: A cargo del distribuidor.
TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, Los productos viajan por cuenta y riesgo del cliente; por lo tanto, no se asume ninguna responsabilidad por los posibles daños que pueden ocurrir durante el transporte. Las reclamaciones deberán realizarse en el momento de la entrega y siempre conforme con la ley.
GARANTÍA: 12 meses.
SEGURO: todas nuestras máquinas están cubiertas por seguro (responsabilidad civil frente a terceros). Estados Unidos y Canadá excluidos.
CATÁLOGO: el presente catálogo anula todos los anteriores. Los datos técnicos, las ilustraciones y las fotos que se incluyen en este catálogo han de considerarse puramente indicativos. se reserva el derecho de modificar las características técnicas y estéticas, o de suspender, en cualquier momento, su producción sin ninguna obligación de avisar previamente.
IMÁGENES, ILUSTRACIONES Y FOTOS: todas las imágenes realizadas por el productor están bajo derechos de autor. Su uso o reproducción está sujeto a autorización por parte de la empresa propietaria de la marca y titular de los derechos de propiedad material e intelectual. Los precios pueden sufrir modificaciones en caso de errores tipográficos.
MARCA Y PATENTE: se prohíbe expresamente utilizar las marcas y/o las patentes registradas por Fimar S.p.a.
Se precisa que todas las máquina y los accesorios que no llevan la marca CE (CEE) tienen características específicas por las cuales estos productos resultan ser no aptos para la venta en los países de la Unión Europea.

MOD140V03 - ACABADO DE IMPRIMIR EN SEPTIEMBRE DE 2019

RU

СТОИМОСТЬ УПАКОВКИ: включена в цену на машины - запчасти и аксессуары € 5,00.
ФИКСИРОВАННАЯ СТОИМОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ ЗАКАЗАМИ: € 5,00 для заказов на сумму менее € 80,00.
УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ: Оплата банковским переводом необходима для:
1. первые поставки. - **2.** когда кредитный лимит превышен.
3. отправка запчастей.
РАСШИРЕНИЕ ПЛАТЕЖЕЙ: подлежит определению.
ЦЕНЫ: они не являются обязательными, они могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления, и в этом случае они будут подтверждены к заказу. Все цены указаны без НДС.
УСЛОВИЯ ДОСТАВКИ:
1. Возможна ежедневная отгрузка для машин, имеющихся в наличии (только в Италии).
2. Возможен возврат товара в течение 1 недели с момента заказа товара на складе.
ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ: взимается с ДИЛЕРОМ на весь срок гарантии один год.
Fimar S.p.a. обязуется поставлять по гарантии все запасные части, признанные дефектными. Цена продажи, выставленная конечному пользователю, будет включать в себя не только цену проданной готовой продукции, но и управление розничным продавцом гарантийных обязательств, покрывающих их. Fimar S.p.a. не будет нести никаких прямых или косвенных расходов, понесенных продавцом для управления гарантийным обслуживанием.
УСТАНОВКА: взимается с продавца.
ТРАНСПОРТИРОВКА: ФРАНЦУЗСКИЙ ФАБРИКА, товары перемещаются на риск клиента, для которого Fimar S.p.a. не несет ответственности за повреждение товара при транспортировке. Любые споры должны быть сделаны при доставке в соответствии с законом.
ГАРАНТИЯ: 12 месяцев.
СТРАХОВАНИЕ: все наши машины покрыты страховкой (ответственность третьих лиц), исключая США. и КАНАДА
КАТАЛОГ: эта документация отменяет все предыдущие. Технические данные, иллюстрации и изображения, показанные здесь, являются исключительно ориентировочными. Компания оставляет за собой право изменять технические и эстетические характеристики или приостанавливать в любое время производство без предварительного уведомления.
ИЗОБРАЖЕНИЯ И ИЛЛЮСТРАЦИИ: все изображения, изготовленные производителем, защищены авторским правом. Использование или воспроизведение этих материалов подлежат разрешению со стороны Компании, которая владеет брендом и владеет правами на материальную и интеллектуальную собственность. Цены могут измениться в случае опечаток
ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ И ПАТЕНТЫ: категорически запрещено использовать торговые марки и / или патенты, зарегистрированные Fimar S.p.a.
Следует отметить, что все машины и аксессуары без маркировки CE имеют специфические характеристики, которые не позволяют использовать их в странах Европейского Союза.

MOD140V03 - ГОТОВО К ПЕЧАТИ В СЕНТЯБРЕ 2019

tatticadv.it



fimar®

ANNIVERSARY

Fimar S.p.a.
Via Del Tesoro, 397 - 47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy
t. +39 0541 670736 - f. +39 0541 670576 - mail@fimarspa.it

EASYLINEBYFIMAR.IT



fimar
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

fimar
group


40
1979
2019
fimar®
ANNIVERSARY


fimar
group



Storia della Fimar

HISTORY
HISTOIRE
GESCHICHTE
HISTORIA
ИСТОРИЯ

IT

Fimar S.P.A. dal 1979, è un'azienda italiana specializzata in progettazione, produzione e vendita di macchinari per la ristorazione professionale. Fimar conta oltre 100.000 macchine vendute in un anno, più di 5.000 distributori mondiali in 100 Paesi nel mondo, una superficie di copertura totale di 38.000 metri quadrati ubicati a Villa Verucchio. Offriamo un servizio clienti e assistenza di altissima qualità grazie ad un personale multilingua preparato ed efficiente.

FR

Fimar S.P.A. depuis 1979, est une entreprise italienne dédiée à la conception, à la production et à la vente de machines pour la restauration professionnelle. Fimar compte plus de 100.000 machines vendues en un an, plus de 5.000 distributeurs dans 100 pays différents, une surface de production de 38.000 mètres carrés située à Villa Verucchio. Nous offrons un service à la clientèle et une assistance de la plus haute qualité grâce à notre personnel multilingue compétent et hautement efficace.

ES

Fimar S.P.A. desde 1979, es una empresa italiana que se dedica a diseñar, fabricar y vender máquinas profesionales para el catering. Fimar cuenta con más de 100.000 máquinas vendidas en un año, más de 5.000 distribuidores en todo el mundo en 100 países diferentes, un área de producción de 38.000 metros cuadrados ubicada en Villa Verucchio. Gracias a nuestro personal multilingüe altamente cualificado y eficiente, ofrecemos la mejor calidad de servicio y asistencia al cliente.

EN

Fimar S.P.A. since 1979, is an Italian company dedicated to the design, production and sale of professional catering machinery. Fimar numbers over 100,000 machines sold in one year, more than 5,000 distributors worldwide in 100 different countries, a production area of 38,000 square meters located in Villa Verucchio. We provide the highest quality of customer service and assistance thanks to our skilled and highly efficient multilingual staff.

DE

Fimar S.P.A. ist ein italienisches Unternehmen, das sich seit 1979 auf die Entwicklung, Produktion und den Verkauf von professionellen Gastronomiemaschinen spezialisiert hat. Fimar zählt über 100.000 verkaufte Maschinen in einem Jahr, mehr als 5.000 Händler weltweit in 100 verschiedenen Ländern, eine Produktionsfläche von 38.000 Quadratmetern in Villa Verucchio. Dank unserer qualifizierten und hocheffizienten mehrsprachigen Mitarbeiter bieten wir höchste Qualität bei Kundenservice und -betreuung.

RU

Fimar S.P.A. - это итальянская компания, специализирующаяся с 1979 года на разработке, производстве и продаже профессионального оборудования для общественного питания. Fimar продает более 100 000 машин в год, более 5 000 дилеров по всему миру в 100 различных странах, производственная площадь 38 000 квадратных метров в районе Villa Verucchio. Благодаря высококвалифицированному и высокоэффективному многоязычному персоналу мы предлагаем высочайшее качество обслуживания и поддержки клиентов.

Icone

ICONS
ICÔNES
SYMBOLE
ICONOS
ИКОНКИ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO	INFORMACIÓN	ИНФОРМАЦИЯ
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG	POTENCIA	МОЩНОСТЬ
	POTENZA GAS	GAS POWER	PUISSANCE GAZ	GASLEISTUNG	ENERGÍA DE GAS	ГАЗОВАЯ ЭНЕРГИЯ
3 Ph	ALIMENTAZIONE TRIFASE	THREE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION TRIPHASÉE	DREIPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA	ТРЕХФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
1 Ph	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA	ОДНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
mm	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINE NABMESSUNGEN	MEDIDAS MÁQUINA	РАЗМЕРЫ СТАНКА
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO	INFORMACIÓN SOBRE ENVÍO	ИНФОРМАЦИЯ ИНФОРМАЦИЯ ШИППИНГА
NET Kg	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT	PESO NETO	ВЕС НЕТТО
GROSS Kg	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT	PESO BRUTO	ВЕС БРУТТО
mm	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE	MEDIDAS DEL EMBALAJE	РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ
m^3	VOLUME DI IMBALLO	PACKING VOLUME	VOLUME D'EMBALLAGE	VERPACKUNGSUMFANG	VOLUMEN DEL EMBALAJE	ОБЪЕМ УПАКОВКИ
€	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS	PRECIO	ПРИСЕ
CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE
	NO CE	NO CE	NO CE	KEIN CE	NO CE	НЕТ CE
RPM	VELOCITÀ	SPEED	VITESSE	GESCHWINDIGKEIT	VELOCIDAD	БЫСТРОТА
L	CAPACITÀ DEL CONTENITORE	CONTAINER CAPACITY	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT	CAPACIDAD RECIPIENTE	ВМЕСТИМОСТЬ КОНТЕЙНЕРА

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STUNDENPRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE	MEDIDAS DEL PLAN DE TRABAJO	РАЗМЕРЫ СТОЛЕШНИЦЫ
	DIMENSIONE INTERNE DELLA MACCHINA	INTERNAL DIMENSION OF THE MACHINE	DIMENSION INTÉRIEURE DE LA MACHINE	INNENMASS DER MASCHINE	MEDIDA INTERIOR DE LA CUCHILLA	ВНУТРЕННИЙ РАЗМЕР МАШИНЫ
	TIPO DI GAS	TYPE OF GAS	TYPE DE GAZ	GASTYP	TIPO DE GAS	ВИД ГАЗА
	NUMERO DI BRUCIATORI	NUMBER OF BURNERS	NOMBRE DE BRÛLEURS	ANZAHL DER BRENNER	NÚMERO DE QUEMADORES	КОЛИЧЕСТВО ГОРЕЛОК
	NUMERO DI PIEZOELETTRICI	NUMBER OF PIEZOELECTRICS	NOMBRE DE PIÉZOÉLECTRIQUES	ANZAHL DER PIEZOELEMENTE	NÚMERO DE PIEZOELÉCTRICOS	КОЛИЧЕСТВО ПЬЕЗОЭЛЕКТРИКОВ
	TRITACARNE	MEAT MINCER	HACHOIR À VIANDE	SFLEISCHWOLF	PICADORA DE CARNE	ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА
	GRATTUGIA	GRATER	RÂPE	REIBE	RALLADOR	ТЕРКИ
	SVILUPPO LAMA	BLADE EXTENSION	EXTENSION DE LAME	KLINGENLÄNGE	LARGO DE LA CUCHILLA	ДЛИНА НОЖА
	TAGLIO UTILE	CUTTING WIDTH	LARGEUR DE COUPE	SCHNITTWEITE	ANCHO DE CORTE	ШИРИНА РЕЗА
	LAMA SEGAOSSA	BONE SAW BLADE	LAME DE SCIE À OS	KNOCHENSÄGE-KLINGE	CUCHILLA SIERRA PARA HUESOS	НОЖА ПОЛЕЗНАЯ КОСТНАЯ ПИЛА
	NUMERO DI PALE	NUMBER OF BLADES	NOMBRE DE PELLES	ANZAHL DER SCHAUFELN	NÚMERO DE PALAS	КОЛИЧЕСТВО ЛОПАТ
	IMBUTO	FUNNEL	ETONNOIR	TRICHTER	EMBUDO	НАСАДКИ
	CAPACITÀ DELLA VASCA	CAPACITY OF THE BOWL	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT	CAPACIDAD RECIPIENTE	ВМЕСТИМОСТЬ СМЕСИТЕЛЬНОГО БАКА
	IMPASTO PER CICLO	DOUGH PER CYCLE	PÂTE PAR CYCLE	TEIG PRO ZYKLUS	MASA PARA CICLO	КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ
	TIMER	TIMER	MINUTERIE	SCHALTUHR	TEMPORIZADOR	ТАЙМЕР
	TRAFILE	MOULDS	FILIÈRES	EINSÄTZE	MOLDES	ВСТАВОК
	LUNGHEZZA RULLI	ROLLER LENGTH	LONGUEUR DU ROULEAU	ROLLENLÄNGE	LONGITUD RODILLOS	РОЛЛЛЕР ЛЕНГТЬ
	APERTURA RULLI	ROLLER OPENING	OUVERTURE DU ROULEAU	ROLLEN-ÖFFNUNG	APERTURA RODILLOS	РОЛЛЛЕР ОТКРЫТИЕ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	MESCOLATORE	BLENDER	MÉLANGEUR	RÜHRER	MEZCLADOR	СМЕСИТЕЛЯ
	FRUSTA	WHISK	FOUET	SCHNEEBESEN	BATIDOR	ВЕНЧИКА
	BLOCCO MOTORE	MOTOR UNIT	GROUPE MOTEUR	MOTOREINHEIT	BLOQUE MOTOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR	GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLREGLER	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE E FRUSTA	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR AND WHISK	GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR ET FOUET	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLREGLER UND SCHNEEBESEN	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR Y BATIDOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТ И ВЕНЧИК
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE E MESCOLATORE	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR AND BLENDER	GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR ET MÉLANGEUR	MOTOREINHEIT MIT DREH-ZAHLREGLER UND RÜHRER	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR Y MEZCLADOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТ И СМЕСИТЕЛЯ
	LIVELLO MASSIMO DI IMMERSIONE	IMMERSION LIMIT	NIVEAU MAXIMAL D'IMMERSION	MAXIMALE EINTAUCHTIEFE	MÁXIMO NIVEL DE INMERSIÓN	МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ ВЕНЧИКА
	DIMENSIONE DELLA LAMA	BLADE SIZE	TAILLE DE LA LAME	KLINGENGRÖSSE	MEDIDA DE LA CUCHILLA	НОЖА
	TAGLIO UTILE	USEFUL CUT	COUPE UTILE	NÜTZLICHER SCHNITT	ÚTIL DE CORTE	ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	BARRA SALDANTE	SEALING BAR	BARRE DE SOUDURE	SCHWEISSSTAB	BARRA TERMOSELLADO	СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	POMPA VUOTO	VACUUM PUMP	POMPE A VIDER	VAKUUM PUMPE	BOMBA VACÍO	ВАКУУМНЫЙ НАСОС
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	VUOTO MAX OTTENIBILE	MAX OBTAINABLE VACUUM	VIDE MAX POSSIBLE	MAX MÖGLICHES VAKUUM	MÁXIMO VACÍO OBTENIBLE	МАКСИМАЛЬНО ДОСТИЖИМЫЙ ВАКУУМ
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STÜNDLICHE PRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
h/N.	NUMERO PEZZI	NUMBER OF PIECES	NOMBRE DE PIÈCES	TEILEANZAHL	NÚMERO DE PIEZAS	КОЛИЧЕСТВО ШТУК
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR	TEMPERATURA DE TRABAJO	РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА
	CAPACITÀ/DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	CAPACITY / DIMENSIONS OF THE COOKING CHAMBER	CAPACITÉ/DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	KAPAZITÄT / ABMESSUNGES DES GARRAUMS	CAPACIDAD / DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	ВМЕСТИМОСТЬ / ГАБАРИТЫ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
kcal/h BTU/h	CALORIE	CALORIES	CALORIES	KALORIEN	CALORÍAS	КАЛОРИИ
METANO METHANE МЕТАНА	CONSUMO METANO	NATURAL GAS CONSUMPTION	CONSOMMATION DE MÉTHANE	METHANVERBRAUCH	CONSUMO METANO	ПОТРЕБЛЕНИЕ МЕТАНА
GPL LPG	CONSUMO GPL	LPG CONSUMPTION	CONSOMMATION DE LPG	LPG-VERBRAUCH	CONSUMO GPL	ПОТРЕБЛЕНИЕ LPG
	RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA	TEMPERATURE ACHIEVEMENT	TEMPÉRATURE ATTEINTE	EINGESTELLTE TEMP. ERREICHT	ALCANCE TEMPERATURA	ДОСТИЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ
N.	NUMERO DI TEGLIE	NUMBER OF TRAYS	NOMBRE DE PLAQUES	ANZAHL DER BLECHE	NÚMERO BANDEJAS	КОЛИЧЕСТВО ЛОТКОВ
L	CAPACITÀ OLIO	OIL CAPACITY	CAPACITÉ D'HUILE	ÖLKAPAZITÄT	CAPACIDAD ACEITE	МАСЛО КАПАБИЛЬТИЯ
Kg	CAPACITÀ DEL CESTO	CAPACITY OF THE BASKET	CAPACITÉ DUPANIER	KORBKAPAZITÄT	CAPACIDAD CESTA	ВМЕСТИМОСТЬ КОРЭИНЫ
mm	DIMENSIONI DEL PIANO DI COTTURA	DIMENSIONS OF THE COOKING SURFACE	DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON	ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE	MEDIDAS DE LA PLACA DE COCCIÓN	РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
mm	ALTEZZA UTILE PER LA COTTURA	USEFUL COOKING HEIGHT	HAUTEUR UTILE POUR LA CUISSON	NUTZHÖHE ZUM KOCHEN	ALTURA ÚTIL PARA LA COCCIÓN	ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
	CAPACITÀ CARNE	MEAT CAPACITY	CAPACITÉ DE VIANDE	FLEISCHKAPAZITÄT	CAPACIDAD CARNE	ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ MEAT ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ
	RESISTENZE	HEATING ELEMENTS	RESISTANCES	HEITZSTÄBE	RESISTENCIAS	РЕЗИСТАНСИИ
L	CAPACITÀ DEL BICHIERE	GLASS CAPACITY	CAPACITÉ DU VERRE	BECHERKAPAZITÄT	CAPACIDAD VASO	ЁМКОСТЬ СТЕКЛА
	SUPERFICIE DELLA PIASTRA	PLATE SURFACE	SURFACE DE LA PLAQUE	OBERFLÄCHE DER PLATTE	SUPERFICIE DE LA PLACE	ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ
	DIMENSIONE RULLI	ROLLER DIMENSIONS	LONGUEUR DES ROULEAUX	ROLLENLÄNGE	LARGO RODILLOS ДЛИНА ВАЛКОВ	DIMENSIONE RULLI
	DIMENSIONE BOBINA	COIL DIMENSION	TAILLE DE BOBINE	SPÜLENGROßE	TAMAÑO DE BOBINA	РАЗМЕР КАТУШКИ
	CAVALLETTO	STAND	SUPPORT	GESTELL	CABALLETE	МОЛЬБЕРТ

fimar

FOOD PROCESSING EQUIPMENT



LAVORAZIONE CARNE
MEAT PROCESSING
PREPARATION DE LA VIANDE FLEISCHVERARBEITUNG
ELABORACIÓN CARNE
ОБРАБОТКА МЯСА



LAVORAZIONE PASTA
PASTA PROCESSING
TRAVAIL DE LA PATE TEIGVERARBEITUNG
ELABORACIÓN PASTA
ОБРАБОТКА ТЕСТА



TAGLIO, PELATURA E CONSERVAZIONE
CUTTING PEELING AND CONSERVATION
COUPE PELAGE ET CONSERVATION
SCHNEIDEN, SCHÄLEN UND LAGERN
CORTAR, PELAR Y CONSERVAR
РЕЗКА, ОТСЛАИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ



COTTURA
COOKING
CUISSON GAREN
COCCIÓN
ПРИГОТОВЛЕНИЕ



SNACK BAR
ЗАКУСОЧНАЯ

Le nostre categorie



OUR CATEGORIES
NOS CATÉGORIES
UNSERE KATEGORIEN
NUESTRAS CATEGORIAS
НАШИ КАТЕГОРИИ



Lavorazione carne

MEAT PROCESSING
TRAITEMENT DE LA VIANDE
FLEISCHCERARBEITUNG
PROCESAMIENTO DE CARNE
ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

fimar

IT

Primo macchinario progettato
e realizzato da Fimar nel 1979,
è il Tritacarne che oggi troviamo
in diverse dimensioni, abbinato
con la grattugia o nella sua ultima
versione anche refrigerato.

I macchinari sono tutti
Made in Italy studiati per le esigenze
di ristoranti, macellerie non industriali
e supermercati.

Completano la categoria lavorazione
della carne: Grattugie, Segaossi
Anodizzati o Verniciati, Impastatrici
per Carne, Insaccatrici Manuali
e Pressamburger.

FR

La première machine conçue
et fabriquée par Fimar en 1979,
a été le hachoir à viande aujourd'hui
présenté en différentes tailles,
combiné avec une râpe ou dans
la dernière version réfrigérée.

Toutes nos machines sont fabriquées
en Italie et ont été conçues pour
satisfaire les besoins des restaurants,
des boucheries artisanales et des
supermarchés.

La catégorie "transformation de
la viande" est complétée par:
Râpes, Scie à os Anodisée ou Peinte,
Mélangeurs de viande, Pousseurs
Manuelles à saucisses et Presses
à hamburger.

ES

La primera máquina diseñada
y fabricada por Fimar en 1979,
fue la Picadora de Carne que hoy
se presenta en diferentes tamaños,
combinada con un rallador
o en la última versión refrigerada.

Todas nuestras máquinas son
Made in Italy y han sido diseñadas
para satisfacer las necesidades de
restaurantes, carnicerías artesanales
y supermercados.

La categoría de procesamiento
de carne se completa con: Ralladoras,
Sierra de cinta para huesos anodizada
o pintada, Mezcladoras de carne,
llenadoras manuales de salchichas
y Prensas para hamburguesas.

EN

The first machine designed
and manufactured by Fimar
in 1979, was the Meat Mincer today
presented in different sizes, combined
with a grater or in its latest version:
refrigerated.

All of our machines are Made in Italy
and have been designed to satisfy
restaurants, non-industrial butchers
and supermarkets needs.

The meat processing category
is completed by: Graters,
Anodized or Painted Bone Bandsaw,
Meat Mixers, Manual Sausage Fillers
and Hamburger Presses.

DE

Das erste Gerät, das im Jahr 1979
von Fimar entwickelt und hergestellt
wurde, ist der Fleischwolf, heute
verfügbar in verschiedenen Größen,
kombiniert mit Reibe oder in seiner
neuesten Version: gekühlt.

Alle unsere Maschinen sind „Made
in Italy“ und wurden entwickelt,
um die Bedürfnisse von Restaurants,
kleinen Metzgereien und
Supermärkten zu erfüllen.

Die Kategorie der Fleischverarbeitung
ist durch Reiben, eloxierte oder
lackierte Knochenbandsäge,
Fleischmischer, manuelle
Wurstfüllmaschinen und
Hamburgerpressen ergänzt.

RU

Первой машиной, разработанной
и изготовленной Fimar в 1979 году,
стала мясорубка, представленная
сегодня в различных размерах, в
сочетании с теркой или в последней
версии: холодильной.

Все наши машины Сделаны
в Италии и разработаны для
удовлетворения потребностей
ресторанов, непромышленных
мясников и супермаркетов.

Категория мясопереработки
завершается: Терка, Анодированная
или окрашенная костная ленточная
пила, Мешалки для мяса, Ручные
дозаторы колбасы и Гамбургерные
Прессы.



INDICE

INDEX
INDEX
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
УКАЗАТЕЛЬ

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
TRITACARNE REFRIGERATO	REFRIGERATED MEAT MINCER	HACHOIR À VIANDE RÉFRIGERÉ	GEKÜHLTER FLEISHWOLF	PICADORA DE CARNE REFRIGERADA	ОХЛАЖДАЕМАЯ МЯСОРУБКА	16
TRITACARNE	MEAT MINCER	HACHOIR À VIANDE	FLEISHWOLF	PICADORA DE CARNE	МЯСОРУБКА	18
ABBINATO TRITACARNE GRATTUGGIA	COMBINED MEAT MINCER AND GRATER	COMBINE HACHOIR A VIANDE ET RÂPE FROMAGE	GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE	EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR	КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА	44
GRATTUGGIA	GRATER	RÂPE	KÄSEREIBE	RALLADOR	ТЕРКА	54
ABBINATO TRITACARNE GRATTUGGIA AB8D -TR8D -GR8D	COMBINED MEAT MINCER AND GRATER AB8D -TR8D -GR8D	COMBINE HACHOIR A VIANDE ET RÂPE FROMAGE AB8D -TR8D -GR8D	GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE AB8D -TR8D -GR8D	EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR AB8D -TR8D -GR8D	КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА AB8D -TR8D -GR8D	56
SEGAOSSI A NASTRO	BONE BANDSAW	SCIÉ À OS	KNOCHENBANDSÄGE	SIERRAS PARA HUESOS CON CINTA	ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ АСПИЛА КОСТЕЙ	62
IMPASTATRICI PER CARNE	MEAT MIXER	MELANGEUR À VIANDE	FLEISCH MISCHMASCHINEN	AMASADORAS PARA CARNE	ФАРШЕМЕШАЛКИ	66
INSACCATRICI MANUALI	MANUAL SAUSAGE FILLERS	POUSSOIRS À SAUCISSES MANUELS	MANUELLE WURSTFÜLLMASCHINEN	EMBUTIDORAS MANUALES	РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС	68
PRESSAMBURGER	MANUAL HAMBURGER PRESS	PRESSE-HAMBURGER MANUELLE	MANUELLE HAMBURGERPRESSE	FORMADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL	РУЧНОЙ ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ	70
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	438

22REF
32REF



32REF

22REF

Tritacarne refrigerato

REFRIGERATED MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE RÉFRIGERÉ
GEKÜHLTER FLEISHWOLF
PICADORA DE CARNE REFRIGERADA
ОХЛАЖДАЕМАЯ МЯСОРУБКА

IT Ideale per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati e per la ristorazione. Refrigerazione della tramoggia, del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione - **bocca ingresso carne T22REF ø 52 mm** - **bocca ingresso carne T32REF ø 80 mm** - temperatura di lavoro +4° - tramoggia fissa - grande versatilità in dimensioni compatte - gruppo di macinazione e struttura in acciaio inox AISI 304 - comandi frontali - bloccaggio gruppo di macinazione laterale - inversione di marcia - comandi in bassa tensione.

EN Perfect for medium-sized butcher's shops, supermarkets and restaurants. Refrigerated hopper, feeding neck and grinding unit - **meat inlet T22REF ø 52 mm** - **meat inlet T32REF ø 80 mm** - operating temperature + 4° - static hopper - great versatility in compact dimensions - grinding unit and casing in stainless steel AISI 304- frontal controls - grinding unit side locking - reverse function - low voltage controls.

FR Parfait pour les boucheries, supermarchés et restaurants de taille moyenne. Trémie, orifice d'alimentation et groupe de hachage réfrigérée - **orifice d'entrée viande T22REF ø 52 mm** - **orifice d'entrée viande T32REF ø 80 mm** - température de service + 4° - trémie fixe - flexibilité élevée dans des dimensions compactes - groupe de hachage et corps en acier inox AISI 304 - commandes frontales - verrouillage du groupe de hachage latéral - inversion de marche - commandes basse tension.

DE Die ideale Lösung für mittelgroße Metzgereien, Supermärkte und Restaurants. Trichter, Fleischeinführöffnung und Zerkleinerungseinheit gekühlt - **Fleischeinführöffnung T22REF ø 52 mm** - **Fleischeinführöffnung T32REF ø 80 mm** - Betriebstemperatur + 4° - stationärer Trichter - große Vielseitigkeit bei kompakten Maßen - Gehäuse und Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - frontseitige Bedienelemente - seitliche Verriegelung der Zerkleinerungseinheit - Umkehrgetriebe - Niederspannungssteuerung.

ES Ideal para carnicerías, supermercados y restaurantes de tamaño medio. Tolva, cuello de alimentación y grupo de picar refrigerado - **boca para introducir la carne T22REF de ø 52 mm** - **boca para introducir la carne T32REF de ø 80 mm** - temperatura de trabajo + 4° - tolva fija - gran versatilidad en dimensiones compactas - grupo de picar y carcasa de acero inoxidable AISI 304 - controles frontales - blocaje lateral de la unidad de picar - inversión de marcha - controles de baja tensión.

RU Идеальное решение для средних мясных магазинов, супермаркетов и ресторанов. Охлаждаемые воронка, мясоприемник и узел измельчения - **мясоприемник T22REF с горловиной ø 52 мм** - **мясоприемник T32REF с горловиной ø 80 мм** - рабочая температура + 4° - стационарная воронка - высокая гибкость в эксплуатации и компактные размеры - корпус и узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 - панельуправления на лицевой стороне - боковая фиксация узла измельчения - Реверс - Низковольтное управление.

	22REF	32REF
	1,1 kW (1,5 HP)	1,87 kW (2,54 HP)
3 Ph	230-400V/3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	-
Kg/h	150÷250 Kg/h	300÷500 Kg/h
	R134a	
mm	270 x 410 x 545(h) mm	350 x 530 x 555(h) mm
NET Kg	43 Kg	56 Kg
GROSS Kg	48 Kg	61 Kg
mm	760 x 600 x 770(h) mm	
m³	0,35 m³	
	CE	
3 PH	**3090 €**	**3500 €**
1 PH	**3170 €**	-
	Inox Unger System - Инокс Система Unger	
	+250 €	**+340 €**

OPTIONAL 60

32TN



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - ventola di raffreddamento - **bocca ingresso carne ø 76 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - comandi in bassa tensione - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - cooling fan - **meat inlet ø 76 mm** - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor - low voltage controls - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de broyage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - ventilateur de refroidissement - **orifice d'entrée viande ø 76 mm** - inversion de marche - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - motomotoréducteur à engrenages à bain d'huile - commandes basse tension. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Kühllüfter - **Fleischeinlassöffnung ø 76 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - Niederspannungssteuerung - ausgestattet mit Enterprise System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - ventilador de enfriamiento - **boca de ø 76 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - controles de baja tensión - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Охлаждающий вентилятор - **Мясоприемник ø 76 мм** - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс-Привод с масляной ванной - Низковольтное управление - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	32TN			
	2,2 kW (3 HP)			
3 Ph	230-400V/3N/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	300÷500 Kg/h			
mm	520 x 320 x 550(h) mm			
NET Kg	1 Ph 53 Kg		3 Ph 43 Kg	
GROSS Kg	1 Ph 59 Kg		3 Ph 49 Kg	
mm	570 x 420 x 680(h) mm			
m³	0,163 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	1280 €	1570 €	1400 €	1730 €
1 PH	1520 €	1810 €	1640 €	1970 €
	Inox Unger System - Инокс Система Unger			
	+ 530 €	-	-	+ 240 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

32RS





Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

fimar

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - ventola di raffreddamento - **bocca ingresso carne ø 76 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - cooling fan - **meat inlet ø 76 mm** - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - ventilateur de refroidissement - **orifice d'entrée viande ø 76 mm** - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - inversion de marche - motoréducteur à engrenages à bain d'huile - de série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - Kühllüfter - **Fleischeinführöffnung ø 76 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable AISI 304 extraíble - controles de baja tensión - ventilador de refrigeración - **boca de ø 76 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - Охлаждающий вентилятор - **Мясоприемник ø 76 мм** - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	32RS			
3 Ph	2,2 kW (3 HP)			
1 Ph	230-400V/3N/50Hz			
Kg/h	230V/1N/50Hz			
mm	300÷500 Kg/h			
	490 x 340 x 530(h) mm			
NET Kg	1 Ph 53 Kg		3 Ph 43 Kg	
GROSS Kg	1 Ph 59 Kg		3 Ph 49 Kg	
mm	570 x 420 x 680(h) mm			
m³	0,163 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	1350 €	1600 €	1500 €	1700 €
1 PH	1590 €	1840 €	1740 €	1940 €
	Inox Unger System - Инокс Система Unger			
	+ 440 €	-	-	+ 240 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

32DEP

NEW



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

fimar

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox . Gruppo macinazione in acciaio inox AISI 304 estraibile - **motore depotenziato** - ventola di raffreddamento - bocca ingresso carne ø 76 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto-affilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - **depowered engine** - cooling fan - meat inlet ø 76 mm - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox. Groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - **moteur affaibli** - ventilateur de refroidissement - orifice d'entrée viande ø 76 mm - inversion de marche - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl. Heraunehmbare Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - **geschwächter Motor** - Kühllüfter - Fleischeinlassöffnung ø 76 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad. Ausgestattet mit Enterprise System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable. Grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 extraíble - **motor con alimentación limitada** - ventilador de enfriamiento - boca de ø 76 mm para introducir la carne - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado".

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали. Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - **ослабленный двигатель** - Охлаждающий вентилятор - Мясоприемник ø 76 mm - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	32DEP			
	1,6 kW (2 HP)			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	300÷500 Kg/h			
mm	490 x 340 x 530(h) mm			
NET Kg	41 Kg			
GROSS Kg	46 Kg			
mm	570 x 420 x 680(h) mm			
m³	0,163 m³			
€	CE		CE	
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	1440 €	**1700 €**	**1590 €**	**1815 €**
	Inox Unger System - Инокс Система Unger			
	+ 440 €	**-**	**-**	**+ 240 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

22RS



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52** - inversion de marche - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Реверс - Привод с масляной ванной - Низковольтное управление - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	22RS			
	1,1 kW (1,5 HP)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	150÷250 Kg/h			
mm	410 x 310 x 520(h) mm			
NET Kg	32 Kg			
GROSS Kg	38 Kg			
mm	570 x 420 x 680(h) mm			
m³	0,163 m³			
	CE		CE	
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	1120 €	1250 €	1215 €	1380 €
1 PH	1160 €	1290 €	1255 €	1420 €
	Inox Unger System - Инокс Система Unger			
	+ 340 €	-	-	+ 210 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

22RG



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 64 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 64 mm** - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 64 mm** - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - inversion de marche - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série ,système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 64 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter- Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - **boca de ø 64 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 64 mm** - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	22RG			
	1,1 kW (1,5 HP)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	200÷300 Kg/h			
mm	410 x 310 x 490(h) mm			
NET Kg	32 Kg			
GROSS Kg	38 Kg			
mm	570 x 420 x 680(h) mm			
m³	0,163 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	**1200 €**	**1330 €**	**1315 €**	**1490 €**
1 PH	**1240 €**	**1370 €**	**1355 €**	**1530 €**
	Inox Unger System - Инокс Система Unger			
	+ 340 €	**-**	**-**	**+ 210 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

22TS





Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

fimar

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox - Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - inversion de marche - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Реверс-Привод с масляной ванной - Низковольтное управление - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	22TS			
	1,1 kW (1,5 HP)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	150÷250 Kg/h			
mm	420 x 300 x 520(h) mm			
NET Kg	31 Kg			
GROSS Kg	40 Kg			
mm	570 x 420 x 680(h) mm			
m³	0,163 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	**1100 €**	**1320 €**	**1200 €**	**1380 €**
1 PH	**1140 €**	**1360 €**	**1240 €**	**1420 €**
	Inox Unger System - Инокс Система Unger			
	+ 410 €	**-**	**-**	**+ 210 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

22SN



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

fimar

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - removable grinding unit in stainless steel AISI 304 low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Ausziehbare Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	22SN			
	1,1 kW (1,5 HP)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	150÷250 Kg/h			
mm	450 x 290 x 520(h) mm			
NET Kg	23 Kg			
GROSS Kg	25 Kg			
mm	540 x 300 x 480(h) mm			
m³	0,078 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	750 €	970 €	810 €	960 €
1 PH	790€	1010 €	850 €	1000 €
	Inox Unger System - Инокс Система Unger			
	+ 340 €	-	-	+ 210 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 20 €**	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 120 €**

OPTIONAL 60

22TE





Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

fimar

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 20 €**	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 120 €**

	22TE			
	1,1 kW (1,5 HP)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	150÷250 Kg/h			
mm	450 x 290 x 520(h) mm			
NET Kg	25 Kg			
GROSS Kg	27 Kg			
mm	540 x 300 x 480(h) mm			
m³	0,078 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	**720 €**	**940 €**	**790 €**	**1000 €**
1 PH	**760 €**	**980 €**	**830 €**	**1040 €**
	Inox Unger System - Инокс Система Unger			
	+ 410 €	**-**	**-**	**+ 210 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

22C





Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

fimar

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. L'unité de broyage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - inversion de marche - motoréducteur à engrenages à bain d'huile . De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tesión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø52мм** - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 20 €**	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 120 €**

	22C			
	1,1 kW (1,5 HP)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	150÷250 Kg/h			
mm	470 x 270 x 450(h) mm			
NET Kg	26 Kg			
GROSS Kg	28 Kg			
mm	540 x 300 x 480(h) mm			
m^3	0,078 m^3			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	**800 €**	**1020 €**	**870 €**	**1070 €**
1 PH	**840 €**	**1060 €**	**910 €**	**1110 €**
	Inox Unger System - Инокс Система Unger			
	+ 410 €	**-**	**-**	**+ 210 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

12TS





Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tesión - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 20 €**	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 120 €**

	12TS			
	0,75 kW (1 HP)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	100÷160 Kg/h			
mm	400 x 290 x 510(h) mm			
NET Kg	20 Kg			
GROSS Kg	22 Kg			
mm	470 x 300 x 480(h) mm			
m³	0,068 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	**700 €**	**870 €**	**790 €**	**910 €**
1 PH	**730 €**	**900 €**	**820 €**	**940 €**
	Inox Unger System - Инокс Система Unger			
	+ 295 €	**-**	**-**	**+ 145 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

12C





Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Struttura e tramoggia in acciaio inox - Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. En alternative, lavé également soigneusement dans un lave-vaisselle (seulement la version en acier inox). **Bouche de hachage ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwen dung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tesión - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø52мм** - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 20 €**	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 120 €**

	12C			
	0,75 kW (1 HP)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	100÷160 Kg/h			
mm	440 x 270 x 450(h) mm			
NET Kg	22 Kg			
GROSS Kg	24 Kg			
mm	540 x 300 x 480(h) mm			
m³	0,078 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	**780 €**	**950 €**	**870 €**	**990 €**
1 PH	**810 €**	**980 €**	**900 €**	**1020 €**
	Inox Unger System - Инокс Система Unger			
	+ 295 €	**-**	**-**	**+ 145 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

12S



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

fimar

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - removable grinding unit in stainless steel AISI 304 low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Ausziehbare Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Grupo de picar extraíble de acero inoxidable AISI 304 - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 20 €**	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 120 €**

	12S			
3 Ph	0,75 kW (1 HP)			
1 Ph	230-400V/3/50Hz			
Kg/h	230V/1N/50Hz			
mm	100÷160 Kg/h			
	400 x 250 x 500(h) mm			
NET Kg	21 Kg			
GROSS Kg	23 Kg			
mm	470 x 300 x 480(h) mm			
m³	0,068 m³			
€				
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	640 €	750 €	700 €	790 €
1 PH	670 €	780 €	730 €	820 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

12B



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

fimar

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. **Bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto-affilante.

EN Polished aluminium casing and stainless steel hopper. **Meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps en aluminium poli et trémie en acier inox. **Orifice d'entrée viande ø 52 mm**. Motoréducteur à engrenages à bain d'huile - de série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. **Boca para introducir la carne ø 52 mm** - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	12B	
	0,75 kW (1 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	100÷160 Kg/h	
mm	250 x 400 x 500(h) mm	
NET Kg	21 Kg	
GROSS Kg	23 Kg	
mm	470 x 300 x 480(h) mm	
m³	0,068 m³	
€	CE	
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit f ür die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	660 €	**720 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 60

22AT





Abbinato
Tritacarne e Grattuggia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier sour le bras pousseur.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - F**leischeinlassöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tesión - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

	22AT			
	1,1 kW (1,5 HP)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	150÷250 Kg/h		40 Kg/h	
mm	560 x 430 x 480÷650(h) mm			
NET Kg	38 Kg			
GROSS Kg	48 Kg			
mm	770 x 520 x 580(h) mm			
m³	0,232 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	1420 €	1640 €	1520 €	1720 €
1 PH	1460 €	1680 €	1560 €	1760 €
	Inox Unger System - Инокс Система Unger			
	+ 410 €	-	-	+ 210 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

22T



Abbinato
Tritacarne e Grattuggia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Abbinato tritacarne grattugia. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema - enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Combined meat mincer and grater - polished aluminium casing and stainless steel hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Combinée hachoir à viande et râpe - Corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier sour le bras pousseur.

DE Doppelfunktion Fleischwolf und Reibe - Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Picadora de carne y rallador combinados. Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - inversión de la marcha - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Двойная функция мясорубки и терки - Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 20 €**	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 120 €**

	22T			
	1,1 kW (1,5 HP)			
3 Ph	230-400V/3//50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	150÷250 Kg/h	40 Kg/h		
mm	630 x 305 x 510÷660(h) mm			
NET Kg	26 Kg			
GROSS Kg	29 Kg			
mm	750 x 300 x 480(h) mm			
m³	0,108 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	**950 €**	**1080 €**	**1010 €**	**1170 €**
1 PH	**990 €**	**1120 €**	**1050 €**	**1210 €**
	Inox Unger System - Инокс Система Unger			
	+ 340 €	**-**	**-**	**+ 210 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL  60

22AE





Abbinato
Tritacarne e Grattuggia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Machine with a completely removable grinding unit in stainless steel AISI 304 that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible en acier inox AISI 304 qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier sour le bras pousseur.

DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Maschine mit Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP - controles de baja tesión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с измельчения из нержавеющей стали AISI 304 с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 20 €**	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 120 €**

	22AE			
	1,1 kW (1,5 HP)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	150÷250 Kg/h		40 Kg/h	
mm	630 x 305 x 510÷660(h) mm			
NET Kg	27 Kg			
GROSS Kg	30 Kg			
mm	750 x 300 x 480(h) mm			
m³	0,108 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	**950 €**	**1170 €**	**1010 €**	**1200 €**
1 PH	**990 €**	**1210 €**	**1050 €**	**1240 €**
	Inox Unger System - Инокс Система Unger			
	+ 410 €	**-**	**-**	**+ 210 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

12AT





Abbinato
Tritacarne e Grattuggia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia inacciaio inox - gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Machine with a completely removable grinding unit in stainless steel AISI 304 that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible en acier inox AISI 304 qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier sour le bras pousseur.

DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Maschine mit Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP - controles de baja tesión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с измельчения из нержавеющей стали AISI 304 с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 20 €**	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 120 €**

	12AT			
	0,75 kW (1 HP)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	100÷160 Kg/h		40 Kg/h	
mm	605 x 305 x 510÷600(h) mm			
NET Kg	26 Kg			
GROSS Kg	30 Kg			
mm	750 x 300 x 480(h) mm			
m³	0,108 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	**890 €**	**1040 €**	**990 €**	**1100 €**
1 PH	**920 €**	**1070 €**	**1020 €**	**1130 €**
	Inox Unger System - Инокс Система Unger			
	+ 295 €	**-**	**-**	**+ 145 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

12T



Abbinato
Tritacarne e Grattuggia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Abbinato tritacarne e grattugia. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo di macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante - la parte della grattugia è caratterizzata da bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Combined meat mincer and grater - polished aluminium casing and stainless steel hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Combinée hachoir à viande et râpe - Corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier sour le bras pousseur.

DE Doppelfunktion Fleischwolf und Reibe - Gehäuse aus poliertem Aluminium und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Picadora de carne y rallador combinados. Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble - controles de baja tesión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Двойная функция мясорубки и терки - Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 20 €**	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 120 €**

	12T			
	0,75 kW (1 HP)			
3 Ph	230-400V/3N50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	100÷160 Kg/h	40 Kg/h		
mm	590 x 290 x 510÷600(h) mm			
NET Kg	23 Kg			
GROSS Kg	26 Kg			
mm	750 x 300 x 480(h) mm			
m³	0,108 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	**840 €**	**950 €**	**910 €**	**1000 €**
1 PH	**870 €**	**980 €**	**940 €**	**1030 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

GR12S



Grattugia

GRATER
RAPE
KÄSEREIBE
RALLADOR
ТЕРКА

fimar

IT Struttura e bocca in alluminio lucidato - dimensione della bocca 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia - versione CE con freno motore.

EN Polished aluminium casing and inlet - inlet size 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch - CE version with motor brake.

FR Corps et orifice en aluminium poli - dimensions de l'orifice 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe - version CE avec frein moteur.

DE Gehäuse und Einführöffnung aus poliertem Aluminium - Einführöffnungsgröße 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters - CE-Version mit Motorbremse.

ES Estructura y boca de aluminio pulido - tamaño de boca de inserción 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador - versión CE con freno motor.

RU Корпус и мясоприемник из полированного алюминия, размеры мясоприемник 140x75 mm ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки, исполнение CE с тормозом двигателя.

	GR12S	
	0,75 kW (1 HP)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	40 Kg/h	
mm	430 x 290 x 390÷600(h) mm	
NET Kg	17 Kg	
GROSS Kg	19 Kg	
mm	470 x 300 x 480(h) mm	
m³	0,068 m³	
		Con freno motore With motor brake Avec frein moteur Mit Motorenbremse Con freno motor торможением двигателя
3 Ph	**590 €**	**720 €**
1 Ph	**590 €**	**720 €**
	Senza freno motore, con bassa tensione Without motor brake, with low tension Sans frein moteur avec basse tension Ohne Motorenbremse, mit Niederspannung Sin freno motor con baja tensión Без торможения двигателя под низким напряжением	
3 Ph	**660 €**	**-**
1 Ph	**660 €**	**-**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 60

AB8D



Abbinato
Tritacarne e Grattuggia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

SEMIPROFESSIONAL

fimar

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 105x65 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Polished aluminium casing and stainless steel hopper. Aluminium grinding unit - **meat inlet ø 52 mm**. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 105x65 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - **orifice d'entrée viande ø 52 mm**. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 105x65 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier sour le bras pousseur.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 105x65 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de aluminio - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 105x65 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Режущий узел из алюминия - **Мясоприемник ø 52 мм** - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 105x65 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

	AB8D	
	0,37 kW (0,5 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	20÷50 Kg/h	20 Kg/h
mm	430 x 270 x 360÷420(h) mm	
NET Kg	11 Kg	
GROSS Kg	12 Kg	
mm	390 x 310 x 370(h) mm	
m³	0,045 m³	
€		
	540 €	**610 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 60

TR8D
GR8D



TR8D



GR8D

Tritacarne-grattugia

MEAT MINCER - GRATER
HACHE-VIANDE ET RAPE
FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
PICADORA DE CARNE - RALLADOR
МЯСОРУБКА - ТЕРКА

SEMIPROFESSIONAL

IT **TR8D:** struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto-affilante.
GR8D: Struttura e bocca in alluminio lucidato 105x65 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN **TR8D:** polished aluminium casing and stainless steel hopper. Aluminium grinding unit - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
GR8D: polished aluminium structure and inlet 105x65 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR **TR8D:** corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.
GR8D: corps et orifice d'entrée en aluminium poli 105x65 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier sour le bras pousseur.

DE **TR8D:** Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
GR8D: Struktur und Einführöffnung aus poliertem Aluminium 105x65 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einführhebel der Reibe.

ES **TR8D:** estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de aluminio - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
GR8D: estructura y boca de aluminio pulido 105x65 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU **TR8D:** Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали - Режущий узел из алюминия - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.
GR8D: Корпус и мясоприемник из полированного алюминия 105x65 mm - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

	TR8D		GR8D	
	0,37 kW (0,5 HP)			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	20÷50 Kg/h		20 Kg/h	
mm	290 x 270 x 350(h) mm		290 x 250 x 310÷420(h) mm	
NET Kg	9 Kg		8 Kg	
GROSS Kg	10 Kg		9 Kg	
mm	320 x 270 x 380(h) mm			
m³	0,033 m³			
€		CE		CE
	430 €	450 €	320 €	380 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 60

SISTEMA UNGER STANDARD

STANDARD UNGER SYSTEM
SYSTÈME UNGER STANDARD
STANDARD UNGERSYSTEM
SISTEMA UNGER ESTÁNDAR
СТАНДАРТНАЯ СИСТЕМА UNGER

A) Corpo tritacarne
Mincer body
Corps hache-viande
Fleischwolfkörper
Cuerpo picadora de carne
Корпус мясорубки

B) Coclea
Screw conveyor
Vis transporteuse
Förderschnecke
Tornillo sinfín
Шнек

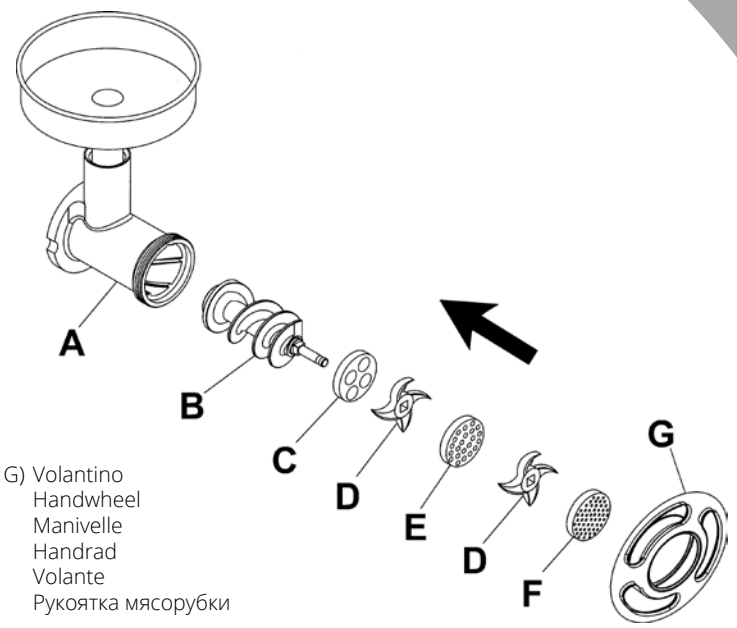
C) Piastra sgrossatce 0
Large grater plate 0
Grille dégrossisseuse 0
Grob-Lochscheibe 0
Placa para desbastar 0
Крупная подрезная решетк 0

D) Coltello
Blade
Couteau
Messer
Cuchilla
Нож

E) Piastra ø8
Plate ø8
Grille ø8
Lochscheibe ø8
Placa ø8
Решетка ø8

F) Piastra ø4.5
Plate ø4.5
Grille ø4.5
Lochscheibe ø4.5
Placa ø4.5
Решетка ø4.5

G) Volantino
Handwheel
Manivelle
Handrad
Volante
Рукоятка мясорубки



Mod. 12
Passapomodoro
Tomato Pulper
Passe-Tomates
Tomatenpürierer
Pasador de tomate
Насадка для томатов



ø 15-20-30 mm
Imbuto tritacarne
Mincer funnel
Entonnoir pour hachoir à viande
Fleischwoltrichter
Embudo para picadora de carne
Воронка для мяса



Optional
Tritacarne e Abbinati

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

Mod.	Piastre Unger in acciaio inox - Unger stainless steel perforated disks Grilles Unger en acier inox - Unger Edelstahllochscheiben Placas Unger de acero inoxidable - Решетки Unger Инокс					
	CE Ø mm 2-2.5	CE Ø mm 3-3.5-4	CE Ø mm 4.5-6-8	CE Ø mm 10-12-14-16-18-20	Piastra sgrossatce 0 Large grater plate 0 Grille dégrossisseuse 0 Grob-Lochscheibe 0 Placa para desbastar 0 Решетка крупная 0	Coltelli Unger in acciaio inox Unger stainless steel knives Couteaux Unger en acier inox Unger Edelstahlmesser Cuchillas Unger de acero inoxidable Ножи “Unger” из нержавеющей стали
8	-	-	-	-	-	-
12 (R70)	34 €	27 €	24 €	24 €	33 €	22 €
22 (H82)	40 €	28 €	25 €	24 €	33 €	27 €
32 (B98)	52 €	40 €	31 €	28 €	36 €	34 €

Mod.	Piastre Enterprise in acciaio inox - Enterprise stainless steel perforated disks Grilles Enterprise en acier inox- Enterprise Edelstahllochscheiben Placas Enterprise de acero inoxidable - Решетки Enterprise Инокс				
	CE Ø mm 2-2.5	CE Ø mm 3-3.5-4	CE Ø mm 4.5-6-8	CE Ø mm 10-12-14-16-18-20	Coltelli enterprise in acciaio inox Enterprise stainless steel knives Couteaux enterprise en acier inox Enterprise messer aus Edelstahl Cuchillas enterprise de acero inoxidable Ножи “enterprise” из нержавеющей стали
8	29 €	24 €	22 €	22 €	10 €
12 (R70)	42 €	29 €	27 €	27 €	14 €
22 (H82)	52 €	37 €	32 €	32 €	17 €
32 (B98)	76 €	50 €	42 €	42 €	21 €

Mod.	Imbuto tritacarne - Mincer funnel - Entonnoir pour hachoir à viande Fleischwoltrichter - Embudo para picadora de carne - Воронка для мяса	
8	ø 15-20 mm	10 €
12	ø 15-20 mm	10 €
22	ø 15-20-30 mm	10 €
32	ø 20-30 mm	10 €

Mod.	Passapomodoro - Passaverdura Vegetable mill and Tomato Pulper Passe-Tomates et moulin à legumes Tomatenpürierer und Gemüsepassiermühle Pasador de tomate y verduras Насадка для томатов и фруктов
12	175 €

SE1550A
SE1830A
SE2020A



Segaossi a nastro
anodizzato

ANODIZED BONE BANDSAW
SCIÉ À OS ANODISÉE
LACKIERTE KNOCHENBANDSÄGE
SIERRAS ANODIZADA PARA HUESOS CON CINTA
АНОДИРОВАННЫЙ ЛЕНТОЧНАЯ ПИЛА ДЛЯ КОСТЕЙ

IT **Struttura in alluminio anodizzato** - comandi in bassa tensione - pulsante di emergenza - microinterruttore su coperchio di chiusura macchina - freno motore - regolazione dello spessore di taglio - regolazione dell'altezza di taglio - porzionatore, piano di lavoro, guida lama e spingi carne in acciaio inox.
Accessori: cavalletto in acciaio verniciato - confezione di lame.

EN **Anodised aluminium structure** - low voltage controls - emergency stop button - microswitch on the machine lid - motor brake - cutting thickness adjustment - cutting height adjustment - stainless steel portioning device, work surface, knife guide and meat pusher.
Accessories: Painted steel stand - set of blades.

FR **Corps en aluminium anodisé** - commandes basse tension - bouton d'arrêt d'urgence - micro-interrupteur sur le couvercle de la machine - frein moteur - réglage de l'épaisseur de coupe - réglage de la hauteur de coupe - dispositif de portionnement, plan de travail, guide couteau et poussoir de viande en acier inox.
Accessoires : Support en acier verni - jeu de lames.

DE **Gehäuse aus eloxiertem Aluminium** - Notaus-Schalter - Mikroschalter auf Maschinenverschließdeckel - Motorbremse - Einstellung der Schnittdicke - Einstellung der Schnitthöhe - Portioniervorrichtung, Arbeitsfläche, Messerführung und Fleischschieber aus Edelstahl.
Zubehör: Gestell aus lackiertem Stahl - Messersatz.

ES **Estructura de aluminio anodizado** - controles de baja tensión - botón de emergencia - microinterruptor en la tapa de cierre de la máquina - freno motor - regulación del espesor del corte - regulación de la altura del corte - porcionadora, superficie de trabajo, guía cuchilla y empuja carne de acero inoxidable.
Accesorios: Caballete de acero pintado - paquete de cuchillas.

RU **Корпус из анодированного алюминия** - Аварийный выключатель - Микропереключатель на крышке машины - Моторный тормоз - Регулировка толщины резки - регулировка высоты резки - порционирующее устройство, рабочая поверхность, направляющая лезвия и пестик для мяса из нержавеющей стали.
Аксессуары: Рама из лакированной стали - набор ножей.



CAVSE - CAVALLETTO VERNICIATO
PAINTED STEEL STAND
РАМА ИЗ ЛАКИРОВАННОЙ СТАЛИ

	SE1550A	SE1830A	SE2020A
	0,75 kW (1 HP)		1 kW (1,5 HP)
3 Ph	230-400V/3/50Hz		
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	ø 1550 mm 170 x 150(h) mm	ø 1830 mm 200 x 225(h) mm	ø 2020 mm 230 x 340(h) mm
mm	330 x 300 mm	410 x 410 mm	535 x 500 mm
mm	530 x 400 x 850(h) mm	630 x 450 x 970(h) mm	750 x 500 x 1070(h) mm
NET Kg	37 Kg	39 Kg	52 Kg
GROSS Kg	45 Kg	47 Kg	63 Kg
mm	1020 x 560 x 500(h) mm		1150 x 560 x 570(h) mm
m³	0,286 m³		0,387 m³

	CE	CE	CE	CE	CE	CE
3 PH	1750 €	1830 €	1785 €	1865 €	1920 €	2180 €
1 PH	1790 €	1870 €	1820 €	1900 €	1940 €	2225 €

Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**

	115 €	mm	550 x 570 x 650(h) mm
	130 € x 10 pz. (1500 - 1900 mm)	152 € x 10 pz. (1910 - 2400 mm)	199 € x 10 pz. (2410 - 2960 mm)

SE1550V
SE1830V
SE2020V



Segaossi a nastro verniciato

COATED BONE BANDSAW
SCIE À OS PEINTE
LACKIERTE KNOCHENBANDSÄGEN
SIERRAS PARA HUESOS CON CINTA PINTADO
ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ РАСПИЛА КОСТЕЙ ОКРАШЕННЫЙ

IT **Struttura in alluminio verniciato** - comandi in bassa tensione - pulsante di emergenza - microinterruttore su coperchio di chiusura macchina - freno motore - regolazione dello spessore di taglio - regolazione dell'altezza di taglio - porzionatore, piano di lavoro, guida lama e spingi carne in acciaio inox.
Accessori: cavalletto in acciaio verniciato, confezione di lame.

EN **Painted aluminium structure** - low voltage controls - emergency stop button - microswitch on the machine lid - motor brake - cutting thickness adjustment - cutting height adjustment - stainless steel portioning device, work surface, knife guide and meat pusher.
Accessories: Painted steel stand, Pack of blades.

FR **Corps en aluminium peint** - commandes basse tension - bouton d'arrêt d'urgence - micro-interrupteur sur le couvercle de la machine - frein moteur - réglage de l'épaisseur de coupe - réglage de la hauteur de coupe - dispositif de portionnement, plan de travail, guide couteau et poussoir de viande en acier inox.
Accessoires: Support en acier verni, Paquet de lames.

DE **Gehäuse aus lackiertem Aluminium** - Notaus-Schalter - Mikroschalter auf Maschinenverschließdeckel - Motorbremse - Einstellung der Schnittdicke - Einstellung der Schnitthöhe - Portioniervorrichtung, Arbeitsfläche, Messerführung und Fleischschieber aus Edelstahl.
Zubehör: Gestell aus lackiertem Stahl, Klingen-Packung.

ES **Estructura de aluminio pintado** - controles de baja tensión - botón de emergencia - microinterruptor en la tapa de cierre de la máquina - freno motor - regulación del espesor del corte - regulación de la altura del corte - porcionadora, superficie de trabajo, guía cuchilla y empuja carne de acero inoxidable.
Accesorios: Caballete de acero pintado, Paquete de cuchillas.

RU **Корпус из окрашенного алюминия** - Аварийный выключатель - Микропереключатель на крышке машины - Моторный тормоз - Регулировка толщины резки - регулировка высоты резки - порционирующее устройство, рабочая поверхность, направляющая лезвия и пестик для мяса из нержавеющей стали.
Аксессуары: Рама из окрашенной стали, Набор лезвий.

	SE1550V	SE1830V	SE2020V
	0,75 kW (1 HP)		1 kW (1,5 HP)
3 Ph	230-400V/3/50Hz		
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	ø 1550 mm 170 x 150(h) mm	ø 1830 mm 200 x 225(h) mm	ø 2020 mm 230 x 340(h) mm
mm	330 x 300 mm	410 x 410 mm	535 x 500 mm
mm	530 x 400 x 850(h) mm	630 x 450 x 970(h) mm	750 x 500 x 1070(h) mm
NET Kg	37 Kg	39 Kg	52 Kg
GROSS Kg	45 Kg	47 Kg	63 Kg
mm	1020 x 560 x 500(h) mm		1150 x 560 x 570(h) mm
m³	0,286 m³		0,387 m³
€	CE / CE	CE / CE	CE / CE
3 PH	1540 € / 1655 €	1600 € / 1690 €	1810 € / 2140 €
1 PH	1580 € / 1690 €	1640 € / 1720 €	1850 € / 2165 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		
	115 €	mm 550 x 570 x 650(h) mm	
	130 € x 10 pz. (1500 - 1900 mm)	**152 € x 10 pz.** (1910 - 2400 mm)	**199 € x 10 pz.** (2410 - 2960 mm)



CAVSE - CAVALLETTO VERNICIATO
PAINTED STEEL STAND
РАМА ИЗ ЛАКИРОВАННОЙ СТАЛИ

30C1P
50C1PN-50C2PN
75C1PN-95C2PN

Impastatrici per carne



30C1P



50C2PN

MEAT MIXER
MELANGEUR À VIANDE
FLEISCH MISCHMASCHINEN
AMASADORAS PARA CARNE
ФАРШЕМЕШАЛКИ

fimar

IT Impastatrici per carne. **Struttura interamente in acciaio inox sabbiato** - microinterruttore su coperchio - inversione di marcia - pulsante di emergenza - ribaltamento della vasca (110°) per facilitarne lo svuotamento - pale estraibili - kit ruote (di cui 2 con freno) di serie.

EN Meat kneader. **Sanded stainless steel structure** - micro switch on lid - reverse function - emergency stop button - tank tilting (110°) for easy emptying - removable blades. Wheel kit (2 of which with brake) as standard.

FR Mélangeurs de viande. **Corps entièrement en acier inox sablé** - micro-interrupteur sur le couvercle - inversion de marche - bouton d'arrêt d'urgence - cuve basculante (110°) pour faciliter le vidage - lames amovibles - kit roue (dont 2 avec frein) de série.

DE Fleischmixer. **Gehäuse komplett aus sandgestrahltem Edelstahl** - Mikroschalter am Deckel - Umkehrgetriebe - Notaus-Schalter - Wannenkippung (110°) zur Entleerungserleichterung - herausnehmbare Schaufeln. Radsatz (davon 2 mit Bremse) serienmäßig.

ES Amasadoras de carne. **Estructura completamente de acero inoxidable arenado** - microinterruptor con tapa - inversión de la marcha - botón de emergencia - el recipiente se puede volcar (110°) para facilitar su vaciado - palas extraíbles. Kit de ruedas (2 con freno) en el equipamiento de serie.

RU Мясной смеситель. **Корпус из нержавеющей стали с пескоструйной обработкой** - Микропереключатель на крышке машины - Реверс - Аварийный выключатель - Наклон трубы (110°) облегчение опорожнения - съемные лопасти. Колесная пара (2 с тормозом) в стандартной комплектации.

	30C1P	50C1PN	50C2PN	75C1PN	95C2PN
	0,75 kW (1 HP)		1,5 kW (2 HP)		
3 Ph	230-400V/3/50Hz				
1 Ph	230V/1N/50Hz		-		
Kg	25-30 Kg	25-50 Kg		35-75 Kg	50-95 Kg
mm		420 x 395 x 475(h) mm	420 x 500 x 380(h) mm	620 x 395 x 475(h) mm	795 x 500 x 380(h) mm
RPM	30 rpm				
mm	700 x 420 x 1020(h) mm	800 x 520 x 1020(h) mm	800 x 570 x 1040(h) mm	980 x 520 x 1020(h) mm	1160 x 570 x 1040(h) mm
	1	1	2	1	2
NET Kg	49 Kg	80 Kg	100 Kg	85 Kg	110 Kg
GROSS Kg	58 Kg	97 Kg	117 Kg	102 Kg	127 Kg
mm	760 x 520 x 1160(h) mm	1220 x 670 x 1150(h) mm			
m³	0,045m³	0,940 m³			
€	CE				
	3650 €	**4100 €**	**4800 €**	**4500 €**	**5200 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**				



PALE ESTRAIBILI / REMOVABLE BLADES / СЪЕМНЫЕ ЛОПАСТИ



50C1PN-50C2PN
PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL / ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

LT7OR-LT7VE
LT14OR-LT14VE

Insaccatrici manuali



LT14VE



LT7OR

MANUAL STAINLESS STEEL SAUSAGE FILLERS
POUSSOIRS À SAUCISSES MANUELS
MANUELLE WURSTFÜLLMASCHINEN
EMBUTIDORAS MANUALES DE ACERO INOXIDABLE
РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ

IT Struttura in acciaio inox - pistone in alluminio - **2 velocità:** una lenta per l'avanzamento del pistone, l'altra veloce di ritorno - in dotazione 3 imbuti ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.
Optional: Serie imbuti per insaccatrici, 3 pezzi.

EN Stainless steel structure - aluminium piston - **2 speeds:** a slow one for the piston advancement, a faster one to retract - supplied with 3 funnels ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm. Accessories: Funnels for sausage fillers, 3 pcs.

FR Corps en acier inox - piston en aluminium - **2 vitesses:** lente pour faire avancer le piston, rapide pour son retour - de série 3 entonnoirs ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.
Accessoires: Série d'entonnoirs pour poussoir à saucisse, 3 pièces.

DE Gehäuse aus Edelstahl - Aluminiumkolben - **2 Geschwindigkeiten**, langsam für das Vorrücken des Kolbens, schnell für die Rückkehr - Ausstattung: 3 Trichter mit ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.
Zubehör: Einfülltrichter-Satz, 3 Stück.

ES Estructura de acero inoxidable - pistón de aluminio - **2 velocidades**, una lenta para el avance del pistón y otra veloz para su vuelta - en la dotación 3 embudos de ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.
Accesorios: Serie de embudos para embutidoras, 3 unidades.

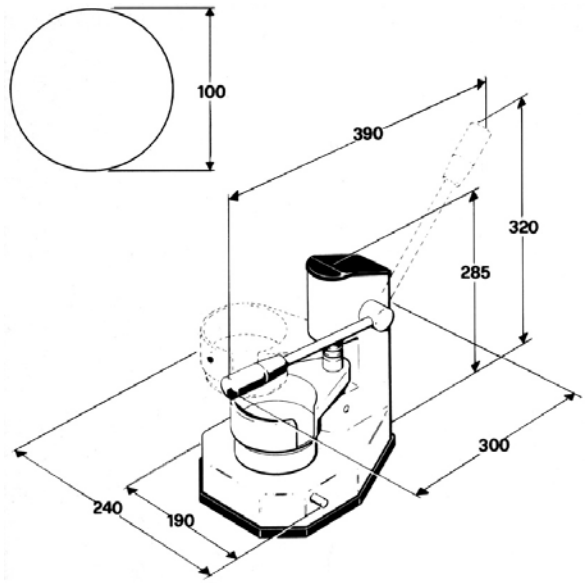
RU Корпус из нержавеющей стали - Алюминиевый поршень - **2 скорости**, медленное поступательное движение и быстрый возврат поршня - Оснащение: 3 воронки с ø 8 мм - 16,5 мм - 23,5 мм.
Аксессуары: набор наполняющих воронок, 3 шт.

	LT7OR	LT7VE	LT14OR	LT14VE
L	7 L ø 155 x 330(h) mm		14 L ø 196 x 485(h) mm	
mm	1200 x 400 x 400(h) mm	400 x 450 x 1050(h) mm	1550 x 450 x 450(h) mm	450 x 450 x 1400(h) mm
NET Kg	18 Kg	26 Kg	27 Kg	36 Kg
GROSS Kg	29 Kg	37 Kg	37 Kg	47 Kg
mm	800 x 350 x 480(h) mm		960 x 410 x 500(h) mm	
m³	0,134 m³		0,197 m³	
€	CE			
	950 €	**1080 €**	**1080 €**	**1200 €**
	42 € x 3 pz. ø 8 / 16,5 / 23,5 mm			



F10





Pressamburger

MANUAL HAMBURGER PRESS
PRESSE-HAMBURGER MANUELLE
MANUELLE HAMBURGERPRESSE
FORMADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL
РУЧНОЙ ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

IT Struttura in alluminio anodizzato - parti a contatto con la carne in acciaio inox. **Per hamburger ø 100 mm.**

EN Anodised aluminium structure - parts in contact with meat made of stainless steel. **For hamburger ø 100 mm.**

FR Corps en aluminium anodisé - pièces en contact avec la viande en acier inox. **Pour hamburger ø 100 mm.**

DE Gehäuse aus Eloxalaluminium - fleischberührende Teile aus Edelstahl. **Für Hamburger ø 100 mm.**

ES Estructura de aluminio anodizado - partes en contacto con la carne de acero inoxidable - **Para hamburguesa ø 100 mm.**

RU Корпус из анодированного алюминия - ддетали механизма для перемешивания мяса из нержавеющей стали. **Для гамбургеров ø 100 мм.**

	F10
mm	300 x 190 x 285(h) mm
NET Kg	5 Kg
GROSS Kg	6 Kg
mm	280 x 210 x 340(h) mm
m³	0,019 m³
	CE
	310 €
	Confezione di cellophan da 1 Kg - 1 Kg cellophan sheets 1 Kg feuilles de cellophane - 1 Kg zellophan Blätter Envase de celofán de 1 Kg - Целлофановая упаковка 1 Кг **33 €**





Lavorazione Pasta

PASTA PROCESSING
TRAVAIL DE LA PATE
TEIGVERARBEITUNG
ELABORACIÓN PASTA
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

IT

Tutti i macchinari di Fimar sono progettati e realizzati in Italia, non può quindi mancare un'ampia gamma di attrezzature per la lavorazione della pasta per la realizzazione di dolci, pane, pizza, piada e naturalmente pasta fresca.

Una lunga serie di impastatrici apre il capitolo: dalla più innovativa "Berta" fino alla linea di Impastatrici a Spirale, a Forcella e naturalmente le Planetarie, e ancora Macchine per la Pasta Fresca, Stendipizza e Sfogliatrici.

FR

Toutes les machines Fimar sont conçues et fabriquées en Italie, on ne peut donc pas manquer une large gamme d'équipements pour le traitement des pâtes pour la production de gâteaux, pain, pizza, piadina et bien sûr des pâtes fraîches.

Une longue série de pétrisseuses ouvre le chapitre: de la plus innovante "Berta" à la gamme des pétrisseuses à Spirale, à fourche et, bien sûr, des pétrisseuses Planétaires. Nous complétons notre catalogue avec la gamme de machines pour pâtes fraîches, étendoirs à pizza et coupe-pâtes en feuilles.

ES

Todas las máquinas de marca Fimar han sido diseñadas y realizadas en Italia. Por lo tanto, no puede faltar una amplia gama de aparatos para la elaboración de la pasta, para preparar dulces, pan, pizza y "piadina" y, por supuesto, pasta fresca.

Para empezar, una larga serie de amasadoras: de "Berta", la más innovadora, a la línea de amasadoras de espiral, de horquilla y, naturalmente, planetaria. Nuestro catálogo sigue con la gama de máquinas para la pasta fresca, extendedora de masa para la pizza y para pasta.

EN

All Fimar machines are designed and manufactured in Italy, so a wide range of equipment for the processing of pasta for the production of cakes, bread, pizza, piadina and of course fresh pasta is a must.

A long series of kneading machines opens the chapter: from the most innovative "Berta" to the line of Spiral, Fork and, of course, Planetary kneaders. We complete our catalogue with the range of machines for fresh pasta, pizza stretchers and dough sheeters.

DE

Alle Fimar-Maschinen werden in Italien entwickelt und hergestellt, so dass Sie nicht auf eine breite Auswahl an Geräten für die Verarbeitung von Pasta für die Herstellung von Kuchen, Brot, Pizza, Piadina und natürlich frischen Pasta verzichten müssen.

Eine umfangreiche Serie von Knetmaschinen eröffnet nun das Kapitel: von der innovativsten "Berta" bis hin zur Spiral-, Gabel-und natürlich Planetenknetmaschinen. Wir vervollständigen unseren Katalog mit dem Sortiment an Maschinen für frische Pasta, Pizzastreckmaschinen und Teigausrollmaschinen.

RU

Все машины Fimar спроектированы и изготовлены в Италии, поэтому вы не можете пропустить широкий ассортимент оборудования для переработки макарон для производства тортов, хлеба, пиццы, пиадины и, конечно же, свежей пасты.

Длинная серия машин для замешивания открывает главу: от самых инновационных машин "Berta" до серии машин для замешивания спирали, вил и, конечно же, планетарных машин для замешивания. Мы дополняем наш каталог машинами для производства свежих макарон, носилок для пиццы и тестомолокна.



INDICE

INDEX
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
УКАЗАТЕЛЬ

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
IMPASTATRICE BERTA	"BERTA" KNEADER	"BERTA" PETRIN	"BERTA" TEIGKNETMASCHINE	"BERTA" AMASADORA	"BERTA" ТЕСТОМЕС	76
IMPASTATRICE A FORCELLA	FORK KNEADER	PETRISSEUSE À FOURCHE	GABELKNETER	AMASADORA DE HORQUILLA	ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС	80
IMPASTATRICE A SPIRALE	SPIRAL KNEADER	PETRIN A SPIRAL	SPIRALTEIGKNETMA-SCHINE	AMASADORA DE ESPIRAL	СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС	84
IMPASTATRICE PLANETARIA	PLANETARY MIXER	MÉLANGEUR PLANÉTAIRE	PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA	ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	108
MACCHINA PASTA FRESCA	PASTA MACHINE	MACHINE À PÂTE	NUDELMASCHINE	MÁQUINA PARA PASTA FRESCA	МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	118
STENDIPIZZA	PIZZA ROLLER MACHINE	FAÇONNEUSE POUR PIZZA	PIZZATEIGAUSROLLMA-SCHINE	MÁQUINA PARA EXTENDER MASA DE PIZZA CON RODILLOS	ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ	130
SFOGLIATRICI STENDIPIZZA	PASTA AND PIZZA ROLLER MACHINE	FAÇONNEUSE POUR PÂTE ET PIZZA	PIZZA- UND TEIGAUSROL-LMASCHINE	MÁQUINA PARA EXTENDER MASA DE PIZZA CON RODILLOS	ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ	134
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	438



BERTA7®
BERTA15®

Berta®

L'IMPASTATRICE FACILE, VELOCE ED ESPERTA



BERTA7

NEW

PATENTED
BREVETTATA

Impastatrice "Berta"

"BERTA" KNEADER
"BERTA" PETRIN
"BERTA" TEIGKNETMASCHINE
"BERTA" AMASADORA
"BERTA" TECTOMEC

fimar

IT Macchina ideale per impasti pizza, pane, grissini, focacce, piade e tutti i lievitati. Berta utilizza l'innovativo sistema di utensile a gancio che riproducendo il movimento della lavorazione a mano non altera la temperatura dell'impasto migliorandone l'ossigenazione e la digeribilità. I tempi di lavorazione dell'impasto sono dimezzati rispetto ad una tradizionale impastatrice a braccia tuffanti, forcella o a spirale. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
Optional: 2° velocità solo su modelli trifase, timer meccanico e ruote.

EN The ideal machine for pizza, bread, breadsticks, focaccia, piade and all leavened products. Berta uses the innovative hook tool system that reproduces the movement of the hand working without altering the temperature of the dough, improving its oxygenation and digestibility. The working time of the dough is halved compared to a traditional kneading machine with double arm, fork or spiral. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, tool and grilled lid in stainless steel AISI 304. Optional: 2nd speed only on three-phase models, mechanical timer and wheels.

FR La machine idéale pour la pizza, le pain, les gressins, la focaccia, la piade et tous les produits levés. Berta utilise le système innovant d'outils à crochet qui reproduit le mouvement de la main en travaillant sans altérer la température de la pâte, améliorant ainsi son oxygénation et sa digestibilité. Le temps de travail de la pâte est réduite de moitié par rapport à une pétrisseuse traditionnelle avec bras plongeants, fourchette ou spirale. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, outil et couvercle à grille en acier inox AISI 304.
En option: 2ème vitesse uniquement sur les modèles triphasés, minuterie mécanique et roues.

DE Die ideale Maschine für Pizza, Brot, Brotsticks, Focaccia, Piade und alle Hefeprodukte. Berta verwendet das innovative Hakenwerkzeugsystem, das die Bewegung der Hand nachbildet, ohne die Temperatur des Teigs zu verändern, wodurch seine Sauerstoffversorgung und Verdaulichkeit verbessert wird. Die Verarbeitungszeit des Teigs wird im Vergleich zu einer herkömmlichen Knetmaschine mit Schwenkarmen, Gabel oder Spirale um die Hälfte reduziert. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Behälter, Werkzeug und Deckel aus Edelstahl AISI 304. Optional: Zweite Geschwindigkeit nur bei Drehstrommodellen, mechanische Zeitschaltuhr und Rädern.

ES Máquina ideal para pizza, pan, palitos de pan, focaccia, piade y todos los productos con levadura. Berta utiliza el innovador sistema de herramientas de gancho que reproduce el movimiento de la mano trabajando sin alterar la temperatura de la masa, mejorando su oxigenación y digestibilidad. El tiempo de trabajo de la masa se reduce a la mitad en comparación con una amasadora tradicional con brazos, horquilla o espiral. Estructura recubierta de pintura antiarañazos - bol, útil y tapa en acero inoxidable AISI 304. Opcional: 2ª velocidad sólo en modelos trifásicos, temporizador mecánico y ruedas.

RU Идеальная машина для приготовления пиццы, хлеба, палочек, фокаччи, пиады и всех квашенных продуктов. Berta использует инновационную систему крюковых инструментов, которая воспроизводит движение ручной работы без изменения температуры теста, улучшая его оксигенацию и усваиваемость. Время работы тестовой массы сокращается вдвое по сравнению с традиционной машиной для замешивания теста с погружными рычагами, вилкой или спиралью. Конструкция покрыта антицарапанной краской - бак, инструмент и крышка из нержавеющей стали AISI 304. Опционально: 2-я скорость только для трехфазных моделей, механический таймер и колеса.

	BERTA7	BERTA15
	0,25 kW (1 PH) 0,22/0,15 kW (only 3 PH)2nd speed	0,55 kW (1 PH) - 0,37 kW (3 PH) 0,55/0,37 kW 2nd speed (optional)
3 Ph	400V/3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg	7 Kg	15 Kg
L	260 x 200 - 10 L	360 x 210 - 20 L
RPM	46 rpm 46 - 92 rpm - 2nd speed	35 rpm 35 - 70 rpm - 2nd speed (optional)
mm	315 x 480 x 690(h) mm	410 x 580 x 745(h) mm
NET Kg	35 Kg	46 Kg
GROSS Kg	46 Kg	59 Kg
mm	460 x 700 x 860(h) mm	
m³	0,276 m³	
	CE	
3 PH	**1230** (2nd speed)	**1250 €**
1 PH	**1100 €**	**1290 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	
	Optional 2nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) **+ 150 €**	

Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс
58 €

Timer meccanico - Mechanical timer - Minuterie mécanique Mechanischer Timer - Temporizador mecánico - Механический таймер
50 €

BERTA25®
BERTA35®

Berta®

L'IMPASTATRICE FACILE, VELOCE ED ESPERTA



BERTA25

NEW

PATENTED
BREVETTATA

Impastatrice "Berta"

"BERTA" KNEADER
"BERTA" PETRIN
"BERTA" TEIGKNETMASCHINE
"BERTA" AMASADORA
"BERTA" TECTOMEC

fimar

IT Macchina ideale per impasti pizza, pane, grissini, focacce, piade e tutti i lievitati. Berta utilizza l'innovativo sistema di utensile a gancio che riproducendo il movimento della lavorazione a mano non altera la temperatura dell'impasto migliorandone l'ossigenazione e la digeribilità. I tempi di lavorazione dell'impasto sono dimezzati rispetto ad una tradizionale impastatrice a braccia tuffanti, forcella o a spirale. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
Optional: 2° velocità solo su modelli trifase, timer meccanico e ruote.

EN The ideal machine for pizza, bread, breadsticks, focaccia, piade and all leavened products. Berta uses the innovative hook tool system that reproduces the movement of the hand working without altering the temperature of the dough, improving its oxygenation and digestibility. The working time of the dough is halved compared to a traditional kneading machine with double arm, fork or spiral. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, tool and grilled lid in stainless steel AISI 304. Optional: 2nd speed only on three-phase models, mechanical timer and wheels.

FR La machine idéale pour la pizza, le pain, les gressins, la focaccia, la piade et tous les produits levés. Berta utilise le système innovant d'outils à crochet qui reproduit le mouvement de la main en travaillant sans altérer la température de la pâte, améliorant ainsi son oxygénation et sa digestibilité. Le temps de travail de la pâte est réduite de moitié par rapport à une pétrisseuse traditionnelle avec bras plongeants, fourchette ou spirale. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, outil et couvercle à grille en acier inox AISI 304.
En option: 2ème vitesse uniquement sur les modèles triphasés, minuterie mécanique et roues.

DE Die ideale Maschine für Pizza, Brot, Brotsticks, Focaccia, Piade und alle Hefeprodukte. Berta verwendet das innovative Hakenwerkzeugsystem, das die Bewegung der Hand nachbildet, ohne die Temperatur des Teigs zu verändern, wodurch seine Sauerstoffversorgung und Verdaulichkeit verbessert wird. Die Verarbeitungszeit des Teigs wird im Vergleich zu einer herkömmlichen Knetmaschine mit Schwenkarmen, Gabel oder Spirale um die Hälfte reduziert. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Behälter, Werkzeug und Deckel aus Edelstahl AISI 304. Optional: Zweite Geschwindigkeit nur bei Drehstrommodellen, mechanische Zeitschaltuhr und Rädern.

ES Máquina ideal para pizza, pan, palitos de pan, focaccia, piade y todos los productos con levadura. Berta utiliza el innovador sistema de herramientas de gancho que reproduce el movimiento de la mano trabajando sin alterar la temperatura de la masa, mejorando su oxigenación y digestibilidad. El tiempo de trabajo de la masa se reduce a la mitad en comparación con una amasadora tradicional con brazos, horquilla o espiral. Estructura recubierta de pintura antiarañazos - bol, útil y tapa en acero inoxidable AISI 304. Opcional: 2ª velocidad sólo en modelos trifásicos, temporizador mecánico y ruedas.

RU Идеальная машина для приготовления пиццы, хлеба, палочек, фокаччи, пиады и всех квашенных продуктов. Berta использует инновационную систему крюковых инструментов, которая воспроизводит движение ручной работы без изменения температуры теста, улучшая его оксигенацию и усваиваемость. Время работы тестовой массы сокращается вдвое по сравнению с традиционной машиной для замешивания теста с погружными рычагами, вилкой или спиралью. Конструкция покрыта антицарапанной краской - бак, инструмент и крышка из нержавеющей стали AISI 304. Опционально: 2-я скорость только для трехфазных моделей, механический таймер и колеса.

	BERTA25	BERTA35
	0,9 kW (1 PH) - 0,75 kW (3 PH) 0,75/01,1 kW 2nd speed (optional)	
3 Ph	400V/3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg	25 Kg	35 Kg
L	400 x 260 - 32 L	450 x 260 - 42 L
RPM	28 rpm 28 - 56 rpm - 2nd speed (optional)	28 rpm 28 - 56 rpm - 2nd speed (optional)
mm	470 x 625 x 795(h) mm	520 x 675 x 795(h) mm
NET Kg	60 Kg	64 Kg
GROSS Kg	71 Kg	77 Kg
mm	550 x 850 x 1060(h) mm	
m³	0,495 m³	
€	CE	
3 PH	**1450 €**	**1620 €**
1 PH	**1490 €**	**1660 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	
	Optional 2nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) **+ 150 €**	

Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс
58 €

Timer meccanico - Mechanical timer - Minuterie mécanique Mechanischer Timer - Temporizador mecánico - Механический таймер
50 €

FF30N



Impastatrice a forcella

FORK KNEADER
PETRISSEUSE À FOURCHE
GABELKNETER
AMASADORA DE HORQUILLA
ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice con utensile a forcella che consente la lavorazione degli impasti più duri permettendo un'ottima ossigenazione ed evitando il riscaldamento dell'impasto. Carcassa in acciaio verniciato - vasca, forcella e coperchio in acciaio inox AISI 304 - timer meccanico - comandi in bassa tensione. La protezione della vasca per metà grigliata permette l'aggiunta degli ingredienti anche in lavorazione.
Accessori: seconda velocità, carrello 10(h) cm o cavalletto 40(h) cm.

EN Kneader with fork tool that allows the processing of the hardest doughs allowing an excellent oxygenation and avoiding the heating of the dough. Painted steel casing - AISI 304 stainless steel bowl, fork and lid - mechanical timer - low voltage controls. The protection of the half grilled bowl allows the addition of ingredients also during processing.
Accessories: second speed, trolley 10(h) cm or stand 40(h) cm.

FR Pétrisseur à fourche qui permet la transformation des pâtes les plus dures permettant une excellente oxygénation et évitant le chauffage de la pâte. Corps en acier verni - cuve, fourche et couvercle en acier inox AISI 304 - minuterie mécanique - commandes basse tension. La protection de la cuve à moitié grillé, permet l'ajout d'ingrédients même pendant le mélange.
Accessoires: régulateur de vitesse, chariot 10(h) cm ou support 40(h) cm.

DE Teigknetmaschine mit Gabelwerkzeug. Die Drehung des Gabelwerkzeugs ermöglicht die Verarbeitung selbst härtester Teige, was zu einer hervorragenden Sauerstoffversorgung führt und die Erwärmung des Teigs verhindert. Gehäuse aus lackiertem Stahl - Schüssel, Gabel und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - mechanischer Zeitregler - Niederspannungssteuerung. Der Schutz des Schüssels, halb gegrillt, erlaubt die Zugabe der Zutaten auch während der Verarbeitung.
Zubehör: Geschwindigkeitsregler, Wagen 10(h) cm oder Stützfuß 40(h) cm.

ES Máquina ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías. La rotación de la herramienta con horquilla permite la elaboración también de las masas más duras con una excelente oxigenación, evitando que se caliente. Carcasa de acero pintado - bol, horquilla y tapa de acero inoxidable - temporizador mecánico - controles de baja tensión. La protección del bol - con una red en una mitad- permite añadir ingredientes también durante la elaboración. Accesorios: mando de regulación de la velocidad, carrito 10(h) cm o trípode 40(h) cm.

RU Тестомес с вилочной мешалкой. Вращающаяся мешалка в форме вилки позволяет приготовить даже самое жесткое тесто, обеспечивая отличную оксигенацию и предотвращая нагрев теста. Корпус из окрашенной стали - дежа, вилка и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - механический таймер - контроль снижения напряжения. Защита дежи, наполовину закрытая решеткой, позволяет добавлять ингредиенты даже во время приготовления теста.
Аксессуары: регулятор скорости, тележка высотой 10 см или опорная ножка высотой 40 см.

	FF30N
	0,75 kW (1 HP) 0,75/1,1 kW (1/1,5 HP) - 2nd speed (optional)
3 Ph	400V/3/50Hz
1 Ph	230V/1N/50Hz
	Meccanico - Mechanical - Механический
Kg/h	90 Kg/h
Kg	30 Kg
L	16 L (ø 530 x 220(h) mm)
RPM	24 rpm 24 - 35 rpm - 2nd speed (optional)
mm	1000 x 650 x 610(h) mm
NET Kg	140 Kg
GROSS Kg	152 Kg
mm	1160 x 770 x 780(h) mm
m³	0,696 m³
	CE
3 PH	**4600 €**
1 PH	**4600 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**
	Optional 2nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) **+ 350 €**



Optional
impastatrice a forcella

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

Cavalletto - Stand - Support - Stützfuß - Trípode - Подставка	
	H40
mm	640 x 590 x 400(h) mm
NET Kg	6,5 Kg
GROSS Kg	8 Kg
mm	700 x 410 x 170(h) mm
m³	0,487 m³
€	**250 €**

Carrello - Trolley - Chariot - Wagen - Carrito - Тележка	
	H10
mm	480 x 580 x 100(h) mm
NET Kg	10 Kg
GROSS Kg	8,5 Kg
mm	630 x 550 x 120(h) mm
m³	0,396 m³
€	**200 €**



12CNS
18CNS





MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA - POT EXTRACTION HANDLES

Impastatrice a spirale
con testa sollevabile
e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Anfrage verschiedene Ausstattungen, wie z. B.Gitterdeckel aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. По запросу, различное оборудование, например, крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304.

	12CNS	18CNS
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	36 Kg/h	54 Kg/h
Kg	12 Kg	18 Kg
L	16 L (ø 320 x 210(h) mm)	22 L (ø 360 x 210(h) mm)
RPM	90 rpm 90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	650 x 350 x 620÷1060(h) mm*	670 x 390 x 620÷1090 (h) mm*
NET Kg	61 Kg	68 Kg
GROSS Kg	66 Kg	76 Kg
mm	700 x 460 x 770(h) mm*	
m³	0,250 m³	
	CE	CE	CE	CE
3 PH	**1520 €**	**1650 €**	**1600 €**	**1720 €**
1 PH	**1540 €**	**1670 €**	**1620 €**	**1740 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			
	Optional 2nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) **+ 145 €**			

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

OPTIONAL 106

25CNS
38CNS





MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA - POT EXTRACTION HANDLES

Impastatrice a spirale
con testa sollevabile
e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета.

	25CNS	38CNS
	1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	75 Kg/h	114 Kg/h
Kg	25 Kg	38 Kg
L	32 L (ø 400 x 260(h) mm)	42 L (ø 450 x 260(h) mm)
RPM	90 rpm 90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	780 x 430 x 730÷1240(h) mm*	800 x 480 x 730÷1340(h) mm*
NET Kg	107 Kg	114 Kg
GROSS Kg	118 Kg	127 Kg
mm	850 x 550 x 890(h) mm*	
m³	0,420 m³	
€	CE	CE
3 PH	1965 €	2080 €
1 PH	1985 €	2100 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	
	Optional 2nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) **+ 145 €**	

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

OPTIONAL 106

50CNS





MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA - POT EXTRACTION HANDLES

Impastatrice a spirale
con testa sollevabile
e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	50CNS	
	2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230 - 400V/3/50Hz	
Kg/h	150 Kg/h	
Kg	50 Kg	
L	62 L (ø 500 x 310(h) mm)	
RPM	80 rpm 80 - 160 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	920 x 530 x 940÷1630(h) mm	
NET Kg	209 Kg	
GROSS Kg	230 Kg	
mm	1050 x 600 x 1090(h) mm	
m³	0,690 m³	
€		
	3430 €	**3540 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	
	Optional 2nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) **+ 200 €**	

OPTIONAL 106

12FN
18FN



Impastatrice a spirale
con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

fimar

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей . Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Различные опции по запросу, в том числе крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304

	12FN	18FN
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	36 Kg/h	54 Kg/h
Kg	12 Kg	18 Kg
L	16 L (ø 320 x 210(h) mm)	22 L (ø 360 x 210(h) mm)
RPM	90 rpm 90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	650 x 350 x 620÷1060(h) mm*	670 x 390 x 620÷1090(h) mm*
NET Kg	63 Kg	61 Kg
GROSS Kg	73 Kg	74 Kg
mm	700 x 460 x 770(h) mm*	
m³	0,250 m³	

	CE	CE	CE	CE
3 PH	**1410 €**	**1500 €**	**1500 €**	**1590 €**
1 PH	**1430 €**	**1520 €**	**1520 €**	**1610 €**

Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**

Optional 2nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) **+ 145 €**

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

OPTIONAL 106

25FN
38FN



Impastatrice a spirale
con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

fimar

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Anfrage sind verschiedene Zubehörteile erhältlich, einschließlich der Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес со съемной траверсой и стационарной дежой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	25FN	38FN		
	1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2nd speed (optional)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	75 Kg/h	114 Kg/h		
Kg	25 Kg	38 Kg		
L	32 L (ø 400 x 260(h) mm)	42 L (ø 450 x 260(h) mm)		
RPM	90 rpm 90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)			
mm	780 x 430 x 730÷1240(h) mm*	800 x 480 x 730÷1340(h) mm*		
NET Kg	107 Kg	114 Kg		
GROSS Kg	118 Kg	127 Kg		
mm	850 x 550 x 890(h) mm*			
m³	0,420 m³			
€	CE	CE	CE	CE
3 PH	1800 €	1900 €	1990 €	2080 €
1 PH	1820 €	1920 €	2010 €	2100 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			
	Optional 2nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) **+ 145 €**			

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

OPTIONAL 106

5OFN



Impastatrice a spirale
con testa sollevabile
e vasca fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес со съемной траверсой и стационарной дежой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	50FN	
	2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
Kg/h	150 Kg/h	
Kg	50 Kg	
L	62 L (ø 500 x 310(h) mm)	
RPM	80 rpm 80 - 160 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	920 x 530 x 940÷1630(h) mm	
NET Kg	209 Kg	
GROSS Kg	230 Kg	
mm	1050 x 600 x 1090(h) mm	
m³	0,690 m³	
		CE
3 PH	**3220 €**	**3300 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	
	Optional 2nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) **+ 200 €**	

OPTIONAL 106

7SN



Impastatrice a spirale
con testa fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich .

ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	7SN	
	0,37 kW (0,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	21 Kg/h	
Kg	7 Kg	
L	10 L (ø 260 x 200(h) mm)	
RPM	90 rpm	
mm	560 x 280 x 570÷800(h) mm	
NET Kg	39 Kg	
GROSS Kg	50 Kg	
mm	700 x 460 x 770(h) mm	
m³	0,250 m³	
		CE
3 PH	**1040 €**	**1090 €**
1 PH	**1060 €**	**1110 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

12SN
18SN



Impastatrice a spirale
con testa fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

fimar

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Wunsch weitere Zusatzausstattungen, wie z. B. Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	12SN	18SN
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	36 Kg/h	54 Kg/h
Kg	12 Kg	18 Kg
L	16 L (ø 320 x 210(h) mm)	22 L (ø 360 x 210(h) mm)
RPM	90 rpm 90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	650 x 350 x 600÷900(h) mm*	670 x 390 x 600÷920(h) mm*
NET Kg	56 Kg	57 Kg
GROSS Kg	66 Kg	70 Kg
mm	700 x 460 x 770(h) mm*	
m³	0,250 m³	

3 PH	**1140 €**	**1210 €**	**1180 €**	**1260 €**
1 PH	**1160 €**	**1230 €**	**1200 €**	**1280 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			
	Optional 2nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) **+ 145 €**			

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

OPTIONAL 106

25SN
38SN



Impastatrice a spirale
con testa fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

fimar

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Wunsch weitere Zusatzausstattungen, wie z. B. Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	25SN	38SN
	1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	75 Kg/h	114 Kg/h
Kg	25 Kg	38 Kg
L	32 L (ø 400 x 260(h) mm)	42 L (ø 450 x 260(h) mm)
RPM	90 rpm 90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	780 x 430 x 710÷1090(h) mm*	800 x 480 x 710÷1110(h) mm*
NET Kg	96 Kg	100 Kg
GROSS Kg	107 Kg	113 Kg
mm	850 x 550 x 890(h) mm*	
m³	0,420 m³	

	CE	CE	CE	CE
3 PH	**1490 €**	**1560 €**	**1650 €**	**1730 €**
1 PH	**1510 €**	**1580 €**	**1670 €**	**1750 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			
	Optional 2nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) **+ 145 €**			

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

OPTIONAL 106

50SN



Impastatrice a spirale
con testa fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304- microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	50SN	
	2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
Kg/h	150 Kg/h	
Kg	50 Kg	
L	62 L (ø 500 x 310(h) mm)	
RPM	80 rpm 80 - 160 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	920 x 530 x 920÷1350(h) mm	
NET Kg	170 Kg	
GROSS Kg	193 Kg	
mm	1050 x 600 x 1090(h) mm	
m³	0,690 m³	
€	CE	CE
	2930 €	**3000 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	
	Optional 2nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) **+ 200 €**	

OPTIONAL 106

20LN
30LN



20LN

Impastatrice a spirale
light

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

fimar

IT Impastatrice a spirale light. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale) in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader light. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale "light". Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, et la la spirale sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine "Light". Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigtypen, besonders geeignet für weichen Brot, Piadaund Pizzateig. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter, Spirale und Teigknetstab) aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Deckel in rauchfarbenem Polykarbonat serienmäßig. Auf Anfrage sind verschiedene Zubehörteile erhältlich, einschließlich der Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral light. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en tapa del bol - tapa de policarbonato fumé. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес "Light". Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	20LN		30LN	
	0,55 kW (0,75 HP)		0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) 2nd speed (optional)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	48 Kg/h		75 Kg/h	
Kg	16 Kg		25 Kg	
L	22 L (ø 360 x 210(h) mm)		32 L (ø 400 x 260(h) mm)	
RPM	80 rpm		90 rpm 90 - 180 rpm 2nd speed (optional)	
mm	380 x 600 x 560(h) mm*		420 x 680 x 660(h) mm*	
NET Kg	45 Kg		69 Kg	
GROSS Kg	55 Kg		84,4 Kg	
mm	700 x 450 x 760(h) mm		850 x 550 x 890(h) mm	
m³	0,239 m³		0,420 m³	
	CE	CE	CE	CE
3 PH	**1060 €**	**1100 €**	**1290 €**	**1350 €**
1 PH	**1080 €**	**1120 €**	**1310 €**	**1370 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			
	Optional 2nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) **+ 145 €**			

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.w
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

Optional
impastatrici



25CNS



50CNS



25FN



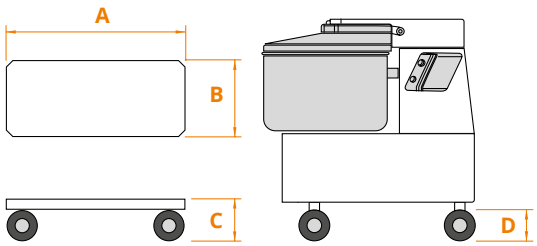
7SN



18SN



25SN



	7 SN	12 SN-CNS-FN	18 SN-CNS-FN	20 LN	25 SN-CNS-FN	30 LN	38 SN-CNS-FN	50 SN-CNS-FN
A	420 mm	520 mm			600 mm			760 mm
B	250 mm	280 mm			330 mm		380 mm	470 mm
C	80 mm							130 mm
D	130 mm							170 mm

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

Mod.	Motore con 2 velocità - Motor with 2 speed Moteur à 2 vitesses - 2-Gang-Motor Motor con 2 velocidades - Двигатель с 2 скоростями
12-18-25-38 SN-CNS-FN	145 €
50 SN-CNS-FN	200 €
30 LN	145 €

Mod.	Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс
7-12-18-25-38 SN-CNS-FN	58 €
20-30 LN	58 €
50 SN-CNS-FN	170 €

Mod.	Carrello - Trolley - Chariot - Wagen - Carrito - Тележка
7-12-18 SN-CNS-FN	100 €
20 LN	100 €
25-38 SN-CNS-FN	120 €
30 LN	120 €
50 SN-CNS-FN	160 €

Mod.	Salvamotore, no con 2 velocità Motor overload protection, not with 2 speed Discontacteur, pas sur le moteur à 2 vitesses Motorschutz, nicht mit 2-Gang-Motorversion Interruptor de sobrecarga, no con 2 velocidades Защита двигателя, не на двигателе с 2 скоростями
7-12-18 25-38-50 SN-CNS-FN	120 €
20-30 LN	120 €

Mod.	Timer meccanico - Mechanical timer Minuterie mécanique - Mechanischer Timer Temporizador mecánico - Механический таймер
7-12-18 25-38-50 SN-CNS-FN	50 €
20-30 LN	50 €

Mod.	Coperchio grigliato inox - Stainless steel gridded lid Couvercle grillé en acier inox - Gitterdeckel aus Edelstahl Tapa con red de acero inoxidable Поставляется с крышкой из нержавеющей стали
12-18-25-38 SN-CNS-FN	70 €
20-30 LN	70 €

Mod.	Timer digitale, solo con norme CE, no con salvamotore Digital timer, only CE, not with motor overload protection Minuteur numérique, seulement CE, pas avec discontacteur Digitalzeitregler, nur nach CE-Normen, nicht mit Motorschutz Temporizador digital, sólo CE, no con interruptor de sobrecarga Цифровой таймер, только по стандартам CE, не с защитой двигателя
12-18-20LN-25-30LN-38 SN-CNS-FN	**95 €**

Mod.	Maniglie estrazione pentola Pot extraction handles Poignées d'extraction de la cuve Schüsselausziehgriffe Manijas para extraer el bol Ручки для извлечения дежи
12-18-25 38-50 CNS	**110 €**



TIMER DIGITALE - DIGITAL TIMER



CARRELLO - TROLLEY



MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA
POT EXTRACTION HANDLES



COPERCHIO GRIGLIATO
STAINLESS STEEL GRIDDED LID

PLN40D
PLN60D
PLN80D



PLN60D



Impastatrice planetaria
variatore di velocità e comandi digitali

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice planetaria con variatore di velocità e comandi digitali. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili.

EN Planetary mixer with speed variator and digital controls. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection.

FR Mélangeur planétaire avec variateur de vitesse et commandes numériques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve et sur la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils.

DE Planetenmischer mit Drehzahlregler und digitaler Steuerung. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rühreinsatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.

ES Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos digitales. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.

RU Планетарный тестомес с регулятором скорости и цифровым управлением. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д . Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта.

	PLN40D	PLN60D	PLN80D
	2,2 kW (3 HP)	3 kW (4 HP)	
3 Ph	400V/3N/50-60Hz		
	Digitale - Digital - Цифровой		
L	40 L	60 L	80 L
RPM	min. 30 - max. 120 rpm		
mm	910 x 650 x 1520(h) mm	1000 x 680 x 1600(h) mm	
NET Kg	250 Kg	280 Kg	290 Kg
GROSS Kg	260 Kg	295 Kg	310 Kg
mm	1100 x 800 x 1800(h) mm		
m³	1,584 m³		
	CE		
	7540 €	**8730 €**	**10540 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

PLN12BV
PLN20BV



PLN12BV - PLN20BV

Impastatrice planetaria
variatore con inverter
e comandi meccanici

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

fimar

IT Impastatrice planetaria con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezoine vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - modelli da banco.

EN Planetary mixer with speed variator and mechanical controls. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection. Counter model.

FR Mélangeur planétaire avec variateur de vitesse et commandes mécaniques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve et sur la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils. Modèle à poser.

DE Planetenmischer mit Drehzahlregler, mechanischer Steuerung und Umrichter. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rühreinsatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung. Tischmodell.

ES Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos mecánicos e invertidor. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios. Modelos para bancos de trabajo.

RU Планетарный тестомес с регулятором скорости, механическим управлением и инвертором. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта. Настольная модель.

	PLN12BV	PLN20BV
	0,5 kW (0,7 HP)	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷30'	
L	10 L	20 L
RPM	min. 30 - max.120 rpm	
mm	550 x 400 x 640(h) mm	
NET Kg	47 Kg	57 Kg
GROSS Kg	55 Kg	61 Kg
mm	750 x 490 x 900(h) mm	
m³	0,331 m³	
	CE	
	2520 €	**3140 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 116

PLN20V
PLN40V-PLN60V
PLN80V



PLN40V



Impastatrice planetaria
variatore con inverter e comandi meccanici

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice planetaria con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili.

EN Planetary mixer with speed variator and mechanical controls and inverter. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection.

FR Mélangeur planétaire avec variateur de vitesse et commandes mécaniques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve et sur la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils.

DE Planetenmischer mit Drehzahlregler, mechanischer Steuerung und Umrichter. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rühreinsatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.

ES Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos mecánicos e invertidor. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.

RU Планетарный тестомес с регулятором скорости, механическим управлением и инвертором. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта.

	PLN20V	PLN40V	PLN60V	PLN80V
	0,75 kW (1 HP)	2,2 kW (3 HP)	3 kW (4 HP)	
3 Ph	400V/3N/50-60Hz			
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-		
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷30'			
L	20 L	40 L	60 L	80 L
RPM	min. 30 - max.120 rpm			
mm	700 x 500 x 1200(h) mm	910 x 650 x 1520(h) mm	1000 x 680 x 1600(h) mm	
NET Kg	110 Kg	250 Kg	280 Kg	290 Kg
GROSS Kg	136 Kg	260 Kg	295 Kg	310 Kg
mm	890 x 680 x 1400(h) mm	1100 x 800 x 1800(h) mm		
m³	0,847 m³	1,584 m³		
€	CE			
3 PH	**4640 €**	**7250 €**	**8430 €**	**10240 €**
1 Ph	**4430 €**	**-**	**-**	**-**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

OPTIONAL 116

PLN20M
PLN40M
PLN60M



PLN40M



Impastatrice planetaria
3 velocità con comandi meccanici

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice planetaria con variatore a 3 velocità e comandi meccanici. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili.

EN Planetary mixer with 3 speeds variator and mechanical controls. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc...Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection.

FR Mélangeur planétaire avec variateur à 3 vitesses et commandes mécaniques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve et sur la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils.

DE Planetenmischer mit 3-Gänge-Drehzahlregler und mechanischer Steuerung. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw...Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rühreinsatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.

ES Amasadora planetaria con variador de 3 velocidades y mandos mecánicos. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.

RU Планетарный тестомес с 3-х скоростным регулятором скорости и механическим управлением. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта.

	PLN20M	PLN40M	PLN60M
	0,5/0,75/1,1 kW (0,7/1/1,5 HP)	0,75/1/1,3 kW (1/1,5/1,75 HP)	1,1/1,5/1,7 kW (1,5/2/2,2 HP)
3 Ph	400V/3N/50Hz		
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷30'		
L	20 L	40 L	60 L
RPM	30 - 60 - 120 rpm		
mm	700 x 500 x 1200(h) mm	910 x 650 x 1520(h) mm	1000 x 680 x 1600(h) mm
NET Kg	110 Kg	250 Kg	280 Kg
GROSS Kg	136 Kg	260 Kg	295 Kg
mm	890 x 680 x 1400(h) mm	1100 x 800 x 1800(h) mm	
m³	0,847 m³	1,584 m³	
	CE		
	3960 €	**6200 €**	**7450 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		



Optional
impastatrici planetarie

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

Mod.	Kit riduzione (vasca + frusta + uncino + spatola) Reduction kit (bowl+whisk + hook + spatula) Kit réduction (cuve + fouet + crochet + spatule) Verringerungssatz (Teigschüssel + Rühreinsatz + Haken + Spachtel) Kit reducción (bol + batidor + gancho + espátula) Редукционный набор (дежа для теста + мешалка + крюк + лопатка)
80/60 L	1950 €
80/40 L	1590 €
60/40 L	1485 €
60/20 L	1335 €
40/20 L	1050 €

Mod.	Carrello vasca Bowl trolley Chariot cuve Wagen für Teigschüsselwagen carro del Bol Тележка для дежи
PLN40 M-D-V	600 €
PLN60 M-D-V	600 €
PLN80 M-D-V	600 €

Mod.	Vasca Bowl Cuve Teigschüssel Bol Ёмкост	Uncino Hook Crochet Haken Gancho Крю	Frusta Whisk Fouet Rühreinsatz Batidor Венчик	Spatola Spatula Spatule Schaber Espátula Лопатка
PLN12BV	330 €	150 €	210 €	90 €
PLN20BV	480 €	150 €	255 €	120 €
PLN20 M-V	555 €	150 €	255 €	120 €
PLN40 M-V-D	720 €	180 €	345 €	150 €
PLN60 M-V-D	870 €	210 €	435 €	180 €
PLN80 V-D	1290 €	600 €	840 €	600 €

Mod.	Sollevamento elettrico vasca Tank electrical lifting Soulèvement électrique cuve Elektrische Schüsselhebevorrichtung elevación eléctrica del Bol Электрическое устройство для подъема дежи
PLN40D	1290 €
PLN60D	1290 €
PLN80D	1290 €

PF25E
PF40E

Macchina pasta fresca



PF40E

PASTA MACHINE
MACHINE À PÂTE
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

fimar

IT Macchina per la pasta fresca ideale per impastare ed estrudere impasti in diversi formati. Carcassa, vasca, supporto vasca, gancio impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore su coperchio vasca - coperchio grigliato per permettere l'inserimento di ingredienti anche durante la lavorazione - pannello di comandi digitale - vasca completamente estraibile per un facile e rapido lavaggio. Il modello PF40E è dotato di bocca di estrusione con raffreddamento ad acqua e coltello taglia pasta incluso.
Accessori: trafile in bronzo di diverso tipo - coltello tagliapasta per il modello PF25E

EN Fresh pasta machine to mix and mould fresh pasta in different shapes. AISI 304 stainless steel casing, bowl, bowl support, kneading hook and blade - micro switch on bowl lid - Grilleed lid to add extra ingredients during processing - digital control panel - completely extractable bowl dishwasher safe. The PF40E model is equipped with an extrusion outlet with water cooling and a pasta cutting knife included.
Accessories: bronze moulds in different shapes - pasta cutting knife for model PF25E.

FR Machine à pâtes fraîches pour mélanger et mouler des pâtes fraîches de différentes formes. Corps, cuve, support cuve, crochet de pétrissage et hélice en acier inox AISI 304 - micro interrupteur sur le couvercle de la cuve - couvercle grillé pour ajouter des ingrédients supplémentaires pendant le travail - panneau numérique - cuve complètement extractible lavable au lave vaisselle. Le modèle PF40E est équipé d'un orifice d'extrusion avec refroidissement par eau et d'un couteau pour couper les pâtes.
Accessoires: filiéres en bronze de différentes formes - couteau coupe-pâtes pour le modèle PF25E.

DE Frisch-Nudelmaschine, ideal zum Kneten und Extrudieren von Frisch-Nudeln in verschiedenen Formen. Gehäuse, Schüssel, Schüsselhalterung, Knethaken und Spirale aus Edelstahl AISI 304 - Mikroschalter am Schüsseldeckel - Gitterdeckel zum Hinzufügen zusätzlicher Zutaten während der Verarbeitung - digitales Bedienfeld - vollständig ausziehbare Schüssel Geschirrspülmaschine geeignet. Das Modell PF40E ist mit einem Extrusionsauslass mit Wasserkühlung ausgestattet und wird mit einem Nudelschneidemesser geliefert.
Zubehör: Nudeleinsätze in verschiedenen Formen - Nudelschneidemesser für das Modell PF25E.

ES Máquina de pasta fresca ideal para mezclar y moldear pasta fresca de diferentes formas. Carcasa, bol, soporte del bol, gancho de amasado y cuchilla de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor en la tapa del bol - tapa con rejilla para añadir ingredientes adicionales durante el proceso - panel de control digital - bol completamente extraíble y apto para lavavajillas. El modelo PF40E está equipado con una salida de extrusión con refrigeración por agua y un cuchillo para pasta incluido.
Accesorios: moldes de bronce de diferentes formas - cuchillo para pasta para el modelo PF25E.

RU Макаронная установка для приготовления свежих макарон, идеально подходит для замешивания и экструзии свежих макаронных изделий различных форм.Корпус из нержавеющей стали AISI 304, контейнера, держатель, тестовый крючок и спираль - микропереключатель на крышке контейнера - крышка с решеткой для добавления дополнительных компонентов во время обработки - цифровая панель управления - подходящая полностью выдвижная посудомоечная машина. Модель PF40E оснащена водяным экструзионным выходом и поставляется с резаком для макарон.
Принадлежности: Вставки для лапши различных форм - нож для макаронных изделий для модели PF25E.

	PF25E (dal/from 01/2020)	PF40E
	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)
3 Ph	230-400V/3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	8 Kg/h	13 Kg/h
Kg	2 Kg	3,5 Kg
	ø 57 mm*	
mm	300 x 550 x 425/540(h) mm	307 x 594 x 525/610(h) mm
NET Kg	26,5 Kg	35 Kg
GROSS Kg	33,5 Kg	46 Kg
mm	650 x 390 x 560(h) mm	700 x 460 x 770(h) mm
m³	0,141 m³	0,248 m³
€	CE	
3 Ph	**1600 €**	**3050 €**
1 Ph	**1650 €**	**3100 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	
	PF25E Coltello tagliapasta - Pasta cutting knife нож для макаронных изделий **+ 500 €**	

* Trafile escluse.
Without mould.
Filières exlues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.

OPTIONAL 128

MPF1.5N





MPF1.5N

Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE
MACHINE À PÂTE
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

fimar

IT Macchina per impastare ed estrudere impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca.

EN Machine to mix and mould egg mixtures pasta in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on basin lid.

FR Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304 - hélice en alliage laiton/bronze - microinterrupteur sur le couvercle de la cuve.

DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Schüssel und Knethaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Behälterdeckel.

ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronce - microinterruptor en la tapa del bol.

RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава - микровыключатель на крышке контейнера.

MPF1.5N
0,3 kW (0,4 HP)
230V/1N/50Hz
5 Kg/h
1,5 Kg
ø 50 mm*
250 x 480 x 290÷460(h) mm
18 Kg
20 Kg
320 x 590 x 410(h) mm
0,077 m³
CE
1210 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**

* Trafile escluse.
Without mould.
Filières exlues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.



ACCARMPF			
580 x 440 x 560(h) mm			
	12,2 Kg		13,6 Kg
	640 x 430 x 610(h) mm		0,168 m³
240 €			

OPTIONAL 128

MPF2.5N
MPF2.5NC



MPF2.5N





MPF2.5NC

Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE
MACHINE À PÂTE
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

IT Macchina per impastare ed estrudere impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca. Il modello MPF2.5NC include il coltello taglia pasta elettronico nel prezzo.

EN Machine to mix and mould egg mixtures in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on basin lid . The price of MPF2.5NC model includes the electronic pasta cutter knife.

FR Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304 - hélice en alliage laiton/bronze - microinterrupteur sur le couvercle de la cuve. Le prix du modèle MPF2.5NC inclut le couteau coupe-pâtes électronique.

DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Schüssel und Knethaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Behälterdeckel. Beim Modell MPF2.5NC ist das elektronische Nudelschneidemesser im Preis inbegriffen.

ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronce - microinterruptor en la tapa del bol. Con el modelo MPF2.5NC se incluye en el precio el cuchillo electrónico para cortar pasta.

RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава - микровыключатель на крышке контейнера. В модели MPF2.5NC электронный нож для макаронных изделий включен в цену.

	MPF2.5N	MPF2.5NC
	0,37 kW (0,5 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	8 Kg/h	
Kg	2,5 Kg	
	ø 57 mm*	
mm	260 x 600 x 380÷560(h) mm	
NET Kg	29 Kg	
GROSS Kg	38 Kg	
mm	370 x 720 x 580(h) mm	
m³	0,155 m³	
	CE	
	1760 €	**2360 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

	ACCARMPF			
mm	580 x 440 x 560(h) mm			
NET Kg	12,2 Kg	GROSS Kg	13,6 Kg	
mm	640 x 430 x 610(h) mm	m³	0,168 m³	
	240 €			

* Trafile escluse.
Without mould.
Filières exlues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.



OPTIONAL 128

MPF4N





Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE
MACHINE À PÂTE
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

IT Macchina per impastare ed estrudere impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca - raffreddamento della zona di estrusione ad aria e taglia pasta elettronico di serie.

EN Machine to mix and mould egg mixtures in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on bowl lid -air-cooled extrusion area - electronic pasta cutter knife as standard.

FR Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304 - hélice en alliage laiton/bronze - microinterrupteur sur le couvercle de la cuve - refroidissement de la partie d'extrusion à l'air et coupe-pâtes électronique de série.

DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Wanne und Knethaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Wannendeckel. Serien Ausstattung: Luftkühlung des Extrusionsbereichs und elektronischer Nudelschneider.

ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronce - microinterruptor en la tapa del bol. Refrigeración de la zona de extrusión por aire. Corta pasta elextrónico en la dotación.

RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава - микровыключатель на крышке контейнера. Стандартное оснащение: воздушное охлаждение зоны экструзии и электронный нож для макаронных изделий.

* Trafile escluse.
Without mould.
Filières exlues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.

MPF4N
0,75 kW (1 HP)
230-400V/3N/50Hz
13 Kg/h
4 Kg
ø 57 mm*
350 x 760 x 450÷640(h) mm
42 Kg
51 Kg
460 x 740 x 670(h) mm
0,228 m³
CE
3550 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**



ACCARMPF			
580 x 440 x 560(h) mm			
	12,2 Kg		13,6 Kg
	640 x 430 x 610(h) mm		0,168 m³
240 €			

OPTIONAL 128

MPF8N





Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE
MACHINE À PÂTE
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

IT Macchina per impastare ed estrudere impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca - raffreddamento della zona di estrusione ad aria e taglia pasta elettronico di serie. Il modello MPF8N ha il cavalletto di serie.

EN Machine to mix and mould egg mixtures in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on bowl lid - air-cooled extrusion area - electronic pasta cutter knife as standard. Model MPF8NC is delivered with stand as standard.

FR Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304 - hélice en alliage laiton/bronze - microinterrupteur sur le couvercle de la cuve - refroidissement de la partie d'extrusion à l'air et coupe-pâtes électronique de série. Le modèle MPF8N inclut de série le support.

DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Wanne und Knethaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Wannendeckel. Serien Ausstattung: Luftkühlung des Extrusionsbereichs und elektronischer Nudelschneider. Das Modell MPF8N ist serienmäßig mit einem Stützfuß ausgestattet.

ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronce - microinterruptor en la tapa del bol. Refrigeración de la zona de extrusión por aire. Corta pasta elextrónico en la dotación. Con el modelo MPF8N se incluye también el trípode.

RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава - микровыключатель на крышке контейнера. Стандартное оснащение: воздушное охлаждение зоны экструзии и электронный нож для макаронных изделий. Модель MPF8N оснащена опорной ножкой.

* Trafile escluse.
Without mould.
Filières exlues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.

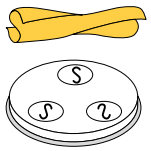


	MPF8N	
	1 kW (1,3 HP)	
3 Ph	230-400V/3N/50Hz	
Kg/h	25 Kg/h	
Kg	8 Kg	
	ø 78 mm*	
mm	450 x 720 x 750÷990(h) mm	
NET Kg	87 Kg	
GROSS Kg	97 Kg	
mm	800 x 1000 x 940(h) mm	
m³	0,524 m³	
	ACCARMPF	
mm	580 x 440 x 560(h) mm	
NET Kg	12,2 Kg	GROSS Kg 13,6 Kg
mm	640 x 430 x 610(h) mm	m³ 0,168 m³
	CE	
	5360 €	
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

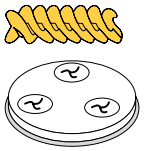
OPTIONAL 128

Trafile
formati vari in lega ottone-bronzo

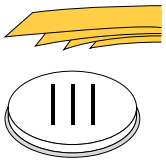
CASERECCE



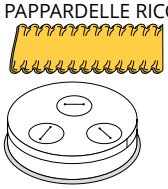
FUSILLI



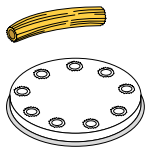
PAPPARDELLE



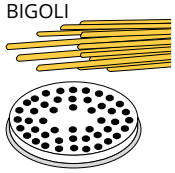
PAPPARDELLE RICCE



BUCATINI



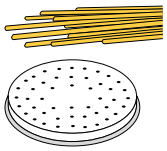
BIGOLI



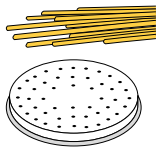
CAPELLI D'ANGELO



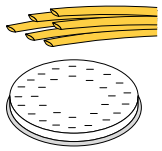
SPAGHETTI



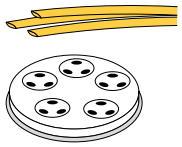
SPAGHETTI ALLA CHITARRA



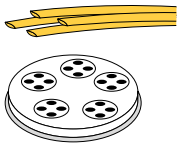
TAGLIOLINI



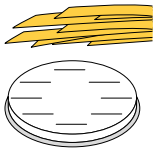
LINGUINE 3x1,6



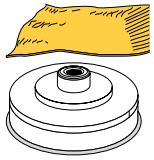
LINGUINE 4x1,6



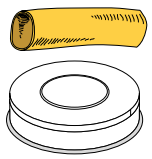
FETTUCCINE



PASTA SFOGLIA



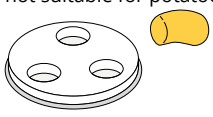
CANNELLONE



GRAMIGNA



GNOCCHI
non di patate
not suitable for potatoes



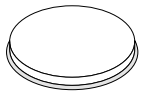
STELLINE



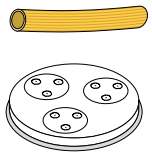
RISO



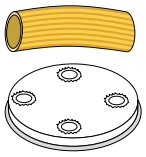
SENZA FORI



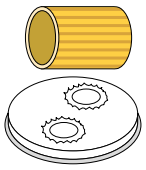
MACCHERONI Ø 4,8



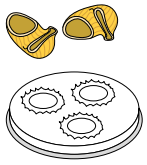
MACCHERONI Ø 8,5



MACCHERONI Ø 15



CANESTRINI



I disegni delle trafile sono indicativi. Il numero dei fori cambia in base al modello della macchina.

The drawings of the moulds are merely illustrative. The number of holes changes depending on the machine model.

Les dessins des filières sont donnés à titre indicatif. Le nombre de trous varie en fonction du modèle de la machine.

Die Abbildungen der Einsätze sind nur als Beispiel zu verstehen. Die Anzahl der Löcher ändert sich je nach Maschinentyp.

Los gráficos de las moldes son indicativos. El número de agujeros varía según el modelo de la máquina.

Рисунки вставок следует рассматривать только в качестве примера. Число отверстий зависит от типа станка.



ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

fimar

Trafile formati vari in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould in different shapes Filières d'étirage de différentes tailles en alliage laiton-bronze Nudeleinsätze in verschiedenen Formate aus Messing-Kupferlegierung Moldes de diferentes medidas y tamaños en aleación de latón-bronce Насадки для макаронных изделий для различных форматов из латунно-бронзового сплава	Trafila pasta sfoglia in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy Puff-pastry mould Filière pour pâte feuilletée en alliage de laiton/bronze Blätterteigensatz aus Messing-Kupferlegierung Molde de pasta de hojaldre de aleación de latón-bronce Насадка для слоеного теста из латунно-бронзового сплава

Mod.	Cadauna - Each chacune - Je Stück - Cada uno - Каждая	
MPF1.5N	55 €	65 €
MPF2.5N	67 €	82 €
MPF2.5NC	67 €	82 €
MPF4N	67 €	82 €
MPF8N	120 €	150 €
PF25E	67 €	82 €
PF40E	67 €	82 €

Mod.	MPF1.5	MPF2.5	MPF4N	MPF8N	PF25E	PF40E
CASERECCE	9 x 5 mm					
FUSILLI	ø 9 mm					
PAPPARDELLE	16 mm					
GNOCCHI	ø 12 mm					
BUCATINI	ø 4 mm					
BIGOLI	ø 3 mm					
CAPELLI D'ANGELO	ø 1 mm					
SPAGHETTI	ø 2 mm					
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	2 x 2 mm					
TAGLIOLINI	3 mm					
LINGUINE 3 x 1.6	3 mm					
LINGUINE 4 x 1.6	4 mm					

Mod.	MPF1.5	MPF2.5	MPF4N	MPF8N	PF25E	PF40E
FETTUCCINE	8 mm					
PASTA SFOGLIA min. 1 - max 4 mm spessore/thickness	135 mm	155 mm		205 mm	155 mm	
CANNELLONE RIPIENO	ø 25 mm			ø 30 mm	ø 25 mm	
GRAMIGNA	ø 3,5 mm					
PAPPARDELLE RICCE	16 mm					
STELLINE	5 mm					
RISO	7 mm					
MACCHERONI ø 4,8	ø 4,8 mm					
MACCHERONI ø 8,5	ø 8,5 mm					
MACCHERONI ø 15	ø 15 mm					
CANESTRINI	ø 16 mm					

FI32N
FI42N
FIP42N

Stendipizza
a due coppie di rulli



FI32N

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



FI42N



FIP42N

PIZZA ROLLER MACHINE
FAÇONNEUSE POUR PIZZA
PIZZATEIGAUSROLLMASCHINE
MÁQUINA PARA EXTENDER
MASA DE PIZZA CON RODILLOS
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Macchina per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce, ecc. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore su entrambe i gruppi - apertura rulli da 0,3 mm a max 5,5 mm - rulli superiori inclinati (FI32N-42N) o paralleli (FIP42N) per realizzare diverse forme. Il sistema con micro di sicurezza si trova sul coperchio protezione rulli superiori e permette il funzionamento solo a coperchio chiuso.

EN Machine to roll out doughs of pizza, bread, piadina, focaccia, etc.. Structure entirely in stainless steel AISI 304 - food safe resin rollers - lever for thickness adjustment on both groups - roller opening from 0.3 mm to max. 5.5 mm - upper rollers inclined (FI32N-42N) or parallel (FIP42N) to create different forms. The system with safety micro is located on the lid protection of upper rollers and allows operation only when the lid is closed.

FR Machine à rouler les pâtes de pizza, pain, piadina, focaccia, etc... Corps entièrement en acier inox AISI 304 - rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage de l'épaisseur sur les deux unités - ouverture des rouleaux de 0,3 mm à 5,5 mm maximum - rouleaux supérieurs inclinés (FI32N-42N) ou rouleaux parallèles (FIP42N) pour créer différentes formes. Le système de sécurité avec microinterrupteur est situé sur le couvercle de protection des rouleaux supérieurs et ne permet le fonctionnement que lorsque le couvercle est fermé.

DE Maschine zum Ausrollen von Pizza-, Brot-, Piada-, Fladenteig usw. Gehäuse vollständig aus Edelstahl AISI 304 - Rollen aus Lebensmittelharz - Dickenverstellhebel an beiden Einheiten - Rollenöffnungsweite von 0,3 mm bis max. 5,5 mm - obere Rollen geneigt (FI32N-42N) oder parallel (FIP42N) zur Zubereitung verschiedener Formen. Das Mikrosicherheitssystem befindet sich auf dem oberen Rollenschutzdeckel und erlaubt den Betrieb nur bei geschlossenem Deckel.

ES Máquina para estirar masas de pizza, pan, tortilla, etc. Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304 - rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación espesor en ambos grupos - distancia entre rodillos de 0,3 mm a max 5,5 mm - rodillos superiores inclinados (FI32N-42N) o paralelos (FIP42N) para realizar diferentes formas. Sistema con microinterruptor de seguridad, ubicado en la tapa de protección de los rodillos superiores, que permite el funcionamiento sólo con la tapa cerrada.

RU Машина для раскатки теста для пиццы, хлеба, пьядины, лепешек и т. д. Корпус полностью из нержавеющей стали AISI 304 - валки из пищевой смолы - рычаг регулировки толщины на обоих узлах - ширина просвета от 0,3 мм до макс. 5,5 мм - верхние валки наклонные (FI32N-42N) или параллельные (FIP42N) для подготовки различных форм. Микросистема безопасности расположена на верхней защитной крышке валков и позволяет работать только при закрытой крышке.

	FI32N	FI42N	FIP42N
	0,37 kW (0,5 HP)		
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	320 mm	420 mm	
mm	min 0,3 - max 5,5 mm		
mm	590 x 510 x 630÷700(h) mm	590 x 510 x 760÷820(h) mm	590 x 510 x 690÷760(h) mm
NET Kg	36 Kg	44 Kg	45 Kg
GROSS Kg	45 Kg	53 Kg	54 Kg
mm	680 x 610 x 760(h) mm		
m³	0,357 m³		
	CE		
	1180 €	**1260 €**	**1360 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

FIM42



FIM42

Stendipizza
monorullo

PIZZA ROLLER MACHINE
FAÇONNEUSE POUR PIZZA
PIZZATEIGAUSROLLMASCHINE
MÁQUINA PARA EXTENDER MASA
DE PIZZA CON RODILLOS
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

fimar

IT Macchina per stendere impasti di pizza, piada, focacce, ecc. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - singola coppia di rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore. Il sistema con micro di sicurezza si trova sul coperchio protezione rulli superiori e permette il funzionamento solo a coperchio chiuso.

EN Machine to roll out doughs of pizza, bread, piadina, focaccia, etc.. Structure entirely in stainless steel AISI 304 - food safe resin rollers - lever for thickness adjustment . The system with safety micro is located on the lid protection of upper rollers and allows operation only when the lid is closed.

FR Machine à rouler les pâtes de pizza, pain, piadina, focaccia, etc... Corps entièrement en acier inox AISI 304 - Paire de rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage de l'épaisseur. Le système de sécurité avec microinterrupteur est situé sur le couvercle de protection des rouleaux supérieurs et ne permet le fonctionnement que lorsque le couvercle est fermé.

DE Maschine zum Ausrollen von Pizza-, Brot-, Piada-, Fladenteig usw. Gehäuse vollständig aus Edelstahl AISI 304 - Rollen aus Lebensmittelharz - Dickenverstellhebel. Das Mikrosicherheitssystem befindet sich auf dem oberen Rollenschutzdeckel und erlaubt den Betrieb nur bei geschlossenem Deckel.

ES Máquina para estirar masas de pizza, pan, tortilla, etc. Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304 - única pareja de rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación espesor. Sistema con microinterruptor de seguridad, ubicado en la tapa de protección de los rodillos superiores, que permite el funcionamiento sólo con la tapa cerrada.

RU Машина для раскатки теста для пиццы, хлеба, пьядины, лепешек и т. д. Корпус полностью из нержавеющей стали AISI 304 - валки из пищевой смолы - рычаг регулировки толщины. Микросистема безопасности расположена на верхней защитной крышке валков и позволяет работать только при закрытой крышке.

	FIM42
	0,37 kW (0,5 HP)
1 Ph	230V/1N/50Hz
mm	420 mm
mm	min 0,3 - max 5,5 mm
mm	560 x 410 x 445(h) mm
NET Kg	30 Kg
GROSS Kg	38 Kg
mm	750 x 500 x 450(h) mm
m³	0,168 m³
	CE
	1000 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**



SI320
SI420
SI520

Sfogliatrici stendipizza



SI420



SI420 + TAGLIASFOGLIA / PASTRY CUTTER



TAGLIASFOGLIA / PASTRY CUTTER

PASTA AND PIZZA ROLLER MACHINE
FAÇONNEUSE POUR PÂTE ET PIZZA
PIZZA UND TEIGAUSROLLMASCHINE
MÁQUINA PARA EXTENDER MASA
DE PIZZA CON RODILLOS
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Macchina per stendere impasti all'uovo, pizza e piada. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - rulli in acciaio inox AISI 304 lucidati a specchio - apertura rulli 0÷10 mm - pomello di regolazione spessore ultimo passaggio - microinterruttore su coperchio di protezione rulli.
Optional: taglia sfoglia singoli - taglio utile 220 mm - diverse misure di taglio da 2-4-6-12 mm.

EN Egg, pizza and piadina dough rolling machine. Structure entirely in stainless steel AISI 304 - rollers in stainless steel AISI 304 mirror-polished - roller opening 0÷10 mm - adjustment knob for last passage thickness - microswitch on roller protection lid.
Optional: single sheet cutter - 220 mm useful cut - different cutting sizes 2-4-6-12 mm.

FR Machine pour étendre les pâtes aux oeufs, la pizza et piadina. Corps entièrement en acier inox AISI 304 - rouleaux en acier inox AISI 304 polis brillants - ouverture des rouleaux 0÷10 mm - poignée de réglage 'épaisseur du dernier passage - microinterrupteur sur le couvercle de protection des rouleaux.
Accessoires: coupe-feuilles individuelles - coupe utile 220 mm - différentes tailles de coupe de 2-4-6-6-12 mm.

DE Maschine zum Ausrollen von Eimischungen, Pizza- und Piadateig. Rollen aus Hochglanz-Edelstahl - Rollenöffnungsweite 0÷10 mm - Dicke-Einstellknopf für den letzten Durchgang - Mikroschalter am Schutzdeckel der Rullen.
Auf Wunsch: Einzelblattschneider - 220 mm Nutzschnitt - verschiedene Schnittgrößen: 2-4-6-6-12 mm.

ES Máquina para estirar masas de pizza, pan, tortilla o masas con huevo. Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304 - rodillos de acero inoxidable pulido espejo - distancia rodillos 0÷10 mm - perilla de regulación espesor último paso. Microinterruptor ubicado en la tapa de protección de los rodillos. Accesorios: cortadora de hojaldre - sección útil 220 mm - diferentes medidas de corte: 2-4-6-12 mm.

RU Машина для раскатывания яичных смесей, теста для пиццы и пьядины. Валки из полированной нержавеющей стали - просвет 0 ÷10 мм. - ручка регулировки толщины для последнего прохода - микропереключатель на защитной крышке валков.
По запросу: нож для нарезки листов - ширина реза 220 мм - различные параметры резания: 2-4-6-6-12 мм.



Tagliasfoglia.
Pastry cutter.
Roulette à pâte.
Nudelschneidegerät.
Cortadora de masa.
Прибор для нарезки тонких слоёв теста.

	SI320	SI420	SI520
	0,37 kW (0,5 HP)		
3 Ph	230-400V/3/50Hz		
1 Ph	230V/1N/50HZ		
mm	320 mm	420 mm	520 mm
mm	580 x 480 x 400(h) mm	680 x 480 x 400(h) mm	780 x 480 x 400(h) mm
NET Kg	52 Kg	61 Kg	70 Kg
GROSS Kg	61 Kg	70 Kg	79 Kg
mm	770 x 520 x 580(h) mm		
m³	0,232 m³		
	CE		
3 PH	**2080 €**	**2200 €**	**2350 €**
1 Ph	**2130 €**	**2250 €**	**2400 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

	TGP2	TGP4	TGP6	TGP12
mm	2 mm	4 mm	6 mm	12 mm
	300 x 70 x 55(h) mm			
	NET Kg 3,2 Kg		GROSS Kg 3,5 Kg	
	mm 410x165x170(h) mm		m³ 0,014 m³	
	310 €	**295 €**	**295 €**	**295 €**



Taglio, pelatura e conservazione

CUTTING PEELING
AND CONSERVATION
COUPE, PELAGE ET CONSERVATION
SCHNEIDEN, SCHÄLEN UND LAGERN
CORTAR, PELAR Y CONSERVAR
РЕЗКА, ОТСЛАИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

IT

Per velocizzare e rendere più semplice il lavoro nella ristorazione professionale sono fondamentali alcuni macchinari come: Tagliaverdure, Tagliamozzarella, Cutter, Pelapatate, Lavacozze, Lavaverdure, Affettatrici e Asciuga Lucida Posate.

Il brand Fimar si è specializzato anche nella conservazione offrendo la possibilità di scelta tra: Macchine Sottovuoto a Campana, a Barra Saldante o Termosigillatrici.

FR

Pour accélérer et faciliter le travail dans la restauration professionnelle, quelques machines sont indispensables, telles que: Coupe-légumes, coupe-mozzarella, cutter, éplucheuses de pommes de terre, lave-moules, lave-légumes, trancheuses et machines à essuyer et polir la vaisselle.

La marque Fimar s'est également spécialisée dans la conservation, en offrant la possibilité de choisir entre: Machines sous-vide, machines à barres de soudure ou thermoscelleuses.

ES

Para acelerar y facilitar el trabajo en la hostelería tradicional se necesitan unas máquinas como: cortador de verduras, cortador de mozzarella, cutter, pelapapas, limpiador de mejillones, limpiador de verduras, cortadoras, secadora y pulidora de vajillas.

La marca Fimar se especializó también en la conservación y propone estas soluciones: envasadora al vacío profesional envasadora con barra y selladoras térmicas.

EN

A few appliances are essential to facilitate and accelerate work in professional catering: Vegetable Cutters, Mozzarella Cutters, Cutters, Potato Peelers, Mussel Washers, Vegetable Washers, Slicers and Polished Cutlery Dryers.

The Fimar brand has also focused on conservation, offering the possibility of choosing between: Vacuum machines, sealing bars or heat sealers.

DE

Um die Arbeit in der professionellen Gastronomie zu beschleunigen und zu erleichtern, sind einige Maschinen unerlässlich, wie zum Beispiel: Gemüseschneider, Mozzarella-Schneider, Schneidegeräte, Kartoffelschäler, Muschelwaschmaschinen, Gemüseschneider, Aufschnittmaschinen und Bestecktrockner/-polierer.

Die Firma Fimar hat sich auch auf die Aufbewahrung konzentriert und bietet eine Auswahl an: Vakuumverpacker mit Kammer oder mit Schweißleiste, oder Heißsiegelgeräte.

RU

Для ускорения и облегчения работы в профессиональном кейтеринге необходимо несколько машин, например: Овощерезы, моцарелла, ножницы, ножницы, очистители картофеля, мидии, овощные шайбы, ломтики и сушилки для столовых приборов.

Бренд Fimar также специализируется на консервации, предлагая возможность выбора: Вакуумно-камерные машины, пломбировочные машины или термозаклеиватели.



INDICE

INDEX
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
УКАЗАТЕЛЬ

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
MIXER AD IMMERSIONE	IMMERSION BLENDER	MIXEUR À IMMERSION	EINTAUCH-MIXSTAB	TRITURADORA A INMERSIÓN	ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР	140
TAGLIAVERDURA	VEGETABLE CUTTER	COUPE-LÉGUMES	GEMÜSESCHNEIDER	CORTADORAS DE HORTALIZAS	ОВОЩЕРЕЗКА	148
TAGLIAMOZZARELLA	MOZZARELLA CUTTER	COUPE-MOZZARELLA	MOZZARELLASCHNEIDER	CORTADORAS DE MOZZARELLA	КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ	164
CUTTER	CUTTER	CUTTER	CUTTER	CUTTER	CUTTER	168
PELAPATATE	POTATO PEELER	ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE	KARTOFFELSCHÄLER	PELAPAPAS	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	178
LAVACOZZE	MUSSEL WASHER	LAVE-MOULES	MUSCHELNWASCH-MASCHINE	LAVADORAS DE MEJILLONES	МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ	186
LAVAVERDURE CENTRIFUGA	VEGETABLE WASHER AND DRYER	LAVEUSES À LÉGUMES ET ESSOREUSES	GEMÜSEWASCH-UND TROCKNERMASCHINE	LAVADORA DE VERDURAS Y CENTRIFUGADORA	ПРИБОР ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ И СУШКИ ЛИСТЬЕВ САЛАТА	196
AFFETTATRICI A VOLANO	FLYWHEEL MANUAL SLICER	TRANCHEUSES MANUELLES A VOLANT	SCHWUNGRAD-AUFSCHNITTMASCHINE	CORTADORAS CON VOLANTE	СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА	198
AFFETTATRICI A GRAVITÀ	GRAVITY SLICERS	TRANCHEUSES A GRAVITE	SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN	CORTADORAS POR GRAVEDAD	ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ	200
AFFETTATRICI VERTICALI	VERTICAL SLICERS	TRANCHEUSES VERTICAUX	VERTIKALE AUFSCHNITT-MASCHINEN	CORTADORAS DE FIAMBRE VERTICALES	ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ	210
MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA	CHAMBER VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE	KAMMER-VAKUUMVERPACKER	ENVASADORAS AL VACÍO	КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ	216
MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE	BAR VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À BARRE	VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE	ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA	ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ	224
TERMOSIGILLATRICI	HEAT SEALERS	THERMOSCELLEUSES	THERMOVERSIEGELUNGS-GERÄTE	TERMOSELLADORAS	ТЕРМОЗАПЕЧА ТЫВАЮЩАЯ МАШИНА	234
ASCIUGA LUCIDA POSATE	CUTLERY DRYER-POLISHER	MACHINES À ESSUYER ET POLIR LES COUVERTS	BESTECKTROCKNER POLIERER	SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS	СУШИЛЬНОПО ЛИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	242
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	438

MX25



Mixer ad immersione

IMMERSION BLENDER
MÉLANGEUR À IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
TRITURADORA A INMERSIÓN
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

IT Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestroni, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc... **Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm per un livello max di immersione fino a 15 cm**. Possibilità di acquisto del solo blocco motore.

EN Machine for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc...**he MX25 model is equipped with only a 30 cm blending stick for a maximum immersion level of up to 15 cm**. You can purchase only the motor unit.

FR Machine pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, batters, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc... **Le modèle MX25 est équipé seulement d'un mélangeur de 30 cm pour un niveau d'immersion maximum jusqu'à 15 cm**. Il est possible d'acheter uniquement le groupe moteur.

DE Maschine zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Saucen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc...**Das Modell MX25 ist mit nur einem 30 cm Mixstab für eine maximale Eintauchtiefe von bis zu 15 cm ausgestattet**. Auf Wunsch können Sie nur die Motoreinheit kaufen.

ES Máquina para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...**El modelo MX25 solo tiene un mezclador de 30 cm para una inmersión máxima de 15 cm**. Se puede comprar sólo el bloque del motor.

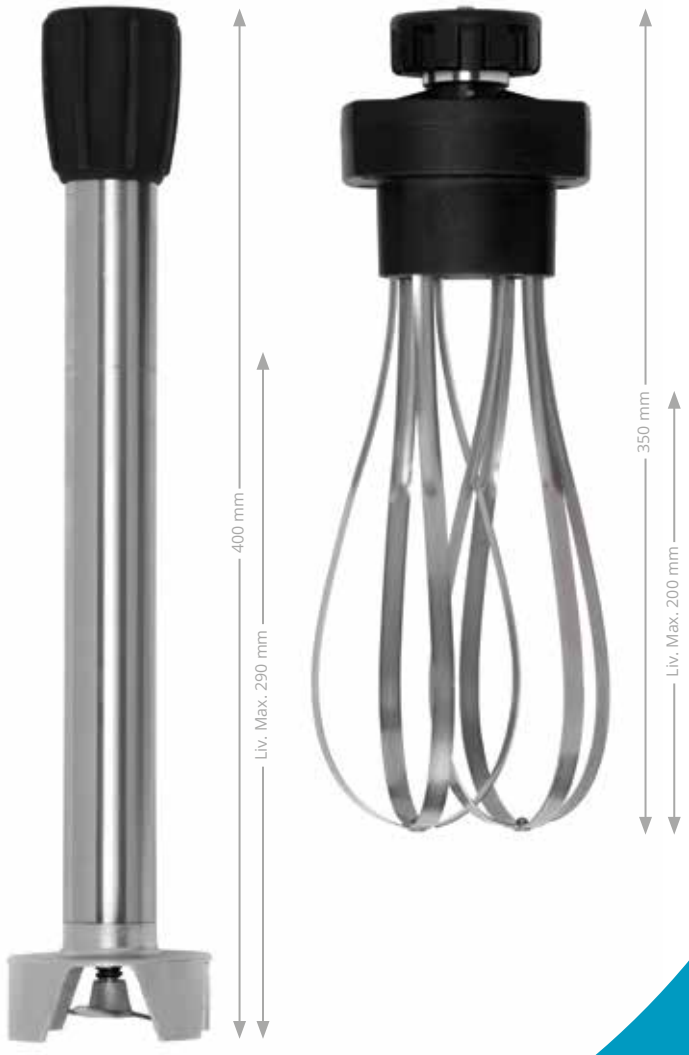
RU Машина для получения различных смесей в зависимости от используемого инструмента. Смеситель, полностью изготовленный из нержавеющей стали AISI 304, идеально подходит для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и т.д...**Модель MX25 оснащена смесителем толщиной всего 30 см для максимального погружения до 15 см**. Вы можете приобрести только моторный блок.

	MX25		
	0,25 kW (0,3 HP)		
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
RPM	13000 rpm	0,6 Kg - 300 mm	
L	30 L		
mm	135 x 100 x 600(h) mm		
NET Kg	2,2 Kg		
GROSS Kg	3,4 Kg		
mm	410 x 280 x 170(h) mm		
m^3	0,020 m^3		
	CE		
	200 €		
	MXM25	Blocco motore - Motor unit Groupe moteur - Motoreinheit Dispositivo motor - блок двигателя	**120 €**
	ME2530	Mescolatore - Blending stick Mélangeur - Mixstab - Brazo mezclador Смесительный стержень	**95 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

MX40



MX40



Mixer ad immersione

IMMERSION BLENDER
MÉLANGEUR À IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
TRITURADORA A INMERSIÓN
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Macchina completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestroni, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc...Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflè, ecc...**Il modello MX40 è dotato di mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm e di una frusta di 35 cm con un livello max di immersione fino a 20 cm ed un blocco motore con variatore di velocità**.

EN Machine fitted with mixer and whisk with speed regulator for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc...Whisk made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making whipped cream, creams, omelets, soufflés, etc...**The model MX40 is equipped with a standard blending stick 40 cm long for a maximum immersion level of up to 29 cm and a whisk of 35 cm with a level of max. immersion up to 20 cm and a motor unit with speed regulator**.

FR Machine équipée d'un mélangeur et d'un fouet avec régulateur de vitesse pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc...Fouet entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de crème fouettée, crèmes, omelettes, soufflés, etc...**Le modèle MX40 est équipé d'un mélangeur standard de 40 cm de longueur pour une immersion maximale de 29 cm et d'un fouet de 35 cm avec une immersion maximale de 20 cm et d'un groupe moteur avec régulateur de vitesse**.

DE Maschine mit Mixstab und Schneebesen mit Drehzahlregler zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc...Schneebesen komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Schlagsahne, Kremen, Omeletts, Soufflés, etc...**Das Modell MX40 ist ausgestattet mit einem Standard-Mixstab 40 cm Lang für einen maximalen Eintauchtiefe von bis zu 29 cm und einem Schneebesen von 35 cm mit einem maximalen Eintauchtiefe von bis zu 20 cm und einer Motoreinheit mit Drehzahlregler**.

ES Máquina completa de mezclador y batidor con variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...Batidor de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc...**El modelo MX40 tiene un mezclador largo 40 cm para una inmersión máxima de 29 cm., y un batidor de 35 cm con una inmersión hasta 20 cm. También tiene el bloque del motor con variador de velocidad**.

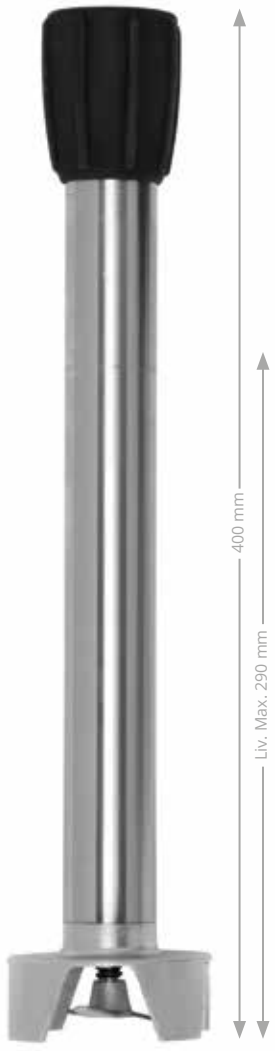
RU Машина в комплекте со смесителем и хлыстом с вариатором скорости для получения различных продуктов в зависимости от используемого инструмента. Смеситель полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др...Кнут из нержавеющей стали AISI 304, полезен для получения взбитых сливок, сливок, омлетов, суфле и др...**Модель MX40 оснащена стандартным смесителем длиной 40 см для максимального уровня погружения до 29 см и хлыстом длиной 35 см с максимальным уровнем погружения до 20 см и моторным блоком с вариатором скорости.**

	MX40		
	0,4 kW (0,5 HP)		
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
RPM	2500÷11000 rpm	1,4 Kg - 400 mm	
RPM	250÷1500 rpm	1 Kg - 350 mm	
L	60 L		
mm	155 x 120 x 710/790(h) mm (con frusta/mescolatore - with whisk/mixer)		
NET Kg	4,5 Kg		
GROSS Kg	6 Kg		
mm	490 x 390 x 170(h) mm		
m³	0,032 m³		
	CE		
	400 €		
RPM	MXM40	Bocco motore con variatore Motor unit with speed regulator моторным блоком с вариатором скорости	**180 €**
	MXM40S	Blocco motore senza variatore Motor unit without speed regulator моторным блоком без вариатором скорости	**135 €**
RPM	MX42	Blocco motore con variatore e mescolatore Motor unit with speed regulator and stick blender моторным блоком с вариатором скорости и Смеситель	**295 €**
	MX42S	Blocco motore senza variatore con mescolatore Motor unit without speed regulator / with stick blender / моторным блоком без вариатором скорости с Смеситель	**245 €**
RPM	MX42F	Blocco motore con variatore e frusta Motor unit with speed regulator and whisk моторным блоком с вариатором скорост и Венчик	**300 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

OPTIONAL 146

FX40







FX40

Mixer ad immersione

IMMERSION BLENDER
MÉLANGEUR À IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
TRITURADORA A INMERSIÓN
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

IT Macchina con impugnatura ergonomica per un'ottima presa senza fatica, completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestroni, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc...Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflè, ecc...**Il modello FX40 è dotato di: mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm, di una frusta di 35 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 20 cm e di un blocco motore con variatore di velocità.**

EN Machine with ergonomic handle for a good and effortless holding fitted with mixer and whisk with speed regulator for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc.. Whisk made of stainless steel AISI 304, ideal for making whipped cream, creams, omelets, soufflés, etc...**The model FX40 is equipped with a standard blending stick 40 cm long for a maximum immersion level of up to 29 cm and a whisk of 35 cm with a level of max. immersion up to 20 cm and a motor unit with speed regulator.**

FR Machine avec poignée ergonomique pour une bonne et aisée tenue en main équipée d'un mélangeur et d'un fouet avec régulateur de vitesse pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc...Fouet en acier inox AISI 304, idéal pour la préparation de crème fouettée, crèmes, omelettes, soufflés, etc... **Le modèle FX40 est équipé d'un mélangeur standard de 40 cm de longueur pour une immersion maximale de 29 cm et d'un fouet de 35 cm avec une immersion maximale de 20 cm et d'un groupe moteur avec régulateur de vitesse.**

DE Maschine mit ergonomischem Griff für einen guten und mühelosen Haltekomfort mit Mixstab und Schneebesen mit Drehzahlregler zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, usw...Schneebesen aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Schlagsahne, Kremen, Omeletts, Soufflés, usw... **Das Modell FX40 ist ausgestattet mit einem Standard-Mixstab 40 cm Lang für eine maximale Eintauchtiefe von bis zu 29 cm und einem Schneebesen von 35 cm mit einer maximalen Eintauchtiefe von bis zu 20 cm und einer Motoreinheit mit Drehzahlregler**.

ES Máquina con empuñadura ergonómica para una buena agarrada, completa de mezclador y batidor con variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...Batidor de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc...**El modelo FX40 tiene un mezclador largo 40 cm para una inmersión máxima de 29 cm., y un batidor de 35 cm con una inmersión hasta 20 cm. También tiene el bloque del motor con variador de velocidad**.

RU Машина с эргономичной ручкой для хорошего и легкого удержания в руках в комплекте со смесителем и хлыстом с вариатором скорости для получения различных продуктов в зависимости от используемого инструмента. Смеситель полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др... Кнут из нержавеющей стали AISI 304, полезен для получения взбитых сливок, сливок, омлетов, суфле и др...**Модель FX40 оснащена стандартным смесителем длиной 40 см для максимального уровня погружения до 29 см и хлыстом длиной 35 см с максимальным уровнем погружения до 20 см и моторным блоком с вариатором скорости**.

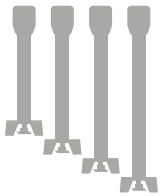
	FX40		
	0,4 kW (0,5 HP)		
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
RPM	2500÷11000 rpm	1,4 Kg - 400 mm	
RPM	250÷1500 rpm	1 Kg - 350 mm	
L	60 L		
mm	170 x 120 x 660/740(h) mm (con frusta/mescolatore - with whisk/mixer)		
NET Kg	4,5 Kg		
GROSS Kg	6 Kg		
mm	490 x 390 x 170(h) mm		
m³	0,032 m³		
€	CE		
	400 €		
RPM	FXM40	Bocco motore con variatore Motor unit with speed regulator моторным блоком с вариатором скорости	**180 €**
	FXM40S	Blocco motore senza variatore Motor unit without speed regulator моторным блоком без вариатором скорости	**135 €**
RPM	FX42	Blocco motore con variatore e mescolatore Motor unit with speed regulator and stick blender моторным блоком с вариатором скорости и Смеситель	**295 €**
	FX42S	Blocco motore senza variatore con mescolatore Motor unit without speed regulator / with stick blender / моторным блоком без вариатором скорости с Смеситель	**245 €**
RPM	FX42F	Blocco motore con variatore e frusta Motor unit with speed regulator and whisk моторным блоком с вариатором скорост и Венчик	**300 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

OPTIONAL 146



Optional
mixer ad immersione

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

	Mod.		MX25	MX40	FX40	mm	Kg	mm	€
	FRUSTAFM3	Frusta Whisk Fouet Schneebesen Batidor Венчик	-	✓	✓	350 mm	1 Kg	max. 200 mm	**130 €**
	ME2530	Mescolatore Blending stick Mélangeur Mixstab Brazo mezclador Смесительный стержень	✓	-	-	300 mm	1,2 Kg	max. 190 mm	**95 €**
	ME4030		-	✓	✓	300 mm	1,2 Kg	max. 190 mm	**115 €**
	ME4040		-	✓	✓	400 mm	1,4 Kg	max. 290 mm	**115 €**
	ME4050		-	✓	✓	500 mm	1,6 Kg	max. 390 mm	**125 €**
	ME4060		-	✓	✓	600 mm	1,8 Kg	max. 490 mm	**145 €**
	Espositore - Display stand - Présentoir - Ausstellungsständer - Expositor - Подставка								**750 €**



TV4000
L'ORTOLANA





Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

fimar

IT Macchina per tagliare, affettare e grattugiare.
TV4000 chiamato "L'ortolana": carcassa, bocca e contenitore di raccolta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttori di sicurezza su maniglia, bocca e contenitore - doppia bocca inserimento prodotto - bocca ovale ~ 150x70 mm - bocca tonda ø 56 mm - pulsantiera a pressione. Il prodotto lavorato cade direttamente nel contenitore di raccolta senza utilizzare il disco espulsore lasciandone inalterata l'integrità.

EN Cutting, slicing and gratin machine.
TV4000 "L'ortolana": casing, inlet and collection container made of stainless steel AISI 304 - safety microswitches on handle, inlet and container - double inlet for product insertion - oval inlet ~ 150x70 mm - round inlet ø 56 mm - press button. The processed product falls directly into the collection container with no need to use the ejector disc, preserving the integrity of the product.

FR Machine à découper, trancher et à râper.
TV4000 "L'ortolana": corps, orifice d'entrée et cuve de collecte en acier Inox AISI 304 - micro-interrupteurs de sécurité sur la poignée, l'orifice d'entrée et la cuve - double entrée pour insertion produit - ouverture ovale ~ 150x70 mm- ouverture ronde ø 56 mm - bouton pression. Le produit traité tombe directement dans le récipient de collecte sans qu'il soit nécessaire d'utiliser le disque d'éjection, préservant ainsi l'intégrité du produit.

DE Maschine zum Schneiden und Reiben.
TV4000 "L'ortolana": Gehäuse, Einführöffnung und Auffangbehälter aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter an Griff, Einführöffnung und Behälter - doppelter Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnung ~ 150x70 mm - runde Einführöffnung ø 56 mm- Druckknopf. Das verarbeitete Produkt fällt direkt in den Sammelbehälter, ohne dass die Auswurfscheibe verwendet werden muss, wodurch die Integrität des Produkts erhalten bleibt.

ES Máquina para cortar, rebanar y rallar.
TV4000 - "L'ortolana": carcasa, boca y contenedor de recogida de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptores de seguridad en la manija, boca y contenedor - bocca ovalada ~ 150x70 mm - bocca redonda ø 56 mm- botonera a presión. El producto elaborado cae directamente en el contenedor sin utilizar el disco expulsor, dejando el producto intacto e inalterado.

RU Машина для резки, склеивания и гратирования.
TV4000 "L'ortolana": корпус, входная и приемная ёмкость из нержавеющей стали AISI 304 - микровыключатели безопасности на ручке, входе и контейнере - двойной вход для вставки продукта - овальный вход ~ 150x70 мм - круглый вход ø 56 мм - нажать кнопку. Обработанный продукт попадает непосредственно в приемную емкость без необходимости использования выталкивающего диска, сохраняя целостность продукта.

	TV4000	
	0,37 kW (0,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
RPM	310 rpm	
L	ø 240 x 165(h) mm - 7,40 L	
mm	280 x 630 x 550(h) mm	
NET Kg	27 Kg	
GROSS Kg	34 Kg	
mm	370 x 670 x 630(h) mm	
m³	0,156 m³	
	CE	
	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - K10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
3 Ph	**1520 €**	**1980 €**
1 Ph	**1540 €**	**2000 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

TV2000RN
LA ROMAGNOLA





Tagliaverdura
con bocca estraibile

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

fimar

IT Macchina per tagliare, affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.
TV2000RN chiamato "La Romagnola": presente da oltre 30 anni sui mercati internazionali, ancora più funzionale e versatile. Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto - dimensione bocca ovale ~ 155x75 mm - dimensione bocca tonda ø 56 mm.

EN Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella.
TV2000RN - La Romagnola: with over 30 years of history on international markets, even more functional and versatile. Removable stainless steel AISI 304 casing and inlet - safety microswitch on handle and inlet - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm.

FR Machine pour couper, trancher des fruits et légumes de différentes formes et tailles, râper du fromage, du pain sec, du chocolat, des noisettes, effilocher des carottes, céleri, pommes de terre, pommes, navets, betteraves, mozzarella.
TV2000RN - La Romagnola: avec plus de 30 ans d'histoire sur les marchés internationaux, encore plus fonctionnelle et versatile. Corps et orifice d'entrée amovibles en acier Inox AISI 304 - micro-interrupteur de sécurité sur la poignée et l'orifice d'entrée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - dimensions du orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm- orifice rond ø 56 mm.

DE Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Haselnüssen, Zerkleinern von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete, Mozzarella.
TV2000RN - La Romagnola: seit über 30 Jahren auf internationalen Märkten bekannt, jetzt noch leistungsfähiger und vielseitiger. Abnehmbares Gehäuse und Einführöffnung aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter an Griff und Einführöffnung - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm- runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.
TV2000RN La Romagnola: Restyling de la cortadora de verdura TV2000 “La Romagnola”, un modelo que desde hace 30 años tiene mucho éxito en el mercado internacional. Carcasa y boca extraíble de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la manija y en la boca - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm- dimensión boca redonda ø 56 mm.

RU Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, шоколада, лесных орехов, моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, моцарелы.
TV2000RN - La Romagnola: с более чем 30-летней историей на международных рынках, еще более функциональный и универсальный. Съемный корпус и вход из нержавеющей стали AISI 304 - безопасный микровыключатель на ручке и входе - двойной вход для ввода продукта - овальный размер входа ~ 155x75 мм - круглый размер входа ø 56 мм.

	TV2000RN	
	0,37 kW (0,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
RPM	255 rpm	
mm	220 x 610 x 520(h) mm	
NET Kg	22 Kg	
GROSS Kg	24 Kg	
mm	300 x 620 x 580(h) mm	
m³	0,108 m³	
	CE	
	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
3 Ph	**830 €**	**1200 €**
1 Ph	**850 €**	**1220 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 158

TV3000N



Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

IT Macchina per tagliare, affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.
TV3000N è dotato di carcassa e bocca in acciaio inox AISI 430 - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto. Dimensioni bocca ovale ~ 155x75 mm, dimensioni bocca tonda ø 56.

EN Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella.
TV3000N with casing and inlet in stainless steel AISI 430 - safety microswitch on handle - double inlet for product insertion. Oval inlet size ~ 155x75 mm- round inlet size ø 56 mm.

FR Machine pour couper, trancher des fruits et légumes de différentes formes et tailles, râper du fromage, du pain sec, du chocolat, des noisettes, effilocher des carottes, céleri, pommes de terre, pommes, navets, betteraves, mozzarella.
Le TV3000N est équipé de corps et orifice d'entrée en acier Inox AISI 430 - micro-interrupteur de sécurité sur la poignée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit. Dimensions orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm- orifice rond ø 56 mm.

DE Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Haselnüssen, Zerkleinern von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete, Mozzarella.
TV3000N wird mit Gehäuse und Einführöffnung aus Edelstahl AISI 430 geliefert - Sicherheitsmikroschalter am Griff - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung. Ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.
TV3000N: Carcasa y boca de acero inoxidable AISI 430 - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm - dimensión boca redonda ø 56 mm.

RU Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, шоколада, лесных орехов, моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, моцарелы.
TV3000N поставляется с корпусом из нержавеющей стали AISI 430 и вставным отверстием - Микровыключатель безопасности на ручке - Двойное вставное отверстие для вставки продукта. Овальное установочное отверстие ~ 155x75 мм - Размер круглого установочного отверстия ø 56 мм.

	TV3000N	
	0,37 kW (0,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
RPM	255 rpm	
mm	220 x 610 x 520(h) mm	
NET Kg	22 Kg	
GROSS Kg	24 Kg	
mm	300 x 620 x 580(h) mm	
m³	0,108 m³	
	CE	
	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
3 Ph	**780 €**	**1150 €**
1 Ph	**800 €**	**1170 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

TV2500



Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

IT Macchina per tagliare, affettare, grattugiare e sfilacciare: frutta, ortaggi, formaggi, mozzarelle, patate, cioccolato, nocciole e tanto altro.
TV2500 è dotato di carcassa rivestita con vernice poliuretanica antigraffio - bocca in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto - dimensioni bocca ovale ~ 155x75 mm - dimensioni bocca tonda ø 56 mm.

EN Machine for cutting, slicing, grinding and shredding: fruit, vegetables, cheese, mozzarella, potatoes, chocolate, hazelnuts and much more.
TV2500 is supplied with a casing coated with anti-scratch polyurethane paint - plastic inlet suitable for food contact - safety microswitch on handle - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm.

FR Machine pour couper, trancher, râper et effilocher: fruits, légumes, fromage, mozzarella, pommes de terre, chocolat, noisettes et bien plus encore.
TV2500 est livré avec un corps revêtu d'une peinture polyuréthane anti-rayures - orifice d'entrée en matière plastique pour les produits alimentaires - microrupteur de sécurité sur la poignée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm- orifice rond ø 56 mm.

DE Maschine zum Schneiden, Reiben und Zerkleinern von: Obst, Gemüse, Käse, Mozzarella, Kartoffeln, Schokolade, Haselnüsse und vieles mehr.
TV2500 wird mit einem mit kratzfester Polyurethanfarbe beschichteten Gehäuse geliefert - Kunststoffeinführöffnung lebensmitteltauglich - Sicherheitsmikroschalter am Griff - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung. Ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.
TV2500: Carcasa revestida con pintura poliuretánica antirayado - boca de material plástico idóneo para el contacto con los alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto - dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm - dimensión boca redonda ø 56 mm.

RU Машина для резки, натирания и измельчения: Фрукты, овощи, сыр, моцарелла, картофель, шоколад, лесные орехи и многое другое.
TV2500 поставляется с корпусом, покрытым стойкой к царапинам полиуретановой краской - пластиковое отверстие для подачи продукта - безопасный микровыключатель на ручке - двойное отверстие для подачи продукта. Размер овального вставного отверстия ~ 155x75 мм - Размер круглого вставного отверстия ø 56 мм.

	TV2500	
1 Ph	0,37 kW (0,5 HP)	
	230V/1N/50Hz	
RPM	255 rpm	
mm	220 x 610 x 520(h) mm	
NET Kg	22 Kg	
GROSS Kg	24 Kg	
mm	300 x 620 x 580(h) mm	
m³	0,108 m³	
	CE	
	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
	640 €	**1010 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 158

FNT
FNT2V



FNT2V



Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

fimar

IT Macchine per tagliare, affettare, grattugiare e sfilacciare: frutta, ortaggi, formaggi, mozzarelle, patate, cioccolato, nocciole e tanto altro. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - coperchio e maniglia in policarbonato alimentare - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto - dimensioni bocca ovale ~147x75 mm - dimensioni bocca tonda ø 46 mm.

EN Machine for cutting, slicing, grinding and shredding: fruit, vegetables, cheese, mozzarella, potatoes, chocolate, hazelnuts and much more.
Casing in stainless steel AISI 304 - Lid and handle made of alimentary polycarbonate safety microswitch on handle and inlet - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 147x75 mm - round inlet size ø 46 mm.

FR Machine pour couper, trancher, râper et effilocher : fruits, légumes, fromage, mozzarella, pommes de terre, chocolat, noisettes et bien plus encore.
Corps en acier inox AISI 304 - Couvercle et poignée en polycarbonate alimentaire avec microinterrupteur de sécurité sur la poignée et l'orifice d'entrée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - orifice d'entrée oval ~ 147x75 mm - orifice rond ø 46 mm.

DE Maschine zum Schneiden, Reiben und Zerkleinern von: Obst, Gemüse, Käse, Mozzarella, Kartoffeln, Schokolade, Haselnüsse und vieles mehr.
Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Deckel und Griff aus lebensmitteltauglichem Polycarbonat Sicherheitsmikroschalter an Griff und Einführöffnung - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnungsgröße ~ 147x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 46 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar y cortar en tiras: frutas, hortalizas, queso, mozzarella, patatas, chocolate, avellanas y mucho más. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - tapa y manija de policarbonato para alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija y la boca - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 147x75 mm - dimensión boca redonda ø 46 mm.

RU Машина для резки, натирания и измельчения: Фрукты, овощи, сыр, моцарелла, картофель, шоколад, лесные орехи и многое другое.
Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - Питательная поликарбонатная крышка и ручка - Микровыключатель безопасности на ручке и вставном отверстии - двойное отверстие для подачи продукта. Размер овального вставного отверстия ~ 147x75 мм - Размер круглого вставного отверстия ø 46 мм.

	FNT	FNT2V
	0,37 kW (0,5 HP)	0,55 kW (0,75 HP) 0,45 kW (0,6 HP)
3 Ph	230-400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
1 Ph	230V/1N/50Hz	-
RPM	255 rpm	255/165 rpm
mm	240 x 450 x 580(h) mm	
NET Kg	18 Kg	19 Kg
GROSS Kg	20 Kg	21 Kg
mm	300 x 620 x 580(h) mm	
m³	0,108 m³	
	CE	
	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	
3 Ph	**920 €**	**1170 €**
1 Ph	**940 €**	**-**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

Optional
dischi tagliaverdure



TV4000 - " L'ORTOLANA"



TV2000RN - "LA ROMAGNOLA"



TV3000N



TV2500



FNT2V

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

IT

DISCHI PER AFFETTARE
E1 - E2 - S1 - S2: Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote, cipolle, funghi.
E3: mele, banane, patate, zucchine, melanzane, finocchi, carciofi.
E4 - E6: barbabietole, patate lesse, cavoli, rape, cipolle.
E5: pomodori, limoni, arance, mele, ananas, pompelmi.
E8 - E10 - E14: patate e carote lesse, melanzane, barbabietole.

DISCHI PER SFILACCIARE/GRATTUGIARE
Z2 - Z3: carote, sedano, patate, mele, rape.
Z4: barbabietole, radici, formaggio tipo groviera, cioccolato.
V: parmigiano, pane secco, mandorle, noci, cioccolato, nocciole.
Z7: mozzarella.

DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI
La combinazione dei dischi D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con i dischi E6 - E8 - E10 - E14 permette di ottenere una vastissima serie di cubetti per minestroni e macedonie.

DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO
H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: sedano, zucchine, barbabietole, radici, carote, patate, rape.
La combinazione dei dischi B6 - B8 - B10 con i dischi E6 - E8 - E10 permette di ottenere fiammiferi per tutta la lunghezza del prodotto con lo spessore desiderato.

EN

SLICING DISCS
E1 - E2 - S1 - S2: potatoes chips, turnips, cabbages, cucumbers, carrots, onions, mushrooms.
E3: apples, bananas, potatoes, courgettes, aubergines, fennels, artichokes.
E4 - E6: beetroot, boiled potatoes, cabbage, turnips and onions.
E5: tomatoes, lemons, oranges, apples, pineapples and grapefruits.
E8 - E10 - E14: boiled potatoes and carrots, aubergines and beetroot.

SHREDDING/GRATING DISCS
Z2 - Z3: carrots, celery, potatoes, apples and turnips.
Z4: beetroots, radishes, gruyere-type cheese and chocolate.
V: parmesan, dry bread, almonds, nuts, chocolate and hazelnuts.
Z7: mozzarella.

CUBE CUTTING DISCS
The combination of discs D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 with discs E6 - E8 - E10 - E14 obtains a vast number of different types of cubes for minestrone and fruit salads.

SHOESTRING CUTTING DISCS
H2.5 - H4 - H6 - H8 - H10: celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips. The combination of the discs B6 - B8 - B10 with the discs E6 - E8 - E10 allows to obtain shoestrings for the whole length of the product with the desired thickness.

FR

DISQUES A COUPER
E1 - E2 - S1 - S2: frites, céleri-rave, choux, concombres, carottes, oignons, champignons.
E3: pommes, bananes, pommes de terre, courgettes, aubergines, fenouils, artichauts.
E4 - E6: betteraves, pommes de terre bouillies, choux, céleris-raves, oignons.
E5: tomates, citrons, oranges, pommes, ananas, pamplemousses.
E8 - E10 - E14: pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves.

DISQUES À RÂPER / EFFILOCHER
Z2 - Z3: carottes, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves.
Z4: betteraves, radis, fromage de type gruyère, chocolat.
V: parmesan, pain sec, amandes, noix, chocolat, noisettes.
Z7: mozzarella.

DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN PETITS CUBES
La combinaison des disques D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 avec les E6 - E8 - E10 - E14 permet d'obtenir une grande variété de cubes pour minestrone et salades de fruits.

DISQUES POUR TAILLER EN JULIENNE
H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: céleri, courgettes, betteraves, radis, carottes, pommes de terre, céleris-raves. La combinaison des disques B6 - B8 - B10 aux E6 - E8 - E10 permet d'obtenir une julienne sur toute la longueur du produit avec l'épaisseur souhaitée.

DE

SCHNEIDSCHEIBEN FÜR SCHEIBEN
E1 - E2 - S1 - S2: Kartoffelchips, Rüben, Kohlköpfe, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Pilze.
E3: Äpfel, Bananen, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Artischocken.
E4 - E6: Rote Beete, Salzkartoffeln, Kohl, Rüben und Zwiebeln.
E5: Tomaten, Zitronen, Orangen, Äpfel, Ananas und Grapefruits.
E8 - E10 - E14: Salzkartoffeln und Karotten, Auberginen und Rote Beete.

SCHNEIDSCHEIBEN ZUM RASPELN UND REIBEN
Z2 - Z3: Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel und Rüben.
Z4: Rote Beete, Rettich, Greyerzerkäse und Schokolade.
V: Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Nüsse, Schokolade und Haselnüsse.
Z7: Mozzarella.

SCHNEIDSCHEIBEN FÜR WÜRFEL
Aus der Kombination der Scheiben D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 - E14 bekommt man eine Vielzahl von verschiedenen Arten von Würfeln für Minestrone und Obstsalate.

SCHNEIDSCHEIBEN FÜR JULIENNESCHNITT
H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, Karotten, Kartoffeln, Rüben. Aus der Kombination der Scheiben B6 - B8 - B10 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 bekommt man Julienne-Streifen auf der gesamten Produktlänge in der gewünschten Dicke.

ES

DISCOS PARA REBANAR
E1 - E2 - S1 - S2: Patatas chips, nabos, repollos, pepinos, zanahorias, cebollas y setas.
E3: Manzanas, bananas, patatas, calabacines, berenjenas, hinojos y alcachofas.
E4 - E6: Remolachas, patatas hervidas, repollos, nabos y cebollas.
E5: Tomates, limones, naranjas, manzanas, ananás y pomelos.
E8 - E10 - E14: Patatas y zanahorias hervidas, berenjenas y remolachas.

DISCOS PARA DESMENUZAR O RALLAR
Z2 - Z3: Zanahorias, apio, patatas, manzanas y nabos.
Z4: Remolachas, achicorias, queso tipo gruyere y chocolate.
V: Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, chocolate, avellanas.
Z7: mozzarella.

DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS
La combinación de los discos D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con los discos E6 - E8 - E10 - E14 permite obtener una variadísima serie de cubitos para sopas y macedonias.

DISCOS PARA CORTE EN FORMA DE PAJA
H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Apio, calabacines, remolacha, achicorias, zanahorias, patatas y nabos. La combinación de los discos B6 - B8 - B10 con los discos E6 - E8 - E10 permite obtener bastoncillos tan largos como el producto y con el espesor deseado.

RU

СЛИЦИНГИРОВАННЫЕ ДИСКЫ
E1 - E2 - S1 - S2 - S2: картофельные чипсы, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, шампиньоны.
E3: яблоки, бананы, картофель, кабачки, баклажаны, фенхель, артишоки.
E4 - E6: свекла, отварной картофель, капуста, репа и лук.
E5: помидоры, лимоны, апельсины, яблоки, ананасы и грейпфруты.
E8 - E10 - E14: отварной картофель и морковь, баклажаны и свекла.

ИЗМЕЛЬЧАЮЩИЕ/ОТРАЖАЮЩИЕ ДИСКИ
Z2 - Z3: морковь, сельдерей, картофель, яблоки и репа.
Z4: свекла, редис, сыр грюйер и шоколад.
V: пармезан, сухой хлеб, миндаль, орехи, шоколад и лесные орехи.
Z7: Моцарелла.

КУБИЧЕСКИЕ ОТРЕЗНЫЕ КРУГИ
Комбинация дисков D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 с дисками E6 - E8 - E10 - E14 получает огромное количество различных типов кубиков. для минстрона и фруктовых салатов.

ОТРЕЗНЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ОБУВИ
H2.5 - H4 - H6 - H8 - H10: сельдерей, кабачки, свекла, редис, морковь, картофель и репа. Комбинация дисков B6 - B8 - B10 с дисками E6 - E8 - E10 позволяет получить струны обуви по всей длине изделия необходимой толщины.







E1



E3



Z2



Z3



E5



E8



Z4



Z7



E14



S2





REGO



B10







V



D12



K10

	Portadischi Disk holder Porte-disques Scheibenständer Portadiscos Держатель дисков	Disco inox per affettare regolabile per tagli da 1 a 8 mm Adjustable stainless steel disc for cuts from 1 to 8 mm Disque réglable en acier Inox pour tranches de 1 à 8 mm Einstellbare Edelstahlscheibe für Schnitte von 1 bis 8 mm Disco de acero inoxidable regulable para cortes de 1 a 8 mm Диск из нерж стали для резки 1÷8 мм	Dischi per affettare Slicing disk Disques à trancher Schneidescheiben Discos para cortar Отрезные диски	Dischi per sfilacciare Shredding discs Disques à effilocher Schneidescheiben zum Raspeln Discos para desmenuzar Измельчающие диски	Dischi per grattugiare Grating discs Disques à râper Schneidescheiben zum Reiben Discos para rallar Отражающие диски	Dischi per taglio a fiammifero Shoestring cutting discs Disques à julienne Julienneschnitt Scheiben Discos para corte en forma de paja Нож для нарезания палочками
Mod.		REGO	E1 - E2 - E3 - E4 - E5 E6 - E8 - E10 - E14 S1 - S2 mm	Z2 - Z3 Z4 - Z7 mm	V	H2,5 - H4 - H6 H8 - H10 mm
TV4000 TV2000RN TV3000R TV2500 FNT FNT2V	**45 €**	**205 €**	**66 €**	**66 €**	**66 €**	**85 €**

	Dischi per taglio a fiammiferi Shoestring cutting discs Disques à julienne Julienneschnitt Scheiben Discos para corte en forma de paja Нож для нарезания палочками	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги	
Mod.	B6 - B8 - B10 mm	D8x8 mm D10x10 mm DX o SX	D12x12 mm D20x20 mm DX o SX
TV2000RN TV3000R TV2500	85 €	115 €	100 €

	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги
Mod.	K8x8 - K10x10 K12x12 - K20x20 mm
TV4000	135 €

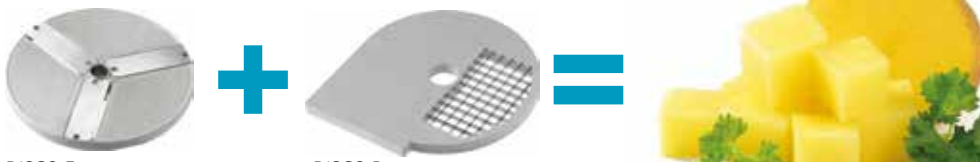
	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги	
Mod.	D8x8 mm D10x10 mm SX	D12x12 mm D20x20 mm SX
FNT FNT2V	115 €	100 €

Per ottenere il fiammifero accoppiare il disco E con il disco B.
To obtain the shoestring, combine disc E with disc B.
Pour couper en julienne utiliser le disque E avec le disque B.
Um Stäbchen zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.
Para obtener la forma de paja combinar el disco E con el disco B.
Чтобы получить рукоятку, соедините диск E с диском B.



DISCO E DISCO B

Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco D.
To obtain the cube, combine disc E with disc D.
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque D.
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco D.
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе D диском K.



DISCO E DISCO D



SOLO PER MODELLO TV4000 / MODEL TV4000 ONLY

Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco K.
To obtain the cube, combine disc E with disc K.
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque K.
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und K zusammen verwenden.
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco K.
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе K диском K.



DISCO E DISCO K





TAC
TAS



Tagliamozzarella

MOZZARELLA CUTTER
COUPE-MOZZARELLA
MOZZARELLASCHNEIDER
CORTADORAS DE MOZZARELLA
КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ

fimar

IT Macchina realizzata appositamente per cubettare (TAC) e sfilacciare (TAS) mozzarella. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - corpo centrale e coperchio in alluminio anodizzato - dimensione bocca ~ 80x65 mm - microinterruttori di sicurezza su coperchio e maniglia.
TAC: in base ai dischi utilizzati si ottengono diverse misure di cubetti.
TAS: in base all'utilizzo dei vari dischi si ottiene sia una sfilacciatura mista che un taglio a spaghetto.

EN Machine specifically designed for cutting mozzarella into small cubes (TAC) and shredding (TAS). Stainless steel casing AISI 304 - central case and lid in anodized aluminium - inlet size ~ 80x65 mm - safety microswitches on lid and handle.
T**AC:** depending on the discs used, different sizes of cubes are obtained.
TAS: depending on the discs used, both mixed shredding and shoestring cutting are obtained.

FR Machine conçue spécifiquement pour le coupage en petits cubes (TAC) et le filetage (TAS) de la mozzarella. Corps en acier Inox AISI 304 - corps central et couvercle en aluminium anodisé - dimensions orifice d'entrée ~ 80x65 mm - microrupteurs de sécurité sur le couvercle et la poignée.
TAC: en fonction des disques utilisés, différentes tailles de cubes sont obtenues.
TAS: en fonction des disques utilisé, on obtient aussi bien l'effilochage mixte que la coupe à julienne.

DE Maschine, die speziell für das Schneiden von Mozzarella in kleine Würfel (TAC) und das Zerkleinern (TAS) entwickelt wurde. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - zentraler Körper und Deckel aus eloxiertem Aluminium - Einführöffnungsgröße ~ 80x65 mm - Sicherheitsmikroschalter an Deckel und Griff.
TAC: je nach verwendeter Scheibe werden unterschiedliche Größen von Würfeln erzielt.
TAS: je nach verwendeter Scheibe werden sowohl gemischte Zerkleinerung als auch Stäbchen realisiert.

ES Máquinas realizadas especialmente para desmenuzar / deshilachar (TAS) y cortar en cubitos. (TAC) la mozzarella. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - cuerpo central y tapa de aluminio - dimensión boca ~ 80x65 mm - microinterruptores de seguridad en la tapa y la manija.
TAS: con el uso de los diferentes discos se consiguen tanto un deshilachado mixto como un corte tipo espagueti.
TAC: con el uso de los diferentes discos se consiguen diferentes tamaños de cubitos.

RU Машина специально разработана для резки моцареллы на маленькие кубики (TAC) и дробления (TAS). Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - центральный корпус и крышка из анодированного алюминия - вставное отверстие ~ 80x65 мм - микровыключатель безопасности на крышке и ручке.
TAC: в зависимости от используемого диска получаются кубики разных размеров.
TAS: в зависимости от используемого диска производится как смешанное измельчение, так и палочки.

	TAC	TAS
	0,4 kW (0,55 HP) - 1 PH 0,45 kW (0,6 HP) - 3 PH	0,3 kW (0,4 HP) - 1 PH 0,35 kW (0,5 HP) - 3 PH
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
RPM	140 rpm	300 rpm
Kg/h	120÷190 Kg/h	250÷300 Kg/h
mm	330 x 380 x 690(h) mm	
NET Kg	17 Kg	15 Kg
GROSS Kg	19 Kg	17 Kg
mm	430 x 400 x 800(h) mm	
m³	0,138 m³	
	CE	
3 PH	**1580 €**	**1460 €**
1 PH	**1600 €**	**1480 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	



Optional
tagliamozzarella

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

fimar

	Disco 4 lame ondulate 5 mm 4 blades corrugated disk 5 mm Disque 4 lames ondulées 5 mm 5 mm Scheibe mit 4 gewellten Messern Disco de 4 cuchilla onduladas de 5 mm Диск 4 рифлёные лезвия 5 мм	Disco 4 lame ondulate 8 mm 4 blades corrugated disk 8 mm Disque 4 lames ondulées 8 mm 8 mm Scheibe mit 4 gewellten Messern Disco de 4 cuchilla onduladas de 8 mm Диск 4 рифлёные лезвия 8 мм	Disco 2 lame ondulate 8 mm 2 blades corrugated disk 8 mm Disque 2 lames ondulées 8 mm 8 mm Scheibe mit 2 gewellten Messern Disco de 2 cuchilla onduladas de 8 mm Диск 2 рифлёные лезвия 8 мм	Disco per sfilacciare ø 4 mm circa Cutting disk for shreds of 4 mm approx Disque pour effiler ø 4 mm environ Scheibe zum Zerkleinern, ø 4 mm zirka Disco para cortar en tiras de unos 4 mm de ø Диск для измельчения ø примерно 4 мм	Disco per sfilacciare ø 7 mm circa Cutting disk for shreds of 7 mm approx Disque pour effiler ø 7 mm environ Scheibe zum Zerkleinern, ø 7 mm zirka Disco para cortar en tiras de unos 7 mm de ø Диск для измельчения ø примерно 7 мм
Mod.	4PZ5	4PZ8	2PZ8	PZ4	P27
TAS	**156 €**	**170 €**	**135 €**	**83 €**	**83 €**

	Dischi Disks Disques Scheiben DiscoS Диск	Coltello solo per disco NPD altezza 5 mm 5 mm high knife for the NPD disks series only Couteau uniquement pour disque NPD hauteur 5 mm Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 5 mm Cuchilla solo para disco NPD de 5 mm de alto Нож только для диска NPD высотой 5 мм
Mod.	NPD 5 mm	P5
TAC	8 x 8 x 5 mm 10 x 10 x 5 mm 12 x 12 x 5mm 16 x 16 x 5 mm 20 x 20 x 5 mm	-
€	**135 €**	**110 €**

	Dischi Disks Disques Scheiben DiscoS Диск	Coltello solo per disco NPD altezza 8 mm 8 mm high knife for the NPD disks series only Couteau uniquement pour disque NPD hauteur 8 mm Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 8 mm Cuchilla solo para disco NPD de 8 mm de alto Нож только для диска NPD высотой 8 мм
Mod.	NPD 8 mm	P8
TAC	8 x 8 x 8 mm 10 x 10 x 8 mm 12 x 12 x 8 mm 16 x 16 x 8 mm 20 x 20 x 8 mm	-
€	**135 €**	**110 €**



TAS-2PZ8



TAS-4PZ8



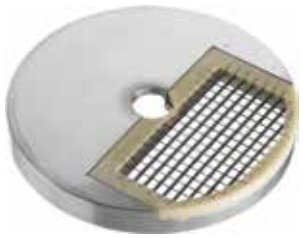
TAS-PZ4



TAS-PZ7



TAC-P5



TAC-NPD8X8

MODELLO TAS / ONLY MODEL TAS
Può utilizzare anche i dischi della serie E-H-Z-V.
May also be used with the discs of the series E-H-Z-V.
Peut également utiliser les disques de la série E-H-Z-V.
Kann auch die Scheiben der Serie E-H-Z-V verwenden.
Pueden usarse también los discos de la serie E-H-Z-V.
Можно также использовать диски серии E-H-Z-V.

CL3-CL5-CL8

Cutter



CL5

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Macchina per triturare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa e vasca in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d' appoggio vasca - freno motore - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti.

EN Machine for shredding, kneading, chopping and mixing. Casing and bowl in stainless steel AISI 304 - upper lid in clear alimentary polycarbonate - pressure switch - safety microswitches on lid and bowl support base - motor brake - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades.

FR Machine pour hacher, triturer, homogénéiser et mélanger. Corps et cuve en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - interrupteur à pression - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et le pied support cuve - frein moteur - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues.

DE Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.

ES Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.

RU Машина для дробления, перемешивания, измельчения и смешивания. Корпус и чаша из нержавеющей стали AISI 304 - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - реле давления - предохранительный микровыключатель на крышке и опоре барабана - тормоз мотора - емкость барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями.

	CL3	CL5	CL8
	0,75 kW (1 HP)		
3 Ph	230-400V/3-3N/50Hz		
1 Ph	230V/1N/50Hz		
RPM	1400 rpm		
L	3 L ø 210 x 105(h) mm max. 1,8 L	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,1 L	8 L ø 210 x 205(h) mm max. 2,4 L
mm	240 x 310 x 460(h) mm	240 x 310 x 570(h) mm	240 x 310 x 620(h) mm
NET Kg	18 Kg	19 Kg	
GROSS Kg	20 Kg	21 Kg	
mm	400 x 300 x 670(h) mm		
m³	0,080 m³		
€	CE		
3 PH	**900 €**	**960 €**	**1020 €**
1 PH	**920 €**	**980 €**	**1040 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

CL5V2
CL8V2

Cutter



CL5V2

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Macchina per triturare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa e vasca in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d' appoggio vasca - freno motore - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti - doppia velocità.

EN Machine for shredding, kneading, chopping and mixing. Casing and bowl in stainless steel AISI 304 - upper lid in clear alimentary polycarbonate - pressure switch - safety microswitches on lid and bowl support base - motor brake - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades - double speed.

FR Machine pour hacher, triturer, homogénéiser et mélanger. Corps et cuve en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - interrupteur à pression - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et le pied support cuve - frein moteur - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues - double vitesse.

DE Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen - doppelte Geschwindigkeit.

ES Máquina para amasar, desmenuzar y mezclar. Carcasa y bol de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - botonera a presión - microinterruptores de seguridad en la tapa y en el soporte del bol - freno motor - capacidad del bol 3-5-8 litros - en la dotación un cuchillo de dos hojas cortantes - doble velocidad.

RU Машина для дробления, перемешивания, измельчения и смешивания. Корпус и чаша из нержавеющей стали AISI 304 - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - реле давления - предохранительный микровыключатель на крышке и опоре барабана - тормоз мотора - емкость барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями - двойная скорость.

	CL5V2	CL8V2
	0,6-0,8 kW (0,8 -1,1 HP)	
3 Ph	400V/3N/50Hz	
RPM	1400 rpm - 1400/2800 rpm - 2 snd speed	
L	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,1 L	8 L ø 210 x 205(h) mm max. 2,4 L
mm	240 x 310 x 570(h) mm	240 x 310 x 620(h) mm
NET Kg	21 Kg	
GROSS Kg	23 Kg	
mm	400 x 300 x 670(h) mm	
m³	0,080 m³	
€	CE	
3 PH	**1120 €**	**1200 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

BC3N-BC5N
BC8N



BC3N



BC5N



Cutter

IT Carcassa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti.

EN Anodized aluminium casing - removable stainless steel bowl and blades - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on lid and bowl - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades.

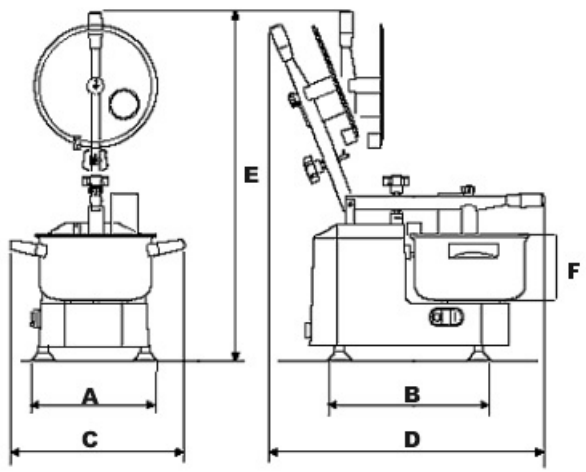
FR Corps en aluminium anodisé - cuve et lames amovibles en acier Inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et la cuve - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues.

DE Eloxiertes Aluminiumgehäuse - abnehmbare Edelstahlschüssel und -klingen - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.

ES Carcasa de aluminio anodizado - bol y cuchillas extraíbles de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y el bol - capacidad del bol 3-5-8 litros - dotado de cuchillo con 2 hojas cortantes.

RU Корпус из анодированного алюминия - Съемная чаша и лезвия из нержавеющей стали - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - кнопка - предохранительный микровыключатель на крышке и опорной лапке - моторный тормоз - объем барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями.

	BC3N	BC5N	BC8N
	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz		
RPM	1300 rpm		
L	3 L ø 210 x 110 (h) mm max. 1,7 L	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,8 L	8 L ø 210 x 210(h) mm max. 4 L
mm	520 x 320 x 620(h) mm	710 x 320 x 850(h) mm	710 x 320 x 900(h) mm
NET Kg	12 Kg	24 Kg	25 Kg
GROSS Kg	13,5 Kg	26 Kg	27 Kg
mm	470 x 380 x 380(h) mm	485 x 630 x 530(h) mm	485 x 630 x 550(h) mm
m³	0,067 m³	0,160 m³	0,170 m³
	CE		
	620 €	**1100 €**	**1200 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		



	BC3N	BC5N	BC8N
A	200 mm	260 mm	
B	270 mm	360 mm	
C	320 mm	320 mm	
D	520 mm	710 mm	
E	620 mm	850 mm	900 mm
F	110 mm	160 mm	210 mm

OPTIONAL 176

BC5NV
BC8NV



BC5NV



Cutter

fimar

IT Carcassa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti - variatore di velocità.

EN Anodized aluminium casing - removable stainless steel bowl and blades - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on lid and bowl - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades - double speed.

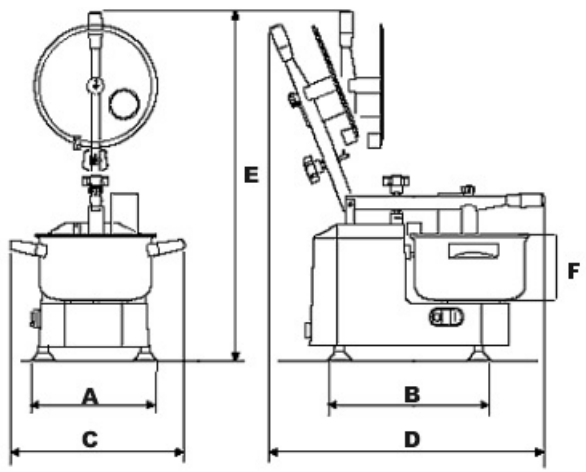
FR Corps en aluminium anodisé - cuve et lames amovibles en acier Inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et la cuve - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues - double vitesse.

DE Eloxiertes Aluminiumgehäuse - abnehmbare Edelstahlschüssel und -klingen - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen - doppelte Geschwindigkeit.

ES Carcasa de aluminio anodizado - bol y cuchillas extraíbles de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y el bol - capacidad del bol 3-5-8 litros - dotado de cuchillo con 2 hojas cortantes. - variador de velocidad.

RU Корпус из анодированного алюминия - Съемная чаша и лезвия из нержавеющей стали - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - кнопка - предохранительный микровыключатель на крышке и опорной лапке - моторный тормоз - объем барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями - двойная скорость.

	BC5NV	BC8NV
	0,75 kW (1 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
RPM	260÷2120 rpm	
L	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,8 L	8 L ø 210 x 210(h) mm max. 4 L
mm	710 x 320 x 850(h) mm	710 x 320 x 900(h) mm
NET Kg	24 Kg	25 Kg
GROSS Kg	26 Kg	27 Kg
mm	485 x 630 x 530(h) mm	485 x 630 x 550(h) mm
m³	0,160 m³	0,170 m³
	CE	
	1250 €	**1350 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	



	BC5NV	BC8NV
A	260 mm	
B	360 mm	
C	320 mm	
D	710 mm	
E	850 mm	900 mm
F	160 mm	210 mm

OPTIONAL 176

Optional
cutter



CL5V2



CL5



BC3N

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

	Coltello 2 lame (tagliente o sbattitore) 2 blades knife (cutting or mixing) Couteau 2 lames (tranchant ou batteur) 2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 2 cuchillos (cortador o batidor) 2-лопастной нож (для нарезки или смешивания)		Coltello 4 lame (tagliente o sbattitore) 4 blades knife (cutting or mixing) Couteau 4 lames (tranchant ou batteur) 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 4 cuchillos (cortador o batidor) 4-лопастной нож (для нарезки или смешивания)
Mod.	CL3L2	CL58L2S	CL58L4 - CL58L4S
	CL3	CL5-CL8	CL5-CL8
			
€	**75 €**	**75 €**	**95 €**

	Coltello 2 lame (tagliente o sbattitore) 2 blades knife (cutting or mixing) Couteau 2 lames (tranchant ou batteur) 2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 2 cuchillos (cortador o batidor) 2-лопастной нож (для нарезки или смешивания)		Coltello 4 lame (tagliente o sbattitore) 4 blades knife (cutting or mixing) Couteau 4 lames (tranchant ou batteur) 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 4 cuchillos (cortador o batidor) 4-лопастной нож (для нарезки или смешивания)
Mod.	BC3NL2 - BC3NL2S	BC58NL2 - BC58NL2S	BC58NL4 - BC58NL4S
	BC3N	BC5N - BC8N	BC5N - BC8N
			
€	**65 €**	**110 €**	**190 €**

PPN5
PPF5



PPF5



PPN5

Pelapatate

POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA. Il modello PPN5 è da banco.

EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA. Table-top model PPN5.

FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA. PPN5: modèle de table.

DE Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigefügt PTA. Tischmodell PPN5.

ES Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA. El modelo PPN5 eses de sobremesa.

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA. PPN5: настольная модель.

	PPN5	PPF5		
	0,37 kW (0,5 HP)			
3 Ph	230-400V/3-3N/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg	± 5 Kg max			
Kg/h	60 Kg/h			
	-	✓		
mm	520 x 630 x 590(h) mm	520 x 700 x 1010(h) mm		
NET Kg	28 Kg	27 Kg		
GROSS Kg	39 Kg	38 Kg		
mm	830 x 530 x 740(h) mm			
m³	0,326 m³			
€	CE	CE	CE	CE
3 PH	**1350 €**	**1450 €**	**1500 €**	**1600 €**
1 PH	**1380 €**	**1480 €**	**1530 €**	**1630 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

	CI		
	NET Kg 3,2 Kg	GROSS Kg 4,7 Kg	
	mm 600 x 410 x 490(h) mm	m³ 0,121 m³	
	mm 560 x 380 x 440(h) mm	**170 €**	

OPTIONAL 192

PPN10M
PPF10M



PPN10M
con abrasivo laterale (optional)
with lateral abrasive (optional)



PPF10M

Pelapatate

POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA.

EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA.

FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA.

DE Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigefügt PTA.

ES Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA.

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

	PPN10M	PPF10M		
	0,75 kW (1 HP)			
3 Ph	230-400V/3-3N/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg	± 10 Kg max			
Kg/h	120 Kg/h			
	-	✓		
mm	400 x 770 x 860(h) mm	380 x 770 x 1160(h) mm		
NET Kg	36 Kg	34 Kg		
GROSS Kg	47 Kg	45 Kg		
mm	830 x 530 x 950(h) mm	830 x 530 x 740(h) mm		
m³	0,463 m³	0,326 m³		
€	CE	CE	CE	CE
3 PH	1480 €	1600 €	1540 €	1660 €
1 PH	1510 €	1630 €	1570 €	1690 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			
	Con abrasivo laterale - With lateral abrasiv - С боковым абразивом **+ 60 €**			

	CI	
	NET Kg 3,2 Kg	GROSS Kg 4,7 Kg
	mm 600 x 410 x 490(h) mm	m³ 0,121 m³
	mm 560 x 380 x 440(h) mm	**170 €**

OPTIONAL 192

PPN18M
PPF18M



PPN18M
con abrasivo laterale (optional)
with lateral abrasive (optional)



PPF18M

Pelapatate

POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA.

EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA.

FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA.

DE Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigefügt PTA.

ES Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA.

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

	PPN18M	PPF18M
	1,1 kW (1,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg	± 18 Kg max	
Kg/h	220 Kg/h	
	-	✓
mm	400 x 770 x 930(h) mm	380 x 770 x 1230(h) mm
NET Kg	41 Kg	39 Kg
GROSS Kg	52 Kg	50 Kg
mm	830 x 530 x 950(h) mm	
m³	0,463 m³	
€	CE	CE	CE	CE
3 PH	**1500 €**	**1650 €**	**1640 €**	**1750 €**
1 PH	**1530 €**	**1680 €**	**1670 €**	**1780 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			
	Con abrasivo laterale - With lateral abrasiv - С боковым абразивом **+ 85 €**			

	CI	
	NET Kg 3,2 Kg	GROSS Kg 4,7 Kg
	mm 600 x 410 x 490(h) mm	m³ 0,121 m³
	mm 560 x 380 x 440(h) mm	**170 €**

OPTIONAL 192

PPN25
PPF25



PPN25



PPF25 con cassetto con filtro (optional)
with drawer and filter (optional)

Pelapatate

POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

fimar

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA e abrasivo laterale di serie.

EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable PTA abrasive plate and lateral abrasive enclosed.

FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA et côtés abrasifs.

DE Kartoffelschäler. Struktur aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte und Schleifseiten beigefügt PTA.

ES Máquina para pelar patatas y zanahorias. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA y abrasivo lateral.

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

	PPN25	PPF25
	1,1 kW (1,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg	± 25 Kg max	
Kg/h	450 Kg/h	
	-	✓
mm	540 x 900 x 1040(h) mm	450 x 900 x 1355(h) mm
NET Kg	61 Kg	57 Kg
GROSS Kg	81 Kg	77 Kg
mm	1105 x 600 x 1123(h) mm	
m³	0,775 m³	
€	CE	CE	CE	CE
3 PH	**2630 €**	**2800 €**	**2830 €**	**3000 €**
1 PH	**2830 €**	**3000 €**	**3030 €**	**3200 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

	CB	
	NET Kg 6.5 Kg	GROSS Kg 8 Kg
	mm 680 x 450 x 500(h) mm	m³ 0,153 m³
	mm 670 x 450 x 410(h) mm	**270 €**

LCN5
LCF5

Lavacozze





LCN5

MUSSEL WASHER
LAVE-MOULES
MUSCHELNWASCHMASCHINE
LAVADORAS DE MEJILLONES
МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ

fimar

IT Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile PPC. Il modello LCN5 è da banco.

EN Mussels cleaning machine. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable plate with brushes PPC enclosed. Table-top model LCN5.

FR Machine à laver les moules. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination des résidus - de série plaque extractible à brosses PPC. LCN5: modèle de table.

DE Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare PPC Platte mit Bürsten beigefügt. Tischmodell LCN5.

ES Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en la dotación plato extraíble con cepillos. El modelo LCN5 es de sobremesa.

RU Машина для очистки мидий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната подходит для пищевых продуктов - безопасный микровыключатель на верхней крышке и вставном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для облегчения очистки - съемная пластина PPC с щетками. Настольная модель LCN5.

	LCN5	LCF5
	0,26 kW (0,35 HP)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg	± 3/5 Kg max	
Kg/h	60 Kg/h	
	-	✓
mm	520 x 630 x 590(h) mm	520 x 700 x 1010(h) mm
NET Kg	28 Kg	27 Kg
GROSS Kg	39 Kg	38 Kg
mm	830 x 530 x 740(h) mm	
m³	0,326 m³	

	CE	CE	CE	CE
3 PH	**1470 €**	**1570 €**	**1600 €**	**1700 €**
1 PH	**1500 €**	**1600 €**	**1630 €**	**1730 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

	CI	
	NET Kg 3,2 Kg	GROSS Kg 4,7 Kg
	mm 600 x 410 x 490(h) mm	m³ 0,121 m³
	mm 560 x 380 x 440(h) mm	**170 €**

OPTIONAL 192

LCN10M
LCF10M





LCF10M

Lavacozze

MUSSEL WASHER
LAVE-MOULES
MUSCHELNWASCHMASCHINE
LAVADORAS DE MEJILLONES
МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ

fimar

IT Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile PPC.

EN Mussels cleaning machine. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable plate with brushes PPC enclosed.

FR Machine à laver les moules. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination des résidus - de série plaque extractible à brosses PPC.

DE Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare PPC Platte mit Bürsten beigefügt.

ES Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en la dotación plato extraíble con cepillos PPC.

RU Машина для очистки мидий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната подходит для пищевых продуктов - безопасный микровыключатель на верхней крышке и вставном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для облегчения очистки - съемная пластина PPC с щетками.

	LCN10M		LCF10M	
	0,55 kW (0,75 HP)			
3 Ph	230-400/3-3N/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg	± 6/10 Kg max			
Kg/h	120 Kg/h			
	-		✓	
mm	400 x 770 x 860(h) mm		380 x 770 x 1160(h) mm	
NET Kg	36 Kg		34 Kg	
GROSS Kg	47 Kg		45 Kg	
mm	830 x 530 x 950(h) mm		830 x 530 x 740(h) mm	
m³	0,463 m³		0,326 m³	
€	CE	CE	CE	CE
3 PH	**1550 €**	**1650 €**	**1650 €**	**1750 €**
1 PH	**1580 €**	**1680 €**	**1680 €**	**1780 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

	CI			
	NET Kg 3,2 Kg		GROSS Kg 4,7 Kg	
	mm 600 x 410 x 490(h) mm		m³ 0,121 m³	
	mm 560 x 380 x 440(h) mm		**170 €**	

OPTIONAL 192

LCN18M
LCF18M





LCF18M

Lavacozze

MUSSEL WASHER
LAVE-MOULES
MUSCHELNWASCHMASCHINE
LAVADORAS DE MEJILLONES
МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ

IT Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile PPC.

EN Mussels cleaning machine. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable plate with brushes PPC enclosed.

FR Machine à laver les moules. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination des résidus - de série plaque extractible à brosses PPC.

DE Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare PPC Platte mit Bürsten beigefügt.

ES Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en la dotación plato extraíble con cepillos PPC.

RU Машина для очистки мидий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната подходит для пищевых продуктов - безопасный микровыключатель на верхней крышке и вставном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для облегчения очистки - съемная пластина PPC с щетками.

	LCN18M	LCF18M
	0,9 kW (1,2 HP)	
3 Ph	230-400/3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg	± 10/18 Kg max	
Kg/h	220 Kg/h	
	-	✓
mm	400 x 770 x 930(h) mm	380 x 770 x 1230(h) mm
NET Kg	41 Kg	39 Kg
GROSS Kg	52 Kg	50 Kg
mm	830 x 530 x 950(h) mm	
m³	0,463 m³	
€	CE	CE	CE	CE
3 PH	**1660 €**	**1760 €**	**1830 €**	**1930 €**
1 PH	**1690 €**	**1790 €**	**1860 €**	**1960 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

	CI	
	NET Kg 3,2 Kg	GROSS Kg 4,7 Kg
	mm 600 x 410 x 490(h) mm	m³ 0,121 m³
	mm 560 x 380 x 440(h) mm	**170 €**

Optional
pelapatate e lavacozze



PPF5



LCF10

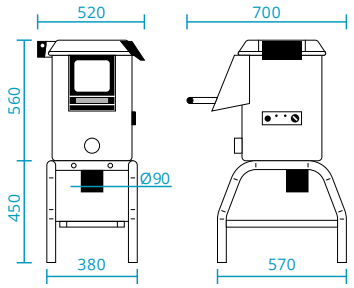


PPF25

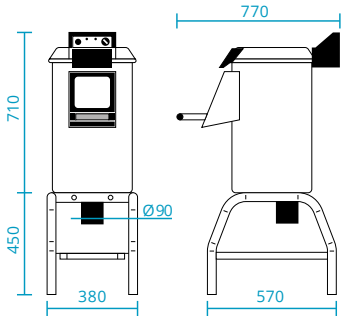
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

fimar

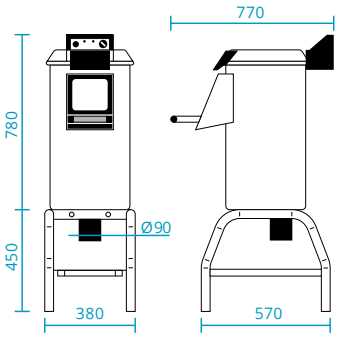
PPF-LCF/5



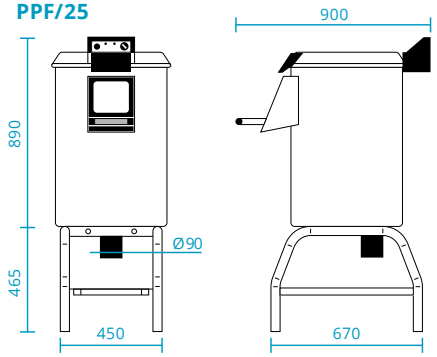
PPF-LCF/10



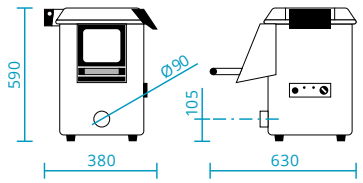
PPF-LCF/18M



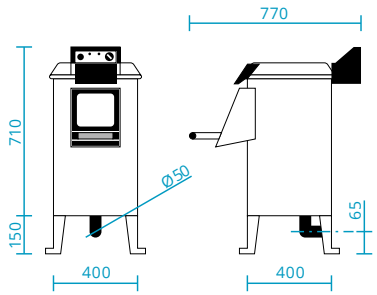
PPF/25



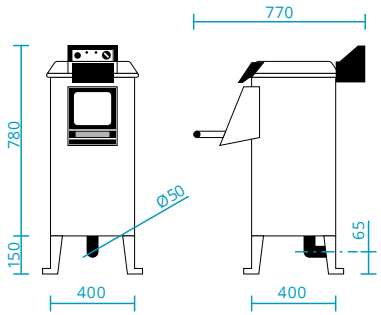
PPN-LCF/5



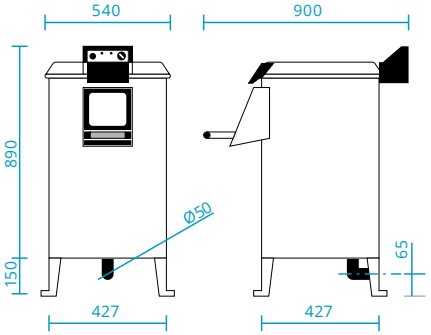
PPN-LCN/10M



PPN-LCN/18M



PPN/25



	Cavalletto - Stand - Support - Gestell - Caballete - Рама	
Mod.	CI	CB
	Mod. PPF 5-10-18 Mod. LCF 5-10-18	Mod. PPF 25
€	170 €	270 €

	Piattello in tela abrasiva per patate Abrasive paper disk for potatoes Disque abrasif de papier pour pommes de terre Schleifscheibe für Kartoffeln Plato de tela abrasiva para patatas Абразивный диск для картофеля		Piattello in carborundo abrasivo per patate Potato abrasive silica carbide plate Plaque abrasive en carbure de silice pour pomme de terre Kartoffelschleifscheibe aus Siliciumcarbid Plato de carburo de silicio abrasivo para patatas Абразивный диск из карбида кремния для картофеля
Mod.	PTA	PTB	PAB
	PPN 5-10-18 PPF 5-10-18	PPN 25 PPF 25	PPN 5-10-18 PPF 5-10-18
			
€	165 €	230 €	420 €

	Piattello a spazzole per cozze Brushing disk for mussels Plaque à brosses pour moules Scheibe mit Bürste für Miesmuscheln Plato con cepillos para mejillones Абразивный диск для мидий	Cestello lavaggio verdure Vegetable washing basket Panier de lavage des légumes Gemüsewaschkorb Cesta para lavar verduras Овощная корзина для мытья овощей	Cassetto con filtro Drawer with filter Tiroir avec filtre Schublade mit Sieb Cajón con filtro Коробка с фильтром
Mod.	PPC	CCV	CCF
	LCN 5-10-18 LCF 5-10-18	PPN 10-18 PPF 10-18	PPF 5-10-18-25 LCF 5-10-18
			
€	180 €	380 €	225 €



LAV



Lavaverdure centrifuga

VEGETABLE WASHER AND DRYER
LAVEUSES À LÉGUMES ET ESSOREUSES
GEMÜSEWASCH-UND TROCKNERMASCHINE
LAVADORA DE VERDURAS Y CENTRIFUGADORA
ПРИБОР ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ
И СУШКИ ЛИСТЬЕВ САЛАТА

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

fimar

IT Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttore di sicurezza su coperchio - filtro a cassetto e filtro su scarico vasca removibili - pompa di scarico ispezionabile dall'esterno - consumo acqua per ciclo 30/35 L circa - motore trifase a 2 velocità, una per il lavaggio e una per la centrifuga - possibilità di scelta di due cicli di lavaggio e tre tempi di durata per ogni ciclo - tasto "dry" per centrifuga manuale. Misure per il collegamento idrico richiesto 3/4".

EN Stainless steel AISI 304 casing - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitch on the lid - removable drawer filter and filter on bowl drain - externally inspectable draining pump - water consumption per cycle approx. 30/35 L - three-phase motor with 2 speeds, one for washing and one for the centrifuge - possibility of choosing two. washing cycles and three duration times for each cycle - "dry" button for manual centrifuge. Measures for the required water connection 3/4".

FR Corps en acier inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle - filtre à tiroir amovible et filtre sur le vidange cuve - pompe d'évacuation à inspection externe - consommation en eau par cycle 30/35 L environ - moteur à trois phases avec 2 vitesses, une pour le lavage et une pour le centrifuge - possibilité de choisir deux cycles et trois temps de lavage par cycle - bouton "dry" pour centrifuger en mode manuel. Mesures pour le raccordement d'eau nécessaire 3/4".

DE Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Oberdeckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am Deckel - herausnehmbarer Schubladensieb und Filter am Schüsselablauf - extern prüfbare Entleerungspumpe - Wasserverbrauch pro Zyklus ca. 30/35 L - Dreiphasenmotor mit 2 Geschwindigkeiten, eine für das Waschen und eine für die Zentrifuge - zwei Waschzyklen und drei Durchlaufzeitzeiten pro Zyklus möglich - Taste "dry" für manuelle Zentrifuge. Maße für den erforderlichen Wasseranschluss 3/4".

ES Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptor de seguridad en la tapa - filtro con caja y filtro en la descarga bol extraíbles - bomba de descarga para controlar del exterior - consumo de agua por ciclo 30/35 L aproximadamente - motor trifásico de dos velocidades para lavar y para centrifugar - posibilidad de elegir entre dos ciclos de lavado y tres tiempos diferentes de duración por cada ciclo - botòn "dry" para centrifugaciòn manual. Medidas para la conexión hídrica 3/4".

RU Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - безопасный микровыключатель на крышке - съемный выдвижной фильтр и фильтр на сливном отверстии - внешний инспектируемый дренажный насос - расход воды за цикл примерно 30/35 лт - трехфазный двигатель с 2 скоростями, один для мытья и один для центрифуги - возможность выбора двух циклов мытья вручную и трех раз в течение цикла "сухой". Мероприятия по подключению необходимого количества воды 3/4".

	LAV	
	0,37-0,11 kW (0,5-0,15 HP)	
3 Ph	400V/3N/50Hz	
Kg	4 Kg verdure pesanti - heavy vegetables légumes compacts - schwere Gemüse verdura con peso - тяжелые овощи	1,5Kg verdure in foglia - leaf vegetables légumes en feuille - Blattgemüse verdura en hojas - листовые овощи
	3,5/4,5'	
Kg/h	± 20/25 Kg/h	
RPM	450 rpm Centrifuga - Centrifuge - Центрифуга	
Kg	ø 280 x 270(h) mm	
mm	450 x 610 x 880(h) mm	
NET Kg	40 Kg	
GROSS Kg	50 Kg	
mm	850 x 550x 1070(h) mm	
m³	0,500 m³	
	CE	
	2480 €	
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

VV300
VV350



VV300N



VV350

Affettatrici
a volano

FLYWHEEL MANUAL SLICER
TRANCHEUSES MANUELLES A VOLANT
SCHWUNGRADAUFSCHNITTMASCHINE
CORTADORAS CON VOLANTE
СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА

fimar

IT Macchina manuale per affettare salumi. Struttura verniciata a fuoco di colore rosso o nero - anello fisso protezione lama - regolazione spessore taglio e avanzamento automatico del carrello. Spessore taglio da 0 a 20 mm per il modello VV300 e da 0 a 25 mm per il modello VV350.
Accessori: piedistallo in ghisa verniciato di colore rosso o nero.

EN Hand-operated machine for slicing cold cuts. Red or black painted surface - blade protection fixed ring - cutting thickness adjustment and automatic feeder advancement. Cutting thickness from 0 to 20 mm for model VV300 and from 0 to 25 mm for model VV350.
Accessories: Cast iron base, painted in red or black.

FR Hand-operated machine for slicing cold cuts. Red or black painted surface - blade protection fixed ring - cutting thickness adjustment and automatic feeder advancement. Cutting thickness from 0 to 20 mm for model VV300 and from 0 to 25 mm for model VV350.
Accessories: Cast iron base, painted in red or black.

DE Hand-operated machine for slicing cold cuts. Red or black painted surface - blade protection fixed ring - cutting thickness adjustment and automatic feeder advancement. Cutting thickness from 0 to 20 mm for model VV300 and from 0 to 25 mm for model VV350.
Accessories: Cast iron base, painted in red or black.

ES Máquina manual para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura pintada a fuego de color rojo o negro - anillo fijo para proteger la cuchilla - regulación espesor del corte y avance automático del carro.Espesor del corte de 0 a 20 mm con el modelo VV300. De 0 a 25 mm con el modelo VV350.
Accesorios: Plataforma de hierro fundido pintado de color rojo o negro.

RU Ручная машина для резки холодной нарезки. Поверхность окрашена в красный или черный цвет - фиксированное защитное кольцо для лезвий, регулировка толщины резания и автоматическая подача каретки. Толщина резания от 0 до 20 мм для модели VV300 и от 0 до 25 мм для модели VV350.
Аксессуары: чугунная основа, окрашена в красный или черный цвет.



Cavalletto
Base
Support
Gestell
Caballete
Подставк

VV350
CON PIEDISTALLO
WITH STAND

	VV300	VV350
mm	ø 300 mm	ø 350 mm
mm	260 x 190(h) mm	320 x 245(h) mm
mm	440 x 360 mm	660 x 550 mm
mm	720 x 600 x 500(h) mm	830 x 720 x 640(h) mm
NET Kg	42 Kg	91 Kg
GROSS Kg	75 Kg	123 Kg
mm	840 x 750 x 850(h) mm	1000 x 900 x 980(h) mm
m³	0,536 m³	0,882 m³
	CE	
	3790 €	**6300 €**

	CAVVV300	CAVVV350
mm	560 x 380 x 800(h) mm	730 x 600 x 800(h) mm
NET Kg	71 Kg	74 Kg
GROSS Kg	87 Kg	106 Kg
mm	1000 x 900 x 980(h) mm	
m³	0,882 m³	
	1295 €	**1345 €**

ECO220
ECO250
ECO300

NEW



ECO220

NEW



ECO250

NEW



ECO300

Affettatrici serie ECO

ECO LINE SLICERS
TRANCHEUSES LIGNE ECO
AUFSCHNITTMASCHINEN SERIE ECO
CORTADORAS LÍNEA ECO
СЛАЙСЕРЫ ЛИНИИ "ECO"

fimar

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - blocco piatto vela con sistema "Easy Clean" per una facile pulizia - anello fisso protezione lama - spessore taglio fino a 14÷16 mm - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama per i modelli ECO250 - ECO300 - affilatoio amovibile incluso (inserito nel vano inferiore della macchina) per il modello ECO220.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light painted aluminum alloy casing - tray block with "Easy Clean" system for an easier cleaning - blade protection fixed ring - cutting thickness up to 14÷16 mm - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade for ECO250 - ECO300 models - Removable sharpener included (inserted in the lower compartment of the machine) for the ECO220 model.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium verni léger - bloc plateau avec système "Easy Clean" pour un nettoyage facile - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe jusqu'à 14÷16 mm - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame -sur les modèles ECO250 et ECO300 - affûteur amovible inclus (inséré dans le compartiment inférieur de la machine) pour le modèle ECO220.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw..Leichtes Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung mit "Easy Clean"-System für einfache Reinigung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke bis 14÷16 mm - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge für die Modelle ECO250 - ECO300 - abnehmbare Schleifvorrichtung im Lieferumfang enthalten (im unteren Fach der Maschine eingesetzt) für das Modell ECO220.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio pintado -bloque plano con sistema "Easy Clean" para una fácil limpieza - anillo fijo para proteger la cuchilla - espesor del corte de 14÷16 mm - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla para los modelos ECO250 - ECO300 - afilador extraíble incluido (insertado en el compartimento inferior de la máquina) para el modelo ECO220.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д...Легкий корпус из окрашенного алюминиевого сплава - Держатель ползунков с системой "Easy Clean" для облегчения очистки - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 14÷16 мм - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна для моделей ECO250 - ECO300 - Съемная заточка (вставлена в нижнюю часть станка) для модели ECO220 входит в комплект поставки.

	ECO220	ECO250	ECO300
	0,14 kW (0,19 HP)		0,18 kW (0,25 HP)
1 Ph	230V/1N/50HZ		
mm	220 mm	250 mm	300 mm
mm	210 x 145(h)	220 x 160(h)	200 x 205(h)
mm	400 x 250 mm		
mm	530 x 480 x 320(h) mm	530 x 480 x 375(h) mm	550 x 480 x 430(h) mm
NET Kg	12,5 Kg	14 Kg	17 Kg
GROSS Kg	14 Kg	15 Kg	19 Kg
mm	480 x 545 x 410(h) mm		510 x 620 x 470(h) mm
m³	0,107 m³		0,148 m³
	380 €	**410 €**	**760 €**
	420 €	**510 €**	**900 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		



Disponibili su richiesta in colore rosso
Available on request in red color
Disponible sur demande en couleur rouge
Auf Anfrage in roter Farbe erhältlich.
Disponible bajo pedido en color rojo
По запросу возможна поставка в красном цвете по запросу

H220N
H250N
H275N



H250N

Affettatrici a gravità
con lama da 220 a 275 mm

GRAVITY SLICERS
TRANCHEUSES A GRAVITE
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

fimar

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - anello fisso protezione lama - spessore taglio da 0 a 15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съемная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

	H220N	H250N	H275N
	0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	220 mm	250 mm	275 mm
mm	190 x 160(h)	220 x 190(h)	220 x 210(h)
mm	410 x 290 mm	450 x 300 mm	
mm	580 x 405 x 340(h) mm	620 x 425 x 370(h) mm	620 x 440 x 390(h) mm
NET Kg	14 Kg	17 Kg	18 Kg
GROSS Kg	16 Kg	19 Kg	20 Kg
mm	490 x 470 x 400(h) mm	540 x 460 x 450(h) mm	
m³	0,092 m³	0,112 m³	
€			
	480 €	**590 €**	**645 €**
CE	**610 €**	**730 €**	**810 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

H300N
H330
H350
H370



H350



H300N

Affettatrici a gravità
con lama da 300 a 370 mm

GRAVITY SLICERS
TRANCHEUSES A GRAVITE
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

fimar

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - anello fisso protezione lama - spessore taglio da 0 a 15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Solo su richiesta possibilità previo preventivo di avere motore a 24V per mod. 330-350-370.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade. Mod. 330-350-370 can be delivered with 24V motor only on request with prior quotation.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame. Mod. 330-350-370 peuvent être livrés avec moteur 24V uniquement sur demande et après offre de prix

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge. Mod. 330-350-370 können mit 24V-Motor geliefert werden, nur auf Anfrage und mit vorheriger Preisanfrage.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla. Sólo previa petición y preventivo se puede realizar con motor 24V para los modelos 330-350-370.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съемная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна. Мод. 330-350-370 может поставляться с двигателем 24 В только по запросу с предварительным расчетом.

	H300N	H330	H350	H370
	0,26 kW (0,35 HP)	0,37 kW (0,5 HP)		
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
mm	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
mm	220 x 220(h) mm	260 x 235(h) mm	310 x 260(h) mm	300 x 275(h) mm
mm	480 x 350 mm	550 x 410 mm	600 x 430 mm	
mm	650 x 495 x 440(h) mm	770 x 550 x 465(h) mm	890 x 585 x 480(h) mm	
NET Kg	24 Kg	32 Kg	36 Kg	37 Kg
GROSS Kg	27 Kg	43 Kg	52 Kg	53 Kg
mm	640 x 520 x 490(h) mm	700 x 650 x 640(h) mm	800 x 730 x 670(h) mm	
m³	0,163 m³	0,291 m³	0,391 m³	
€				
CE	**810 €**	**1275 €**	**1530 €**	**1575 €**
CE	**1120 €**	**1550 €**	**1780 €**	**1870 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

HL300



Affettatrici a gravità
con corsa lunga

GRAVITY SLICERS
TRANCHEUSES A GRAVITE
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

fimar

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - corsa lunga - spessore taglio da 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - long stroke - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - longue course - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Langschub - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - carrera larga - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - длиной хода - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съемная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

	HL300	
	0,37 kW (0,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
mm	300 mm	
mm	260 x 220(h) mm	
mm	550x410 mm	
mm	770 x 540 x 460(h) mm	
NET Kg	31 Kg	
GROSS Kg	42 Kg	
mm	700 x 650 x 640(h) mm	
m³	0,291 m³	
€	CE	CE
	1160 €	1400 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

HR250
HR300N



HR300N

Affettatrici compatte

COMPACT SLICERS
TRANCHEUSES COMPACTES
KOMPAKTE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS COMPACTAS
КОМПАКТНЫЙ ЛОМТИК

fimar

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - modelli compatti - spessore taglio da 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - compact models - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - compact models - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Kompaktmodelle - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - modelos compactos - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - **держатель скольжения** - фиксированное кольцо для защиты ножей - компактные модели - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.

	HR250	HR300N	
	0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	250 mm	300 mm	
mm	190 x 190(h) mm	220 x 210(h) mm	
mm	410 x 290 mm	450 x 300 mm	
mm	620 x 425 x 370(h) mm		
NET Kg	15 Kg	20 Kg	
GROSS Kg	17 Kg	24 Kg	
mm	540 x 460 x 450(h) mm	640 x 520 x 490(h) mm	
m³	0,112 m³	0,163 m³	
	CE	CE	CE
	500 €	**730 €**	**960 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

V250
VR300
V300



V250

Affettatrici verticali
con carrello removibile

VERTICAL SLICERS
TRANCHEUSES VERTICALES
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

fimar

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto-vela per rimozione carrello - disponibili con piatto carne (escluso mod. V250) - spessore taglio 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - tray block for table removing - also available with sliding meat table (model V250 excluded) - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant (modèle V250 exclu) - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw...Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahme- fester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich (außer Modell V250) - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - bloque plano - protección vertical para quitar el carro - disponibles con plato carne (excluído modelo V250) - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д...Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом (исключая модель V250) - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



	V250	VR300	V300
	0,26 kW (0,35 HP)		
3 Ph	-	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	250 mm	300 mm	
mm	240 x 170(h) mm	240 x 195(h) mm	260 x 190(h) mm
mm	470 x 370 mm		495 x 360 mm
mm	530 x 430 x 500(h) mm	610 x 520 x 520(h) mm	650 x 500 x 460(h) mm
NET Kg	24 Kg	27,6 Kg	35 Kg
GROSS Kg	34 Kg	40 Kg	43 Kg
mm	700 x 630 x 630(h) mm	700 x 630 x 700(h) mm	550 x 670 x 550(h) mm
m³	0,278 m³	0,309 m³	0,203 m³
€			
CE	**920 €**	**-**	**1690 €**
CE	**1090 €**	**1300 €**	**1960 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

ESCLUSO MOD. V250 / MODEL V250 EXCLUDED / ИСКЛЮЧАЯ МОДЕЛЬ V250

* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.
Available with meat table at the same price.
Disponible avec plateau à viande au même prix.
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.
Disponibles con plato para carne al mismo precio.
Доступны с лотком для мясапо той же цене.

V330
V350
V370



V350



Affettatrici verticali
con carrello removibile

VERTICAL SLICERS
TRANCHEUSES VERTICALES
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

fimar

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto-vela per rimozione carrello - disponibili con piatto carne - spessore taglio 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - tray block for table removing - also available with sliding meat table - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw.. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahme- fester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado -bloque plano - protección vertical para quitar el carro - disponibles con plato carne - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д... Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



	V330	V350	V370
	0,37 kW (0,5 HP)		
3 Ph	230-400V/3/50Hz		
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	330 mm	350 mm	370 mm
mm	300 x 230(h) mm	310 x 240(h) mm	330 x 260(h) mm
mm	605 x 445 mm		610 x 460 mm
mm	740 x 640 x 520(h) mm	740 x 640 x 550(h) mm	770 x 640 x 560(h) mm
NET Kg	40 Kg	45 Kg	46 Kg
GROSS Kg	53 Kg	54 Kg	55 Kg
mm	650 x 800 x 610(h) mm		
m³	0,317 m³		
€			
	1900 €	**2200 €**	**2300 €**
CE	**2240 €**	**2480 €**	**2590 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.
Available with meat table at the same price.
Disponible avec plateau à viande au même prix.
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.
Disponibles con plato para carne al mismo precio.
Доступны с лотком для мясапо той же цене.

K300
K330
K350
K370

Affettatrici verticali
con carrello fisso



K350



VERTICAL SLICERS
TRANCHEUSES VERTICALES
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

fimar

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto vela - carrello fisso - disponibili con piatto carne - anello fisso protezione lama - spessore taglio 0÷15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - tray block for table removing - also available with sliding meat table - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado -bloque plano - protección vertical - plato fijo - disponibles con plato carne - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д... Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



	K300	K330	K350	K370
	0,37 kW (0,5 HP)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50HZ			
mm	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
mm	260 x 200(h) mm	250 x 210(h) mm	300 x 265(h) mm	290 x 275(h) mm
mm	570 x 470 mm		660 x 540 mm	
mm	710 x 550 x 610(h) mm		820 x 650 x 640(h) mm	
NET Kg	35 Kg	36 Kg	43 Kg	46 Kg
GROSS Kg	47 Kg	48 Kg	55 Kg	58 Kg
mm	700 x 620 x 700(h) mm		820 x 720 x 760(h) mm	
m³	0,304 m³		0,449 m³	
€				
	1500 €	**1580 €**	**1815 €**	**1970 €**
CE	**1720 €**	**1800 €**	**2050 €**	**2130 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.
Available with meat table at the same price.
Disponible avec plateau à viande au même prix.
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.
Disponibles con plato para carne al mismo precio.
Доступны с лотком для мясапо той же цене.

CAM300T
CAM400T
CAM500T

BUSCH
Vacuum Pumps and Systems



CAM500T

Macchine sottovuoto a campana serie top

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

fimar

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD con 20 programmi memorizzabili - funzione di pulizia olio in pompa e soft air inseriti di serie - sistema di saldatura a pistoni con barra saldante estraibile senza cavi - predisposizione per immissione gas inerte - pompa BUSH (made in Germany) - funzioni step vac ed extra vacuum incluse. Modelli da banco.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - LCD control panel with 20 storable programs - oil cleaning function in the pump and soft air function standard included. - piston sealing system with removable sealing bar without cables - provision for inert gas injection - BUSH pump (made in Germany) - "step vac" and "extra vacuum" functions included. Countertop models.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande LCD avec 20 programmes mémorisables - fonction de nettoyage de l'huile dans la pompe et fonction soft air standard incluse. - Système d'étanchéité de piston avec barre de soudure amovible sans câble - prédisposition d'injection de gaz inerte - pompe BUSH (fabriquée en Allemagne) - fonctions "step vac" et "extra vacuum" incluses. Modèles de table.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - LCD-Bedienfeld mit 20 speicherbaren Programmen - Ölreinigungsfunktion in der Pumpe und Softair-Funktion serienmäßig eingebaut. - Kabelloses Kolbendichtungssystem mit abnehmbarer Schweißleiste - Schutzgaseinspritzung vorgesehen - BUSH-Pumpe (made in Germany) - Funktionen "Step Vac" und "Extra Vakuum" inklusive. Tischmodelle.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control LCD con 20 programas que se pueden memorizar - función de limpieza del aceite en la bomba y “soft air” de serie - soldadura con pistónes y barra de sellado extraíble y sin cables - equipada para la inyección del gas inerte - bomba BUSH (hecha en Alemania) - funciones de “step vac” y “extra vac” incluidas. Modelos de mostrador.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - LCD панель управления с 20 сохраняемыми программами - функция очистки масла в насосе и функция мягкого воздуха входит в стандартный комплект поставки. - система поршневого уплотнения со съемной уплотнительной планкой без кабеля - возможность впрыска инертного газа - насос BUSH (немецкого производства) - функция "ступенчатого отпуска" и "дополнительной вакцины" включены. Модели столешниц.

	CAM300T	CAM400T	CAM500T
	0,75 kW (1 HP)	1,1 kW (1,5 HP)	
1 Ph	230V/1N/50-60 Hz		
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	8 m³/h	18 m³/h	20 m³/h
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%		
mm	310 x 350 x 190(h) mm	410 x 450 x 220(h) mm	520 x 520 x 220(h) mm
mm	410 x 460 x 430(h) mm	510 x 560 x 450(h) mm	610 x 630 x 500(h) mm
NET Kg	38 Kg	60 Kg	72 Kg
GROSS Kg	44 Kg	67 Kg	79 Kg
mm	470 x 550 x 680(h) mm	600 x 650 x 680(h) mm	700 x 700 x 720(h) mm
m³	0,176 m³	0,265 m³	0,353 m³
	CE		
	2890 €	**3580 €**	**4350 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.
Nur glatte Vakuum-Beutel benuzten.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

OPTIONAL 230

CAM500TC
CAM700TC
CAM900TC

BUSCH
Vacuum Pumps and Systems



CAM700TC

Macchine sottovuoto a campana serie top

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

fimar

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD con 20 programmi memorizzabili - funzione di pulizia olio in pompa e soft air inseriti di serie - sistema di saldatura a pistoni con barra saldante estraibile senza cavi - predisposizione per immissione gas inerte - pompa BUSH (made in Germany) - funzioni step vac ed extra vacuum incluse. Modelli carrellati.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - LCD control panel with 20 storable programs - oil cleaning function in the pump and soft air function standard included. - piston sealing system with removable sealing bar without cables - provision for inert gas injection - BUSH pump (made in Germany) - "step vac" and "extra vacuum" functions included. Wheeled models.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande LCD avec 20 programmes mémorisables - fonction de nettoyage de l'huile dans la pompe et fonction soft air standard incluse. - Système d'étanchéité de piston avec barre de soudure amovible sans câble - prédisposition d'injection de gaz inerte - pompe BUSH (fabriquée en Allemagne) - fonctions "step vac" et "extra vacuum" incluses. Modèles à roues.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - LCD-Bedienfeld mit 20 speicherbaren Programmen - Ölreinigungsfunktion in der Pumpe und Softair-Funktion serienmäßig eingebaut. - Kabelloses Kolbendichtungssystem mit abnehmbarer Schweißleiste - Schutzgaseinspritzung vorgesehen - BUSH-Pumpe (made in Germany) - Funktionen "Step Vac" und "Extra Vakuum" inklusive. Modelle auf Rädern.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control LCD con 20 programas que se pueden memorizar - función de limpieza del aceite en la bomba y “soft air” de serie - soldadura con pistónes y barra de sellado extraíble y sin cables - equipada para la inyección del gas inerte - bomba BUSH (hecha en Alemania) - funciones de “step vac” y “extra vac” incluidas. Modelos con carro.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - LCD панель управления с 20 сохраняемыми программами - функция очистки масла в насосе и функция мягкого воздуха входит в стандартный комплект поставки. - система поршневого уплотнения со съемной уплотнительной планкой без кабеля - возможность впрыска инертного газа - насос BUSH (немецкого производства) - функция "ступенчатого отпуска" и "дополнительной вакцины" включены. Модели на колесах.

	CAM500TC	CAM700TC	CAM900TC
	1,1 kW (1,5 HP)	1,5 kW (2 HP)	2 kW (2 HP)
3 Ph	-	230-400V/3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60 Hz	-	
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	500 mm	2 x 700 mm	1 x 500mm 1 x 900mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	20 m³/h	40 m³/h	63 m³/h
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%		
mm	520 x 520 x 220(h) mm	720 x 570 x 220(h) mm	920 x 570 x 220(h) mm
mm	610 x 630 x 1050(h) mm	840 x 680 x 1050(h) mm	1040 x 680 x 1050(h) mm
NET Kg	92 Kg	145 Kg	180 Kg
GROSS Kg	107 Kg	160 Kg	205 Kg
mm	750 x 650 x 1150(h) mm	800 x 870 x 1150(h) mm	1100 x 800 x 1150(h) mm
m³	0,561 m³	0,800 m³	1,012 m³
	CE		
	5450 €	**7450 €**	**9850 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.
Nur glatte Vakuum-Beutel benuzten.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

OPTIONAL 230

CAM300E
CAM350E

Macchine sottovuoto
a campana - serie eco



CAM300E

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana - pompa a bagno d'olio DVP.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - single program control panel with vacuum and sealing adjustment - membrane sealing bar - DVP oil bath pump.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande à programme unique avec possibilité de réglage du vide et de la soudure - barre de soudure à membrane - pompe à bain d'huile DVP.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - Einzelprogramm-Bedienfeld mit Vakuum- und Schweißanpassungsmöglichkeit - Membranschweißleiste - Ölbadpumpe DVP.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas
redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control monoprograma con posibilidad de regular el vacío y la soldadura - barra de sellado de membrana - bomba de baño de aceite DVP.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - однопрограммная панель управления с возможностью регулировки вакуума и сварки - Мембранная штанга - Насос с масляной ванной DVP.

	CAM300E	CAM350E
	0,75 kW (1 HP)	0,85 kW (1,2 HP)
1 Ph	230V/1N/50Hz	
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	350 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	8 m³/h	12 m³/h
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%	
mm	310 x 350 x 190(h) mm	360 x 400 x 190(h) mm
mm	410 x 460 x 430(h) mm	460 x 500 x 430(h) mm
NET Kg	38 Kg	42 Kg
GROSS Kg	44 Kg	48 Kg
mm	470 x 550 x 680(h) mm	600 x 650 x 680(h) mm
m³	0,176 m³	0,265 m³
	CE	
	2450 €	**2640 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.
Nur glatte Vakuum-Beutel benuzten.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

CAM400E
CAM450E

Macchine sottovuoto
a campana - serie eco



CAM400E

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana -pompa a bagno d'olio DVP.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - single program control panel with vacuum and sealing adjustment - membrane sealing bar - DVP oil bath pump.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande à programme unique avec possibilité de réglage du vide et de la soudure - barre de soudure à membrane - pompe à bain d'huile DVP.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - Einzelprogramm-Bedienfeld mit Vakuum- und Schweißanpassungsmöglichkeit - Membranschweißleiste - Ölbadpumpe DVP

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control monoprograma con posibilidad de regular el vacío y la soldadura - barra de sellado de membrana - bomba de baño de aceite DVP.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - однопрограммная панель управления с возможностью регулировки вакуума и сварки - Мембранная штанга - Насос с масляной ванной DVP.

	CAM400E	CAM450E
	1,1 kW (1,5 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	400 mm	450 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	20 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%	
mm	410 x 450 x 220(h)	460 x 500 x 220(h)
mm	510 x 560 x 450(h) mm	560 x 610 x 460(h) mm
NET Kg	60 Kg	65 Kg
GROSS Kg	67 Kg	72 Kg
mm	600 x 650 x 680(h) mm	700 x 700 x 720(h) mm
m³	0,265 m³	0,353 m³
	CE	
	2820 €	**3140 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.
Nur glatte Vakuum-Beutel benuzten.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

MSD300P



Macchine sottovuoto a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in plastica - elettrovalvola apertura rapida barra - pompa a secco - automatica - digitale - provvista di sensore di regolazione altimetrica. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. Plastic casing - solenoid valve quick bar opening - dry pump - automatic - digital - equipped with height adjustment sensor. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température. Corps en plastic - électrovanne d'ouverture rapide de la barre - pompe à sec - automatiques - numériques - munis de capteur de réglage altimétrique. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Kunststoffgehäuse - Magnetventil mit Schnellverschluss - Trockenpumpe - automatisch - digital - ausgestattet mit Höheneinstellsensor. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. Através del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. Carcasa de plástico - electroválvula abertura rápida de la barra - bomba a seco - automática - digital - dotado de sensor de regulación altimétrica. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contendores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненых пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. Пластиковый корпус - электромагнитный клапан быстрого открытия барной стойки - сухой насос - автоматический - цифровой - оснащен датчиком регулировки высоты. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

	MSD300P
	0,49 kW (0,7 HP)
1 Ph	230V/1N/50-60Hz
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	320 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	0,9 m³/h
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	80%
mm	390 x 310 x 140(h) mm
NET Kg	4,5 Kg
GROSS Kg	5,5 Kg
mm	420 x 350 x 190(h) mm
m³	0,028 m³
	CE
	330 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Utiliser seulement les sachets gaufrés.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benuzten.
Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

BAR300P
BAR350



BAR300P



BAR350

Macchine sottovuoto a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. **BAR300P:** Robusta carcassa in ABS e acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale. **BAR350:** Carcassa in acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale per saldatura manuale oppure tramite due programmi di lavoro pre-impostati. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. **BAR300P:** Robust ABS and stainless steel casing - dry pump - digital control panel. **BAR350:** Stainless steel casing - dry pump - digital control panel for manual sealing or by using two pre-set programs. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température.**BAR300P:** corps robuste en ABS et acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital. **BAR350:** corps en acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital pour soudure manuelle, ou bien à travers deux programmes de travail préréglés. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. **BAR300P:** Robustes ABS- und Edelstahlgehäuse - Trockene Pumpe - Digitales Bedienfeld **BAR350:** Edelstahlgehäuse - Trockene Pumpe - Digitales Bedienfeld für manuelle Versiegelung oder mit zwei voreingestellten Programmen. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. Através del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. **BAR300P:** Carcasa fuerte en ABS y acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital. **BAR350:** Carcasa de acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital para la soldadura manual o por medio de dos programas de trabajo preestablecidos. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contendores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненых пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. **BAR300P:** Прочный корпус из ABS и нержавеющей стали - сухой насос - цифровая панель управления. **BAR350:** Корпус из нержавеющей стали - сухой насос - цифровая панель управления для ручного уплотнения или с помощью двух предустановленных программ. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

	BAR300P	BAR350
	0,45 kW (0,6 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	350 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	1,2 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	85%	
mm	320 x 260 x 140(h) mm	370 x 280 x 170(h) mm
NET Kg	6 Kg	8 Kg
GROSS Kg	7 Kg	9 Kg
mm	420 x 290 x 210(h) mm	510 x 330 x 245(h) mm
m³	0,025 m³	0,040 m³
	CE	
	380 €	**470 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Utiliser seulement les sachets gaufrés.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benuzten.
Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

BAR400
BAR500



BAR400



BAR500

Macchine sottovuoto a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - pompa a secco per il modello BAR400, pompa a bagno d'olio per il modello BAR500 - pannello comandi digitale per programmare tempo di saldatura e di vuoto - start automatico nell'abbassamento della barra superiore - apertura automatica della barra a fine ciclo. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing - dry pump for BAR400 model, oil bath pump for BAR500 model - digital control panel to set sealing and vacuum time - automatic start when lowering the upper bar - automatic bar opening at the end of the cycle. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température. Corps en acier Inox AISI 304 - pompe sèche pour le modèle BAR400, pompe à bain d'huile pour le modèle BAR500 - panneau de commande numérique pour programmer le temps de soudage et de vide - démarrage automatique lors de la descente de la barre supérieure - ouverture automatique de la barre à la fin du cycle. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Trockenpumpe für das Modell BAR400, Ölbadpumpe für das Modell BAR500 - digitales Bedienfeld zur Programmierung von Schweiß- und Vakuumzeit - automatischer Start beim Absenken des oberen Stabes - automatische Öffnung des Stabes am Ende des Zyklus. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. Através del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - bomba a seco en el modelo BAR400, de baño de aceite en el modelo BAR500 - panel de control digital para regular el tiempo de soldadura y de vacío - start automático al bajar la barra superior - apertura automática de la barra al final del ciclo. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contendores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненых пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - сухой насос для модели BAR400, масляный насос для модели BAR500 - цифровая панель управления для программирования времени сварки и вакуума - автоматический запуск при опускании верхней штанги - автоматическое открытие штанги в конце цикла. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

	BAR400	BAR500
	0,55 kW (0,7 HP)	0,75 kW (1 HP)
1 Ph	230V/1N/50Hz	230V/1N/50-60Hz
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	2,4 m³/h	4 m³/h
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	85%	98%
mm	420 x 280 x 180(h) mm	520 x 380 x 210(h) mm
NET Kg	13 Kg	23 Kg
GROSS Kg	14 Kg	24 Kg
mm	550 x 365 x 250(h) mm	610 x 420 x 300(h) mm
m³	0,050 m³	0,076 m³
	CE	
	860 €	**1730 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Utiliser seulement les sachets gaufrés.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benuzten.
Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

Optional
macchine per sottovuoto



CAM500T



CAM700TC



CAM300E



MSD300P



BAR300P



BAR350



BAR400



BAR500

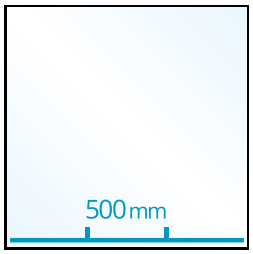
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

Mod.	mm	n. scatole per confezioni packages per box Emb. Par boîte Packungen je Schachtel Env. Para caja Упак. Для коробки	100 pz. Confezione singola pcs. Packaging pcs. Emballage Stk. Verpackung unid. Embalaje шт. Упаковка	Scatola con confezioni multiple Multi-pack box Boîte multi-pack Mehrstückverpackung Caja multipack Коробка с несколькими пакетами
BAR µm 105 Buste Goffrate Embossed bags Sachets gaufrées Sealing bar Bolsas gofradas пакеты тиснением	15 x 30 cm	20	**16 €**	**270 €**
	20 x 30 cm	16	**21 €**	**285 €**
	20 x 40 cm	12	**26 €**	**282 €**
	25 x 35 cm	10	**29 €**	**268 €**
	30 x 40 cm	8	**39 €**	**284 €**
	30 x 50 cm	5	**48 €**	**220 €**
	40 x 60 cm	4	**77 €**	**280 €**
	50 x 70 cm	4 (50 pz - pcs - stück - unidades - шт.)	**57 €**	**210 €**
2 rotoli / 2 rolls / 2 rouleaux 2 Rollen / 2 rollos / 2 рулонов	20 x 600 cm	-	**-**	**15 €**
	30 x 600 cm	-	**-**	**22 €**
BAR µm 105 Buste Goffrate per cottura Cooking Embossed bags Sachets gaufrées pour cuisson Geprägte Beutel zum Kochen geeignet Bolsas gofradas para cocción пакеты тиснением для варки	15 x 30 cm	20	**30 €**	**543 €**
	20 x 30 cm	16	**39 €**	**570 €**
	20 x 40 cm	12	**52 €**	**565 €**
	25 x 35 cm	10	**57 €**	**514 €**
	30 x 40 cm	8	**77 €**	**565 €**
	30 x 50 cm	5	**96 €**	**440 €**
	40 x 60 cm	4	**153 €**	**562 €**
CAMECO-CAM TOP 90 µm Buste lisce - Smooth bags Sachets Lisses - Glatt Beutel Bolsas lisas - Гладкие пакеты	20 x 30 cm	20	**19 €**	**342 €**
	25 x 35 cm	16	**27 €**	**392 €**
	30 x 40 cm	10	**37 €**	**331 €**
	40 x 50 cm	6	**67 €**	**366 €**
CAMECO-CAM TOP 90 µm Buste lisce per cottura Cooking Smooth bags Sachets Lisses pour cuisson Glatte Beutel z um Kochen geeignet Bolsas lisas para cocción Гладкие пакеты для варки	15 x 30 cm	25	**29 €**	**614 €**
	20 x 30 cm	20	**38 €**	**547 €**
	25 x 35 cm	16	**55 €**	**600 €**
	30 x 40 cm	10	**75 €**	**681 €**
	40 x 60 cm	5	**149 €**	**681 €**
	50 x 60 cm	3.5	**187 €**	**600 €**

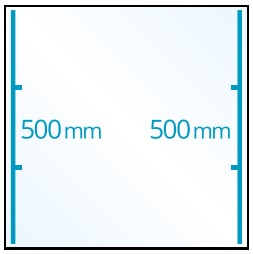
	Stampante e tastiera Printer and keyboard Imprimante et clavier Drucker und Tastatur Impresora y teclado Печатающее устройство с кнопочным пультом	Rotolo di carta adesiva per stampante Adhesive printer paper roll Rouleau de papier adhésif pour imprimante Klebepapierrolle für Drucker Rollo de papel adhesivo para impresora Рулон клейкой бумаги для печатающего устройства
Mod.	CAM TOP	
€	1.050 €	15 €

	Barra saldante aggiuntiva Additional sealing bar Barre de soudure supplémentaire Zusätzliche Schweißstange Barra selladora añadida Дополнительная сварочная планка для моделей	Configurazione barre fuori standard Non-standard bar configuration Configuration des barres hors standards Nicht standardmäßige Stangenkonfiguration Configuración de las barras fuera estándar Конфигурация нестандартных планок
Mod.	CAM500C - CAM700C - CAM900C	
€	520 €	230 €

CAM 500C

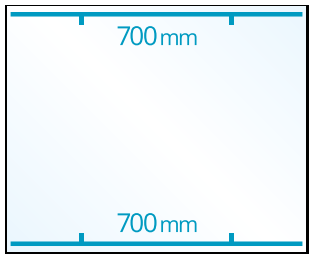


STANDARD

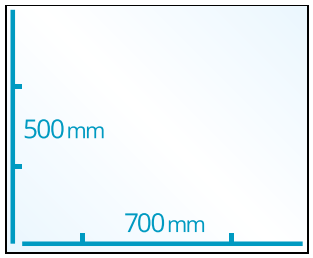


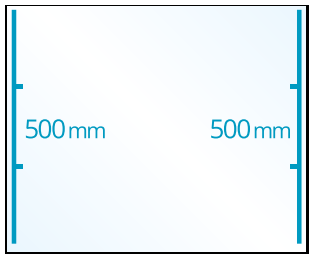
OPTIONAL

CAM 700C



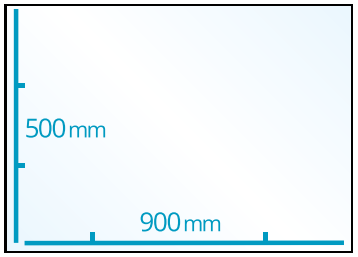
STANDARD



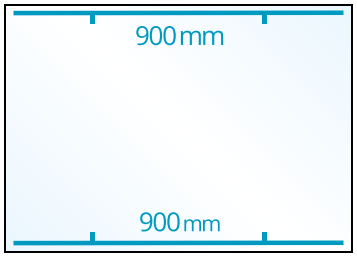


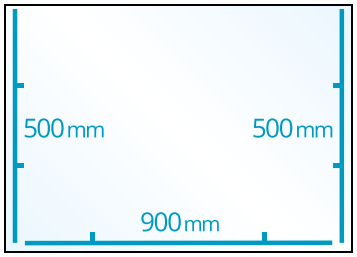
OPTIONAL

CAM 900C



STANDARD





OPTIONAL



TS1
TS1A



TS1

Termosigillatrici

HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

IT Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette permettendo di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304, con piastra saldante interna per evitare scottature, trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale, controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - sigillatura manuale tramite pressione leva per il modello TS1- sigillatura automatica per il modello TS1A - fino a 9 programmi pre-impostati - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro - dotate di stampo multiform. Vaschette disponibili su richiesta.

EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - manual sealing by lever pressure for model TS1 - automatic sealing for model TS1A - up to 9 pre-set programs - from 6 to 8 operating cycles per minute. Equipped with Multiform mould. Containers available on request.

FR Machine de thermoscellage des aliments à l'intérieur des bacs permettant de maintenir la fragrance et le goût. En acier Inox AISI 304, avec plaque de scellage interne pour éviter les brûlures, entraînement automatique du film sans aide manuelle, contrôle électronique de la température de scellage pour sceller parfaitement les récipients - scellage manuel par pression du levier pour le modèle TS1 - scellage automatique pour le modèle TS1A - jusqu'à 9 programmes prédéfinis - de 6 à 8 cycles par minute de travail - équipée de moule Multiform. Bacs disponibles sur demande.

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - manuelles Verschließen durch Hebel-Druck bei Modell TS1 - automatisches Verschließen bei Modell TS1A - bis zu 9 voreingestellte Programme - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute - ausgestattet mit Multiform-Form. Behältern auf Anfrage erhältlich.

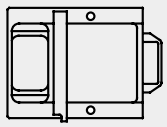
ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas. Con el modelo TS1 el sellado es manual, mediante presión de palanca. El modelo TS1A son de sellado automático. Hasta 9 programas preestablecidos - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto - equipado con molde multiform. Bandejas disponibles a petición.

RU Машина для термозапечатывания пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, с внутренней плитой для предотвращения ожогов, автоматическое перетаскивание пленки без помощи оператора, электронный контроль температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров – ручное пломбирование с помощью рычага давления для модели TS1 – автоматическое пломбирование для модели TS1A - до 9 предустановленных программ - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту – оснащены пресс-формами Multiform. Лотки доступны по запросу.

	TS1	TS1A
	0,5 kW (0,6 HP)	0,55 kW (0,7 HP)
1 Ph	230V/1N/50Hz	
	150 mm - ø 160 mm - 150 mt	
mm	260 x 300 x 500(h) mm	240 x 300 x 500(h) mm
NET Kg	20 Kg	
GROSS Kg	23 Kg	
mm	260 x 420 x 520(h) mm	
m³	0,057 m³	
	CE	
	3500 €	**4000 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

Combinazione vaschette - Container combination Комбинированные лотки

TS1 / TS1A



137x190 mm
137x125 mm
137x95 mm

OPTIONAL 240

TS2
TS2A



TS2

Termosigillatrici

HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

IT Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette permettendo di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304, con piastra saldante interna per evitare scottature, trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale, controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - sigillatura manuale tramite pressione leva per il modello TS2 - sigillatura automatica per il modello TS2A - fino a 9 programmi preimpostati - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro - dotate di stampo multiform. Vaschette disponibili su richiesta.

EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - manual sealing by lever pressure for model TS2 - automatic sealing for model TS2A - up to 9 pre-set programs - from 6 to 8 operating cycles per minute. Equipped with Multiform mould. Containers available on request.

FR Machine de thermoscellage des aliments à l'intérieur des bacs permettant de maintenir la fragrance et le goût. En acier Inox AISI 304, avec plaque de scellage interne pour éviter les brûlures, entraînement automatique du film sans aide manuelle, contrôle électronique de la température de scellage pour sceller parfaitement les récipients - scellage manuel par pression du levier pour le modèle TS2 - scellage automatique pour le modèle TS2A - jusqu'à 9 programmes prédéfinis - de 6 à 8 cycles par minute de travail - équipée de moule Multiform. Bacs disponibles sur demande.

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - manuelles Verschließen durch Hebel-Druck bei Modell TS2 - automatisches Verschließen bei Modell TS2A - bis zu 9 voreingestellte Programme - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute - ausgestattet mit Multiform-Form. Behältern auf Anfrage erhältlich.

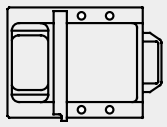
ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas. Con el modelo TS2 el sellado es manual, mediante presión de palanca. El modelo TS2A son de sellado automático. Hasta 9 programas preestablecidos - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto - equipado con molde multiform. Bandejas disponibles a petición.

RU Машина для термозапечатывания пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, с внутренней плитой для предотвращения ожогов, автоматическое перетаскивание пленки без помощи оператора, электронный контроль температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров – ручное пломбирование с помощью рычага давления для модели TS2 – автоматическое пломбирование для модели TS2A - до 9 предустановленных программ - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту – оснащены пресс-формами Multiform. Лотки доступны по запросу.

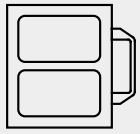
	TS2	TS2A
	0,7 kW (1 HP)	0,75 kW (1 HP)
1 Ph	230V/1N/50Hz	
	220 mm - ø 200 mm - 150 mt	
mm	315 x 450 x 550(h) mm	295 x 450 x 550(h) mm
NET Kg	25 Kg	
GROSS Kg	28 Kg	
mm	320 x 460 x 570(h) mm	
m³	0,084 m³	
	CE	
	4750 €	**5530 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

Combinazione vaschette - Container combination Комбинированные лотки

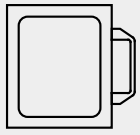
TS2 / TS2A



190x260 mm
190x230 mm
190x137 mm
95x137 mm



190x260 mm
190x230 mm
190x137 mm
95x137 mm



260x195 mm

TS3A
TSAVG



TS3A



TSAVG

Termosigillatrici

HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

fimar

IT Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette, permettendo così di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304 - piastra saldante interna per evitare scottature - trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale - controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - non sono dotate di stampo di serie, è possibile sceglierne uno tra gli optional. Vaschette disponibili su richiesta. Il modello TSAVG può fare il vuoto all'interno della vaschetta e con l'aggiunta del gas inerte (miscela di azoto ed anidride carbonica) si possono prolungare i tempi di conservazione degli alimenti. TS3A - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro, TSAVG - dai 5 ai 10 cicli al minuto di lavoro.

EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - not equipped with a standard mould, you can choose one among optional. Containers available on request. The TSAVG model creates a vacuum inside the container and with the addition of inert gas (mixture of nitrogen and carbon dioxide) it further extends the food storage time. TS3A - from 6 to 8 operating cycles per minute, TSAVG - from 5 to 10 operating cycles per minute.

FR Machine de thermoscellage des aliments à l'intérieur des bacs permettant de maintenir la fragrance et le goût. En acier Inox AISI 304, avec plaque de scellage interne pour éviter les brûlures, entraînement automatique du film sans aide manuelle, contrôle électronique de la température de scellage pour sceller parfaitement les récipients - ne sont pas équipés d'un moule standard, vous pouvez en choisir un optional. Bacs disponibles sur demande. Le modèle TSAVG crée un vide à l'intérieur du récipient, et avec l'ajout de gaz inerte (mélange d'azote et de dioxyde de carbone) il prolonge encore le temps de stockage des aliments. TS3A - de 6 à 8 cycles par minute de travail, TSAVG - de 5 à 10 cycles par minute de travail.

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - sind nicht mit einer Standardform ausgestattet, Sie können eine aus dem Katalog auswählen. Behältern auf Anfrage erhältlich. Das TSAVG-Modell erzeugt ein Vakuum im Inneren des Behälters, und durch die Zugabe von Schutzgas (Gemisch aus Stickstoff und Kohlendioxid) verlängert sich die Lagerzeit der Lebensmittel weiter. TS3A - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute, TSAVG - von 5 bis 10 Betriebszyklen pro Minute.

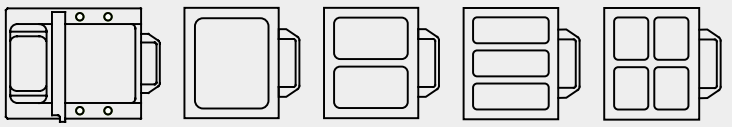
ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas - no están equipados con un molde estándar, puede elegir uno del catálogo. Bandejas disponibles a petición. El modelo TSAVG puede crear el vacío en el interior de la bandeja y además, añadiendo gas inerte (mezcla de nitrógeno y dióxido de carbono) se pueden extender los tiempos de conservación de los alimentos. TS3A - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto, TSAVG - de 5 a 10 ciclos de trabajo al minuto.

RU Машина для практичной и гигиеничной термопечати пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - внутренней плитой для предотвращения ожогов - автоматическим перемещением пленки без помощи оператора - электронным контролем температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров - не оснащены стандартной пресс-формой, вы можете выбрать одну. Лотки доступны по запросу. Модель TSAVG создает вакуум внутри контейнера, увеличивая время хранения продуктов питания, добавление инертного газа (смеси азота и углекислого газа) еще больше увеличивает это время. TS3A - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту, TSAVG - от 5 до 10 рабочих циклов в минуту.

	TS3A	TSAVG
	1,5 kW (2 HP)	2 kW (2,7HP)
1 Ph	230V/1N/50Hz	
	380 mm - ø 200 mm - 150 mt	
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	-	12 m³/h
mm	460 x 510 x 555(h) mm	500 x 680 x 780(h) mm
NET Kg	35 Kg	70 Kg
GROSS Kg	40 Kg	80 Kg
mm	470 x 510 x 570(h) mm	485 x 750 x 700(h) mm
m³	0,137 m³	0,255 m³
	CE	
	5300 €	**16900 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

Combinazione vaschette - Container combination
Комбинированные лотки

TS3A



190x260 mm
190x230 mm
190x137 mm
95x137 mm

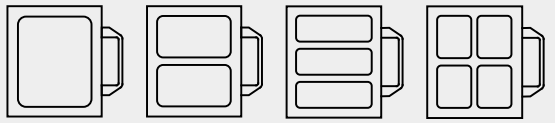
370x280 mm

180x280 mm (2x)

115x280 mm (3x)

180x135 mm (4x)

TSAVG



400x280 mm

280x190 mm (2x)

280x120 mm (3x)

190x130 mm (4x)

Optional
termosigillatrici



TS1



TS3A



TSAVG

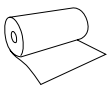
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

fimar

A richiesta vaschette di diverse dimensioni
On request different container combination

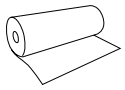
Mod.	Stampi - Moulds - Moules - Formen - Moldes – Штампы		TS3A	TS3AVG	€
	mm				
STAMPOTSA01	320 x 260 mm	n. 1 - Impronta - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	✓	-	790 €
STAMPOTSA02	180 x 280 mm	n. 2 - Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	✓	-	875 €
STAMPOTSA03	180 x 135 mm	n. 3 - Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	✓	-	950 €
STAMPOTSA04	260 x 190 mm 230 x 180mm 140 x 190 mm 140 x 195 mm	multiform	✓	-	1515 €
STAMPOTSAVG01	320x260 mm	n. 1 - Impronta - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	790 €
STAMPOTSAVG02	260x180 mm	n. 2 - Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	875 €
STAMPOTSAVG03	260x116 mm	n. 3 - Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	1090 €
STAMPOTSAVG04	180x125 mm	n. 4 - Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	1300 €

BOB-01
TS1 / TS1A



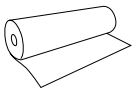
150 mm
ø 160 mm
150 mt

BOB-02
TS2 / TS2A



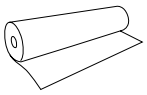
200 mm
ø 200 mm
150 mt

BOB-03
TS3 / TS3A + TSAVG



330 mm
ø 200 mm
150 mt

BOB-04
TSAVG



380 mm
ø 200 mm
150 mt

Mod.	Bobine film / Film reels / Bobines de film Folienrolle / Bobina de película / бобины с пленкой		€
	mm	Mod.	
BOB01	150 mm	TS1 - TS1A	50 €
BOB02	200 mm	TS2 - TS2A	55 €
BOB03	330 mm	TS3A - TSAVG	100 €
BOB04	380 mm	TSAVG	115 €

ALP3000



ALP3000



Asciuga lucida posate

CUTLERY DRYER-POLISHER
MACHINES À ESSUYER
ET POLIR LES COUVERTS
BESTECKTROCKNER/-POLIERER
SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS
СУШИЛЬНО-ПОЛИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ
СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

fimar

IT Macchina per asciugare e lucidare le posate appena uscite dalla lavastoviglie rendendole asciutte e brillati senza macchie di calcare, evitando così la lunga lucidatura manuale, grazie alla sinergia della vibrazione della vasca interna e allo sfregamento della polvere di tutolo di mais (prodotto completamente vegetale, atossico, trattato con particolari agenti antibatterici). Realizzata in acciaio inox AISI 304 - dotata di una lampada UV che diminuisce la carica batterica presente nelle posate anche dopo il lavaggio - vasca interna rivestita con resina resistente agli urti e certificata ad uso alimentare - capacità di 50 posate al minuto.

EN Cutlery dryer-polisher is created to quickly dry and polish wet cutlery straight out of the dishwasher. Thanks to the synergy of the internal bowl vibrations and to the friction of the corncob powder (completely vegetable product, non-toxic, treated with special antibacterial agents), the cutlery comes out perfectly dry and shiny, with no limescale spots, thus avoiding lengthy polishing by hand. Made of stainless steel AISI 304 - equipped with a UV lamp that reduces the bacterial load in the cutlery even after washing - internal bowl coated with impact-resistant resin certified for food use - capacity of 50 pieces per minute.

FR La machine à essuyer et polir les couverts est conçu pour sécher et polir rapidement les couverts mouillés qui sortent directement du lave-vaisselle. Grâce à la synergie des vibrations internes de la cuve et au frottement de la poudre de rafles de maïs (produit entièrement végétal, non toxique, traité avec des agents antibactériens spéciaux), les couverts ressortent parfaitement secs et brillants, sans trace de calcaire, ce qui évite un long polissage à la main. Fabriqué en acier Inox AISI 304 - équipé d'une lampe UV qui réduit la charge bactérienne dans la coutellerie même après le lavage - cuve interne recouverte d'une résine résistante aux chocs et certifiée pour un usage alimentaire - capacité de 50 pièces par minute.

DE Der Bestecktrockner-Polierer dient zum schnellen Trocknen und Polieren von nassem Besteck direkt aus der Geschirrspülmaschine. Dank der Synergie der inneren Schüsselschwingungen und der Reibung des Maiskolbenpulvers (rein pflanzliches Produkt, ungiftig, mit speziellen antibakteriellen Mitteln behandelt) entsteht ein perfekt trockenes und glänzendes Besteck ohne Kalkflecken, wodurch langes Polieren von Hand vermieden wird. Aus Edelstahl AISI 304 - ausgestattet mit einer UV-Lampe, die die Bakterienbelastung im Besteck auch nach dem Waschen reduziert - Innenschüssel mit schlagfestem, lebensmitteltauglichem Harz beschichtet - Leistung 50 Stück pro Minute.

ES Máquina realizada para secar y abrillantar rápidamente cubiertos mojados, recién salidos de la lavavajillas. Gracias a la sinergia de la vibración del bol interior y al roce del granulado de mazorca maíz (producto enteramente vegetal, anti-tóxico, tratado con agentes antibacterianos), los cubiertos salen en menos de un minuto perfectamente secos y brillantes, sin manchas de cal, evitando el largo abrillantado manual. De acero inoxidable AISI 304 - dotada de lámpara UV que disminuye drásticamente la carga bacteriana presente en los cubiertos incluso después del lavado - el bol interior está revestidi con una resina especial, resistente a los golpes y certificada para uso alimentario. Capacidad 50 cubiertos al minuto.

RU Столовая сушилка-полировальная машина предназначена для быстрого высыхания и полирования столовых приборов прямо из посудомоечной машины. Благодаря синергии внутренних колебаний чаши и трения порошка коронки (полностью нетоксичный, нетоксичный, обработанный специальными антибактериальными средствами продукт) столовые приборы получаются совершенно сухими и блестящими, без пятен накипи, что позволяет избежать длительного полирования вручную. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 - оснащен УФ лампой, снижающей бактериальную нагрузку на столовые приборы даже после мойки - внутренняя чаша покрыта ударопрочной смолой, сертифицированной для пищевого использования - производительность 50 штук в минуту.

	ALP3000
	0,5 kW (0,7 HP)
1 Ph	230V/1N/50Hz
Kg	1,5 Kg (Tutolo di mais - Corn cob - Кукурузный гранулят)
h/N.	3000 h/N.
mm	500 x 600 x 400(h) mm
NET Kg	43 Kg
GROSS Kg	53 Kg
mm	550 x 650 x 500(h) mm
m³	0,179 m³
	CE
	4200 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**
	Tutolo di mais, confezione 3,5 kg Corn cob, 3.5 kg pack Rafle de maïs, emballage 3,5 kg Maisgranulat, 3,5 kg Packung Granulado de maíz, paquete de 3,5 kg Кукурузный гранулят, упаковка 3,5 кг **55 €**
	Prodotto lucida argenteria, flacone da 0,5 Kg Silver polish, 0,5 Kg bottle Produit pour faire briller l'argenterie, flacon de 0,5 Kg Silberhochglanzmittel, 0,5 Kg Flasche Producto para pulir plata, frasco de 0,5 Kg Средство для полирования изделий из серебра, флакон 0,5 кг **15 €**



Cottura

COOKING
CUISSON
KOCHEN
COCCIÓN
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

fimar



IT

La linea cottura risponde alle esigenze di ogni tipo di richiesta, dalla più moderna cottura Sous-Vide, ai tradizionali Forni Elettrici per Pizza, Forni a Convezione o Forni a Gas, con i relativi accessori come Armadi Lievitatori, Celle per la Lievitazione e Cappe a condensazione.
Ma non solo, anche Cucine, Griglie a Pietra Lavica, Brasiere, Fry Top, Gyros Elettrici e a Gas, Friggitrici, Cuocipasta e Salamandre.

FR

La ligne de cuisson répond aux besoins de chaque type de demande, de la plus moderne cuisson Sous-Vide, aux traditionnels fours à pizza électriques, fours à convection ou fours à gaz, avec les accessoires correspondants tels que les armoires de levure, cellules de levure et hottes à condensation. Non seulement cela, mais aussi des cuisinières, des grilles à pierre lavique, des sauteuses, des Fry-Tops, des gyros électriques et à gaz, des friteuses, des cuiseurs à pâtes et des salamandres.

ES

La línea de cocción responde a diferentes necesidades, de la más moderna cocción sous-vide, a los tradicionales hornos eléctricos para pizza, hornos de convección o hornos de gas, con los relativos accesorios como armarios de fermentación, cámaras para l a fermentación, campana de condensación. Además en nuestro catálogo se encuentran cocinas, parrillas, piedras lavicas, ollas de cocción lenta, Fry Top, gyros eléctricos y de gas, freidoras, cocedor de pasta y salamandras.

EN

The cooking line meets the needs of every type of request, from the most modern Sous-Vide cooking, to the traditional Electric Pizza Ovens, Convection Ovens or Gas Ovens, with their accessories such as Proving Cabinets, Proving Cells and Condensing Hoods. Moreover, there are also ranges, lava stone grills, brat pans, fry tops, electric and gas gyros, fryers, pasta cookers and salamanders.

DE

Die Kochlinie erfüllt die Bedürfnisse aller Arten von Anforderungen, von der modernsten Sous-Vide-Küche bis zu den traditionellen elektrischen Pizzaöfen, Konvektions- oder Gasöfen, mit dem entsprechenden Zubehör wie Gärschränke, Gärzellen und Kondensationshauben. Nicht nur das, sondern auch Herde, Lavasteingrill, Fry Tops, Elektrik- und Gasgyros, Friteusen, Pastakocher und Salamander.

RU

Линия готовки отвечает всем требованиям, от самых современных духовых шкафов до традиционных электрических пиццерий, конвекционных и газовых печей, с соответствующими принадлежностями, такими как дрожжевые шкафы, дрожжевые камеры и конденсационные вытяжки. И не только это, но и кухни, каменные грили Lava, жаровни, жаровни, электрические и газовые гироскопы, фритюрницы, макаронные плиты и саламандры.



INDICE

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
СОДЕРЖАНИЕ

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
COTTURA SOUS-VIDE	SOUS-VIDE COOKING	CUISSON SOUS-VIDE	VAKUUM GAREN	COCCIÓN SOUS-VIDE	ВАКУУМНАЯ ВАРКА	**250**
FORNI PIZZA ELETTRICI DIGITALI	DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS	FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES	DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN	HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA	ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ	**252**
FORNI PIZZA ELETTRICI	ELECTRIC PIZZA OVENS	FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES	ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN	HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ	**260**
FORNETTO PER PIZZA	PIZZA OVEN	FOUR À PIZZA	PIZZAOFEN	HORNO PARA PIZZA	ПЕЧКА ДЛЯ ПИЦЦЫ	**288**
FORNI PIZZA A GAS	GAS PIZZA OVENS	FOURS À PIZZA À GAZ	GAS PIZZAÖFEN	HORNOS A GAS PARA PIZZA	ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ	**290**
CELLE DI LIEVITAZIONE PER FORNI PIZZA	PROVING CELLS FOR PIZZA OVENS	CELLULES DE FERMENTATION CONTROLÉE P OUR FOURS À PIZZA	GÄRZELLEN FÜR PIZZAÖFEN	CÉLULAS DE FERMENTACIÓN PARA HORNOS DE PIZZA	ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ	**296**
CAPPE ASPIRANTI FORNI PIZZA	HOODS FOR PIZZA OVENS	HOTTES POUR FOURS À PIZZA	DUNSTABZUGSHAUBEN FÜR PIZZAÖFEN	CAMPANAS EXTRACTORAS PARA HORNOS DE PIZZA	ВЫТЯЖНЫЕ КОЛПАКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ	**302**
FORNI MISTI A CONVEZIONE VAPORE/ DIRETTO	MIXED CONVECTION/ DIRECT STEAM OVENS	FOURS MIXTES À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE	KOMBINIERTE HEISSLUFT-/ DIREKTDAMPFBACKÖFEN	HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO	СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ/ ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ	**304**
FORNI MISTI A CONVEZIONE	MECHANICAL CONVECTION OVENS	FOURS À CONVECTION MÉCANIQUE	MECHANISCHE KOMBIÖFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN MECÁNICA	МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	**310**
FORNI A CONVEZIONE COMPATTI	COMPACT CONVECTION OVENS	FOURS À CONVECTION COMPACTS	KOMPAKTE KOMBIÖFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS	КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	**312**
FORNI A CONVEZIONE ELETTRICI PER GASTRONOMIA GN2/3	COMPACT CONVECTION OVENS	FOURS À CONVECTION COMPACTS	KOMPAKTE KOMBIÖFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS	КОМПАКТНЫЕ МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	**318**
FORNI A CONVEZIONE A GAS PER GASTRONOMIA GN2/3	GAS CONVECTION OVENS - GASTRONOMY GN2/3	FOURS À CONVECTION COMPACTS	KOMPAKTE KOMBIÖFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS	КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	**320**
ARMADI LIEVITATORI	PROVING CABINET FOR OVENS	ARMOIRES DE LEVAGE POUR FOURS	GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN	ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS	ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ	**324**
CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO	GAS RANGES WITH ELECTRIC OVEN	CUISINIÈRES À GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE	GASHERD MIT ELEKTRISCHEM OFEN	COCINAS A GAS CON HORNO ELÉCTRICOS	КУХНИ ГАЗОВЫХ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ	**334**

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
CUCINE A GAS CON FORNO A GAS	GAS RANGES WITH OVEN	CUISINIÈRES À GAZ AVEC FOUR	GASHERD MIT OFEN	COCINAS A GAS CON HORNO	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДУХОВКОЙ	**336**
CUCINE SENZA FORNO	RANGES WITHOUT OVEN	CUISINIÈRES SANS FOUR	HERD OHNE OFEN	COCINAS SIN HORNO	ПЛИТА БЕЗ ДУХОВКИ	**338**
FRIGGITRICI ELETTRICHE	ELECTRIC FRYERS	FRITEUSES ÉLECTRIQUES	ELEKTRISCHE FRITEUSEN	FREIDORAS ELÉCTRICAS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ	**340**
FRIGGITRICI A GAS	GAS FRYERS	FRITEUSES À GAZ	GAS FRITEUSEN	FREIDORAS A GAS	ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ	**352**
CUOCIPASTA ELETTRICI	ELECTRIC PASTA COOKERS	CUISEURS À PÂTE ÉLECTRIQUES	ELEKTRO NUDELKOCHER	COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ	**360**
CUOCIPASTA A GAS	GAS PASTA COOKERS	CUISEURS À PÂTE À GAZ	GAS NUDELKOCHER	COCEDORES DE PASTA DE GAS	ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ	**362**
GRIGLIE A PIETRA LAVICA	LAVA STONE GRILL	GRILLES À PIERE LAVIQUE	LAVASTEINGRILL	PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA	ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ	**368**
GRIGLIE COMBI ACQUA	WATER COMBI GRILL	GRILLES COMBINÉES À EAU	KOMBI WASSERGRILL	PARRILLAS DE AGUA COMBINADAS	КОМБИНИРОВАНН ЫЙ ВОДЯНОЙ ГРИЛЬ	**372**
FRY TOP ELETTRICI	ELECTRIC FRY-TOPS	FRY-TOP ÉLECTRIQUE	ELEKTRISCHE FRY TOP	FRY TOP ELÉCTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	**374**
FRY TOP GAS	GAS FRY TOP	FRY TOP A GAZ	GAS FRY TOP	FRY TOP A GAS	ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	**378**
GYROS ELETTRICI	ELECTRIC GYROS	GYROS ÉLECTRIQUES	ELEKTRISCHER GYROS	GYROS ELÉTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ	**382**
GYROS A GAS	GAS GYROS	GYROS A' GAZ	GAS GYROS	GYROS DE GAS	ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ	**386**
SALAMANDRE	SALAMANDERS	SALAMANDER	SALAMANDER	SALAMANDRAS	ГРИЛЬ САЛАМАНДР	**390**
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	**438**



SV25
RH50

Cottura sous-vide



SV25



RH50

SOUS-VIDE COOKING
CUISSON SOUS-VIDE
VAKUUM GAREN
COCCIÓN SOUS-VIDE
ВАКУУМНАЯ ВАРКА

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

fimar

IT Macchine per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Scheda di controllo con 5 programmi di cottura - display per la visualizzazione delle temperature di acqua, sonda al cuore e timer - blocco macchina in mancanza di acqua - sensore temperatura con delta 0,1°C - precisione di lavorazione +/- 0,3°C. SV25 è dotato di vasca in acciaio inox e rubinetti di scarico con valvola di sicurezza. Il modello SV25 raggiungei 70°C in circa 50', il modello RH50 in circa 25'.
Optional: sonda al cuore.

EN Low temperature vacuum cooking machine (sous-vide). Control board with 5 cooking programs - screen to display the temperature of water, core probe and timer - machine stop with no water - temperature probe with delta 0.1°C - working accuracy +/- 0.3°C. The SV25 model is equipped with casing and bowl in stainless steel and drain with safety valve. The SV25 model reaches 70°C in about 50', the RH50 model in about 25'.
Accessories: Core probe.

FR Machine de cuisson sous vide à basse température (sous-vide). Panneau de commande avec 5 programmes de cuisson - Écran pour visualiser la température de l'eau, de la sonde à cœur et de la minuterie - arrêt de la machine en l'absence d'eau - sonde de température avec delta 0,1°C - précision d'usinage +/- 0,3°C. Le modèle SV25 a corps et cuve en acier Inox et vidange avec soupape de sécurité. Le modèle SV25 atteint 70°C en 50' environ, le modèle RH50 en 25' environ.
Accessoires: sonde à cœur.

DE Niedertemperaturgargerät für das Vakuumkochen (sous-vide). Bedienfeld mit 5 Garprogrammen - Display zur Anzeige von Wassertemperaturen, Kerntemperaturfühler und Schaltuhr - Maschinenstopp bei Wasserausfall - Temperaturfühler mit Delta 0,1°C - Bearbeitungsgenauigkeit +/- 0,3°C. Gehäuse und Wanne des Modells SV25 sind aus Edelstahl, Ablaufhahn mit Sicherheitsventil. Das Modell SV25 erreicht 70°C in etwa 50', das Modell RH50 in etwa 25'.
Zubehör: Kerntemperaturfühler.

ES Máquina de cocción al vacío de baja temperatura (sous-vide). Cuadro de mandos con 5 programas de cocción - display para la visualización de la temperatura del agua, sonda y temporizador - bloqueo de la máquina en caso de ausencia de agua - sensor de temperatura con delta de 0,1 °C - precisión de tratamiento +/- 0,3 °C. El modelo SV25 está equipado con cuerpo y cuba en acero inoxidable y válvula de descarga con válvula de seguridad. El modelo SV25 alcanza los 70°C en unos 50', el modelo RH50 en unos 25'.
Accesorios: Sonda al corazón.

RU Низкотемпературная варочная панель для приготовления в вакууме (су-вид). 5 программ приготовления - Панель управления - Дисплей температуры воды, датчик температуры сердечника и таймер - Остановка прибора в случае отказа подачи воды - Датчик температуры с дельта 0,1°C - Точность обработки +/- 0,3°C. Модель SV25 оснащена корпусом и чашей из нержавеющей стали и сливным отверстием с предохранительным клапаном. Модель SV25 достигает 70°C примерно за 50 минут, модель RH50 примерно за 25 минут.
Аксессуары: Щуп продукта.

	SV25	RH50
	2 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60 Hz	
L	25 L	50 L
mm	640 x 350 x 330(h) mm	240 x 150 x 390(h) mm
NET Kg	13 Kg	4,5 Kg
GROSS Kg	14 Kg	6 Kg
mm	700 x 470 x 380(h) mm	325 x 260 x 475(h) mm
m³	0,125 m³	0, 040 m³
€	CE	
	800 €	**1200 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	
	Sonda al cuore - Core probe - Sonde à cœur Kerntemperaturfühler - Sonda al corazón - Щуп продукта **+ 175 €**	

FMD4
FMD4+4

Forni pizza elettrici
digitali



FMD4+4



FMD4+4

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES
DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

fimar

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовке с минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение.

	FMD4	FMD4+4
	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)	12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	720 x 720 x 140(h) mm	720 x 720 x 140(h) mm x2
mm	1150 x 850 x 420(h) mm	1150 x 850 x 750(h) mm
NET Kg	135 Kg	235 Kg
GROSS Kg	157 Kg	262 Kg
mm	1250 x 1040 x 570(h) mm	1250 x 1040 x 920(h) mm
m³	0,741 m³	1,196 m³
	CE	
	2100 €	**3490 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

FMD6
FMDW6

Forni pizza elettrici
digitali



FMD6



FMD6

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES
DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовкс минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FMD6	FMDW6
	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	720 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 720 x 140(h) mm
mm	1150 x 1210 x 420(h) mm	1520 x 850 x 420(h) mm
NET Kg	195 Kg	200 Kg
GROSS Kg	222 Kg	225 Kg
mm	1250 x 1400 x 570(h) mm	1650 x 1040 x 570(h) mm
m³	0,998 m³	0,978 m³
	CE	
	2470 €	**3030 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 292

FMD6+6
FMDW6+6



FMDW6+6



FMDW6+6

Forni pizza elettrici
digitali

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES
DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

fimar

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовкс минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FMD6+6	FMDW6+6
	18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	720 x 1080 x 140(h) mm x2	1080 x 720 x 140(h) mm x2
mm	1150 x 1210 x 750(h) mm	1520 x 850 x 750(h) mm
NET Kg	350 Kg	365 Kg
GROSS Kg	377 Kg	390 Kg
mm	1250 x 1400 x 920(h) mm	1650 x 1040 x 920(h) mm
m³	1,610 m³	1,579 m³
	CE	
	4415 €	**5250 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

FMD9
FMD9+9



FMD9+9

Forni pizza elettrici
digitali

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES
DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

fimar

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur.

DE Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовкс минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение.

	FMD9	FMD9+9
	13,2 kW (1 Ph - 60A) (3 Ph - 20A)	26,4 kW (3 Ph - 40A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-
	50÷500°C	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	1080 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 1080 x 140(h) mm x2
mm	1520 x 1210 x 420(h) mm	1520 x 1210 x 750(h) mm
NET Kg	225 Kg	465 Kg
GROSS Kg	275 Kg	485 Kg
mm	1650 x 1400 x 570(h) mm	1650 x 1400 x 920(h) mm
m³	1,317 m³	2,123 m³
	CE	
	3455 €	**6235 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

FML4
FML4+4



FML4



FML4+4

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. - Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FML4	FML4+4
	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)	12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	720 x 720 x 140(h) mm	720 x 720 x 140(h) mm x2
mm	1010 x 850 x 420(h) mm	1010 x 850 x 750(h) mm
NET Kg	86 Kg	146 Kg
GROSS Kg	108 Kg	173 Kg
mm	1090 x 1040 x 570(h) mm	1090 x 1040 x 920(h) mm
m³	0,657 m³	1,032 m³
	CE	
	1525 €	**2410 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 292

FML6
FMLW6



FML6

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. ù
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FML6	FMLW6
	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	720 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 720 x 140(h) mm
mm	1010 x 1210 x 420(h) mm	1370 x 850 x 420(h) mm
NET Kg	116 Kg	130 Kg
GROSS Kg	143 Kg	155 Kg
mm	1090 x 1400 x 570(h) mm	1450 x 1040 x 570(h) mm
m³	0,885 m³	0,860 m³
	CE	
	1770 €	**2320 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

FML6+6
FMLW6+6



FML6+6

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

fimar

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FML6+6	FMLW6+6
	18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	720 x 1080 x 140(h) mm x2	1080 x 720 x 140(h) mm x2
mm	1010 x 1210 x 750(h) mm	1370 x 850 x 750(h) mm
NET Kg	200 Kg	215 Kg
GROSS Kg	231 Kg	240 Kg
mm	1090 x 1400 x 920(h) mm	1450 x 1040 x 920(h) mm
m³	1,389 m³	1,387 m³
	CE	
	3020 €	**3900 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 292

FML9
FML9+9



Forni pizza
elettrici

LA FOTO RAPPRESENTA IL MODELLO FML6 CHE SI DIFFERENZIA SOLO PER LE SUE DIMENSIONI.
THE PICTURE SHOWS THE FML 6 MODEL, WHICH DIFFERS ONLY FOR ITS DIMENSIONS.
НА РИСУНКЕ ИЗОБРАЖЕНА МОДЕЛЬ FML 6, КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ТОЛЬКО СВОИМИ РАЗМЕРАМИ.

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FML9	FML9+9
	13,2 kW (1 Ph - 60A) (3 Ph - 20A)	26,4 kW (3 Ph - 40A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-
	50÷500°C	
	1080 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 1080 x 140(h) mm x2
mm	1370 x 1210 x 420(h) mm	1370 x 1210 x 750(h) mm
NET Kg	170 Kg	350 Kg
GROSS Kg	190 Kg	370 Kg
mm	1450 x 1400 x 570(h) mm	1450 x 1400 x 920(h) mm
m³	1,198 m³	1,827 m³
	CE	
	2570 €	**4540 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 292

FME4
FME4+4



FME4 RUSTICO / RUSTIC



FME4+4

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FME4	FME4+4
	4,2 kW (1 Ph - 20A) (3 Ph - 7A)	8,4 kW (1 Ph - 40A) (3 Ph - 15A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	610 x 610 x 140(h) mm	610 x 610 x 140(h) mm x2
mm	900 x 735 x 420(h) mm	900 x 735 x 750(h) mm
NET Kg	66 Kg	114 Kg
GROSS Kg	86 Kg	139 Kg
mm	1000 x 960 x 570(h) mm	1000 x 960 x 920(h) mm
m³	0,547 m³	0,883 m³
	CE	
	1290 €	**2170 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 292

FME6
FMEW6



FME6



FME6

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FME6	FMEW6
	7,2 kW (1 Ph - 30A) (3 Ph - 10A)	6,4 kW (1 Ph - 28A) (3 Ph - 10A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	610 x 915 x 140(h) mm	915 x 610 x 140(h) mm
mm	900 x 1020 x 420(h) mm	1150 x 735 x 420(h) mm
NET Kg	85 Kg	100 Kg
GROSS Kg	110 Kg	125 Kg
mm	1210 x 960 x 570(h) mm	1250 x 960 x 570(h) mm
m³	0,669 m³	0,684 m³
	CE	
	1495 €	**1900 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 292

FME6+6
FMEW6+6



FME6+6

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FME6+6	FMEW6+6
	14,4 kW (1 Ph - 63A) (3 Ph - 21A)	12,8 kW (1 Ph - 55A) (3 Ph - 19A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	610 x 915 x 140(h) mm x2	915 x 610 x 140(h) mm x2
mm	900 x 1020 x 750(h) mm	1150 x 735 x 750(h) mm
NET Kg	150 Kg	187 Kg
GROSS Kg	179 Kg	212 Kg
mm	1210 x 960 x 920(h) mm	1250 x 960 x 920(h) mm
m³	1,068 m³	1,104 m³
	CE	
	2570 €	**3320 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

FME9
FME9+9



Forni pizza
elettrici

LA FOTO RAPPRESENTA IL MODELLO FME6 CHE SI DIFFERENZIA SOLO PER LE SUE DIMENSIONI.
THE PICTURE SHOWS THE FME6 MODEL, WHICH DIFFERS ONLY FOR ITS DIMENSIONS.
НА РИСУНКЕ ИЗОБРАЖЕНА МОДЕЛЬ FME6, КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ТОЛЬКО СВОИМИ РАЗМЕРАМИ.

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FME9	FME9+9
	9,6 kW (1 Ph - 42A) (3 Ph - 16A)	19,2 kW (3 Ph - 33A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-
	50÷500°C	
	910 x 910 x 140(h) mm	910 x 910 x 140(h) mm x2
mm	1150 x 1020 x 420(h) mm	1150 x 1020 x 750(h) mm
NET Kg	115 Kg	252 Kg
GROSS Kg	145 Kg	275 Kg
mm	1210 x 1210 x 570(h) mm	1210 x 1210 x 920(h) mm
m³	0,835 m³	1,347 m³
	CE	
	2290 €	**3990 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 292

FYL4
FYL4+4



FYL4+4

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FYL4	FYL4+4
	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)	12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	720 x 720 x 140(h) mm	720 x 720 x 140(h) mm x2
mm	1010 x 850 x 420(h) mm	1010 x 850 x 750(h) mm
NET Kg	86 Kg	146 Kg
GROSS Kg	108 Kg	173 Kg
mm	1090 x 1040 x 570(h) mm	1090 x 1040 x 920(h) mm
m³	0,657 m³	1,032 m³
	CE	
	1265 €	**2000 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

FYL6
FYL6+6



FYL6+6

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FYL6	FYL6+6
	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)	18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	720 x 1080 x 140(h) mm	720 x 1080 x 140(h) mm x2
mm	1010 x 1210 x 420(h) mm	1010 x 1210 x 750(h) mm
NET Kg	116 Kg	200 Kg
GROSS Kg	143 Kg	231 Kg
mm	1090 x 1400 x 570(h) mm	1090 x 1400 x 920(h) mm
m³	0,885 m³	1,389 m³
	CE	
	1550 €	**2560 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

FES4
FES4+4



FES4



FES4+4

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale solo inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Передняя часть из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FES4	FES4+4
	4,2 kW (1 Ph - 20A) (3 Ph - 7A)	8,4 kW (1 Ph - 40A) (3 Ph - 15A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	660 x 660 x 140(h) mm	660 x 660 x 140(h) mm x2
mm	900 x 785 x 420(h) mm	900 x 785 x 750(h) mm
NET Kg	73 Kg	123 Kg
GROSS Kg	85 Kg	136 Kg
mm	990 x 960 x 580(h) mm	990 x 960 x 930(h) mm
m³	0,551 m³	0,883 m³
	CE	
	1135 €	**1655 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 292

FES6
FES6+6



FES6



FES6+6

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale solo inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Передняя часть из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FES6	FES6+6
	7,2 kW (1 Ph - 30A) (3 Ph - 10A)	14,4 kW (1 Ph - 63A) (3 Ph - 21A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	660 x 995 x140(h) mm	660 x 995 x 140(h) mm x2
mm	900 x 1080 x 420(h) mm	900 x 1080 x 750(h) mm
NET Kg	93 Kg	159 Kg
GROSS Kg	106 Kg	174 Kg
mm	1200 x 960 x 580(h) mm	1200 x 960 x 930(h) mm
m³	0,668 m³	1,071 m³
	CE	
	1295 €	**2010 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 292

MICROV1C
MICRO1C
MICROV2C
MICRO2C
MINI



MICROV1C



MICROV2C



MICRO1C



MICRO2C

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

fimar

IT Forno elettrico professionale per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 3 termostati per modello MINI - 2 termostati per modello MICROV1C - 4 termostati per modello MICROV2C.
MICROV 1C - MICROV 2C: porte con vetro di ispezione in pirex.
MICRO1C - MICRO2C - MINI: porta cieca.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - 3 thermostats on mod. MINI - 2 thermostats on mod. MICROV1C - 4 thermostats for mod. MICROV2C.
MICROV1C - MICROV2C: doors with pyrex inspection glass.
MICRO1C - MICRO2C - MINI: blind door.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - 3 thermostats pour le mod. MINI, 2 thermostats pour le mod. MICROV1C - 4 thermostats pour le mod. MICROV2C.
MICROV1C - MICROV2C: portes avec vitre d'inspection en pyrex
MICRO1C - MICRO2C - MINI: porte non vitrée.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - 3 Thermostate im Mod. MINI - 2 Thermostate bei Mod. MICROV1C - 4 Thermostate für Mod. MICROV2C.
MICROV1C - MICROV2C: Türen mit Pyrex-Schauglas.
MICRO1C - MICRO2C - MINI: Blindtür

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - 3 termostatos en el mod. MINI - 2 termostatos en el mod. MICROV1C - 4 termostatos para mod. MICROV2C.
MICROV1C - MICROV2C: puertas con cristal de inspección pyrex.
MICRO1C - MICRO2C - MINI: puerta ciega.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и др. Облицовка из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - 3 термостата на мод. MINI - 2 термостата на мод. MICROV1C - 4 термостата для мод. MICROV2C.
MICROV1C - MICROV2C: двери с закаленным смотровым стеклом.
MICRO1C - MICRO2C - MINI: слепая дверь.

	MICROV1C MICRO1C	MICROV2C MICRO2C	MINI
	2,2 kW (1 Ph - 9,5A)	4,4 kW (1 Ph - 19A) (3 Ph - 9,6A)	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)
3 Ph	-	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	50÷500°C		
	405 x 405 x 110(h) mm	405 x 405 x 110(h) mm x2	500 x 500 x 110(h) mm
mm	555 x 460 x 290(h) mm	555 x 460 x 530(h) mm	780 x 600 x 530(h) mm
NET Kg	27 Kg	54 Kg	66 Kg
GROSS Kg	35 Kg	63 Kg	79 Kg
mm	620 x 620 x 450(h) mm	620 x 620 x 690(h) mm	850 x 820 x 690(h) mm
m³	0,173 m³	0,265 m³	0,481 m³
€	CE		
	MICROV1C **675 €** MICRO1C **675 €**	MICROV2C **1270 €** MICRO2C **1270 €**	**1230 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		



MINI

MICROV18C
MICROV22C



MICROV22C

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 2 termostati - porte con vetro di ispezione in pirex. Camera di altezza 18 cm per il modello MICROV18C e 22 cm per il modello MICROV22C che è dotato di luce e pirometro.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - 2 thermostats - doors with pyrex inspection glass. Chamber height 18 cm on MICROV18C and height 22 cm on mod. MICROV22C also equipped with light and pyrometer.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - surface de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - 2 thermostats - portes avec vitre en pyrex. Hauteur de la chambre 18 cm sur le modèle MICROV18C et hauteur 22 cm sur le modèle MICROV22C équipé aussi de lumière et pyromètre.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - feuerfeste Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - 2 Thermostate - Türen mit Pyrex-Schauglas. Kammerhöhe 18 cm bei Modell MICROV18C und Höhe 22 cm bei Modell MICROV22C auch mit Licht und Pyrometer.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - 2 termostatos - puertas con cristal de inspección pyrex. Altura de cámara 18 cm en el modelo MICROV18C y 22 cm en el modelo MICROV22C equipado con luz y pirómetro.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Облицовка из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - 2 термостата - двери с закаленным смотровым стеклом. Высота камеры 18 см у модели MICROV18C и 22 см у модели MICROV22C, оснащенной подсветкой и пирометром.

	MICROV18C	MICROV22C
	2,2 kW (1 Ph - 9,5A)	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	405 x 405 x 180(h) mm	405 x 405 x 220(h) mm
mm	555 x 460 x 360(h) mm	600 x 560 x 400(h) mm
NET Kg	29 Kg	33 Kg
GROSS Kg	34 Kg	40 Kg
mm	610 x 610 x 500(h) mm	630 x 610 x 540(h) mm
m³	0,186 m³	0,208 m³
	CE	
	765 €	**960 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

FP



Fornetto per pizza

PIZZA OVEN
FOUR À PIZZA
PIZZAOFEN
HORNO PARA PIZZA
ПЕЧКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Fornetto per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - griglia estraibile con manico pieghevole - termostato 50÷300 °C - timer 0÷15 minuti - cassetto raccolta residui di cottura.

EN Small oven for heating pizzas, sandwiches, pre-cooked food, stuffed toast, piadinas, etc.. Stainless steel casing - extractable grill with folding handle - thermostat 50÷300 °C - timer 0÷15 minutes - drawer for collecting cooking waste.

FR Petit four pour réchauffer pizzas, sandwiches, aliments précuits, toasts farcis, piadinas, etc. Corps en acier Inox - grille extractible avec poignée escamotable - thermostat 50÷300 °C - minuterie 0÷15 minutes - tiroir de récolte des résidus de cuisson.

DE Tishofen zum Erwärmen von Pizza, Sandwiches, vorgekochten Speisen, gefülltem Toast, Piadinas, usw. Edelstahlgehäuse - herausnehmbarer Gitterrost mit Faltgriff - Thermostat 50÷300 °C - Timer 0÷15 Minuten - Kochrückständen Sammelfach.

ES Hornillo para calentar pizzas, bocadillos, comida precocinada, tostadas rellenas, piadinas, etc. Estructura de acero inoxidable - parrilla extraíble con mango plegable - termostato 50÷300 °C - temporizador 0÷15 minutos - cajón para recoger los residuos de la cocción.

RU Печь для разогревания пиццы, бутербродов, пищевых полуфабрикатов, сандвичей, лепешек и т.п. Корпус из нержавеющей стали, выдвижная решетка со складной рукояткой, термостат 50÷300 °C - таймер 0÷15 минут, поддон для сбора отходов.

	FP
	1,75 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz
	50÷300°C
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷15'
	300 x 330 x 50(h) mm
mm	500 x 400 x 210(h) mm
NET Kg	14 Kg
GROSS Kg	16 Kg
mm	580 x 500 x 290(h) mm
m³	0,084 m³
	CE
	350 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**

FGI4
FGI6
FGI9



FGI6

Forni pizza
a gas

GAS PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA À GAZ
GAS PIZZAÖFEN
HORNOS A GAS PARA PIZZA
ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni a gas professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L - illuminazione interna - termostato digitale - allacciamento gas 3/4"G.
Accessori: Raccordo antivento per migliorare la combustione - raccordo sovrapposizione 2 forni.

EN Professional gas ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - piezoelectric ignition - natural gas supply, supplied with LPG set - internal lighting - digital thermostat - 3/4 "G gas connection.
Accessories: windproof connection to improve combustion - overlap connection for 2 ovens.

FR Fours à gaz professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - surface de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - allumage piézoélectrique - alimentation gaz naturel, fournie avec kit GPL - éclairage intérieur - thermostat numérique - raccordement gaz 3/4" G.
Accessoires: raccord coupe-vent pour améliorer la combustion - raccord à superposition pour 2 fours.

DE Professionelle Gasbacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - Türen mit Pyrex-Schauglas - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Set - Innenbeleuchtung - digitaler Thermostat - 3/4 "G-Gasanschluss.
Zubehör: winddichte Verbindung zur Verbesserung der Verbrennung - Stapelverbindung für 2 Öfen.

ES Hornos profesionales a gas para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - encendido piezoeléctrico - aprovisionamiento de gas natural, provisto con juego de GLP - iluminación interior - termostato digital - conexión de gas 3/4 "G".
Accesorios: conexión cortaviento para mejorar la combustión - superposición para 2 hornos.

RU Профессиональные газовые печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п..
Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, внутренняя подсветка, цифровой термостат.
Комплектующие: Соединение с защитой против ветра для улучшения сгорания - соединение для вертикального размещения 2 печей.

	FGI4	FGI6	FGI9
	13,9 kW	18 kW	24,5 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	50÷450°C		
	Digitale - Digital - Цифровой		
kcal/h BTU/h	11.954 kcal/h 47.437 BTU/h	15.480 kcal/h 61.429 BTU/h	21.070 kcal/h 83.611 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20 = 1,470 m³/h G25 = 1,710 m³/h	G20 = 1,904 m³/h G25 = 2,215 m³/h	G20 = 2,592 m³/h G25 = 3,015 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 1,087 Kg/h	G30/G31 = 1,408 Kg/h	G30/G31 = 1,917 Kg/h
	N° 4 (Bruciatori - Burners - Горелки)		N° 6 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	620 x 620 x 155(h) mm	620 x 920 x 155(h) mm	920 x 920 x 155(h) mm
mm	1000 x 840 x 470(h) mm	1000 x 1140 x 470(h) mm	1300 x 1140 x 470(h) mm
NET Kg	115 Kg	146 Kg	181 Kg
GROSS Kg	131 Kg	163 Kg	201 Kg
mm	1090 x 1040 x 640(h) mm	1070 x 1340 x 640(h) mm	1370 x 1340 x 640(h) mm
m³	0,73 m³	0,92m³	1,17 m³
	CE		
	3300 €	**3840 €**	**4550 €**

Optional
forni pizza



RSP01-02



RAVO1-02



CAVALLETTO - STAND
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ МОЛЬБЕРТ

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

fimar

	Raccordo antivento per forni a gas Windproof connection for gas ovens Raccord coupe-vent pour fours à gaz Winddichte Verbindung für Gasöfen Conexión cortaviento para hornos a gas Муфта для защиты от ветра для газовых плит	
Mod.	RAV01	RAV02
	FGI4 - FGI4+4 FGI6 - FGI9	FGI6+6 - FGI9+9
		
€	325 €	385 €

	Raccordo per sovrapposizione forni a gas Overlap connection gas ovens Raccord à superposition pour fours à gaz Anschluss für die Übereinanderstellung von Gasöfen Superposición para hornos a gas Наложение для газовых плит	
Mod.	RSP01	RSP02
	FGI4+4	FGI6+6 - FGI9+9
		
€	285 €	315 €



	Cavalletti per forni pizza - Stand for pizza ovens - Support puor four à pizza Pizzaofen-Gestell - Caballete para hornos para pizza - Печь для пиццы мольберт					
Mod.	mm	NET Kg	GROSS Kg	mm	m³	€
CAVFOFMD4	1010 x 850 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1020 x 860 x 130(h) mm	0,114 m³	**275 €**
CAVFOFMD4+4	1010 x 850 x 850(h) mm					**275 €**
CAVFOFMD6	1010 x 1210 x 980(h) mm	48 Kg	49 Kg	1020 x 1220 x 130(h) mm	0,162 m³	**315 €**
CAVFOFMD6+6	1010 x 1210 x 850(h) mm					**315 €**
CAVFOFMDW6	1370 x 850 x 980(h) mm	45 Kg	46 Kg	1380 x 860 x 130(h) mm	0,154 m³	**330 €**
CAVFOFMDW6+6	1370 x 850 x 850(h) mm					**330 €**
CAVFOFMD9	1370 x 1210 x 980(h) mm	63 Kg	64 Kg	1380 x 1220 x 130(h) mm	0,219 m³	**350 €**
CAVFOFMD9+9	1370 x 1210 x 850(h) mm					**350 €**
CAVFOFML4	1010 x 850 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1020 x 860 x 130(h) mm	0,114 m³	**275 €**
CAVFOFML4+4	1010 x 850 x 850(h) mm					**275 €**
CAVFOFML6	1010 x1210 x 980(h) mm	48 Kg	49 Kg	1020 x 1220 x 130(h) mm	0,162 m³	**315 €**
CAVFOFML6+6	1010 x 1210 x 850(h) mm					**315 €**
CAVFOFMLW6	1370 x 850 x 980(h) mm	45 Kg	46 Kg	1380 x 860 x 130(h) mm	0,154 m³	**330 €**
CAVFOFMLW6+6	1370 x 850 x 850(h) mm					**330 €**
CAVFOFML9	1370 x 1210 x 980(h) mm	63 Kg	64 Kg	1380 x 1220 x 130(h) mm	0,219 m³	**350 €**
CAVFOFML9+9	1370 x 1210 x 850(h) mm					**350 €**
CAVFOFME4	900 x 735 x 980(h) mm	30 Kg	31 Kg	910 x 750 x 130(h) mm	0,088 m³	**220 €**
CAVFOFME4+4	900 x 735 x 850(h) mm					**220 €**
CAVF0FME6	900 x 1020 x 980(h) mm	38 Kg	39 Kg	910 x 1030 x 130(h) mm	0,122 m³	**250 €**
CAVFOFME6+6	900 x 1020 x 850(h) mm					**250 €**
CAVF0FMEW6	1150 x 735 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1160 x 750 x 130(h) mm	0,113 m³	**250 €**
CAVFOFMEW6+6	1150 x 735 x 850(h) mm					**250 €**
CAVFOFME9	1150 x 1020 x 980(h) mm	47Kg	48 Kg	1160 x 1030 x 130(h) mm	0,155 m³	**290 €**
CAVFOFME9+9	1150 x 1020 x 850(h) mm					**290 €**

	Cavalletti per forni pizza - Stand for pizza ovens - Support puor four à pizza Pizzaofen-Gestell - Caballete para hornos para pizza - Печь для пиццы мольберт					
Mod.	mm	NET Kg	GROSS Kg	mm	m³	€
CAVFOFYL4	1010 x 850 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1020 x 860 x 130(h) mm	0,114 m³	**275 €**
CAVFOFYL4+4	1010 x 850 x 850(h) mm					**275 €**
CAVFOFYL6	1010 x 1210 x 980(h) mm	48 Kg	49 Kg	1020 x 1220 x 130(h) mm	0,162 m³	**315 €**
CAVFOFYL6+6	1010 x 1210 x 850(h) mm					**315 €**
CAVFES4	900 x 785 x 980(h) mm	33Kg	34 Kg	740 x 890 x 130(h) mm	0,085 m³	**245 €**
CAVFES4+4	900 x 785 x 850(h) mm	31 Kg	32 Kg			**245 €**
CAVFOFES6	900 x 1080 x 980(h) mm	41 Kg	42 Kg	1020 x 890 x 130(h) mm	0,118 m³	**270 €**
CAVFOFES6+6	900 x 1080 x 850(h) mm	39 Kg	40 Kg			**270 €**
CAVFOMINI	780 x 600 x 980(h) mm	26 Kg	27 Kg	790 x 610 x 130(h) mm	0,063 m³	**210 €**
CAVFGI4 **CAVFGI4+4**	1000 x 840 x 1000(h) mm	34 Kg	35 Kg	1020 x 770 x 130(h) mm	0,102 m³	**260 €**
CAVFGI6 **CAVFGI6+6**	1000 x 1140 x 1000(h) mm	42 Kg	43 Kg	1020 x 1070 x 130(h) mm	0,142 m³	**310 €**
CAVFGI9 **CAVFGI9+9**	1300 x 1140 x 1000(h) mm	52 Kg	53 Kg	1310 x 1070 x 130(h) mm	0,182 m³	**385 €**



CL
FML-FYL-FMD
FMLW-FME-FES-MINI
FGI4-FGI6-FGI9





Celle di lievitazione
per forni pizza

PROVING CELLS FOR PIZZA OVENS
CELLULES DE FERMENTATION
CONTROLÉE POUR FOURS À PIZZA
GÄRZELLEN FÜR PIZZAÖFEN
CÉLULAS DE FERMENTACIÓN PARA HORNOS DE PIZZA
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Celle di lievitazione per forni pizza in lamiera verniciata di nero complete di riscaldatore. Le celle sono utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.
Accessori: porta teglie e kit ruote.

EN Proving cells for pizza ovens in black coated metal plate including heating unit. The cells can be used as oven supports in alternative to stands.
Accessories: tray rack and wheel set.

FR Cellules de levage pour fours à pizza en tôle peinte en noir, avec chauffage. Les cellules peuvent être utilisées comme supports de four en alternative aux supports.
Accessoires: porte plaques et jeu de roues.

DE Gärzellen für Pizzaöfen aus schwarz beschichteter Metallplatte inklusive Heizeinheit. Die Zellen können als Backofenstützen alternativ zum Gestell verwendet werden.
Zubehör: Blechträger und Rädersatz.

ES Células de fermentación para hornos de pizza en chapa negra con unidad de calentamiento incluida. Las celdas se pueden utilizar como soportes de horno en lugar de los caballetes.
Accesorios: porta bandejas y juego de ruedas.

RU Ячейки расстроечные для печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.
Комплектующие: держатель противней - комплект колес.

	CL FML-FYL-FMD 4	CL FML-FYL-FMD 4+4
	1,1 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷90°C	
N.	9* 11**	7* 9**
mm	1010 x 855 x 980(h) mm	1010 x 855 x 850(h) mm
NET Kg	69 Kg* 72 Kg**	64 Kg* 65 Kg**
GROSS Kg	85 Kg* 88 Kg**	80 Kg* 81 Kg**
mm	1090 x 1040 x 1130(h) mm	1090 x 1040 x 980(h) mm
m³	1,280 m³	1,140 m³
	CE	
	825 €	**825 €**
	Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm **+ 310 €**	
	Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс **+ 200 €**	

* Con ruote.
With wheels.
Avec roues.
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Without wheels.
Sans roues.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колес.

	CL FML-FYL-FMD 6	CL FMLW-FMDW 6	CL FML-FYL-FMD 6+6	CL FMLW-FMDW 6+6	CL FML-FMD 9	CL FML-FMD 9+9
	1,1 kW					
1 Ph	230V/1N/50-60Hz					
	50÷90°C					
N.	9* 11**		7* 9**		9* 11**	7* 9**
mm	1010 x 1215 x 980(h) mm	1370 x 855 x 980(h) mm	1010 x 1215 x 850(h) mm	1370 x 855 x 850(h) mm	1370 x 1215 x 980(h) mm	1370 x 1215 x 850(h) mm
NET Kg	85 Kg* 90 Kg**	84 Kg* 89 Kg**	78 Kg* 81 Kg**	77 Kg* 80 Kg**	104 Kg* 110 Kg**	96 Kg* 100 Kg**
GROSS Kg	103 Kg* 108 Kg**	102 Kg* 107 Kg**	96 Kg* 99 Kg**	95 Kg* 98 Kg**	127 Kg* 133 Kg**	119 Kg* 123 Kg**
mm	1400 x 1090 x 1130(h) mm		1400 x 1090 x 980(h) mm		1400 x 1400 x 1130(h) mm	1400 x 1400 x 980(h) mm
m³	1,720 m³		1,500 m³		2,210 m³	1,920 m³
€	CE					
	905 €	**935 €**	**905 €**	**935 €**	**1020 €**	**1020 €**
	Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm **+ 310 €**					
	Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс **+ 200 €**					

* Con ruote.
With wheels.
Avec roues.
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Without wheels.
Sans roues.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колес.

	CL FME 4	CL FME 4+4	CL FME 6	CL FMEW 6	CL FME 6+6	CL FMEW 6+6
	1,1 kW					
1 Ph	230V/1N/50-60Hz					
	50÷90°C					
N.	9* 11**	7* 9**	9* 11**		7* 9**	
mm	900 x 740 x 980(h) mm	900 x 740 x 850(h) mm	900 x 1025 x 980(h) mm	1150 x 740 x 980(h) mm	900 x 1025 x 850(h) mm	1150 x 740 x 850(h) mm
NET Kg	60 Kg* 62 Kg**	55 Kg* 56 Kg**	71 Kg* 75 Kg**	69 Kg* 73 Kg**	63 Kg* 67 Kg**	62 Kg* 65 Kg**
GROSS Kg	74 Kg* 76 Kg**	69 Kg* 70 Kg**	87 Kg* 91 Kg**	85 Kg* 89 Kg**	79 Kg* 83 Kg**	78 Kg* 81 Kg**
mm	990 x 960 x 1130(h) mm	990 x 960 x 980(h) mm	1200 x 960 x 1130(h) mm		1200 x 960 x 980(h) mm	
m³	1,070 m³	0,930 m³	1,300 m³		1,130 m³	
	CE					
	770 €	**770 €**	**825 €**	**790 €**	**825 €**	**790 €**
	Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm **+ 310 €**					
	Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс **+ 200 €**					



	CL FME 9	CL FME 9+9	CL FES 4	CL FES 4+4	CL FES 6	CL FES 6+6	CL MINI
	1,1 kW						
1 Ph	230V/1N/50-60Hz						
	50÷90°C						
N.	9* 11**	7* 9**	9* 11**	7* 9**	9* 11**	7* 9**	9* 11**
mm	1150 x 1025 x 980(h) mm	1150 x 1025 x 850(h) mm	900 x 790 x 980(h) mm	900 x 790 x 850(h) mm	900 x 1085 x 980(h) mm	900 x 1085 x 850(h) mm	780 x 605 x 980(h) mm
NET Kg	82 Kg* 88 Kg**	74 Kg* 78 Kg**	62 Kg* 64 Kg**	57 Kg* 58 Kg**	73 Kg* 77 Kg**	65 Kg* 69 Kg**	50 Kg* 52 Kg**
GROSS Kg	105 Kg* 111 Kg**	97 Kg* 101 Kg**	76 Kg* 78 Kg**	71 Kg* 72 Kg**	89 Kg* 93 Kg**	81 Kg* 85 Kg**	60 Kg* 62 Kg**
mm	1200 x 1200 x 1130(h) mm	1200 x 1200 x 980(h) mm	990 x 960 x 1130(h) mm	990 x 960 x 980(h) mm	1200 x 960 x 1130(h) mm	1200 x 960 x 980(h) mm	850 x 810 x 980(h) mm
m³	1,630 m³	1,410 m³	1,073 m³	0,931 m³	1,301 m³	1,128 m³	0,670 m³
	CE						
	900 €	**900 €**	**800 €**	**800 €**	**865 €**	**865 €**	**750 €**
	Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm - Mod. Mini 48x48 cm **+ 310 €**						
	Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс **+ 200 €**						

* Con ruote.
With wheels.
Avec roues.
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Without wheels.
Sans roues.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колес.

IT Celle di lievitazione per forni pizza a gas in lamiera verniciata di nero complete di riscaldatore. Le celle sono utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.
Accessori: porta teglie e kit ruote.

EN Proving cells for pizza gas ovens in black coated metal plate including heating unit. The cells can be used as oven supports in alternative to stands.
Accessories: tray rack and wheel set.

FR Cellules de levage pour fours à pizza à gaz en tôle peinte en noir, avec chauffage. Les cellules peuvent être utilisées comme supports de four en alternative aux supports.
Accessoires: porte plaques et jeu de roues.

DE Gärzellen für Gaspizzaöfen aus schwarz beschichteter Metallplatte inklusive Heizeinheit. Die Zellen können als Backofenstützen alternativ zum Gestell verwendet werden.
Zubehör: Blechträger und Rädersatz.

ES Células de fermentación para hornos de pizza a gas en chapa negra con unidad de calentamiento incluida. Las celdas se pueden utilizar como soportes de horno en lugar de los caballetes.
Accesorios: porta bandejas y juego de ruedas.

RU Ячейки расстроечные для газовых печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.
Комплектующие: держатель противней - комплект колес.

	CLFGI4	CLFGI6	CLFGI9
	1,1 kW		
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	50÷90°C		
N.	9* 11**		
mm	1000 x 845 x 1000(h) mm	1000 x 1145 x 1000(h) mm	1300 x 1145 x 1000(h) mm
NET Kg	67 Kg* 70 Kg**	79 Kg* 83 Kg**	91 Kg* 96 Kg**
GROSS Kg	83 Kg* 86 Kg**	96 Kg* 100 Kg**	111 Kg* 116 Kg**
mm	1090 x 1040 x 1130(h) mm	1340 x 1070 x 1130(h) mm	1370 x 1340 x 1130(h) mm
m³	1,280 m³	1,620 m³	2,070 m³
	CE		
	760 €	**830 €**	**920€**
	Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger Porta bandejas - Держатель противней - 60x40 cm **+ 310 €**		
	Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс **+ 200 €**		

* Con ruote.
With wheels.
Avec roues.
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Without wheels.
Sans roues.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колес.

CAPPE





FILTRO A CARBONI ATTIVI - ACTIVE CARBON FILTER



FORNO CON CAPPA ASPIRANTE
OVEN WITH COOKER HOOD



FORNO CON CAPPA ASPIRANTE CON FILTRO A CARBONI ATTIVI
OVEN WITH ACTIVE CARBON FILTER COOKER HOOD

Cappe aspiranti
forni pizza

HOODS FOR PIZZA OVENS
HOTTES POUR FOURS À PIZZA
DUNSTABZUGSHAUBEN FÜR PIZZAÖFEN
CAMPANAS EXTRACTORAS PARA HORNOS DE PIZZA
ВЫТЯЖНЫЕ КОЛПАКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

fimar

IT Le cappe aspiranti sono disponibili per tutti i modelli di forni elettrici (esclusi modelli MICRO, MINI e FES). Di facile installazione, prevedono una motorizzazione con tre velocità di aspirazione. Grazie all'accessorio filtro con carbone attivo è possibile utilizzarla anche senza collegarla alla canna fumaria.

EN Oven cooker hoods are available for all models of electric ovens (except for the series MICRO, MINI and FES). Easy to install, they are provided with a three speeds suction motor. Thanks to the active carbon filter, it is possible to use them without being connected to the chimney flue.

FR Les hottes aspirantes sont disponibles pour tous les modèles de fours électriques (à l'exception des séries MICRO, MINI et FES). Faciles à installer, elles sont dotées d'une motorisation à trois vitesses d'aspiration. Grâce au filter accessoire à charbon actif, il est possible de l'utiliser sans la raccorder au conduit de la cheminée.

DE Die Dunstabzügshauben sind für alle Elektrobacköfen (ausgenommen Serie MICRO, MINI und FES) verfügbar. Sie sind einfach zu installieren und bieten einen Motor mit drei Absaugstärken. Dank des eingebauten Aktivkohle-Filters können sie auch ohne Anschluss an den Kamin verwendet werden.

ES Las campanas aspiradoras son disponiblespara todos los modelos de hornos eléctricos (excepto serie MICRO, MINI y FES). De fácil instalación, tienen una motorización de tres velocidades de aspiración. Gracias al complemento filtro con carbón activo es posible utilizarlas también sin conectarlas al tubo de la chimenea.

RU Вытяжные колпаки имеются в наличии для всех моделей электрических печей (кроме серий MICRO, MINI и FES), Легко устанавливаются, возможны 3 скорости всасывания. Благодаря дополнительному фильтру из активированного угля, наши вытяжные колпаки не нуждаются в соединении с дымоходом.

	CAPPA FML-FYL-FMD 4/4+4	CAPPA FML-FYL-FMD 6/6+6	CAPPA FML-FMD 9/9+9	CAPPA FMLW-FMDW 6/6+6	CAPPA FMEW 6/6+6	CAPPA FME 4/4+4	CAPPA FME 6/6+6	CAPPA FME 9/9+9
	0,31 kW							
1 Ph	230V/1N/50Hz							
mm	1010 x 1085 x 240(h) mm	1010 x 1445 x 240(h) mm	1370 x 1445 x 240(h) mm	1370 x 1085 x 240(h) mm	1150 x 970 x 240(h) mm	900 x 970 x 240(h) mm	900 x 1255 x 240(h) mm	1150 x 1255 x 240(h) mm
NET Kg	24 Kg	30 Kg	39 Kg	30 Kg	23 Kg	22 Kg	24 Kg	30 Kg
GROSS Kg	26 Kg	32 Kg	41 Kg	32 Kg	25 Kg	24 Kg	26 Kg	32 Kg
mm	1030 x 1100 x 250(h) mm	1390 x 1100 x 250(h) mm	1390 x 1460 x 250(h) mm	1390 x 1100 x 250(h) mm	1170 x 980 x 250(h) mm	920 x 980 x 250(h) mm	920 x 1060 x 250(h) mm	1170 x 1060 x 250(h) mm
m³	0,283 m³	0,382 m³	0,507 m³	0,382 m³	0,287 m³	0,225 m³	0,244 m³	0,310 m³
€	CE							
	1120 €	**1190 €**	**1310 €**	**1250 €**	**1190 €**	**1060 €**	**1120 €**	**1250 €**
	Filtro con carbone attivo - Active carbon filter - Filtre à charbon actif - Filter mit Aktivkohle - Filtro con carbòn activo - Фильтр с активированным углем **+ 220 €**							

TOP4T
TOP6T
TOP10T

Forni misti touch
convezione/vapore diretto GN1/1 60x40



TOP4T



TOP6T



TOP10T

MIXED OVENS WITH TOUCH CONTROLS
FOURS MIXTES À COMMANDES TACTILES
KOMBINIERTE "TOUCH" BACKÖFEN
HORNOS MIXTOS CONTROLES TÁCTILES
ПЕЧИ СМЕШАННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

IT Forni misti touch a convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (2 per TOP4T e TOP6T, 3 per TOP10T) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione per kit lavaggio - supporto universale per teglie GN1/1 o pasticceria 60x40 cm (teglie non incluse). Controllo touch con 120 programmi - fino a 6 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolatore doppia velocità - regolatore del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore.

EN Mixed convection/direct steam ovens with touch controls. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (2 on mod. TOP4T and TOP6T, 3 on mod TOP10T) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - set up for washing kit. universal holder for GN1/1 trays or 60x40 cm pastry trays (trays not included). Touch control with 120 programs - up to 6 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - double speed regulator - steam regulator - digital water injection regulation - core probe.

FR Fours mixtes à convection et à vapeur directe avec commandes tactiles. Corps en acier Inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (2 pour TOP4T et TOP6T, 3 pour TOP10T) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage prêt à poser - support universel pour bacs GN1/1 ou bacs pâtisserie 60x40 cm (bacs non fournis). Commandes tactiles avec 120 programmes - jusqu'à 6 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulateur de double vitesse - régulateur de vapeur - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à coeur.

DE Kombinierte Heissluft-/Direktdampfbacköfen mit Touch-Steuerung. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion - (2 für TOP4T und TOP6T, 3 für TOP10T) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set bereit - Universalhalterung für GN1/1 Bleche oder 60x40 cm Konditoreibleche (Bleche nicht inbegriffen). Touch Steuerung mit 120 Programme - bis zu 6 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeinstellung – Kerntemperaturfühler.

ES Hornos mixtos de convección/vapor directo con controles táctiles. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrífugo con autorreversaciones (2 para TOP4T y TOP6T, 3 para TOP10T) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavado listo - soporte universal para bandejas GN1/1 o pastelería de 60x40 cm (bandejas no incluidas). Control táctil con 120 programas - hasta 6 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de descarga de vapor - regulación digital de inyección de agua - sonda de corazón.

RU Смешанные конвекционные/прямые паровые печи с сенсорным управлением. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием (2 для TOP4T и TOP6T, 3 для TOP10T) - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - мойка готова - универсальная опора для лотков GN1/1 или кондитерских изделий размером 60x40 см (лотки не входят в комплект поставки). Сенсорное управление с помощью 120 программ - до 6 циклов приготовления в автоматической последовательности в каждой программе - автоматический предварительный нагрев - регулирование выпуска пара - цифровое регулирование впрыска воды - датчик температуры сердечника.

	TOP4T	TOP6T	TOP10T
	10,8 kW		16,1 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz		
	50÷260°C		
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷120'		
N.	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 497 x 452(h) mm	660 x 497 x 612(h) mm	660 x 497 x 948(h) mm
mm	935 x 840 x 705(h) mm	935 x 840 x 865(h) mm	935 x 840 x 1220(h) mm
NET Kg	105 Kg	119 Kg	153 Kg
GROSS Kg	117 Kg	138 Kg	173 Kg
mm	1020 x 970 x 860(h) mm	1020 x 970 x 1000(h) mm	1020 x 970 x 1330(h) mm
m³	0,850 m³	0,990 m³	1,320 m³
	CE		
3 Ph	**5520 €**	**6040 €**	**7740 €**

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

OPTIONAL 328

TOP4D
TOP6D
TOP10D



TOP4D



TOP6D



TOP10D

Forni misti digitali
convezione/vapore diretto GN1/1 60x40

MIXED CONVECTION/DIRECT STEAM OVENS
FOURS MIXTES À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE
KOMBINIERTE HEISSLUFT-/DIREKTDAMPFBACKÖFEN
HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO
СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ/ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ

IT Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10D - 2 per TOP4D-6D) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione kit lavaggio. Controllo digitale con 99 programmi - fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolazione scarico del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - regolazione ventole a 2 velocità.

EN Mixed convection/direct steam ovens. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (3 for TOP10D - 2 for TOP4D-6D) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - set up for washing kit. Digital control with 99 programs - up to 4 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - steam drain regulation - digital water injection regulation - core probe - 2-speed fan regulation.

FR Fours mixtes à convection et à vapeur directe. Corps en acier Inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour TOP10D - 2 pour TOP4D-6D) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage prêt à poser. Commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 4 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulation de l'évacuation de la vapeur - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à cœur - régulation à 2 vitesses du ventilateur.

DE Kombinierte Heissluft-/Direktdampfbacköfen. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für TOP10D - 2 für TOP4D-6D) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set bereit. Digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 4 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeinstellung - Kerntemperaturfühler - Lüftereinstellung mit 2 Stufen.

ES Hornos mixtos de convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrífugo con autorreversaciones (3 para TOP10D - 2 para TOP4D-6D) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavado listo. Control digital con 99 programas - hasta 4 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de descarga de vapor - regulación digital de inyección de agua - sonda de corazón - regulación de ventilador de 2 velocidades.

RU Смешанные конвекционные/прямые паровые печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием (3 для TOP10D - 2 для TOP4D-6D) - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - мойка готова. Цифровое управление с 99 программами - до 4 циклов приготовления в автоматической последовательности в каждой программе - автоматический предварительный нагрев - регулирование выпуска пара - цифровое регулирование впрыска воды - датчик температуры сердечника - двухскоростное регулирование вентилятора.

	TOP4D	TOP6D	TOP10D
	10,8 kW		16,1 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz		
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		-
	50÷260°C		
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷120'		
N.	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 480 x 455(h) mm	660 x 480 x 615(h) mm	660 x 480 x 950(h) mm
mm	920 x 840 x 705(h) mm	920 x 840 x 985(h) mm	920 x 840 x 1200(h) mm
NET Kg	87 Kg	99 Kg	133 Kg
GROSS Kg	103 Kg	116 Kg	151 Kg
mm	1020 x 970 x 860(h) mm	1020 x 970 x 1000(h) mm	1020 x 970 x1330(h) mm
m³	0,851 m³	0,989 m³	1,316 m³
	CE		
	3920 €	**4300 €**	**5570 €**

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

OPTIONAL 328

TOP4M
TOP6M
TOP10M



TOP4M



TOP6M



TOP10M

Forni misti meccanici
convezione/vapore diretto GN1/1 60x40

MIXED CONVECTION/DIRECT STEAM OVENS
FOURS MIXTES À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE
KOMBINIERTE HEISSLUFT-/DIREKTDAMPFBACKÖFEN
HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO
СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ/ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ

IT Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10, 2 per TOP4 - 6) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta).

EN Mixed convection/direct steam ovens. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (3 for TOP10 - 2 for TOP4-6) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - humidifier with energy regulator (direct injection).

FR Fours mixtes à convection et à vapeur directe. Corps en acier Inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour TOP10 - 2 pour TOP4-6) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe).

DE Kombinierte Heissluft-/Direktdampfbacköfen. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für TOP10 - 2 für TOP4-6) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Befeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung).

ES Hornos mixtos de convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrífugo con autorreversaciones (3 para TOP10 - 2 para TOP4-6) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - humidificador con regulador de energía (inyección directa).

RU Смешанные конвекционные печи/с прямым паром - структура из нержавеющей стали – внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автоматической функцией реверса (3 для TOP10, 2 для TOP4-6) - дверца с двойным стеклом (внутреннее стекло открывается) - слив воды - увлажнитель с регулятором энергии (прямое впрыскивание).

	TOP4M	TOP6M	TOP10M
	10,8 kW		16,1 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz		
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		-
	50÷260°C		
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'		
N.	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 480 x 455(h) mm	660 x 480 x 615(h) mm	660 x 480 x 950(h) mm
mm	920 x 840 x 705(h) mm	920 x 840 x 985(h) mm	920 x 840 x 1200(h) mm
NET Kg	86 Kg	97 Kg	131 Kg
GROSS Kg	102 Kg	114 Kg	149 Kg
mm	1020 x 970 x 860(h) mm	1020 x 970 x 1000(h) mm	1020 x 970 x 1330(h) mm
m³	0,851 m³	0,989 m³	1,316 m³
	CE		
	3220 €	**3670 €**	**4780 €**

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

STR6
STR10

Forni a convezione
meccanici GN1/1 60x40



STR6



STR10

MECHANICAL CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION MÉCANIQUE
MECHANISCHE KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN MECÁNICA
МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione meccanici. Struttura in acciaio inox con porta doppio vetro (vetro interno apribile) - illuminazione interna alogena - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta) - ventilatori centrifughi con autoreverse (3 per STR10 e 2 per STR6).

EN Mechanical convection ovens. Stainless steel casing with double-glazed door (removable internal glass) - internal halogen lamp - humidifier with energy regulator (direct injection)- centrifugal fan with automatic reverse (3 for STR10 - 2 for STR6).

FR Fours à convection mécanique. Corps en acier Inox avec porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - éclairage interne halogène - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe) - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour STR10 - 2 pour STR6).

DE Mechanische Kombiöfen. Edelstahlgehäuse und Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - interne Halogenbeleuchtung - Befeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung) - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für STR10 - 2 für STR6).

ES Hornos de convección mecánica. Estructura de acero inoxidable y puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - iluminación interior halógena - humidificador con regulador de energía (inyección directa) - ventilador centrífugo con autorreversaciones (3 para STR10 - 2 para STR6).

RU механические конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали и дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - галогенное внутреннее освещение - увлажнитель с регулятором энергии (прямое впрыскивание) - центробежный вентилятор с автореверсированием (3 для STR10 - 2 для STR6).

	STR6	STR10
	10,8 kW	16,1 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-
	50÷300°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
N.	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 70 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	465 x 640 x 615(h) mm	465 x 640 x 950(h) mm
mm	790 x 945 x 930(h) mm	790 x 945 x 1260(h) mm
NET Kg	100 Kg	134 Kg
GROSS Kg	115 Kg	150 Kg
mm	880 x 1080 x 1080(h) mm	880 x 1080 x 1430(h) mm
m³	1,026 m³	1,359 m³
	CE	
	3470 €	**4500 €**

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

CMP423D
CMP4GPD

Forni a convezione
compatti digitali



CMP423D



CMP4GPD

COMPACT CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION COMPACTS
KOMPAKTE KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro - controllo digitale con 99 programmi - fino a 3 cicli di cottura in sequenza automatica - preriscaldamento automatico - regolazione iniezione acqua digitale - 2 ventilatori centrifughi con autoreverse per il CMP4GPD ed 1 ventilatore per il CMP423D - 4 teglie in acciaio GN2/3 incluse nel modello CMP423D.

EN Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door - digital control with 99 programs - up to 3 cooking cycles in automatic sequence - automatic preheating - digital water injection regulation - 2 centrifugal fans with automatic reverse on mod. CMP4GPD and 1 fan on mod. CMP423D - 4 GN2/3 steel trays included on model CMP423D.

FR Fours à convection avec humidificateur. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage - commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 3 cycles de cuisson en séquence automatique - préchauffage automatique - régulation numérique de l'injection d'eau - 2 ventilateurs centrifuges avec retour automatique pour le CMP4GPD et 1 ventilateur pour le CMP423D - 4 plaques GN2/3 en acier fournies en série pour la modèle CMP423D.

DE Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 3 Kochzyklen in automatischer Abfolge - automatische Vorwärmung - digitale Wassereinspritzeinstellung - 2 Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion für Mod. CMP4GPD und 1 Gebläse für Mod. CMP423D - 4 GN2/3 Stahlbleche im Modell CMP423D enthalten.

ES Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - con doble acristalamiento - control digital con 99 programas - hasta 3 ciclos de cocción en secuencia automática - precalentamiento automático - regulación digital de la inyección de agua - 2 ventiladores centrífugos con autorreversa para el CMP4GPD y 1 ventilador para el CMP423D - 4 bandejas de acero GN2/3 incluidas en el modelo CMP423D.

RU Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - дверца люка - внутреннее галогенное освещение - двойное остекление - цифровое управление с 99 программами - до 3 циклов готовки в автоматической последовательности - автоматический предварительный нагрев - цифровое регулирование впрыска воды - 2 центробежных вентилятора с реверсом для CMP4GPD и 1 вентилятор для CMP423D - 4 стальных лотка GN2/3, включенных в модель CMP423D.

	CMP423D	CMP4GPD
	3,2 kW	6,3 kW
3 Ph	-	400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷260°C	
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷120'	
N.	4 x 45 x 34 cm* GN2/3 - P= 75 mm	4 x 60 x 40 cm** GN1/1 - P= 75 mm
	475 x 430 x 325(h) mm	660 x 480 x 340(h) mm
mm	560 x 595 x 580(h) mm	750 x 695 x 560(h) mm
NET Kg	31 Kg	53 Kg
GROSS Kg	34 Kg	58 Kg
mm	600 x 700 x 670(h) mm	770 x 770 x 685(h) mm
m³	0,281 m³	0,406 m³
	CE	
	1380 €	**1920 €**

* Teglie incluse.
Trays included.
Plaques incluses.
Bleche inbegriffen.
Bandejas incluidas.
Листы включены.

** Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

CMP4GPM
CMP4GPMI



CMP4GPM



CMP4GPMI

Forni a convezione
compatti meccanici

COMPACT CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION COMPACTS
KOMPAKTE KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro - regolazione iniezione acqua manuale - 2 ventilatori centrifughi (con autoreverse solo per il modello CMP4GPMI).

EN Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door - manual water injection regulation - 2 centrifugal fans (with automatic reverse on mod. CMP4GPMI only).

FR Fours à convection avec humidificateur. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage - régulation manuelle de l'injection d'eau - 2 ventilateurs centrifuges (avec retour automatique uniquement sur le mod. CMP4GPMI).

DE Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - manuelle Wassereinspritzeinstellung - 2 Zentrifugalgebläse (mit automatischer Wendefunktion nur für Mod. CMP4GPMI).

ES Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - puerta con doble acristalamiento - regulación manual de la inyección de agua - 2 ventiladores centrífugos (con autorreversa solo para el modelo CMP4GPMI).

RU Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - распашная дверь - внутреннее галогенное освещение - дверь с двойным остеклением - ручное регулирование впрыска воды - 2 центробежных вентилятора (только для модели CMP4GPMI с автоматическим реверсом).

	CMP4GPM	CMP4GPMI
	3,4 kW	6,3 kW
3 Ph	-	400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷285°C	50÷260°C
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
N.	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 75 mm	
	660 x 480 x 340(h) mm	
mm	750 x 650 x 560(h) mm	750 x 695 x 560(h) mm
NET Kg	39 Kg	43 Kg
GROSS Kg	45 Kg	48 Kg
mm	770 x770 x 685(h) mm	
m³	0,406 m³	
	CE	
	1280 €	**1690 €**

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

CMP332M
CMP423M



CMP332M



CMP423M

Forni a convezione
compatti meccanici

COMPACT CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION COMPACTS
KOMPAKTE KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro. 4 teglie in acciaio incluse per il modello CPM423M - 3 teglie in alluminio incluse per il modello CMP332M.

EN Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door. 4 steel trays included on model CPM423M - 3 aluminium trays included on model CMP332M.

FR Fours à convection avec humidificateur. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage. 4 plaques en acier incluses pour le modèle CPM423M - 3 plaques en aluminium incluses pour le modèle CMP332M.

DE Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung. 4 Stahlbleche enthalten für Modell CPM423M - 3 Aluminiumbleche enthalten für Modell CMP332M.

ES Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - puerta con doble acristalamiento. 4 bandejas de acero incluidas para el modelo CPM423M - 3 bandejas de aluminio incluidas para el modelo CMP332M.

RU Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - распашная дверь - внутреннее галогенное освещение - дверь с двойным остеклением. 4 стальных лотка входят в комплект поставки модели CPM423M - 3 алюминиевых лотка входят в комплект поставки модели CMP332M.

	CMP332M	CMP423M
	2,6 kW	2,85 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷285°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
N.	3 x 34,6 x 26 cm* P= 75 mm	4 x 45 x 34 cm* P= 75 mm
	380 x 300 x 245(h) mm	475 x 430 x 325(h) mm
mm	465 x 500 x 455(h) mm	560 x 595 x 580(h) mm
NET Kg	20 Kg	31 Kg
GROSS Kg	22 Kg	34 Kg
mm	500 x 550 x 500(h) mm	600 x 700 x 670(h) mm
m³	0,138 m³	0,281 m³
€	CE	
	770 €	**890 €**

* Teglie incluse.
Trays included.
Plaques incluses.
Bleche inbegriffen.
Bandejas incluidas.
Листы включены.

FN423E
FN423EV



FN423EV

Forni a convezione
elettrici per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION
KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione elettrici. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore automatico con regolatore di energia per il mod. FN423EV - selettore a 8 funzioni (defrost, 4 modalità a convezione, 2 modalità grill, solo ventola) - porta con doppio vetro interno estraibile - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - guide supporto teglie estraibili - 1 griglia compresa.

EN Electric convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - 1 centrifugal fan - automatic humidifier with energy regulator for model FN423EV - 8-function selector (defrost, 4 convection modes, 2 grill modes, fan only) - double-glazed door with removable internal glass - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - removable tray slides - 1 grid included.

FR Fours électriques à convection. Structure en acier Inox - éclairage intérieur - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur automatique avec régulateur d'énergie pour le modèle FN423EV - sélecteur 8 fonctions (dégivrage, 4 modalités de convection, 2 de grillage, ventilateur seulement) - porte avec double vitrage intérieur amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - glissières support plateau amovible - 1 grille en dotation.

DE Elektrische Heißluftöfen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - 1 Zentrifugalgebläse - automatischer Befeuchter mit Energieregler für das Modell FN423EV - 8 Funktionsschalter (Abtauen, 4 Umluftbetriebsarten, 2 Grillbetriebsarten, nur Gebläse) - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - ausziehbare Blechführungen - 1 Gitter inbegriffen.

ES Hornos eléctricos de convección. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423EV - selector de 8 funciones (desescarche, 4 modalidades de convección, 2 modalidades de parrilla, sólo ventilador) - puerta con doble vidrio interior extraíble - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - 1 rejilla incluida.

RU Электрические конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423EV - 8-функциональный селектор (оттайка, 4 режима конвекции, 2 режима решетки, только вентилятор) - дверь с двойным извлекаемым внутренним стеклом - встроенная прокладка - выдвижной ящик для сбора конденсата - выдвижной поддон с направляющими - 1 решетка в комплекте.

	FN423E	FN423EV
	3,1 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷270°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
N.	4 x GN2/3* P=75 mm	
	390 x 390 x 370(h) mm	
mm	620 x 600 x 580(h) mm	
NET Kg	35 Kg	
GROSS Kg	46 Kg	
mm	680 x 680 x 785(h) mm	
m³	0,363 m³	
	CE	
	1270 €	**1480 €**

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

FN423M
FN423MV

Forni a convezione
a gas per gastronomia GN2/3



FN423MV

CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION
KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione a gas. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni (solo per il modello FN423MV defrost, convezione, grill). Allacciamento gas 1/2"G - 1 griglia compresa.

EN Gas convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - double-glazed door with removable internal glass - removable tray slides - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - 1 centrifugal fan - humidifier with energy regulator and 3-function selector (for model FN423MV only, defrost, convection, grill). Gas connection 1/2"G - 1 grid included.

FR Fours à convection à gaz. Corps en acier inox - éclairage intérieur - porte avec double vitrage intérieur amovible - glissières support plateau amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur avec régulateur d'énergie et sélecteur 3 fonctions (que pour le model FN423MV dégivrage,convection, grillage). Raccordement gaz 1/2"G - 1 grille en dotation.

DE Gaskonvektionsofen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - ausziehbare Blechführungen - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - 1 Zentrifugalgebläse - Befeuchter mit Energieregler und 3 Funktionsschalter (nur für Model FN423MV, Abtauen, Umluftbetrieb, Grillbetrieb). Gasanschluss 1/2"G - 1 Gitter inbegriffen.

ES Hornos de convección de gas. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - puerta con doble vidrio interior extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423MV - selector de 3 funciones (desescarche, convección, parrilla). Conexión de gas 1/2"G - 1 rejilla incluida.

RU Газовые конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - съемная внутренняя дверь с двойным остеклением - направляющие - встроенная дверная прокладка - съемный ящик для сбора конденсата - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423MV - 3-функциональный переключатель (оттайка, конвекция, гриль). Газовое соединение 1/2"G- 1 решетка в комплекте.

	FN423M	FN423MV
	4 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷270°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
kcal/h BTU/h	3.450 kcal/h 13662 BTU/h	
METANO METHANE METAHA	G20 = 0,42 m³/h G25 = 0,49 m³/h	
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	
N.	4 x GN2/3 * P=75 mm	
	390 x 390 x 370(h) mm	
mm	620 x 645 x 615(h) mm	
NET Kg	38 Kg	
GROSS Kg	49 Kg	
mm	680 x 680 x 785(h) mm	
m³	0,363 m³	
	CE	
	1600 €	**1860 €**

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

OPTIONAL 328

FN423G
FN423GV



FN423GV

Forni a convezione
a gas per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION
KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione a gas. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni (solo per il modello FN423GV defrost, convezione, grill). Allacciamento Gas 1/2"G - 1 griglia compresa.

EN Gas convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - double-glazed door with removable internal glass - removable tray slides - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - 1 centrifugal fan - humidifier with energy regulator and 3-function selector (for model FN423GV only, defrost, convection, grill). Gas connection 1/2"G - 1 grid included.

FR Fours à convection à gaz. Corps en acier Inox - éclairage intérieur - porte avec double vitrage intérieur amovible - glissières support plateau amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur avec régulateur d'énergie et sélecteur 3 fonctions (que pour le model FN423MV dégivrage,convection, grillage). Raccordement gaz 1/2"G - 1 grille en dotation.

DE Gaskonvektionsofen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - ausziehbare Blechführungen - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - 1 Zentrifugalgebläse - Befeuchter mit Energieregler und 3 Funktionsschalter (nur für Model FN423GV, Abtauen, Umluftbetrieb, Grillbetrieb). Gasanschluss 1/2"G - 1 Gitter inbegriffen.

ES Hornos de convección de gas. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - puerta con doble vidrio interior extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423GV - selector de 3 funciones (desescarche, convección, parrilla). Conexión de gas 1/2 "G - 1 rejilla incluida.

RU Газовые конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - съемная внутренняя дверь с двойным остеклением - направляющие - встроенная дверная прокладка - съемный ящик для сбора конденсата - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423GV - 3-функциональный переключатель (оттайка, конвекция, гриль). Газовое соединение 1/2"G - 1 гриль входит в комплект поставки.

	FN423G	FN423GV
	4 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷270°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
kcal/h BTU/h	3.450 kcal/h 13662 BTU/h	
GPL LPG	G30 = 0,29 Kg/h G31 = 0,31 Kg/h	
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	
N.	4 x GN2/3 * P=75 mm	
	390 x 390 x 370(h) mm	
mm	620 x 645 x 615(h) mm	
NET Kg	38 Kg	
GROSS Kg	49 Kg	
mm	680 x 680 x 785(h) mm	
m³	0,363 m³	
	CE	
	1600 €	**1860 €**

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

OPTIONAL 328

FOALTOP10T
FOALTOP64T
FOALTOP10
FOALTOP64
FOALSTR



FOALTOP64



FOALTOP10

Armadi lievitatori
per forni serie Top e Start

PROVING CABINET FOR OVENS
ARMOIRES DE LEVAGE POUR FOURS
GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN
ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

IT Armadi riscaldati/lievitatori per forni. struttura in acciaio inox e porta in vetro - termostato - bacinella per l'acqua sul fondo dell'armadio.
FOALTOP10T: 12 teglie - per modello forno TOP10T.
FOALTOP64T: 8 teglie - per modelli forni TOP4T e TOP6T.
FOALTOP10: 12 teglie - per modello forno TOP10M-D.
FOALTOP64: 8 teglie - per modelli forni TOP4M-D e TOP6M-D.
FOALSTR: 12 teglie - per modelli forni STR6 e STR10.

EN Heated/Proving cabinets for ovens. Stainless steel casing and glass door - thermostat - water basin at the bottom of the cabinet.
FOALTOP10T: 12 trays - for oven model TOP10T.
F**OALTOP64T:** 8 trays - for oven models TOP4T and TOP6T.
FOALTOP10: 12 trays - for oven model TOP10M-D.
FOALTOP64: 8 trays - for oven models TOP4M-D and TOP6M-D.
FOALSTR: 12 trays - for oven models STR6 and STR10.

FR Armoires/ascenseurs chauffants pour fours. Structure en acier Inox et porte vitrée - thermostat - bac à eau au fond de l'armoire.
FOALTOP10T: 12 plaques - pour le modèle TOP10T.
FOALTOP64T: 8 plaques - pour les modèles TOP4T et TOP6T.
FOALTOP10: 12 plaques - pour le modèle TOP10M-D.
FOALTOP64: 8 plaques - pour les modèles TOP4M-D et TOP6M-D.
FOALSTR: 12 plaques - pour les modèles STR6 et STR10.

DE Warmhalteschränke/Gärschränke für Öfen - Edelstahlgehäuse und Glastür - Thermostat - Wasserbehälter am Schrankboden.
FOALTOP10T: 12 Bleche - für das Modell TOP10T.
FOALTOP64T: 8 Bleche - für die Modelle TOP4T und TOP6T.
FOALTOP10: 12 Bleche - für das Modell TOP10M-D.
FOALTOP64: 8 Bleche - für die Modelle TOP4M-D und TOP6M-D.
FOALSTR: 12 Bleche - für die Modelle STR6 und STR10.

ES Armarios/elevadores calefaccionados para hornos. Estructura de acero inoxidable y puerta de vidrio - termostato - depósito de agua en la parte inferior del armario.
FOALTOP10T: 12 bandejas - para horno modelo TOP10T.
FOALTOP64T: 8 bandejas - para hornos modelo TOP4T y TOP6T.
FOALTOP10: 12 bandejas - para horno modelo TOP10M-D.
FOALTOP64: 8 bandejas - para hornos modelo TOP4M-D y TOP6M-D.
FOALSTR: 12 bandejas - para hornos modelo STR6 y STR10.

RU Отапливаемые шкафы/лифты для печей. Конструкция из нержавеющей стали и стеклянная дверь - термостат - водяной резервуар в нижней части шкафа.
FOALTOP10T: 12 противней - для печи модели TOP10T.
FOALTOP64T: 8 противней - для печей моделей TOP4T и TOP6T.
FOALTOP10: 12 противней - для печи модели TOP10M-D.
FOALTOP64: 8 противней - для печей моделей TOP4-mD и TOP6M-D.
FOALSTR: 12 противней - для печей моделей STR6 и STR10.

	FOALTOP10T	FOALTOP64T	FOALTOP10	FOALTOP64	FOALSTR
	2 kW				
1 Ph	230V/1N/50-60Hz				
	0÷60°C				
N.	12 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm	8 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm	12 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm	8 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm	12 x 60 x40 cm * GN1/1 P= 80 mm
	625 x 713 x 548(h) mm	625 x 713 x 707(h) mm	610 x 820 x 540(h) mm	610 x 680 x 700(h) mm	410 x 860 x 540(h) mm
mm	935 x 803 x 708(h) mm	935 x 803 x 867(h) mm	920 x 900 x 700(h) mm	920 x 760 x 860(h) mm	790 x 900 x 760(h) mm
NET Kg	48 Kg				
GROSS Kg	62 Kg				
mm	975 x 840 x 833(h) mm	975 x 840 x 993(h) mm	950 x 1000 x 830(h) mm	950 x 940 x 1010(h) mm	860 x 1000 x 900(h) mm
m³	0,682 m³	0,813 m³	0,789 m³	0,902 m³	0,774 m³
	CE				
	1460 €	**1450 €**	**1470 €**	**1460 €**	**1550 €**

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

FOALCMP4GP
FOALCMP423

Armadi lievitatori
per forni CMP



FOALCMP4GP



FOALCMP423

PROVING CABINET FOR OVENS
ARMOIRES DE LEVAGE POUR FOURS
GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN
ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

IT Armadi riscaldati/lievitatori per forni a convezione. Struttura in acciaio inox e porta in vetro - bacinella per l'acqua sul fondo dell'armadio.
FOALCMP4GP: 8 teglie - per modelli forni CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 teglie - per modelli forni CMP4423D - CMP423M.

EN Heated/Proving cabinets for convection. Stainless steel casing and glass door - thermostat - water basin at the bottom of the cabinet.
FOALCMP4GP: 8 trays - for ovens model CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 trays - for ovens model CMP423D - CMP423M.

FR Armoires/ascenseurs chauffants pour fours à convection. Structure en acier Inox et porte vitrée - thermostat - bac à eau au fond de l'armoire.
FOALCMP4GP: 8 plaques - pour les modèles CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 plaques - pour les modèles CMP423D - CMP423M.

DE Warmhalteschränke/Gärschränke für Konvektions - Edelstahlgehäuse und Glastür - Thermostat - Wasserbehälter am Schrankboden.
FOALCMP4GP: 8 Bleche - für die Modelle CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 Bleche - für die Modelle CMP423D - CMP423M.

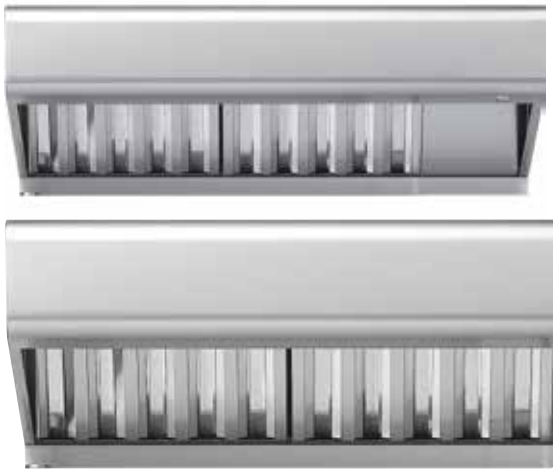
ES Armarios/elevadores calefaccionados para hornos de convección. Estructura de acero inoxidable y puerta de vidrio - termostato - depósito de agua en la parte inferior del armario.
FOALCMP4GP: 8 bandejas - para hornos modelo CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 bandejas - para hornos modelo CMP423D - CMP423M.

RU Шкафы подогрева/расстроечные для коднлвяе. Конструкция из нержавеющей стали и стеклянная дверь - термостат - водяной резервуар в нижней части шкафа.
FOALCMP4GP: 8 противней - для печей моделей CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 противней - для печей моделей CMP423D - CMP423M.

	FOALCMP4GP	FOALCMP423
	2 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	0÷60°C	
N.	8 x 60 x 40 cm* GN1/1 P = 75 mm	8 x 45/47 x 34 cm* GN2/3 P = 75 mm
	610 x 610 x 700(h) mm	480 x 540 x 700(h) mm
mm	800 x 690 x 860(h) mm	600 x 690 x 860(h) mm
NET Kg	36 Kg	28 Kg
GROSS Kg	50 Kg	40 Kg
mm	860 x 800 x 1010(h) mm	660 x 700 x 1010(h) mm
m³	0,695 m³	0,467 m³
	CE	
	1140 €	**890 €**

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

Optional
forni



ACCAPSTR - ACCAPTOP



CAV



ACKITLAV



ACDOC

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

Cappa a condensazione in acciaio inox - due filtri antigrasso in acciaio inox - due velocità di estrazione.
Stainless steel condensing hood - two stainless steel grease filters - two extraction speeds.
Hotte de condensation en acier Inox - deux filtres à graisse en acier Inox - deux vitesses d'extraction.
Kondensationshaube aus Edelstahl - zwei Fettfilter aus Edelstahl - zwei Absauggeschwindigkeiten.
Campana de condensación de acero inoxidable - dos filtros antigrasa de acero inoxidable - dos velocidades de extracción.
Конденсационный конденсационный колпак из нержавеющей стали - два фильтра для смазки из нержавеющей стали две скорости вытяжки.

Mod.	ACCAPSTR (Mod. STR6-STR10)	ACCAPTOP (Mod. TOP4M-TOP4D-TOP6M-TOP6D-TOP10M-TOP10D)	ACCAPTOPT (Mod. TOP4T-TOP6T-TOP10T)
	0,3kW		
1 Ph	230V/1N/50-60 Hz		
mm	790 x 1120 x 300(h) mm	920 x 960 x 300(h) mm	790 x 1120 x 300(h) mm
NET Kg	30 Kg		39 Kg
GROSS Kg	38 Kg		56 Kg
mm	800 x 1200 x 365(h) mm	1040 x 970 x 365((h) mm	975 x 945 x 500(h) mm
m³	0,350 m³	0,368 m³	0,460 m³
			
€	**1840 €**	**1780 €**	**1780 €**

Supporti per forni con struttura in acciaio inox forniti in kit di montaggio.
Stainless steel supports for ovens supplied in assembly kit.
Supports pour fours avec structure en acier Inox fournis en kit de montage.
Öfengestell aus Edelstahl im Lieferumfang des Montagesatzes.
Soportes para hornos con estructura de acero inoxidable incluidos en el kit de montaje.
Опоры для печей с конструкцией из нержавеющей стали, входящей в монтажный комплект.

Mod.	FOCAVSTR STR6-STR10	FOCAVTOP10 TOP10M-TOP10D-TOP10T	FOCAVTOP64 TOP4M-TOP4D-TOP6M TOP6D-TOP4T-TOP6T	FOCAVCMP4GP CMP4GPD-CMP4GPM CMP4GPMI	FOCAVCMP423 CMP423D-CMP423M
N.	6 x 60 x 40 cm GN1/1 P= 80 mm				6 x 45 x 34 cm P= 100 mm
mm	790 x 940 x 700(h) mm	920 x 620 x 700(h) mm	920 x 620 x 800(h) mm		592 x 530 x 800(h) mm
NET Kg	27 Kg	24 Kg	19,5 Kg	22 Kg	20,5 Kg
GROSS Kg	30 Kg	24,6 Kg	22,6 Kg	22,6 Kg	21 Kg
mm	1040 x 1000 x 260(h) mm	1040 x 400 x 150(h) mm		1040 x 500 x 200h) mm	
m^3	0,270 m^3	0,062 m^3		0,104 m^3	
					
€	**945 €**	**850 €**	**850 €**	**815 €**	**790 €**

	Rete acciaio inox per patate Stainless steel grill for potatoes Grille en acier inox pour les pommes de terre Edelstahl Gitter für Kartoffel Red de acero inoxidable para patatas Сетка из нержавеющей стали для картофеля	Griglia acciaio inox Stainless steel grill Grille en acier inox Edelstahl Gitter Rejilla de acero inoxidable Решётка из нерж. стали		
Mod.	GN1/1 h40	GN2/3	GN1/1	60 x 40 cm
€	92 €	18 €	20 €	33 €

	Teglia acciaio inox Stainless steel tray Plaque en acier inox Blech aus Edelstahl Bandeja de acero inoxidable Противень из нерж. стали							Teglia smaltata Coated tray Plaque émaillée Beschichtetes Blech Bandeja esmaltada Противень эмалированный		
Mod.	GN2/3 h20	GN2/3 h40	GN2/3 h65	GN1/1 h20	GN1/1 h40	GN1/1 h65	45 x 24 cm	GN1/1 h20	GN1/1 h40	GN1/1 h65
€	12 €	17 €	19 €	19 €	21 €	26 €	43 €	24 €	26 €	28 €

	Teglia alluminio Aluminium tray Plaque en aluminium Blech aus Aluminium Bandeja de aluminio Противень из аллюминия		Teglia forata alluminio Aluminium perforated tray Plaque perforée en aluminium Gelochtes Blech aus Aluminium Bandeja perforada de aluminio Перфорированный противень из алюминия	Teglia alluminata Aluminium coated tray Plaque en aluminium Aluminium beschichtetes Blech Bandeja aluminad Алюминиевый противень
Mod.	GN1/1 h20	60 x 40 cm h20	60 x 40 cm h20	60 x 40 cm h20
€	36 €	53 €	43 €	19 €

	Teglia alluminio sagomata 5 baguette Shaped aluminium tray for 5 baguettes Plaque en aluminium profilée 5 baguettes Blech aus Aluminium mit Vertiefungen für 5 Baguettes Bandeja de aluminio perfilada para 5 baguette Алюминиевый противень, профилированный 5 багет	Teglia blurex Blurex tray Plaque blurex Blurex-Blech Bandeja de blurex Противень blurex	Detergente 3CLEAN tanica 3CLEAN detergent Détergent 3 CLEAN bidon Reinigungsmittel 3 CLEAN, Kanister Detergente 3CLEAN bidón Моющее средство 3CLEAN, канистра
Mod.	-	60 x 40 cm h20	6 Kg
€	74 €	20 €	90 €

	Kit lavaggio per forni Oven washing kit Kit lavage Spülkit Kit de lavado Моющий комплект
	ACKITLAV (Mod. TOPD - TOPT)
NET Kg	2.8 Kg
GROSS Kg	3.2 Kg
mm	850 x 180 x 125(h) mm
m³	0,019 m³
	
€	**780 €**

	Doccetta Shower Douchette Handbrause Ducha manual Душручной
	ACDOC (Mod. TOPM - TOPD - TOPT)
NET Kg	1 Kg
GROSS Kg	1.2 Kg
mm	150 x 100 x 50(h) mm
m³	0,001 m³
	
€	**140 €**



CC74GFEV
CC76GFEV



CC74GFEV



CC76GFEV

Cucine a gas
con forno elettrico

GAS RANGES WITH ELECTRIC OVEN
CUISINIÈRES À GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE
GASHERD MIT ELEKTRISCHEM OFEN
COCINAS A GAS CON HORNO ELÉCTRICOS
КУХНИ ГАЗОВЫХ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ

IT Cucine a gas con forno elettrico. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - allacciamento gas 1/2"G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica, predisposte per metano, kit GPL incluso - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato. **CC74GFEV:** 4 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1. **CC76GFEV:** 6 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1 + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio inox.

EN Gas ranges with electric oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids - gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included - supplied with 1 chromed steel grid. **CC74GFEV:** 4 gas burners + electric oven GN1/1. **CC76GFEV:** 6 gas burners + electric oven GN1/1 + open element, on request with stainless steel doors.

FR Cuisinières à gaz avec four électrique. Plaque de cuisson en acier Inox AISI 304. Corps, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 430 - grilles indépendantes - raccordement gaz 1/2"G- brûleurs en fonte avec thermocouple de sécurité et allumage électrique, prêts pour gaz naturel, kit GPL inclus - fournis avec 1 grille en acier chromé. **CC74GFEV:** 4 brûleurs à gaz + four électrique GN1/1. **CC76GFEV:** 6 brûleurs à gaz + four électrique GN1/1 + élément ouvert, sur demande avec portes en acier Inox.

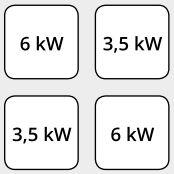
DE Gasherde mit elektrischem Backofen. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2"G- Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten - geliefert mit 1 verchromten Stahlgitter. **CC74GFEV:** 4 Gasbrenner + Elektrobackofen GN1/1. **CC76GFEV:** 6 Gasbrenner + Elektrobackofen GN1/1 + offenes Element, auf Wunsch mit Edelstahltüren.

ES Cocinas a gas con horno eléctrico. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2"G - quemadores de hierro fundido con termopar de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido - suministrados con 1 rejilla de acero cromado.
CC74GFEV: 4 quemadores de gas + horno eléctrico GN1/1.
CC76GFEV: 6 quemadores de gas + horno eléctrico GN1/1 + elemento abierto, bajo pedido con puertas de acero inoxidable.

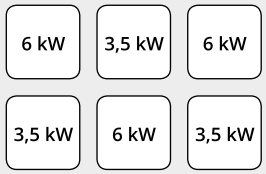
RU Газовых кухни с электрической духовкой. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2"G - чугунные горелки с термопарой безопасность и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки - в комплектации поставляется с 1 решеткой из хромированной стали. **CC74GFEV:** 4 газовые горелки + электрическая печь GN1/1. **CC76GFEV:** 6 газовых горелок + электрическая печь GN1/1 + открытый отсек - по запросу. с дверями из нержавеющей стали.

Potenza
Power
Puissance
Leistung
Potencia
Мощность

CC7G4FEV



CC76GFEV



	CC74GFEV	CC76GFEV
	3 kW (Forno - Oven - Печь)	
	19 kW (Top - Top power - мощность плиты)	28,5 kW (Top - Top power - мощность плиты)
1 Ph	230V/1N/50-60 Hz	
	50÷275°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
kcal/h BTU/h	18916 kcal/h 75065 BTU/h	27085 kcal/h 107482 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20/25=2,00 m³/h	G20/25=3,00 m³/h
GPL LPG	G30/31=1,50 Kg/h	G30/31=2,25 Kg/h
	4 x GN1/1 638 x 394 x 356(h) mm	
mm	800 x 700 x 900(h) mm	1200 x 700 x 900(h) mm
NET Kg	71 Kg	91 Kg
GROSS Kg	82 Kg	105 Kg
mm	860 x 760 x 915(h) mm	1260 x 760 x 915(h) mm
m³	0,595 m³	0,871 m³
	CE	
	2370 €	**2980 €**
	-	**3115 € ***

*Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors / Avec portes en acier Inox / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable / С дверями из нержавеющей стали.

CC74GFG
CC76GFG



CC74GFG

Cucine a gas
con forno a gas

GAS RANGES WITH OVEN
CUISINIÈRES À GAZ AVEC FOUR
GASHERD MIT OFEN
COCINAS A GAS CON HORNO
ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДУХОВКОЙ

IT Cucine a gas con forno. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - allacciamento gas 1/2"G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica, predisposte per metano, kit GPL incluso - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato.
CC74GFG: 4 fuochi a gas + forno a gas GN1/1.
CC76GFG: 6 fuochi a gas + forno a gas GN1/1 + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio inox.

EN Gas ranges with oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids - gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included - supplied with 1 chromed steel grid. **CC74GFG:** 4 gas burners + gas oven GN1/1. **CC76GFG:** 6 gas burners + gas oven GN1/1 + open element, on request with stainless steel doors.

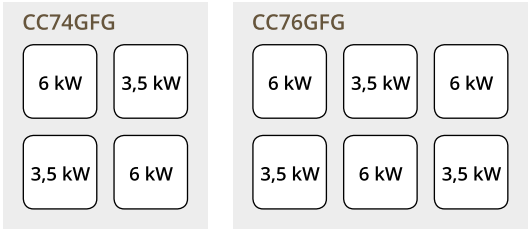
FR Gas ranges with oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids - gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included - supplied with 1 chromed steel grid. **CC74GFG:** 4 gas burners + gas oven GN1/1. **CC76GFG:** 6 gas burners + gas oven GN1/1 + open element, on request with stainless steel doors.

DE Gasherde mit Backofen. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2"G - Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten - geliefert mit 1 verchromten Stahlgitter.
CC74GFG: 4 Gasbrenner + Gasofen GN1/1. **CC76GFG:** 6 Gasbrenner + Gasofen GN1/1 + offenes Element, auf Wunsch mit Edelstahltüren.

ES Cocinas a gas con horno. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2"G - quemadores de hierro fundido con termopar de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido - suministrados con 1 rejilla de acero cromado.
CC74GFG: 4 quemadores de gas + horno a gas GN1/1. **CC76GFG:** 6 quemadores de gas + horno a gas GN1/1 + elemento abierto, bajo pedido con puertas de acero inoxidable.

RU Газовые плиты с духовкой. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2"G - чугунные горелки с термопарой безопасность и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки - в комплектацию поставляется с 1 решеткой из хромированной стали. **CC74GFG:** 4 газовые горелки + газовая печь GN1/1. **CC76GFG:** 6 газовых горелок + газовая печь GN1/1 + открытый элемент, с дверцами из нержавеющей стали по запросу.

Potenza
Power
Puissance
Leistung
Potencia
Мощность



	CC74GFG	CC76GFG
	4 kW (Forno - Oven - Печь)	
	19 kW (Top - Top power - мощность плиты)	28,5 kW (Top - Top power - мощность плиты)
1 Ph	230V/1N/50-60 Hz	
	50÷275°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
kcal/h BTU/h	19777 kcal/h 78478 BTU/h	22356 kcal/h 88713 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20/25=2,43 m³/h	G20/25=3,44 m³/h
GPL LPG	G30/31= 1,80 Kg/h	G30/31= 2,56 Kg/h
	4 x GN1/1 635 x 354 x 390h (mm)	
mm	800 x 700 x 900(h) mm	1200 x 700 x 900(h) mm
NET Kg	74 Kg	94 Kg
GROSS Kg	85 Kg	108 Kg
mm	860 x 760 x 915(h) mm	1260 x 760 x 915(h) mm
m³	0,595 m³	0,871 m³
	CE	
	2480 €	**3100 €**
	-	**3235 €***

*Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors / Avec portes en acier Inox / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable / С дверями из нержавеющей стали.

CC74G
CC76G
CC74P



CC74G



CC74P

Cucine
senza forno

RANGES WITHOUT OVEN
CUISINIÈRES SANS FOUR
HERDE OHNE OFEN
COCINAS SIN HORNO
ПЛИТА БЕЗ ДУХОВКИ

IT Cucine senza forno. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti. Allacciamento gas 1/2"G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica predisposte per metano, kit GPL incluso. Tutti i modelli a richiesta con sportello in acciaio inox.
CC74G: 4 fuochi a gas + vano a giorno.
CC76G: 6 fuochi a gas + vano a giorno.
CC74P: 4 piastre elettriche da ø 220 mm + vano a giorno.

EN Gas ranges with oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids. Gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included. All models can be delievered on request with stainless steel doors.
CC74G: 4 gas burners + open element.
CC76G: 6 gas burners + open element.
CC74P: 4 electric plates ø 220 mm + open element.

FR Cuisinières à Gaz avec four. Plaque de cuisson en acier Inox AISI 304. Corps, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 430 - grilles indépendantes - raccordement gaz 1/2"G - brûleurs en fonte avec thermocouple de sécurité et allumage électrique, prêts pour gaz naturel, kit GPL inclus - fournis sur demande avec portes en acier Inox.
CC74G: 4 brûleurs à gaz + élement neutre.
CC76G: 6 brûleurs à gaz + élement neutre.
CC74P: 4 plaques électriques ø 220 mm + élement neutre.

DE Gasherde mit Backofen. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2"G - Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten. Alle Modelle sind auf Anfrage mit Edelstahltür erhältlich.
CC74G: 4 Gasbrenner + offenes Element.
CC76G: 6 Gasbrenner + offenes Element.
CC74P: 4 Elektroplatten ø 220 mm + offenes Element.

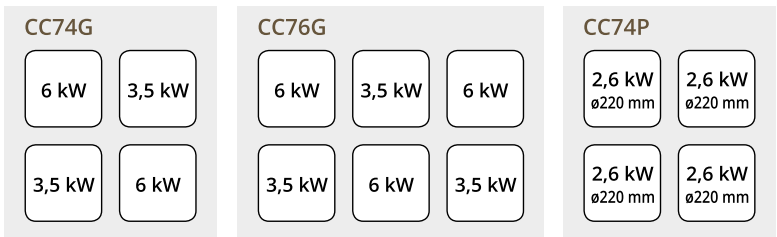
ES Cocinas a gas con horno. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2"G - quemadores de hierro fundido con termopar de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido. Todos los modelos se fabrican con puertas de acero inoxidable bajo pedido.
CC74G: 4 quemadores de gas + elemento abierto.
CC76G: 6 quemadores de gas + elemento abierto.
CC74P: 4 placas eléctricas ø 220 mm + elemento abierto.

RU Газовые плиты с духовкой. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2"G - чугунные горелки с термопарой безопасность и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки. Все модели по запросу поставляются с дверцей из нержавеющей стали.
CC74G: 4 газовые горелки + открытый элемент.
CC76G: 6 газовых горелок + открытый элемент.
CC74P: 4 электрические пластины ø 220 мм + открытый элемент.

	CC74G	CC76G	CC74P
	-	-	10,4 kW
	19 kW	28,5 kW	
3 Ph	-	-	400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60 Hz		-
kcal/h BTU/h	16337 Kcal/h 64830 BTU/h	24505 Kcal/h 97244 BTU/h	-
METANO METHANE METAHA	G20/25=2,00 m³/h	G20/25=3,00 m³/h	-
GPL LPG	G30/31=1,50 Kg/h	G30/31=2,25 Kg/h	-
mm	800 x 700 x 900(h) mm	1200 x 700 x 900(h) mm	800 x 700 x 900h(h) mm
NET Kg	74 Kg	94 Kg	55 Kg
GROSS Kg	85 Kg	108 Kg	65 Kg
mm	860 x 760 x 915(h) mm	1260 x 760 x 915(h) mm	860 x 760 x 915(h) mm
m³	0,595 m³	0,871 m³	0,595 m³
	CE		
	1750 €	**2300 €**	**1420 €**
	1885 €*	**2435 €***	**1555 €***

* Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors
Avec portes en acier Inox / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable
С дверями из нержавеющей стали.

Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia - Мощность



FR4
FR44



FR4



FR44

Friggitrici elettriche
4 L

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 4 L Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304- cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili - raggiunge i 180°C in circa 10 minuti.

EN Fryers capacity 4 L Table-top models. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable - reaches 180°C in about 10 minutes.

FR Friteuses capacité 4 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles - atteint 180°C en 10 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 4 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne - Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement - erreicht 180°C in ca. 10 Minuten.

ES Freidoras de 4 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables - alcanzan los 180°C en unos 10 minutos.

RU 4 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами - достигают 180°C примерно за 10 минут.

	FR4	FR44
1 Ph	2,5 kW	2,5 + 2,5 kW
	230V/1N/50-60Hz	
	50÷190°C	
Kg/h	4,5 Kg/h	4,5 + 4,5 Kg/h
L	6 L	6 + 6 L
L	4 L	4 + 4 L
Kg	0,5 Kg	0,5 + 0,5 Kg
mm	175 x 440 x 310(h) mm	380 x 420 x 330(h) mm
NET Kg	4,5 Kg	9.5 Kg
GROSS Kg	5 Kg	11 Kg
mm	270 x 440 x 400(h) mm	480 x 430 x 355(h) mm
m³	0,047 m³	0,073 m³
	CE	
	190 €	**340 €**

FR8-FR88
FR8R-FR88R



FR8



FR88



FR88R

Friggitrici elettriche
8 L

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 8 L Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304 - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. I modelli FR8R e FR88R sono dotati di rubinetti di sicurezza. Raggiungono i 180C° in circa 18 minuti tempo di frittura in circa 7 minuti.

EN Fryers capacity 8 L Table-top models. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable. The FR8R and FR88R models are equipped with safety valves. They reach 180C° in about 18 minutes frying time about 7 minutes.

FR Friteuses capacité 8 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Les modèles FR8R et FR88R sont équipés de robinets de sécurité. Ils atteignent 180°C en environ 18 minutes temps de friture de 7 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 8 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement. Die Modelle FR8R und FR88R sind mit Sicherheitsarmaturen ausgestattet. Sie erreichen 180C° in etwa 18 Minuten Frittierzeit von etwa 7 Minuten.

ES Freidoras de 8 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Los modelos FR8R y FR88R están equipados con grifos de seguridad. Alcanzan los 180C° en unos 18 minutos de fritura en unos 7 minutos.

RU 8 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Модели FR8R и FR88R оснащены предохранительными кранами. Они достигают 180°C примерно за 18 минут времени обжарки примерно за 7 минут.

	FR8	FR8R	FR88 FR88R
3 kW			3 + 3 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
50÷190°C			
Kg/h	8 Kg/h		8 + 8 Kg/h
L	10 L		10 +10 L
L	8 L		8 + 8 L
Kg	1 Kg		1 + 1 Kg
mm	270 x 490 x 365(h) mm		565 x 490 x 365(h) mm
NET Kg	7,5 Kg		17 Kg
GROSS Kg	9 Kg		18 Kg
mm	620 x 350 x 440(h) mm		630 x 620 x 440(h) mm
m³	0,095 m³		0,172 m³
€	CE		

FR8	**265 €**	FR88	**490 €**
FR8R	**310 €**	FR88R	**630 €**

FR10R
FR1010R



FR1010R

Friggitrici elettriche
10 L con rubinetto

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 10 L. Modelli da banco - dotate di rubinetti di sicurezza. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304- cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inoxtermostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. Raggiungono i 180° in circa 12 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti.

EN Fryers capacity 10 L Table-top models - equipped with safety valves. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable . They reach 180C° in about 12 minutes frying time about 5 minutes.

FR Friteuses capacité 10 L modèles de table - équipés de robinets de sécurité. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Ils atteignent 180°C en environ 12 minutes temps de friture de 5 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 10 L Tischmodelle - mit Sicherheitsarmaturen ausgestattet. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement. Sie erreichen 180C° in etwa 12 Minuten Frittierzeit von etwa 5 Minuten.

ES Freidoras de 10 L. Modelos de sobremesa - están equipados con grifos de seguridad. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Alcanzan los 180C° en unos 12 minutos de fritura en unos 5 minutos.

RU 10 л фритюрницы. Настольные модели - оснащены предохранительными кранами. . Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Они достигают 180°C примерно за 12 минут времени обжарки примерно за 5 минут.

	FR10R	FR1010R
	6 kW	6 + 6 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz	
	50÷190°C	
Kg/h	11 Kg/h	11 + 11 Kg/h
L	12 L	12 + 12 L
L	10 L	10 + 10 L
Kg	1,25 Kg	1,25 + 1,25 Kg
mm	275 x 530 x 365(h) mm	565 x 530 x 365(h) mm
NET Kg	11,5 Kg	19,5 Kg
GROSS Kg	12 Kg	21 Kg
mm	620 x 350 x 440(h) mm	630 x 620 x 440(h) mm
m³	0,095 m³	0,172 m³
	CE	
	500 €	**860 €**

SFM13



SFM13

Friggitrici elettriche
13 L

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrice da 13 L. Dotata di mobile - struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - dotate di un cestello grande - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox - testata e resistenze removibili. Raggiunge i 190C° in circa 5 minuti, tempo di frittura in circa 4 minuti.

EN 13 L fryer. On neutral element - casing, bowls, lids, baskets and heating element in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - equipped with a large basket - drain valve and oil collecting basin with stainless steel filter and nozzle - removable head and heating elements. It reaches 190C° in about 5 minutes, frying time in about 4 minutes.

FR Friteuses capacité 13 L Sur meuble neutre -corps, cuve, couvercle, paniers et résistances en acier inox AISI 304 - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement équipé d'un grand panier - vanne de vidange et bac collecteur d'huile avec filtre et buse en acier inoxydable - tête amovible et éléments chauffants. Ils atteignent 190°C en environ 5 minutes temps de friture de 4 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 13 L Auf neutral Element -Gehäuse, Wanne, Deckel, Körbe und Heizelement aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Sicherheitsthermostat mit Resetknopf - ausgestattet mit einem großen Korb - Ablasshahn und Ölwanne mit Filter und Düse aus Edelstahl - abnehmbarer Kopf und Heizelement. Erreicht 190C° in etwa 5 Minuten Frittierzeit von etwa 4 Minuten.

ES Freidora de 13 litros. Equipado con armario - estructura, depósitos, tapas, cestas y resistencias en acero inoxidable AISI 304 - asas y pomos tapas en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - equipado con una gran cesta - grifo de vaciado y bandeja de aceite con filtro y boquilla en acero inoxidable - cabezal extraíble y resistencias. Alcanzando 190C° in unos 5 minutos, tiempo de freír en unos 4 minutos.

RU 13-литровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом - конструкция, баки, крышки, корзины и сопротивления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - съемная головка и сопротивление. Температура достигает 190°C примерно за 5 минут, время обжарки - примерно за 4 минуты.

	SFM13
	9 kW
3 Ph	400V/3/50-60Hz
	50÷195°C
Kg/h	30 Kg/h
L	16 L
L	13 L
Kg	2 Kg
mm	370 x 660 x 1040(h) mm
NET Kg	29 Kg
GROSS Kg	42 Kg
mm	470 x 800 x 1210(h) mm
m³	0,455 m³
	CE
	1400 €

OPTIONAL 356

SFM18
SFM18D



SFM18



SFM18D

Friggitrici elettriche
18 L

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 18 L. Dotate di mobile - struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - dotate di un cestello grande - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox - resistenze ribaltabili - reti protezione in vasca. Il modello SFM18D ha due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente. Raggiungono i 190C° in circa 6 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti.

EN 18 L fryer. On neutral element - casing, bowls, lids, baskets and resistances in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - equipped with a large basket - drain valve and oil collecting basin with stainless steel filter and nozzle - tilting heating elements - protection nets in the bowl. The model SFM18D has two bowls with double thermostat for independent use. It reaches 190C° in about 6 minutes, frying time in about 5 minutes.

FR Friteuses capacité 18 L Sur meuble neutre -corps, cuve, couvercle, paniers et résistances en acier inox AISI 304 - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement équipé d'un grand panier - vanne de vidange et bac collecteur d'huile avec filtre et buse en acier inoxydable - Résistances basculantes - grilles de protection dans la cuve. Le modèle SFM18D dispose de deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante. Ils atteignent 190°C en environ 6 minutes temps de friture de 5 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 18 L Auf neutral Element -Gehäuse, Wanne, Deckel, Körbe und Heitzkörper aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Sicherheitsthermostat mit Resetknopf - ausgestattet mit einem großen Korb - Ablasshahn und Ölwanne mit Filter und Düse aus Edelstahl - Kippheizelement - Schutznetze im Becken. Das Modell SFM18D verfügt über zwei Becken mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz. Erreicht 190C° in etwa 6 Minuten Frittierzeit von etwa 5 Minuten.

ES Freidora de 18 litros. Equipado con armario - estructura, depósitos, tapas, cestas y resistencias en acero inoxidable AISI 304 - asas y pomos tapas en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - equipado con una gran cesta - grifo de vaciado y bandeja de aceite con filtro y boquilla en acero inoxidable - resistencias basculantes - redes de protección en el depósito. El modelo SFM18D dispone de dos depósitos con doble termostato para uso independiente. Alcanzando 190C° in unos 6 minutos, tiempo de freír en unos 5 minutos.

RU 18-литровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом - конструкция, баки, крышки, корзины и сопротивления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - сопротивление опрокидыванию - защитные сетки в баке. Модель SFM18D имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования.
Температура достигает 190°C примерно зба минут, время обжарки - примерно за 5 минуты.

	SFM18	SFM18D
	11,5 kW	11,5 + 11,5 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz	
	50÷195°C	
Kg/h	30 Kg/h	60 Kg/h
L	22 L	22 + 22 L
L	18 L	18 + 18 L
Kg	2,5 Kg	2,5 + 2,5 Kg
mm	400 x 700 x 978(h) mm	800 x 700 x 978(h) mm
NET Kg	40 Kg	72 Kg
GROSS Kg	51 Kg	85 Kg
mm	470 x 800 x 1210(h) mm	870 x 800 x 1210(h) mm
m³	0,455 m³	0,842 m³
	CE	
	3200 €	**5080 €**

OPTIONAL 356

SF25P



SF25P

Friggitrici elettriche
25 L per pasticceria

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrice da 25 L per pasticceria. Modello da banco - struttura, vasca, coperchio, cestello e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - testata e resistenze removibili - rubinetto di sicurezza esterno con sistema di scarico a innesto frontale a baionetta - dotata di un cestello grande. Raggiunge i 190C° in circa 16 minuti, tempo di frittura in circa 6 minuti.

EN 25 L fryer for pastry. Counter-top model - casing, tank, lid, basket and heating elements in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - removable head and heating elements - external safety tap with bayonet frontal plug-in discharge system - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 16 minutes, frying time in about 6 minutes.

FR Friteuse de 25 L pour pâtisserie. Modèle de comptoir - corps, cuve, couvercle, panier et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - poignées et boutons en matériau isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réinitialisation - tête et éléments chauffants amovibles - robinet de sécurité externe avec système de déchargement frontal à baïonnette - équipé d'un grand panier. Il atteint 190°C en 16 minutes environ, le temps de friture en 6 minutes environ.

DE 25 L Fritteuse für Konditorei. Tischmodell - Gehäuse, Tank, Deckel, Korb und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und - knöpfe aus Isolierstoff - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - abnehmbarer Kopf und Heizelemente - externer Sicherheitshahn mit Bajonett-Stecksystem - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 16 Minuten, Frittierzeit ca. 6 Minuten.

ES Freidora de 25 litros para pastelería. Modelo de mostrador - carcasa, depósito, tapa, cesta y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - manijas y pomos de cesta en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - cabezal y elementos calefactores extraíbles - grifo de seguridad externo con sistema de descarga frontal de bayoneta - equipado con una cesta grande. Alcanza los 190°C en unos 16 minutos y se fríe en unos 6 minutos.

RU Фритюрница на 25 литров для выпечки кондитерских изделий. Модель столешницы - корпус, бак, крышка, корзина и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки корзины из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - съемная головка и нагревательные элементы - внешний предохранительный кран с байонетным передним сливом - оснащен большой корзиной. Температура достигает 190°C примерно за 16 минут, время обжарки - около 6 минут.

	SF25P
	9 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz
	50÷195°C
Kg/h	45 Kg/h
L	29 L
L	25 L
Kg	7 Kg
mm	585 x 660 x 475(h) mm
NET Kg	22,5 Kg
GROSS Kg	26 Kg
mm	660 x 730 x 480(h) mm
m³	0,231 m³
	CE
	1300 €

OPTIONAL 356

SF10M
SF10DM

Friggitrici a gas
10 L



SF10M



SF10DM

GAS FRYERS
FRITEUSES À GAZ
GAS FRITEUSEN
FREIDORAS A GAS
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici a gas da 10 L. Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante - allacciamento gas 1/2"G - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- rubinetto scarico - dotate di un cestello grande - modelli da banco. Raggiungono i 190C° in circa 10 minuti. Modello SF10DM con due vasche e doppio termostato per utilizzo indipendente.

EN Gas fryers 10 L - Structure, lids, baskets and heating elements in stainless steel AISI 304 - moulded worktop and bowls in stainless steel thickness 15/10 - basket handles and knobs with insulating material - 1/2"G gas connection - 7 position thermostat 110÷190°C - stainless steel tubular burners with turbulator system that slows down the flow of the flame increasing the yield by about 50%, combustion optimized with safety thermocouple and thermostat - protected pilot flame - ignition with piezoelectric - natural gas supply, supplied with LPG kit - drain tap - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 10 minutes. Model SF10DM with two bowls and double thermostat for independent use.

FR Friteuses à gaz 10 L. Corps, couvercles, paniers et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - plan de travail et cuves moulées en acier inox épaisseur 15/10 - poignées et boutons de panier en matériau isolant - raccord gaz 1/2"G - thermostat 7 positions de 110÷190°C - brûleurs tubulaires en acier inox avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant son rendement de 50% environ, allumage avec thermoouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage à piézoélectrique - livrée à gaz naturel avec kit LPG - robinet de vidange - grand panier équipé avec un thermostat. Elle atteint 190°C en 10 minutes environ. Modèle SF10DM avec deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante.

DE Gas-Fritteusen 10 L. Gehäuse, Deckel, Körbe und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Arbeitsplatte und geformte Wannen aus Edelstahl 15/10 - Korbgriffe und -knöpfe mit Isoliermaterial - 1/2"G Gasanschluss - 7-stufiger Thermostat 110÷190°C - Edelstahlrohrbrenner mit Turbulatorsystem, das den Flammenfluss verlangsamt und die Ausbeute um ca. 50% erhöht, Verbrennung optimiert mit Sicherheitsthermoelement und Thermostat - geschützte Pilotflamme - Zündung mit Piezo - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - Ablasshahn - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 10 Minuten. Das Modell SF10DM verfügt über zwei Wannen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz.

ES Freidoras a gas 10 L. Estructura, tapas, cestas y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - encimera y depósitos moldeados en acero inoxidable espesor 15/10 - asas y pomos de cesta con material aislante - conexión a gas 1/2"G - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - quemadores tubulares en acero inoxidable con sistema de turbulador que ralentiza el flujo de la llama aumentando el rendimiento en un 50% aproximadamente, combustión optimizada con termopar de seguridad y termostato - llama piloto protegida - llama piloto - ignición piezoeléctrica - alimentaciòn de gas natural - con kit de GPL - llave de desagüe - provisto de un amplio recipiente de drenaje. Alcanza los 190°C en unos 10 minutos. Modelo SF10DM con dos bols con doble termostato para uso independiente.

RU Газовые фритюрницы 10 литров. Конструкция, крышки, корзины и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - столешница и формованные баки из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки и ручки с изоляционным материалом - подключение газа 1/2"G - 7- позиционный термостат от 110 до 190°C - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени, увеличивающим выход примерно на 50%, сжигание, оптимизированное с помощью предохранительной термопары - газовый клапан P, защищенный на 50°C - электростатими. Температура достигает 190°C примерно за 10 минут. Модель SF10DM имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования.

	SF10M	SF10DM
	6,9 kW	6,9 + 6,9 kW
kcal/h BTU/h	5934 kcal/h 23543 BTU/h	5934 + 5934 kcal/h 23543 + 23543 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20 = 0,73 m³/h G25 = 0,85 m³/h	G20 = 0,73 + 0,73 m³/h G25 = 0,85 + 0,85 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 0,53 Kg/h	G30/G31 = 0,53 + 0,53 Kg/h
	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 2 + 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)
Kg/h	12 Kg/h	12 + 12 Kg/h
L	13 L	13 + 13 L
L	10 L	10 + 10 L
Kg	1 Kg	1 + 1 Kg
mm	400 x 700 x 370(h) mm	800 x 700 x 370(h) mm
NET Kg	24 Kg	41 Kg
GROSS Kg	31 Kg	55 Kg
mm	480 x 780 x 600(h) mm	880 x 800 x 600(h) mm
m³	0,225 m³	0,423 m³
	CE	
	2190 €	**3900 €**

SFM20M
SFM20DM

Friggitrici a gas
20 L



SFM20M



SFM20DM

GAS FRYERS
FRITEUSES À GAZ
GAS FRITEUSEN
FREIDORAS A GAS
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici a gas da 20 L. Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante - allacciamento gas 1/2"G - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- rubinetto scarico - dotate di un cestello grande - modelli da banco. Raggiungono i 190C° in circa 10 minuti. Modello SF20DM con due vasche e doppio termostato per utilizzo indipendente.

EN Gas fryers 20 L - Structure, lids, baskets and heating elements in stainless steel AISI 304 - moulded worktop and bowls in stainless steel thickness 15/10 - basket handles and knobs with insulating material - 1/2"G gas connection - 7 position thermostat 110÷190°C - stainless steel tubular burners with turbulator system that slows down the flow of the flame increasing the yield by about 50%, combustion optimized with safety thermocouple and thermostat - protected pilot flame - ignition with piezoelectric - natural gas supply, supplied with LPG kit - drain tap - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 10 minutes. Model SF10DM with two bowls and double thermostat for independent use.

FR Friteuses à gaz 20 L. Corps, couvercles, paniers et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - plan de travail et cuves moulées en acier inox épaisseur 15/10 - poignées et boutons de panier en matériau isolant - raccord gaz 1/2"G - thermostat 7 positions de 110÷190°C - brûleurs tubulaires en acier inox avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant son rendement de 50% environ, allumage avec thermoouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage à piézoélectrique - livrée à gaz naturel avec kit LPG - robinet de vidange - grand panier équipé avec un thermostat. Elle atteint 190°C en 10 minutes environ. Modèle SF10DM avec deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante..

DE Gas-Fritteusen 20 L. Gehäuse, Deckel, Körbe und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Arbeitsplatte und geformte Wannen aus Edelstahl 15/10 - Korbgriffe und -knöpfe mit Isoliermaterial - 1/2"G Gasanschluss - 7- stufiger Thermostat 110÷190°C - Edelstahlrohrbrenner mit Turbulatorsystem, das den Flammenfluss verlangsamt und die Ausbeute um ca. 50% erhöht, Verbrennung optimiert mit Sicherheitsthermoelement und Thermostat - geschützte Pilotflamme - Zündung mit Piezo - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - Ablasshahn - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 10 Minuten. Das Modell SF10DM verfügt über zwei Wannen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz.

ES Freidoras a gas 20 L. Estructura, tapas, cestas y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - encimera y depósitos moldeados en acero inoxidable espesor 15/10 - asas y pomos de cesta con material aislante - conexión a gas 1/2"G - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - quemadores tubulares en acero inoxidable con sistema de turbulador que ralentiza el flujo de la llama aumentando el rendimiento en un 50% aproximadamente, combustión optimizada con termopar de seguridad y termostato - llama piloto protegida - llama piloto - ignición piezoeléctrica - alimentaciòn de gas natural - con kit de GPL - llave de desagüe - provisto de un amplio recipiente de drenaje. Alcanza los 190°C en unos 10 minutos. Modelo SF10DM con dos bols con doble termostato para uso independiente.

RU Газовые фритюрницы 20 литров. Конструкция, крышки, корзины и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - столешница и формованные баки из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки и ручки с изоляционным материалом - подключение газа 1/2"G - 7-позиционный термостат от 110 до 190°C - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени, увеличивающим выход примерно на 50%, сжигание, оптимизированное с помощью предохранительной термопары - газовый клапан P, защищенный на 50°C - электростатими. Температура достигает 190°C примерно за 10 минут. Модель SF10DM имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования.

	SFM20M	SFM20DM
	16,5 kW	16,5 + 16,5 kW
kcal/h BTU/h	14190 kcal/h 56300 BTU/h	14190 + 14190 kcal/h 56300 + 56300 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20 = 1,75 m³/h G25 = 2,03 m³/h	G20 = 1,75 + 1,75 m³/h G25 = 2,03 + 2,03 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 1,29 Kg/h	G30/G31 = 1,29 + 1,29 Kg/h
	N° 3 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 3 + 3 (Bruciatori - Burners - Горелки)
Kg/h	25 Kg/h	25 + 25 Kg/h
L	24 L	24 + 24 L
L	20 L	20 + 20 L
Kg	2,5 Kg	2,5 + 2,5 Kg
mm	400 x 700 x 980(h) mm	800 x 700 x 980(h) mm
NET Kg	47 Kg	83 Kg
GROSS Kg	57 Kg	98 Kg
mm	480 x 780 x 1200(h) mm	880 x 800 x 1200(h) mm
m³	0,449 m³	0,845 m³
	CE	
	3050 €	**5400 €**

OPTIONAL 356

Optional
friggitrici elettriche e gas



SFM20M



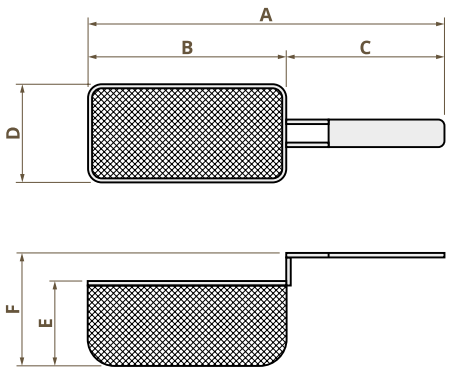
FR8

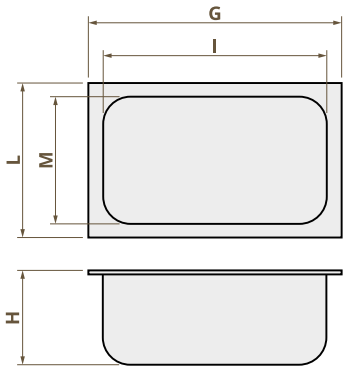


FR88R

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

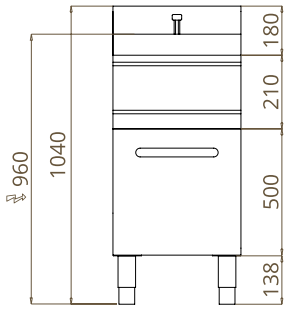
	Friggitrici elettriche - Electric fryers - Friteuses electriques Elektrofritteusen - Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы								Friggitrici a gas - Gas fryers - Friteuses a gaz Gasfritteusen - Freidoras a gas Газовые фритюрницы			
Mod.	FR4 FR44	FR8 FR88 FR8R FR88R	FR10R FR1010R	SFM13 standard 1 basket	SFM13 standard 2 baskets	SFM18 SFM18D standard 1 basket	SFM18 SFM18D standard 2 baskets	SF25P standard 1 basket	SF10 SF10DM standard 1 basket	SF10M SF10DM standard 2 baskets	SFM20M SFM20DM standard 1 basket	SF20M SF20DM standard 2 baskets
A	430 mm		500 mm	530 mm		545 mm		-	550 mm		545 mm	
B	240 mm	255 mm	295 mm	300 mm		315 mm		480 mm	300 mm		360 mm	
C	190 mm	175 mm	205 mm	210 mm		210 mm		55x2 mm	190 mm		180 mm	
D	133 mm	207 mm		245 mm	110 mm	270 mm	124 mm	450 mm	245 mm	110 mm	280 mm	135 mm
E	92 mm	110 mm		115 mm				125 mm	115 mm		150 mm	
F	230 mm	235 mm	275 mm	255 mm				265 mm	210 mm		220 mm	
G	320 mm		347 mm	-								
H	200 mm	209 mm		270 mm		215 mm		-	210 mm		250 mm	
I	298 mm		370 mm	330 mm		400 mm		-	345 mm		405 mm	
L	170 mm	260 mm		-								
M	149 mm	237 mm		280 mm		300 mm		-	260 mm		300 mm	



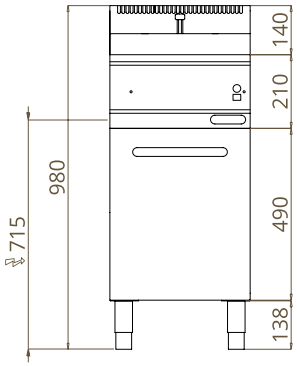


	1 mezzo cesto - 1 half basket 1 demi panier - 1 halber Korb 1 cesta pequeña - 1 полу-корзина для			
Mod.	SF10M SF10DM	SF20M SF20DM	SFM13	SFM18 SFM18D
€	130 €		130 €	

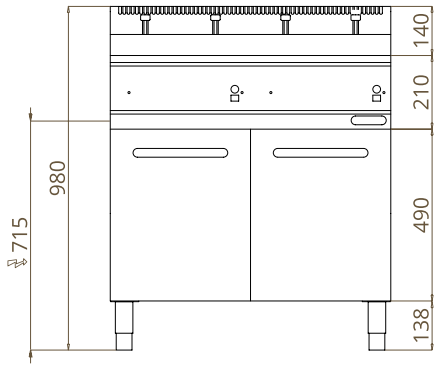
SFM13



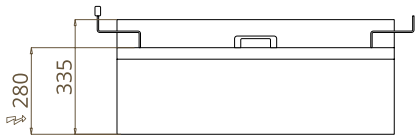
SFM18

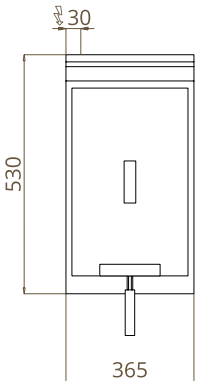


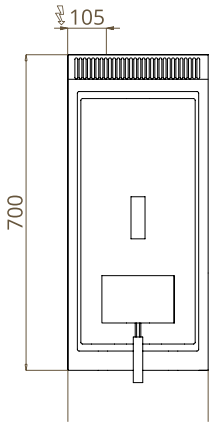
SFM18D

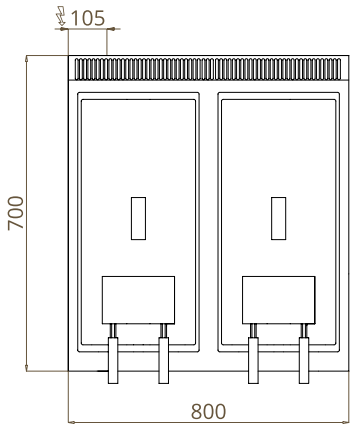


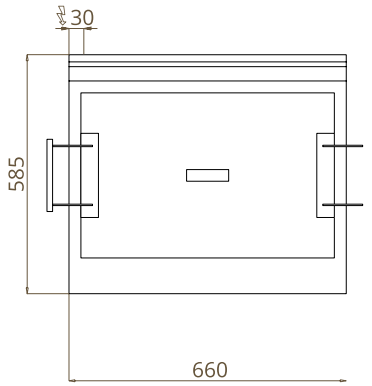
SF25P



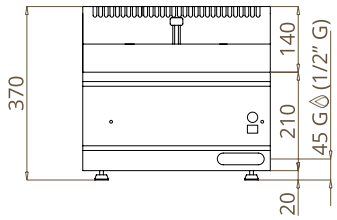




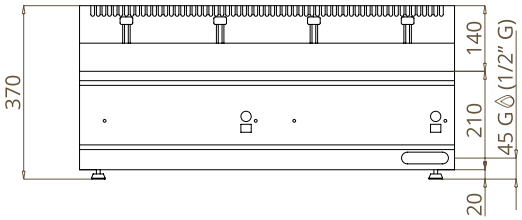




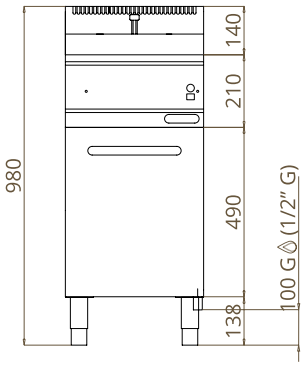
SF10M



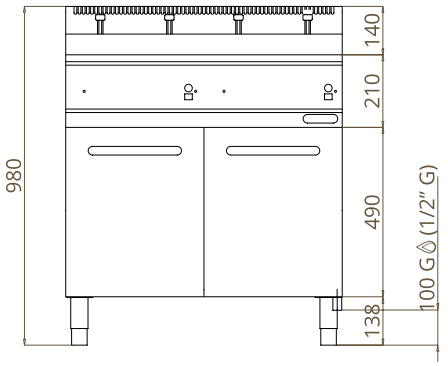
SF10DM

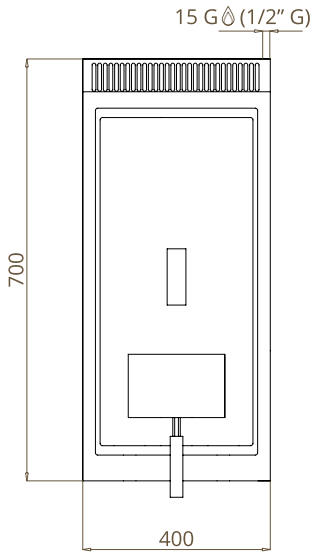


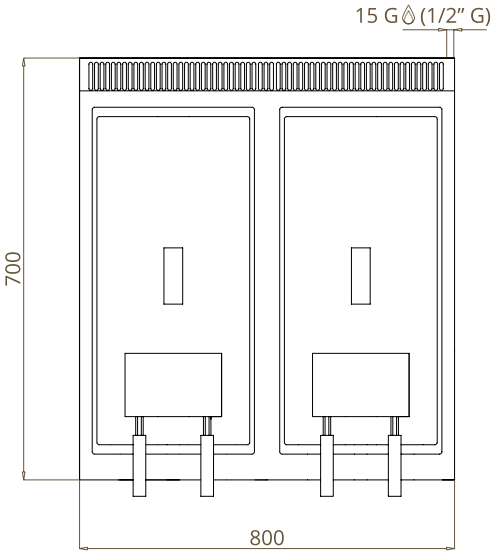
SFM20M

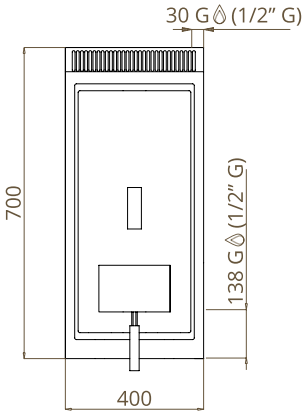


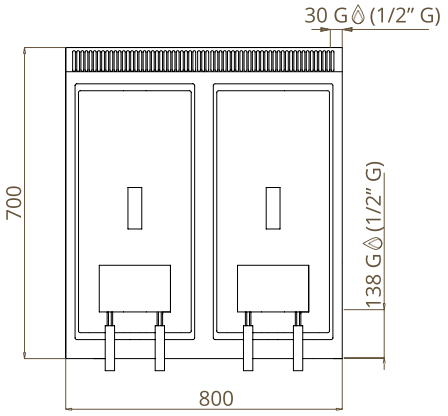
SFM20DM











CP11N
CPM30



CP11N



CPM30

Cuocipasta
elettrici

ELECTRIC PASTA COOKERS
CUISEURS À PÂTE ÉLECTRIQUES
ELEKTRO NUDELKOCHER
COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ

IT Cuocipasta elettrici. Struttura e cestelli in acciaio inox - vasca in acciaio inox AISI316 spessore 15/10 - manici cestelli in materiale isolante - resistenze corazzate in acciaio inox incoloy - rubinetto carico acqua collegabile alla rete - rubinetto di sicurezza esterno - camino rialzato con funzione paraspruzzi. Il modello CPM30 è dotato di mobile, ha sistema di scarico collegato alla rete e sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta.

EN Electric pasta cooker. Casing and baskets in stainless steel - bowl in stainless steel AISI 316 thickness 15/10 - basket handles in insulating material - armored heating elements in stainless steel incoloy - water loading tap connectable to the network - external safety valve - raised chimney with backsplash function. The CPM30 model is equipped with neutral element, a drainage system connected to the network and a touch system to remove pasta starch deposits.

FR Cuiseur de pâtes électrique. Corps et paniers en acier inox - cuve en acier inox AISI 316 épaisseur 15/10 - poignées en matériau isolant - éléments chauffants renforcés en acier inox incoloy - robinet de chargement d'eau raccordable au réseau - soupape de sécurité externe - cheminée haute avec fonction de dosseret. Le modèle CPM30 est équipé d'un élément neutre, d'un système de drainage relié au réseau et d'un système tactile pour éliminer les dépôts d'amidon des pâtes.

DE Elektrischer Nudelkocher. Gehäuse und Körbe aus Edelstahl - Wanne aus Edelstahl AISI 316 Schichtdicke 15/10 - Korbgriffe aus Isoliermaterial - verstärkte Heizelemente aus Edelstahl incoloy - Wasserladeventil netzwerkfähig - externes Sicherheitsventil - erhöhter Kamin mit Aufkantung. Das Modell CPM30 ist mit einem neutralen Element, einem an das Netzwerk angeschlossenen Drainagesystem und einem Touch-System zum Entfernen von Pastastärkeablagerungen ausgestattet.

ES Cocedor de pasta eléctrico. Carcasa y cestas de acero inoxidable - cuba de acero inoxidable AISI 316 espesor 15/10 - mangos de cesta de material aislante - elementos calefactores reforzados de acero inoxidable - grifo de carga de agua conectable a la red - válvula de seguridad externa - chimenea elevada con función backsplash. El modelo CPM30 está equipado con un elemento neutro, un sistema de drenaje conectado a la red y un sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón de la pasta.

RU Электрическая плита для приготовления макарон. Корпус и корзины из нержавеющей стали - чаша из нержавеющей стали толщиной 15/10 AISI 316 - ручки корзины из изоляционного материала - бронированные нагревательные элементы из нержавеющей стали инколой - кран подачи воды, подключаемый к сети - внешний клапан безопасности - поднятая дымоход с функцией защиты от брызг. Модель CPM30 оснащена нейтральным элементом, дренажной системой, подключенной к сети, и сенсорной системой для удаления отложений крахмала макарон.

	CP11N	CPM30
	3,5 kW	8 kW
3 Ph	-	400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-
	20÷100°C ~20'	20÷100°C ~30'
Kg/h	7 Kg/h	15 Kg/h
L	11 L	30 L
Kg	1 Kg	3 Kg
mm	300 x 600 x 410(h) mm	400 x 700 x 1040(h) mm
NET Kg	17 Kg	49 Kg
GROSS Kg	25 Kg	59 Kg
mm	370 x 660 x 570(h) mm	480 x 780 x 1200(h) mm
m³	0,139 m³	0,449 m³
	CE	
	1470 €	**3500 €**

CPM30M
CPM30DM



CPM30M



CPM30DM

Cuocipasta
a gas

GAS PASTA COOKERS
CUISEURS À PÂTE À GAZ
GAS NUDELKOCHER
COCEDORES DE PASTA DE GAS
ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ

IT Struttura e cestelli in acciaio inox - vasche in acciaio inox AISI316 spessore 15/10 trattate con speciale sabbiatura a microsfere in ceramica - sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - pratico rubinetto carico acqua collegabile alla rete posto sul cruscotto - camino rialzato con funzione paraspruzzi - bruciatori in acciaio inox a alto rendimento, con combustione ottimizzata, posti sotto la vasca, dotati di valvola di sicurezza e termocoppia - accensione con piezoelettrico e fiamma pilota - regolazione di potenza indipendente per ogni vasca - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- dotato di falso fondo appoggio cestelli e mobile.

EN Stainless steel casing and baskets - AISI 316 stainless steel bowls, thickness 15/10, sandblasted with special ceramic microspheres - touch system to remove pasta starch deposits - basket handles and knobs made of insulating material - handy water filling tap that can be connected to the main network on the front panel - raised chimney with backsplash function - high-performance stainless steel burners, with optimized combustion, placed under the bowl, equipped with safety valve and thermocouple - ignition with piezoelectric and pilot flame - independent power regulation for each bowl - natural gas ready, supplied with LPG kit - with false bottom for baskets support on a neutral element.

FR Corps et paniers en acier inoxydable - Cuves en acier inoxydable AISI 316, épaisseur 15/10, sablées avec microsphères spéciales en céramique - système tactile pour éliminer les dépôts d'amidon de pâtes - poignées et boutons en matériau isolant - robinet de remplissage d'eau pratique pouvant être connecté au réseau principal sur le panneau avant - cheminée haute avec fonction de dosseret - brûleurs en inox haute performance, à combustion optimisée, placé sous la cuve, équipé d'une soupape de sécurité et d'un thermocouple - allumage avec flamme piézoélectrique et veilleuse - régulation indépendante de la puissance pour chaque cuve - prêt pour le gaz naturel, fourni avec kit GPL - avec faux fond pour le support des paniers sur un élément neutre.

DE Gehäuse und Körbe aus Edelstahl - Wannen aus Edelstahl AISI 316, Dicke 15/10, sandgestrahlt mit speziellen keramischen Mikrokugeln - Touch-System zum Entfernen von Nudelstärkeablagerungen - Korbgriffe und -knöpfe aus Isoliermaterial - praktischer Wasserfüllhahn, der an das Hauptnetz auf der Vorderseite angeschlossen werden kann - erhöhter Schornstein mit Aufkantungsfunktion - Hochleistungs-Edelstahlbrenner, mit optimierter Verbrennung, unter der Wanne angebracht, mit Sicherheitsventil und Thermoelement ausgestattet - Zündung mit piezoelektrischer und Pilotflamme - unabhängige Leistungsregelung für jede Wanne - erdgasbereit, geliefert mit LPG-Kit - mit Doppelboden für Korbablage auf einem neutralen Element.

ES Carcasa y cestas de acero inoxidable - cubas de acero inoxidable AISI 316, espesor 15/10, tratadas con chorro de arena con microesferas de cerámica especial - sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón de la pasta - manijas de las cestas y pomos de material aislante - práctico grifo de llenado de agua que puede conectarse a la red principal a través del panel frontal - chimenea levantada con función de rebaba de salpicaduras - quemador de acero inoxidable de alto rendimiento, con combustión optimizada, colocado debajo de la cuba, equipado con válvula de seguridad y termopar - encendido con llama piezoeléctrica y piloto - regulación de potencia independiente para cada cuba - preparado para gas natural, suministrado con kit GLP - con falso fondo para el apoyo de las cestas sobre un elemento neutro.

RU Корпус и корзины из нержавеющей стали - Чашки из нержавеющей стали AISI 316, толщина 15/10, пескоструйная обработка специальными керамическими микросферами - сенсорная система для удаления отложений крахмала макарон - ручки и ручки из изоляционного материала - удобный кран для наполнения водой, который можно подключить к основной сети на лицевой панели - поднятая труба с функцией обратного рассеяния - высокоэффективные конфорки из нержавеющей стали, с оптимизированным сжиганием, помещенный под чашу, оснащенный предохранительным клапаном и термопарой - зажигание с пьезоэлектрическим и пилотным пламенем - независимое регулирование мощности для каждой чашки - готовый природный газ, поставляется с комплектом для подключения сжиженного газа - с двойным дном для поддержки корзин на нейтральном элементе.

	CPM30M	CPM30DM
	10 kW	10 kW + 10 kW
kcal/h BTU/h	8600 kcal/h - 34120 BTU/h	8600 + 8600 kcal/h 34120 + 34120 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20 = 1,05 m³/h G25 = 1,23 m³/h	G20 = 1,05 + 1,05 m³/h G25 = 1,23 + 1,23 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 0,78 Kg/h	G30/G31 = 0,78 + 0,78 Kg/h
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	20÷100°C ~25'	
Kg/h	15 Kg/h	15 + 15Kg/h
L	25 L	25 + 25 L
Kg	2,5 Kg	2,5 + 2,5 Kg
mm	400 x 700 x 1040(h) mm	800 x 700 x 1040(h) mm
NET Kg	49 Kg	76 Kg
GROSS Kg	59 Kg	91 Kg
mm	480 x 780 x 1200(h) mm	880 x 800 x 1200(h) mm
m³	0,449 m³	0,844 m³
	CE	
	2790 €	**5160 €**

OPTIONAL 364



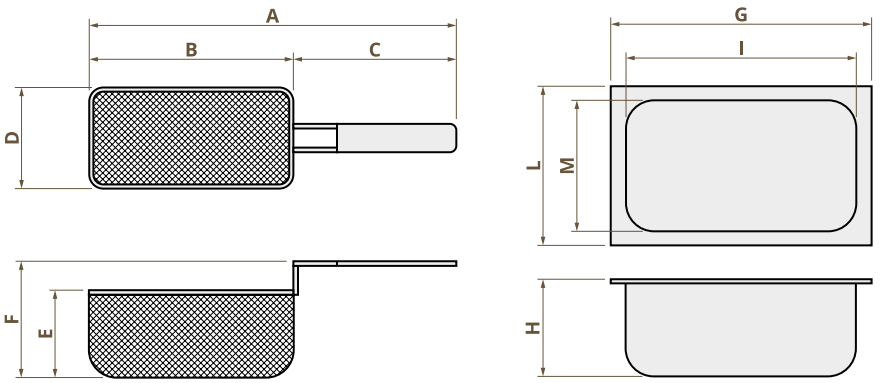
Optional
cuocipasta

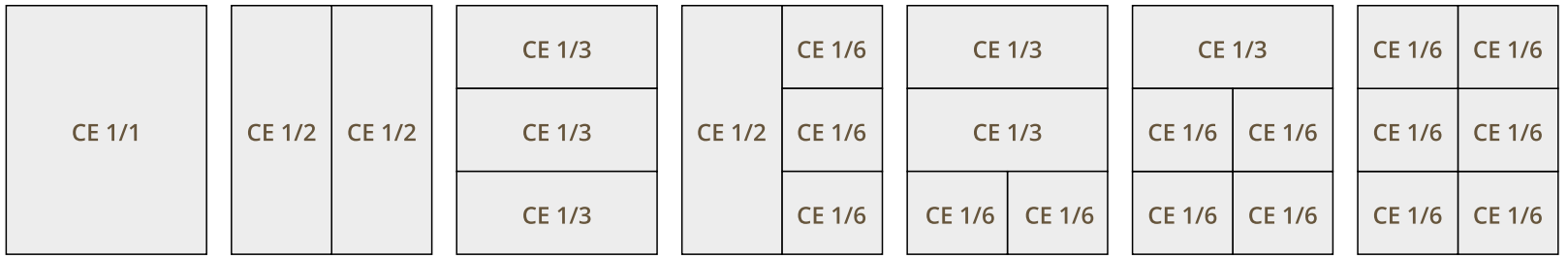
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

fimar

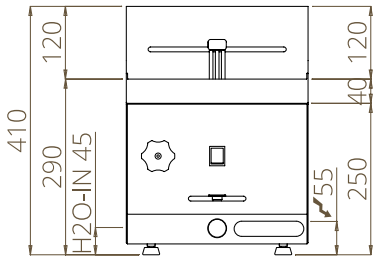
	Cuocipasta elettrici - Electric pasta cookers - Cuiseurs à pâte electriques Elektronudelkocher - Cocedores de pasta eléctricos Электрические макароноварки						Cuocipasta a gas - Gas pasta cookers Cuiseur à pâte à gaz - Gasnudelkocher Cocedores de pasta a gas - Газовые макароноварки			
Mod.	CP11N	CP11N	CPM30				CPM30M - CPM30DM			
	standard 2 basket	optional 1 baskets	CE1/1	CE1/2	CE1/3	CE1/6	CE1/1	CE1/2	CE1/3	CE1/6
A	520 mm		420 mm	550 mm	410 mm	195 mm	420 mm	550 mm	410 mm	195 mm
B	325 mm		330 mm		290 mm	140 mm	330 mm		290 mm	140 mm
C	190 mm		60 x 2 mm	220 mm	60 x 2 mm	60 mm	60 x 2 mm	220 mm	60 x 2 mm	60 mm
D	100 mm	210 mm	290 mm	140 mm	105 mm		290 mm	140 mm	105 mm	
E	170 mm		205 mm				205 mm			
F	225 mm		400 mm	380 mm	400 mm		400 mm	380 mm	400 mm	
G	-						-			
H	200 mm		285 mm				285 mm			
I	345 mm		340 mm				340 mm			
L	-						-			
M	225 mm		310 mm				310 mm			

	Cesto grande	CE1/1	CE1/2	CE1/3	CE1/6
Mod.	CP11	CPM30 - CPM30M - CPM30DM			
€	**160 €**	**295 €**	**160 €**	**145 €**	**115 €**

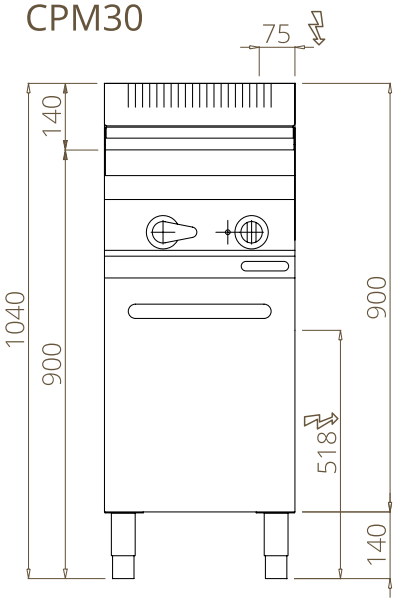


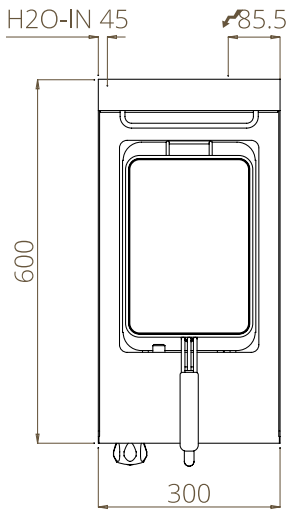


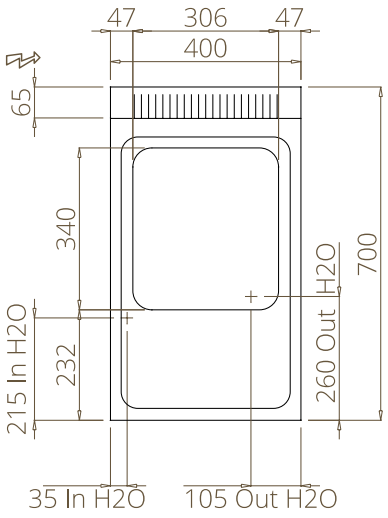
CP11N


120
410
290
H2O-IN 45
120
40
55
250

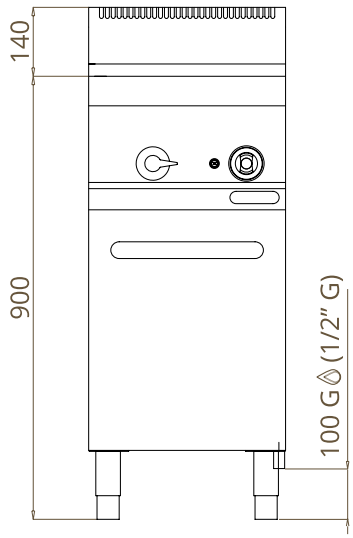
CPM30


75
140
1040
900
900
518
140

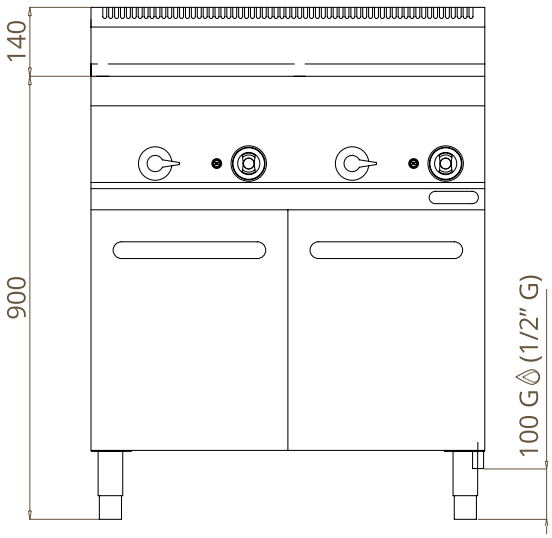

H2O-IN 45
85.5
600
300

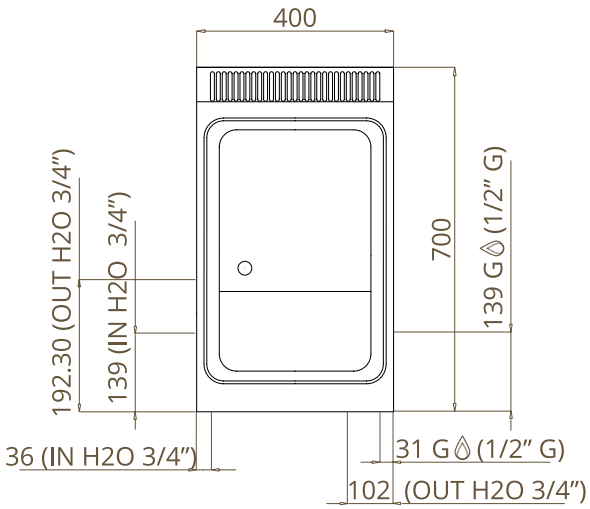

47
306
47
400
65
340
700
H2O
215 In H2O
232
260 Out H2O
35 In H2O
105 Out H2O

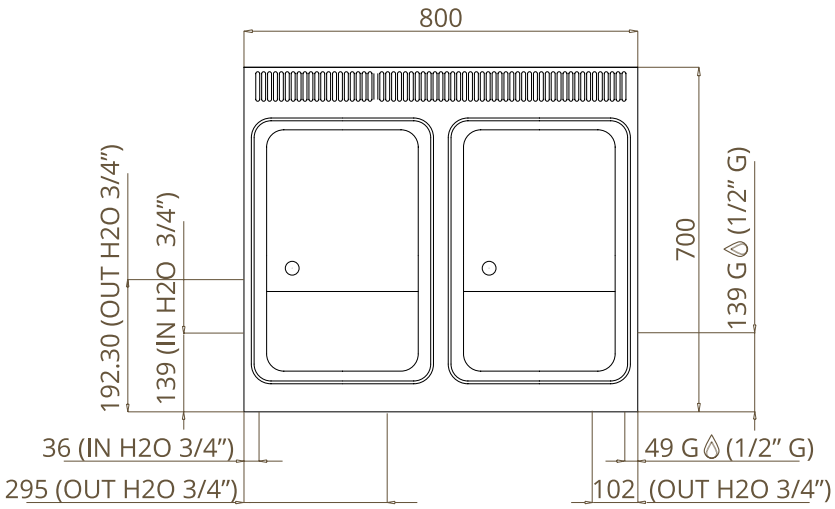
CPM30M



CPM30DM







GL33
GL66



GL33



GL66

Griglie pietra lavica
modello GL

LAVA STONE GRILL
GRILLES À PIERE LAVIQUE
LAVASTEINGRILL
PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

fimar

IT Macchina da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox - griglia di cottura in lamiere piegate a V in acciaio inox - accensione con piezoelettrico - alimentazione metano, in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - cassetto raccolta residui di cottura.

EN Tabletop appliance to cook meat, fish, vegetables, etc. The purpose is to heat the lava stone placed on a steel support grid. Stainless steel casing - stainless steel V-folded cooking grid - piezoelectric ignition - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - drawer for collecting cooking waste.

FR Machine de table pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc. Le fonctionnement consiste à chauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. Corps en acier Inox - grille de cuisson en acier inoxydable pliée à V - allumage piézoélectrique - alimentation en gaz naturel, fournie avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - tiroir de récolte des résidus de cuisson.

DE Aufstellgerät zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, etc. Der Vorgang besteht in der Erwärmung des Lavasteins, der auf einem Stahlstützgitter liegt. Edelstahlgehäuse - Edelstahl V-förmig gefaltetes Gargitter - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - 1/2"G Gasanschluss - Kochreste Sammelfach

ES Máquina sobre-mesa para cocinar carne, pescado, verduras, etc. La operación consiste en calentar la piedra de lava colocada sobre una rejilla de acero. Estructura de acero inoxidable - rejilla de cocción en V de acero inoxidable - encendido piezoeléctrico - alimentada con gas natural, suministrada con kit GLP - conexión de gas 1/2"G - cajón para la recogida de los residuos de cocción.

RU Настольная машина для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Операция заключается в нагревании лавового камня, помещенного на стальную опорную решетку. Конструкция из нержавеющей стали - V-образная складная решетка из нержавеющей стали - пьезоэлектрическое зажигание - комплект ддля подключения природного газа, для подключения сжиженного газа 1/2"G - выдвижной ящик для сбора остатков пищи.



GRIGLIA PESCE - FISH GRID

	GL33	GL66
	6,5 kW	13 kW
kcal/h BTU/h	5589 kcal/h 22179 BTU/h	11178 kcal/h 44358 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20=0,71 m³/h G25= 0,79 m³/h	G20=1,42 m³/h G25=1,59 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 0,49 Kg/h	G30/G31 = 0,98 Kg/h
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)
mm	312 x 483 mm	312 x 483 + 312 x 483 mm
mm	330 x 540 x 220(h) mm	660 x 540 x 220(h) mm
NET Kg	24 Kg	49 Kg
GROSS Kg	30 Kg	55 Kg
mm	395 x 670 x 370(h) mm	725 x 670 x 426(h) mm
m³	0,097 m³	0,206 m³
	CE	
	750 €	**1340 €**
	Confezione lava - Pack of lava stone - Paquet de pierre de lave Lavasteinpackung - Paquete de lava - Упаковка лавы 5 Kg **40 €**	
	Griglia per carne - Meat grid - Grille pour la viande - Fleischgrill Parrilla para carne - Решетка для мяса 31,2 x 48,3 cm **100 €**	
	Griglia per pesce - Fish grid - Grille pour poisson - Fischgrill Parrilla para pescado - Решетка для рыбы 31,2 x 48,3 cm **100 €**	

B50-B80
B115



B80

B115 - CON MOBILE
WHITH HOUSING UNIT /
ШКАФ С ДВЕРЦЕЙ И ЗАДНИМ
ЗАКРЫТИЕМ





B50

Griglie pietra lavica
modello B

LAVA STONE GRILL
GRILLES À PIERE LAVIQUE
LAVASTEINGRILL
PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

	Mobile - Mobile - Meuble - Möbel - Mueble - шкаф		
	M50	M80	M115
mm	490 x 630 x 530h (mm)	810 x 630 x 530h (mm)	1140 x 630 x 530h (mm)
NET Kg	16 Kg	21 Kg	27 Kg
GROSS Kg	18 Kg	23 Kg	31 Kg
mm	720 x 510 x 150h (mm)	820 x 680 x 150h (mm)	1150 x 680 x 150h (mm)
m³	0,057 m³	0,093 m³	0,129 m³

IT Macchina per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. La macchina è dotata di una griglia di cottura in ghisa smaltata opaca che può essere utilizzata da una parte per la carne e dall'altra per il pesce. Struttura in acciaio inox - doppia parete di isolamento - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL -allacciamento da 1/2"G - griglia di cottura brevettata, inclinabile in 4 posizioni - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli 80 e 115 permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

EN Appliance to cook meat, fish, vegetables, etc. The purpose is to heat the lava stone placed on a steel support grid. The machine is equipped with a cast-iron matte enamelled cooking grid that can be used on one side for meat and on the other for fish. Stainless steel casing - double layer of insulation - piezoelectric ignition - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G connection - patented cooking grid, tiltable in 4 positions - drawer to collect cooking waste. Models 80 and 115 allow independent adjustment and ignition of half-cooking plate.

FR Machine pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc. Le fonctionnement consiste à chauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. La machine est équipée d'une grille de cuisson en fonte émaillée matte qui peut être utilisée d'un côté pour la viande et de l'autre pour le poisson. Corps en acier Inox - double paroi isolante - allumage piézoélectrique - alimentation en gaz naturel, fourni avec kit GPL - raccord 1/2"G - grille de cuisson brevetée, inclinable en 4 positions - tiroir pour le recueil des restes de cuisson. Les modèles 80 et 115 permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

DE Gerät zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. Der Vorgang besteht in der Erwärmung des Lavasteins, der auf einem Stahlstützgitter liegt. Die Maschine ist mit einem matt lackierten Gusseisengitter ausgestattet, das auf der einen Seite für Fleisch und auf der anderen Seite für Fisch verwendet werden kann. Edelstahlgehäuse - doppelte Isolierwand - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, Lieferung mit LPG-Kit - 1/2"G - Anschluss - patentiertes Gargitter, in 4 Positionen schwenkbar - Kochreste Sammelfach. Die Modelle 80 und 115 ermöglichen die unabhängige Einstellung und Zündung der Hälfte der Kochfläche.

ES Máquinapara cocinar carne, pescado, verduras, etc. La operación consiste en calentar la piedra de lava colocada sobre una rejilla de acero. La máquina está equipada con una rejilla de cocción de hierro fundido esmaltado mate que se puede utilizar en un lado para la carne y en el otro lado para el pescado. Cuerpo de acero inoxidable - doble pared aislante - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural, suministrado con el kit GLP - conexión 1/2"G - rejilla de cocción patentada, inclinable en 4 posiciones - cajón para la recogida de los residuos de cocción. Los modelos 80 y 115 permiten el ajuste independiente y la ignición de la mitad de la superficie de cocción.

RU Кулинарная машина для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Операция состоит из нагреть лавовый камень, помещенный на стальную опорную решетку. Машина оснащена матовой решеткой из эмалированного чугуна, которую можно использовать с одной стороны для приготовления мяса, а с другой - для рыбы. Корпус из нержавеющей стали - двойная изолирующая стенка - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа, поставляется с комплектом LPG - подключение 1/2"G - запатентованная решетка, наклоняемая в 4 положения - выдвижной ящик для сбора остатков пищи. Модели 80 и 115 позволяют независимо регулировать и зажигать половину рабочей поверхности.

	B50	B80	B115
	8,5 kW	17 kW	23 kW
kcal/h BTU/h	7.309 kcal/h 29.002 BTU/h	14.617 kcal/h 58.004 BTU/h	19.776 kcal/h 78.476 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20 = 0,90 m³/h G25 = 1,05 m³/h	G20 = 1,80 m³/h G25 = 2,09 m³/h	G20 = 2,43 m³/h G25 = 2,83 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 0,67 Kg/h	G30/G31 = 1,34 Kg/h	G30/G31 = 1,81 Kg/h
	N° 3 (Bruciatori - Burners Горелки)	N° 6 (Bruciatori - Burners Горелки)	N° 8 (Bruciatori - Burners Горелки)
	N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический)	
mm	320 x 540 mm	640 x 540 mm	960 x 540 mm
mm	490 x 700 x 380(h) mm	810 x700 x 380(h) mm	1140 x 700 x 380(h) mm
NET Kg	44 Kg	76 Kg	108 Kg
GROSS Kg	50 Kg	83 Kg	115 Kg
mm	720x 540 x 420(h) mm	850 x 740 x 420(h) mm	1180 x 740 x 420(h) mm
m³	0,163 m³	0,264 m³	0,036 m³
	CE		
	1400 €	**2100 €**	**2630 €**
	Confezione lava - Pack of lava stone - Paquet de pierre de lave Lavasteinpackung - Paquete de lava - Упаковка лавы 5 Kg - **40 €**		
	Mobile con portina e chiusura posteriore - Cabinet with door and rear closure - Cabinet Meuble avec porte et fermeture arrière Möbel mit Tür und Verschluss hinten - Mueble con puerta y cierre posterior Шкаф с дверцей и задним закрытием		
	710 €	**980 €**	**1120 €**
	Mobile aperto - Mobile - Meuble ouvert Offenùes Möbel - Mueble abierto - Открытый шкаф		
	550 €	**640 €**	**750 €**

GW40
GW80

Griglie combi acqua



OPTIONAL
GW40 - CON SPORTELLO /
WITH DOOR / ДВЕРЬ

WATER COMBI GRILL
GRILLES COMBINÉES À EAU
KOMBI WASSERGRILL
PARRILLAS DE AGUA COMBINADAS
КОМБИНИРОВАННЫЙ ВОДЯНОЙ ГРИЛЬ

IT Macchina per cuocere in modo naturale carne, pesce, verdure, ecc..
I grassi di cottura cadono dentro al contenitore dell'acqua eliminando i fumi e rendendo molto più facile la pulizia della macchina (è possibile utilizzare la macchina anche senza acqua). Griglia in acciaio inox - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano - in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - fiamma pilota - valvola di sicurezza a termocoppia.

EN Natural cooking machine for meat, fish, vegetables, etc. the cooking grease drips into the water container, eliminating fumes and making the machine much easier to clean (the machine can also be used without water). Stainless steel grill - piezoelectric ignition - natural gas ready - LPG kit included - 1/2"G gas connection - pilot flame - thermocouple and safety valve.

FR Machine de cuisson naturelle pour la viande, le poisson, les légumes, etc. les graisses de cuisson, en se déversant dans le récipient de l'eau, évitent les fumées et permettent un nettoyage très facile de l'appareil (il est possible d'utiliser l'appareil même sans eau). Grille en acier inoxydable - allumage piézoélectrique - alimentation gaz naturel - kit GPL inclus - Raccordement gaz 1/2"G - veilleuse - soupape de sécurité et thermocouple.

DE Maschine zum natürlichen Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, etc. das in den Wasserbehälter fallende Fett beseitigt den Rauch und gestattet eine sehr leichte Reinigung der Maschine (diese kann auch ohne Wasser benutzt werden). Edelstahlgrill - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung - LPG-Kit inklusive - 1/2"G - Gasanschluss - Pilotflamme - Thermoelement und Sicherheitsventil

ES Máquina de cocción natural para carne, pescado, verduras, etc. las grasas de la cocción cayendo dentro de la bandeja eliminan los humos y facilitan la limpieza (es posible usar la máquina incluso sin agua). Parrilla de acero inoxidable - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural - kit GLP incluido - conexión de gas 1/2"G - llama piloto - válvula de seguridad de termopar.

RU Приготовление на гриле - это натуральный способ приготовления; образующиеся при приготовлении жиры попадают в емкость с водой, что позволяет устранить дымы и значительно облегчает очистку машины (машину можно использовать и без воды). Гриль из нержавеющей стали - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа - В комплект поставки входит комплект для подключения газа - 1/2"G - пилотное пламя - предохранительный клапан и термопара.

	GW40	GW80
	9 kW	18 kW
kcal/h BTU/h	7.738 kcal/h 30.709 BTU/h	15.477 kcal/h 61.418 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20 =0,71 m³/h G25 = 0,95 m³/h	G20 =1,42 m³/h G25=1,90 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 0,71 Kg/h	G30/G31 = 1,42 Kg/h
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)
mm	344 x 500 mm	708 x 500 mm
mm	700 x 400 x 1040(h) mm	700 x 800 x 1040(h) mm
NET Kg	45 Kg	85 Kg
GROSS Kg	56 Kg	96 Kg
mm	790 x 470 x 1210(h) mm	790 x 880 x 1210(h) mm
m³	0,450 m³	0,842 m³
	CE	
	2550 €	**4100 €**
	Porta - Door - Porte - Tür - Puerta - Дверь	
	+ 200 €	**+ 550 €**

FRY1L-FRY1LC
FRY1R-FRY1RC



FRY1L



FRY1LC

Fry Top elettrici

ELECTRIC FRY-TOPS
FRY-TOP ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE FRY TOP
FRY TOP ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato, liscio o rigato - termostati di regolazione temperatura 50÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura.

EN Electric operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - 50÷300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer.

FR Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte - thermostats de réglage de la température de 50 à 300 °C - tiroir de récolte de résidus de cuisson.

DE Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Thermostat zur Einstellung der Temperatur von 50 bis 300°C - Kochreste-Sammelkasten.

ES Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado - termostatos de regulación de la temperatura 50÷300°C - cajón recolección residuos de cocción.

RU Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированная. Термостаты для регулировки температуры 50÷300°C, поддон для сбора отходов.

	FRY1L FRY1LC	FRY1R FRY1RC
	3 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷300°C	
	Liscia - Smooth - Гладкий	Rigata - Grooved - Рифлёный
mm	325 x 480 mm	
mm	335 x 570 x 300(h) mm	
NET Kg	22 Kg	
GROSS Kg	30 Kg	
mm	670 x 410 x 430(h) mm	
m³	0,118 m³	
	CE	

	FRY1L	**365 €**	FRY1R	**460 €**
	FRY1LC	**500 €**	FRY1RC	**620 €**

FRY2L-FRY2LC
FRY2LR-FRY2LRC
FRY2VCE

Fry Top
elettrici doppia piastra



FRY2LR



FRY2LRC



FRY2VCE

ELECTRIC FRY-TOPS
FRY-TOP ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE FRY TOP
FRY TOP ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto oppure in vetroceramica (solo mod. FRY2VCE) - termostati di regolazione temperatura 50÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura - regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

EN Electric operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface or ceramic glass (mod. FRY2VCE only) - 50÷300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer - adjustment and independent ignition of half of the cooking surface.

FR Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Structure en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte ou à vitroceràmique (soulement mod. FRY2VCE) - thermostats de réglage de la température de 50 à 300°C - tiroir de récolte de résidus de cuisson. Réglage et allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

DE Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt, kombiniert order Glaskeramik (nur Mod. FRY2VCE) - Thermostat zur Einstellung der Temperatur von 50 bis 300°C - Kochreste-Sammelkasten. Unabhängige Einstellung und Zündung der Hälfte der Kochfläche.

ES Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto o vitroceràmica (sólo mod. FRY2VCE)- termostatos de regulación de la temperatura 50÷300°C - cajón recolección residuos de cocción. Regulación independiente y encendido de la mitad de la superficie de cocción.

RU Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный Стекло - керамика (только для мод. FRY2VCE), термостаты для регулировки температуры 50÷300°C, поддон для сбора отходов. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

	FRY2L FRY2LC	FRY2LR FRY2LRC	FRY2VCE
	6 kW		1,7 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz		-
1 Ph	-		230V/1N/50-60Hz
	50÷300°C		
	Liscia Smooth Гладкий	Mista Mixed комбинированная	Liscia in vetroceramica Smooth glass ceramic Стекло - керамика Гладкий
mm	650 x 480 mm		600 x 400 mm
mm	665 x 570 x 300(h) mm		680 x 450 x 150(h) mm
NET Kg	40 Kg		13 Kg
GROSS Kg	53 Kg		22 Kg
mm	750 x 670 x 430(h) mm		740 x 600 x 330(h) mm
m³	0,216 m³		0,146 m³
	CE		

	FRY2L	**580 €**	FRY2LR	**670 €**	**810 €**
	FRY2LC	**820 €**	FRY2LRC	**940 €**	

FRY1LM
FRY1LMC
FRY1RM
FRY1RMC



FRY1LMC

Fry Top
gas

GAS FRY TOP
FRY TOP A GAZ
GAS FRY TOP
FRY TOP A GAS
ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrico.

EN Gas-operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - flame power adjustment knobs - cooking waste collection drawer - piezoelectric ignition.

FR Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier Inox - plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte en acier sablé ou chromé - prêt pour le gaz naturel, livré avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - boutons de réglage de puissance de flamme - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - allume piézoélectrique.

DE Gasgerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - 1/2"G Gasanschluss - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik.

ES Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - conexión de gas 1/2"G - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción- encendido con piezoeléctricos.

RU Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте 1/2"G для подключения газа, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание.

	FRY1LM FRY1LMC	FRY1RM FRY1RMC
	4 kW	
kcal/h BTU/h	3.308 kcal/h 13.235 BTU/h	
METANO METHANE METAHA	G20 = 0,41 m³/h G25 = 0,51 m³/h	
GPL LPG	G30/G31 = 0,31 Kg/h	
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	
	N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический)	
	Liscia - Smooth - Гладкий	Rigata - Grooved - Рифлёный
mm	325 x 480 mm	
mm	355 x 600 x 300(h) mm	
NET Kg	24 Kg	
GROSS Kg	31 Kg	
mm	410 x 670 x 430(h) mm	
m³	0,118 m³	
	CE	

	FRY1LM	**460 €**	FRY1RM	**555 €**
	FRY1LMC	**630 €**	FRY1RMC	**700 €**

FRY2LM
FRY2LMC
FRY2LRM
FRY2LRMC

Fry Top
gas



FRY2LM



FRY2LRM

GAS FRY TOP
FRY TOP A GAZ
GAS FRY TOP
FRY TOP A GAS
ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit G.P.L - allacciamento gas 1/2"G - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrico. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

EN Gas-operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - flame power adjustment knobs - cooking waste collection drawer - piezoelectric ignition. Dual models allow independent adjustment and ignition of the two cooking surface halves.

FR Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier Inox - plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte en acier sablé ou chromé - prêt pour le gaz naturel, livré avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - boutons de réglage de puissance de flamme - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - allume piézoélectrique. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendants des deux moitiés de la surface de cuisson.

DE Gasgerät zum Trocken - oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - 1/2"G Gasanschluss - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik. Doppelmodelle ermöglichen die unabhängige Einstellung und Zündung der beiden Kochflächenhälften.

ES Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - conexión de gas 1/2"G - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción- encendido con piezoeléctricos. Los modelos dobles permiten el ajuste y la ignición independientes de las dos mitades de la superficie de cocción.

RU Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

	FRY2LM FRY2LMC	FRY2LRM FRY2LRMC
	8 kW	
kcal/h BTU/h	3.308 + 3.308 kcal/h 13.235 + 13.235 BTU/h	
METANO METHANE METAHA	G20= 0,41 + 0,41 m³/h G25= 0,51 + 0,51 m³/h	
GPL LPG	G30/G31 = 0,31 + 0,31 Kg/h	
	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)	
	N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический)	
	Liscia - Smooth - Гладкий	Mista - Mixed - комбинированная
mm	650 x 480 mm	
mm	665 x 600 x 300(h) mm	
NET Kg	42 Kg	
GROSS Kg	55 Kg	
mm	750 x 670 x 430(h) mm	
m³	0,216 m³	
	CE	

	FRY2LM	**850 €**	FRY2LRM	**940 €**
	FRY2LMC	**1100 €**	FRY2LRMC	**1170 €**

GYR40
GYR60



GYR40



GYR60

Gyros elettrici

ELECTRIC GYROS
GYROS ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHER GYROS
GYROS ELÉTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ

IT Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - resistenze ad infrarossi rivestite in ceramica (4 per il modello GYR40 e 6 per il modello GYR60), con vetro di protezione resistente alle alte temperature che ne facilita la pulizia e abbassa i consumi - regolazione resistenze a settori - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox – diametro max. carne consentito 470 mm - 3 livelli di potenza.

EN Kebab cooker. Stainless steel casing, skewer and meat collection fork - ceramic coated infrared heating elements (4 for the GYR40 model and 6 for the GYR60 model), with high temperature resistant safety glass that facilitates cleaning and lowers consumption - sector heating elements adjustment - skewer distance adjustment from heating elements - drip tray - max. meat diameter allowed 470 mm - 3 power levels.

FR Cuisinière à kebab. Corps, barre de grill et pelle à viande en acier Inox - éléments chauffants infrarouges à revêtement céramique (4 pour le modèle GYR40 et 6 pour le modèle GYR60), avec verre de sécurité haute température qui facilite le nettoyage et réduit la consommation - réglage des éléments chauffants par secteur - réglage de la distance de la barre du grill des éléments chauffants - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - diamètre maximum pour la viande 470 mm - 3 puissances.

DE Kebabherd. Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl-keramikbeschichtete Infrarot-Heizelemente (4 für Modell GYR40 und 6 für Modell GYR60), mit Hochtemperatur-Sicherheitsglas für eine einfache Reinigung und reduzierten Verbrauch - sektorspezifische Einstellung der Heizelemente - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten - maximaler Durchmesser für Fleisch 470 mm - 3 Leistungsstufen.

ES Estufa de Kebab. Cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - elementos calefactores infrarrojos recubiertos de cerámica (4 para el modelo GYR40 y 6 para el modelo GYR60), con vidrio de seguridad de alta temperatura para una fácil limpieza y un consumo reducido - regulación sectorial de los elementos calefactores - regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción - diámetro máximo de la carne de 470 mm - 3 potencias.

RU Кебабовая плита. Корпус из нержавеющей стали, шпажка и вилка для сбора мяса - инфракрасные нагревательные элементы с керамическим покрытием (4 для модели GYR40 и 6 для модели GYR60), с термостойким безопасным стеклом, что облегчает очистку и снижает расход - регулировка нагревательных элементов сектора - регулировка расстояния между шамперами и нагревательными элементами - каплесборник - максимальный диаметр 470 мм - 3 уровня мощности.

	GYR40	GYR60
	2,8 kW	4,2 kW
3 Ph	-	230-400V/3-3N/50Hz
1 Ph	230V/1N/50Hz	-
mm	280÷320 mm	410÷460 mm
	5÷10 Kg - ø 470 mm	10÷30 Kg - ø 470 mm
	N° 4	N° 6
mm	510 x 530 x 750÷1220*(h) mm	510 x 530 x 870÷1340*(h) mm
NET Kg	21,5 Kg	26 Kg
GROSS Kg	56,5 Kg	61 Kg
mm	625 x 625 x 1130(h) mm	
m³	0,441 m³	
	CE	
	1480 €	**1680 €**

* + 470 mm
Dimensione di imballo con cappa con filtro.
Packing size with filtered hood.
Emballage avec hotte avec filtre.
Verpackungsgröße mit Filterhaube.
Embalaje con campana de filtro opcional.
Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.

GYR80
GYR100



GYR80



GYR100

Gyros elettrici

ELECTRIC GYROS
GYROS ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHER GYROS
GYROS ELÉTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ

IT Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - resistenze ad infrarossi rivestite in ceramica (8 per il modello GYR80 e 10 per il modello GYR100) - vetro di protezione resistente alle alte temperature che ne facilita la pulizia e abbassa i consumi - regolazione resistenze a settori - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox - diametro max. carne 470 mm - 3 livelli di potenza.

EN Kebab cooker. Stainless steel casing, skewer and meat collection fork - ceramic coated infrared heating elements (8 for the GYR80 model and 10 for the GYR100 model), with high temperature resistant safety glass that facilitates cleaning and lowers consumption - sector heating elements adjustment - skewer distance adjustment from heating elements - drip tray - max. meat diameter allowed 470 mm - 3 power levels.

FR Cuisinière à kebab. Corps, barre de grill et pelle à viande en acier Inox - éléments chauffants infrarouges à revêtement céramique (8 pour le modèle GYR80 et 10 pour le modèle GYR100), avec verre de sécurité haute température qui facilite le nettoyage et réduit la consommation - réglage des éléments chauffants par secteur - réglage de la distance de la barre du grill des éléments chauffants - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - diamètre maximum pour la viande 470 mm - 3 puissances.

DE Kebabherd. Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl-keramikbeschichtete Infrarot-Heizelemente (8 für Modell GYR80 und 10 für Modell GYR100), mit Hochtemperatur-Sicherheitsglas für eine einfache Reinigung und reduzierten Verbrauch - sektorspezifische Einstellung der Heizelemente - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten - maximaler Durchmesser für Fleisch 470 mm - 3 Leistungsstufen.

ES Estufa de Kebab. Cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - elementos calefactores infrarrojos recubiertos de cerámica (8 para el modelo GYR80 y 10 para el modelo GYR100), con vidrio de seguridad de alta temperatura para una fácil limpieza y un consumo reducido - regulación sectorial de los elementos calefactores - regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción - diámetro máximo de la carne de 470 mm - 3 potencias.

RU Кебабовая плита. Корпус из нержавеющей стали, шпажка и вилка для сбора мяса - инфракрасные нагревательные элементы с керамическим покрытием (8 для модели GY480 и 10 для модели GYR100), с термостойким безопасным стеклом, что облегчает очистку и снижает расход - регулировка нагревательных элементов сектора - регулировка расстояния между шамперами и нагревательными элементами - каплесборник - максимальный диаметр 470 мм - 3 уровня мощности.

	GYR80	GYR100
	5,6 kW	7 kW
3 Ph	230-400V/3-3N/50Hz	
mm	590÷640 mm	710÷760 mm
	30÷65 Kg - ø 470 mm	50÷85 Kg - ø 470 mm
	N° 8	N° 10
mm	510 x 530 x 1060÷1530*(h) mm	510 x 530 x 1220÷1690*(h) mm
NET Kg	29,5 Kg	33,5 Kg
GROSS Kg	64,5 Kg	68,5 Kg
mm	625 x 625 x 1130(h) mm	720 x 650 x 1400(h) mm
m³	0,441 m³	0,655 m³
	CE	
	1880 €	**2000 €**

* + 470 mm
Dimensione di imballo con cappa con filtro.
Packing size with filtered hood.
Emballage avec hotte avec filtre.
Verpackungsgröße mit Filterhaube.
Embalaje con campana de filtro opcional.
Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.

GYR60M
GYR80M
GYR80MD

Gyros
a gas



GYR60M



GYR80M



GYR80MD

GAS GYROS
GYROS A' GAZ
GAS GYROS
GYROS DE GAS
ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ
ШАШЛЫЧНИЦЫ

fimar

IT Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta, spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - bruciatori ad infrarossi con piastra in ceramica - rete protezione bruciatori asportabile - regolazione bruciatori a settori - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox. Allacciamento gas 1/2"G.

EN Kebab cooker - stainless steel casing, skewer and meat collection fork - infrared burners with ceramic plate - removable burner protection net - burner regulation by sectors - ignition with piezoelectric - natural gas ready, supplied with LPG kit - skewer distance adjustment from heating elements - stainless drip tray. 1/2"G gas connection.

FR Cuisinière à kebab - corps, barre de grill et pelle à viande en acier Inox - brûleurs infrarouges avec plaque céramique - protection de brûleur amovible - régulation des brûleurs à secteur - allumage piézo-électrique - alimentation gaz naturel, kit GPL inclus - réglage de la distance de la barre du grill des éléments chauffants - tiroir pour le recueil des restes de cuisson. Raccord gaz 1/2"G.

DE Kebabherd - Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl- Infrarotbrenner mit Keramikplatte - abnehmbares Brennerschutznetz - Sektorbrennerregelung - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, LPG-Kit mitgeliefert - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten. Gasanschluss 1/2"G.

ES Estufa de Kebab - cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - quemadores infrarrojos con placa cerámica - red desmontable de protección de los quemadores - regulación de los quemadores del sector - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural, kit GLP incluido- regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción. Conexión de gas 1/2"G.

RU Кабинная печь - корпус из нержавеющей стали, барбекю-бар и лопатка - инфракрасные горелки с керамической плитой - съемная защитная сетка горелки - регулирование секторных горелок - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа, в комплект поставки входит набор LPG - регулирование расстояния гриль-барбекю от нагревательных элементов - ящик для сбора отходов приготовления. Подключение газа 1/2 "G.

	GYR60M	GYR80M	GYR80MD
	10,2 kW	13,6 kW	13,6 + 13,6 kW
kcal/h BTU/h	8772 kcal/h 34810 BTU/h	11696 kcal/h 46413 BTU/h	11696 + 11696 kcal/h 46413 + 46413 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20 = 1,05 m³/h G25 = 1,23 m³/h	G20 = 1,27 m³/h G25 = 1,48 m³/h	G20 = 1,27 + 1,27 m³/h G25 = 1,48 + 1,48 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 0,71 Kg/h	G30/G31 = 0,95 Kg/h	G30/G31 = 0,95 + 0,95 Kg/h
	N° 6 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 8 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 8 + 8 (Bruciatori - Burners - Горелки)
mm	470÷520 mm	630÷680 mm	620÷670 mm
	10÷30 Kg ø 500 mm	30÷65 Kg ø 500 mm	50÷80 Kg ø 580 mm
mm	480 x 500 x 940÷1210*(h) mm	480 x 500 x 1105÷1375*(h) mm	570 x 620 x 1120÷1590*(h) mm
NET Kg	26 Kg	32 Kg	39 Kg
GROSS Kg	61 Kg	67 Kg	74 Kg
mm	625 x 625 x 1130(h) mm		720 x 650 x 1400(h) mm
m³	0,441 m³		0,655 m³
	CE		
	1400 €	**1600 €**	**2750 €**

* + 470 mm
Dimensione di imballo con cappa con filtro.
Packing size with filtered hood.
Emballage avec hotte avec filtre.
Verpackungsgröße mit Filterhaube.
Embalaje con campana de filtro opcional.
Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.

Optional
gyros



GYR100



GYR80M

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

fimar

	Coltello elettrico Electric knife Couteau électrique Elektrisches Messer Cuchilla eléctrica Электрический нож MADE IN CHINA	Coltello elettrico professionale con trasformatore. Professional electric knife with transformer. Couteau électrique professionnel avec transformateur. Professionelles elektrisches Messer mit Stromwandler. Cuchilla eléctrica profesional con transformador. Электрический профессиональный нож с трансформатором.	Coltello elettrico professionale con trasformatore, regolazione automatica potenza motore. Professional electric knife with transformer, automatic engine control. Couteau électrique professionnel avec transformateur, régulation automatique de la puissance du moteur. Professionelles elektrisches Messer mit Stromwandler, automatische Motorleistungseinstellung. Cuchilla eléctrica profesional con transformador, regulación automática de la potencia del motor. Электрический профессиональный нож с трансформатором, автоматической регулировкой мощности двигателя.
Mod.	ACCOLGYR100	ACCOLGYR80D	ACCOLGYR80HM
	ø 100 mm	ø 80 mm	ø 80 mm
			
	270 €	**980 €**	**1230 €**

	Kit vetri di protezione Safety glass set Kit verre de protection Schutzglas-Set Kit de cristales de protección Набор защитных стёкол		Cappa con filtro a carboni attivi Hood with active carbon filter Capot avec filtre à charbon actif Haube mit Aktivkohlefilter Campana con filtro de carbón activo Вытяжка с фильтром из активированного угля
Mod.	GYR40 - GYR60	GYR80 - GYR100	PER GYROS / FOR GYROS
			
	520 €	**620 €**	**560 €**

RS40-RS70
SAL600MB



RS40



RS70



SAL600MB

Salamandre

SALAMANDERS
SALAMANDER
SALAMANDER
SALAMANDRAS
ГРИЛЬ САЛАМАНДР

fimar

IT Macchina per scaldare, gratinare e tostare piatti. Struttura in acciaio inox - griglia cromata e cassetto raccolta residui di cottura removibili - termostati con 3 regolazioni di potenza - regolazione posizione griglia. Il modello SAL600MB ha la testa mobile.

EN Heating, grating and toasting appliance. Stainless steel casing - chrome-plated grill and removable cooking waste collection drawer - thermostats with 3 power settings - grill position settings. The model SAL600MB has a tilting top.

FR Machine pour chauffer, gratiner et griller des aliments. Structure en acier Inox - grille chromée et tiroir de récupération des résidus de cuisson amovible - thermostats avec 3 réglages de puissance - réglage de la position de la grille. Le modèle SAL600MB a une tête pivotante.

DE Maschine zum Erwärmen, Gratinieren und Toasten von Speisen. Edelstahlgahäuse - verchromter Grill und herausnehmbare Kochrückständen Sammelfach - Thermostate mit 3 Leistungsstufen - Grillpositionseinstellungen. Das Modell SAL600MB hat einen beweglichen Kopf.

ES Estructura de acero inoxidable - parrilla cromada y cajón recolección residuos de cocción extraíble - termostato regulación potencia - regulación posición parrilla. El modelo SAL600MB posee el cabezal móvil.

RU Корпус из нержавеющей стали, съемные хромированная решетка и поддон для сбора отходов, термостаты для регулирования мощности, регулировка положения решетки. Модель SAL600MB имеет подвижный верхний нагревательный блок.

	RS40	RS70	SAL600MB
	2,2 kW	3,2 kW	4,7 kW
3 Ph	-		400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		-
mm	70÷210 mm		110÷270 mm
mm	400 x 290 mm	670 x 290 mm	530 x 325 mm
mm	600 x 370 x 400(h) mm	880 x 370 x 400(h) mm	600 x 560 x 620(h) mm
NET Kg	15 Kg	21 Kg	47 Kg
GROSS Kg	17 Kg	23 Kg	59 Kg
mm	650 x 450 x 460(h) mm	930 x 470 x 470(h) mm	670 x 630 x 880(h) mm
m³	0,138 m³	0,205 m³	0,371 m³
	CE		
	390 €	**550 €**	**2150 €**





Snack Bar

SNACK BAR
ЗАКУСОЧНАЯ

IT

Ultima sezione è quella dedicata alla piccola ristorazione e ai bar.

Macchinari di alta qualità italiana per preparare freschi e gustosi cocktail, frappè, spremute ma anche gustosi panini, toast, crepé o hotdog. Macchine per Frappè, Frullatori, Spremiagrumi, Tritaghiaccio, Gruppi Multipli, Piastre Elettriche, Crepiere, Toastiere, Hot Dog e Pressagelato.

FR

La dernière section est dédiée aux petits restaurants et bars.

Machines de qualité italienne pour préparer des cocktails, milkshakes, jus de fruits frais et savoureux, mais aussi des sandwiches, toasts, crêpes ou hot-dogs succulents. Machines pour Frappé, Mélangeurs, Centrifugeuses, Concasseurs à glace, Groupes Multiples, Plaques électriques, Crêpières, Grille-pain, Hot-dogs et Presse à glace.

ES

La última sección es la que dedicamos a los bares y pequeños restaurantes.

Máquinas de calidad italiana para preparar cocteles frescos y sabrosos, batidos, zumos y también bocadillos, tostadas, crepes o perritos calientes. Batidoras para granizados o batidos, licuadoras, exprimidores, picadoras de hielo, grupo múltiples, placas eléctricas, máquina para crepes, tostadoras, máquina para perritos calientes y prensadores para helado.

EN

The last section is dedicated to small restaurants and bars.

Italian quality machinery to prepare fresh and tasty cocktails, milkshakes, juices but also delicious sandwiches, toasts, crêpes or hotdogs. Milkshake Machines, Blenders, Juicers, Ice Crushers, Multiple Groups, Electric Plates, Crêpes Machines, Toasters, Hot Dogs and Ice Cream Presses.

DE

Im letzten Abschnitt geht es um kleine Restaurants und Bars.

Maschinen von italienischer Qualität zur Zubereitung von frischen und leckeren Cocktails, Milchshakes, Säften, aber auch von köstlichen Sandwiches, Toasts, Crepes oder Hotdogs. Maschinen für Frappè, Mixer, Entsafter, Eisbrecher, Multizweckanlagen, Elektroplatten, Crêpes-Maschinen, Toaster, Hot Dogs und Eis-Pressen.

RU

Последний раздел посвящен небольшим ресторанам и барам.

Машины итальянского качества для приготовления свежих и вкусных коктейлей, молочных коктейлей, соков, а также вкусных сэндвичей, тостов, блинов или хот-догов. Машины для фраппе, блендеров, соковыжималок, ледяных дробилок, нескольких групп, электроплит, блинов, тостеров, хот-догов и прессов.



INDICE

INDEX
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
УКАЗАТЕЛЬ

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
FRULLATORI	MIXERS	MIXEURS	MIXER	BATIDORAS	БЛЕНДЕРЫ	396
FRULLATORI FRAPPÈ	MILKSHAKER	BLENDERS À FRAPPÉS	MILKSHAKERS	LICUADORAS FRAPPÉ	БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ	402
SPREMIAGRUMI	JUICE SQUEEZER	PRESSE-AGRUMES	ZITRUSPRESSE	EXPRIMIDOR	СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ	404
TRITAGHIACCIO	ICE CRUSHER	BROYEUR À GLACE	EISMÜHLE	PICADORA DE HIELO	ЛЕДОВАЯ ДРОБИЛКА	406
GRUPPI MULTIPLI	MULTIPLE GROUP	GROUPE MULTIPLE	MULTI-EINHEIT	GRUPO MÚLTIPLE	БАРНЫЙ КОМБАЙН	408
TOSTIERE SERIE TOP	TOASTER	TOASTEUR	TOASTER	PARILLA-TOSTADORA DE BANDEJA	ТОСТЕР	410
TOSTAPANE CONTINUO	CONTINUOUS TOASTER	GRLLE-PAIN CONTINU	DURCHLAUF-TOASTER	TOSTADORA DE PAN CONTINUA	НЕПРЕРЫВНЫЙ ТОСТЕР	412
PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA	PYROCERAM GRILLS	PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE	GLASKERAMIKPLATTEN	PLACAS DE VITROCERÁMICA	СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА	414
PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA	CAST IRON ELECTRICAL GRILLS	PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE	GUSSEISENELEKTRO-PLATTEN	PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ	420
CREPIERE ELETTRICHE	ELECTRIC CRÊPES MACHINES	CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES	ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN	MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ	426
CREPIERE A GAS	GAS CRÊPES MACHINES	CRÊPIÈRES À GAZ	GAS CRÊPES-MASCHINEN	MÁQUINA PARA CREPES DE GAS	ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ	430
CUOCI HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	PERRITO CALIENTE	АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ	432
PRESSAGELATO	ICE CREAM PRESS	PRESSE-GLACE	EISPRESSE	PRENSADOR PARA HELADO	ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	436
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	438

FR150I
FR150P
FR200P



FR150I



FR150P

Frullatori

MIXERS
MIXEURS
MIXER
BATIDORAS
БЛЕНДЕРЫ

IT Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox. Il modello FR200P è dotato di variatore di velocità
Optional: Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.

EN Smoothie & milkshake maker etc. Coated aluminium alloy casing - microswitch on lid - removable four-blade knife in stainless steel - cap on lid to add extra ingredients during processing - available with lexan or stainless steel cup. The FR200P model is equipped with a speed controller.
Optional: Stainless steel or lexan cup for smoothies or milkshakes.

FR Machine pour préparer les jus à base de fruits, les frappé, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - le modèle FR200P a le variateur de vitesse - micro-contact sur le couvercle - couteau amovible à quatre lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter des ingrédients durant le travail - disponible avec un verre en lexan ou en acier inox
Extras: Verre en inox ou lexan pour les jus ou les frappés.

DE Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Milkshakes usw. Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - das Modell FR200P verfügt über einen Geschwindigkeitsregler - Mikroschalter auf dem Deckel - abnehmbares Messer mit vier Klingen ausEdelstahl -Öffnung auf dem Deckel für die Zugabe der Zutaten in der Arbeitsphase - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Edelstahl.
Optionals: Becher aus Edelstahl oder Lexan für Mixgetränke oder Milkshakes.

ES Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - cuchillo extraíble de cuatro cuchillas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. El modelo FR200P tiene un variador de velocidad.
Accesorios: vaso de acero inoxidable o de lexan para batidos o para granizados.

RU Прибор для приготовления коктейлей, фраппе и т.д. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - модель FR200P имеет регулятор скорости - микровыключатель на крышке - четырехлопастной съемный нож из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в ходе работы - предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали.
Аксессуары: стакан из нержавеющей стали или из лексана для приготовления коктейлей или фраппе.

	FR150I FR150P	FR200P
	0,35 kW	0,75 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
RPM	16000 rpm	14000÷24000 rpm
L	1,5 L	2 L
mm	210 x 210 x 490(h) mm	210 x 215 x 485(h) mm
NET Kg	4 Kg	5 Kg
GROSS Kg	5,4 Kg	6,5 Kg
mm	300 x 300 x 530(h) mm	
m³	0,048 m³	
€	CE	
FR150I	**410 €**	**570 €**
FR150P	**310 €**	
Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

FR2150I
FR2150P



FR2150I

Frullatori

MIXERS
MIXEURS
MIXER
BATIDORAS
БЛЕНДЕРЫ

IT Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox. I modelli doppi sono dotati di un gruppo coltello ed un gruppo mescolatore.
Optional: Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.

EN Smoothie & milkshake maker etc. Coated aluminium alloy casing - microswitch on lid - removable four-blade knife in stainless steel - cap on lid to add extra ingredients during processing - available with lexan or stainless steel cup. Dual models are equipped with blades unit and mixing unit.
Optional: Stainless steel or lexan cup for smoothies or milkshakes.

FR Machine pour préparer les jus à base de fruits, les frappé, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - micro-contact sur le couvercle - couteau amovible à quatre lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter des ingrédients durant le travail - disponible avec un verre en lexan ou en acier inox. Les modèles doubles sont munis d'un groupe de couteaux et d'un groupe mélangeur.
Extras: Verre en inox ou lexan pour les jus ou les frappés.

DE Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Milkshakes usw. Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - das Modell FR200P verfügt über einen Geschwindigkeitsregler - Mikroschalter auf dem Deckel - abnehmbares Messer mit vier Klingen ausEdelstahl -Öffnung auf dem Deckel für die Zugabe der Zutaten in der Arbeitsphase - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Edelstahl. Die Doppelte-Modelle sind mit einer Messergruppe und einer Mixer- Gruppe ausgestattet.
Optionals: Becher aus Edelstahl oder Lexan für Mixgetränke oder Milkshakes.

ES Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - cuchillo extraíble de cuatro cuchillas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. Los modelos dobles tienen un grupo cuchilla y un grupo mezclador.
Accesorios: vaso de acero inoxidable o de lexan para batidos o para granizados.

RU Прибор для приготовления коктейлей, фраппе и т.д. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - микровыключатель на крышке - четырехлопастной съемный нож из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в ходе работы - предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали. Двухстаканные модели оснащены одним ножевым блоком и одним смесительным.
Аксессуары: стакан из нержавеющей стали или из лексана для приготовления коктейлей или фраппе.

	FR2150I	FR2150P
	0,35 + 0,35 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
RPM	2 x 16000 rpm	
L	1,5 + 1,5 L	
mm	380 x 210 x 490(h) mm	
NET Kg	8,5 Kg	
GROSS Kg	10 Kg	
mm	530 x 310 x 530(h) mm	
m³	0,087 m³	
€	CE	
	840 €	**630 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 400



FR150I



FR150P



FR2150I

Optional
frullatori

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

1,5 L	Bicchiere lexan gruppo coltelli. Lexan container with blades. Verre lexan du groupe de couteaux. Becher aus Lexan für Messereinheit. Vaso de lexan con grupo de cuchillas. Стаканы из лексана, узел ножей.	Bicchiere lexan gruppo mescolatore. Lexan container with shaker. Verre lexan du groupe mélangeur. Becher aus Lexan für Mixereinheit. Vaso de lexan con grupo mezclador. Стаканы из лексана, узел смесителя.	Bicchiere inox gruppo coltelli. Stainless steel container with blades. Verre inox du groupe de couteaux. Becher ausEdelstahl für Messereinheit. Vaso de acero inoxidable con grupo de cuchillas. Стаканы из нержавеющей стали, узел ножей.	Bicchiere inox gruppo mescolatore. Stainless steel container with shaker. Verre inox du groupe mélangeur . Becher aus Edelstahl für Mixereinheit. Vaso de acero inoxidable congrupo mezclador. Стаканы из нержавеющей стали, узел смесителя.
€	112 €		195 €	

2 L	Bicchiere lexan gruppo coltelli Lexan container with blades Verre lexan du groupe de couteaux Becher aus lexan für Messereinheit Vaso de lexan con grupo cuchilla Стаканы из лексана, узел ножей	Bicchiere lexan gruppo mescolatore Lexan container with shaker Verre lexan du groupe mélangeur Becher aus lexan für Mixereinheit Vaso de lexan con grupo mezclador Стаканы из лексана, узел смесителя
€	195 €	



FP1I-FP1P
FP2I-FP2P



FP1I

FP1P



FP2I



FP2P

Frullatori frappè

MILKSHAKERS
BLENDERS À FRAPPÉS
MILKSHAKER
LICUADORAS FRAPPÉ
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ

IT Macchina per realizzare frappè, cocktails, sorbetti ecc. Struttura in lega di alluminio - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.

EN Machine pour la préparation de milkshakes, cocktails, sorbets, etc. Corps en alliage d'aluminium - disponible avec verre lexan ou en acier Inox - système d'allumage automatique uniquement avec verre inséré.

FR Machine pour la préparation de milkshakes, cocktails, sorbets, etc. Corps en alliage d'aluminium - disponible avec verre lexan ou en acier Inox - système d'allumage automatique uniquement avec verre inséré.

DE Gerät zur Zubereitung von Milchshakes, Cocktails, Sorbets, etc. Gehäuse aus Aluminiumlegierung - erhältlich mit Lexan- oder Edelstahlbecher - automatische Zündung nur mit eingelegtem Becher.

ES Máquina para realizar batidos, cócteles, sorbetes, etc. Estructura de aleación de aluminio - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable - sistema de encendido automático sólo con el vaso enganchado.

RU Прибор для приготовления фраппе, коктейлей, сорбета и т.п. Корпус из легкого алюминиевого сплава, предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали, автоматическая система включения, срабатывающая только при установленном стакане.

	FP1I FP1P	FP2I FP2P
	0,12 kW	0,12 + 0,12 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
RPM	16000 rpm	
	0,5 L	0,5 + 0,5 L
mm	150 x 195 x 485(h) mm	300 x 195 x 485(h) mm
NET Kg	2,5 Kg	5 Kg
GROSS Kg	3,5 Kg	6,5 Kg
mm	210 x 250 x 570(h) mm	370 x 250 x 530(h) mm
m³	0,030 m³	0,049 m³
	CE	

FP1I 270 €	FP1P 250 €	FP2I 540 €	FP2P 520 €

Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**



SPM
SPL



SPM



SPL

Spremiagrumi

JUICE SQUEEZER
PRESSE-AGRUMES
ZITRUSPRESSE
EXPRIMIDOR
СОКОВЫЖИМАЛКИ
ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

IT Spremiagrumi elettrici professionali in lega di alluminio verniciato - vasca, filtro e pigna estraibili - doppia pigna in ABS alimentare. SPM accensione e spegnimento automatici tramite pressione sulla pigna - SPL accensione e spegnimento automatici tramite l'utilizzo della leva premi-frutta.

EN Professional electric juicer in coated aluminium alloy - removable bowl, filter and cone - double cone in alimentary ABS. SPM automatic switching on and off by pressing on the cone - SPL automatic switching on and off by using the fruit-press lever.

FR Extracteur de jus électrique professionnel en alliage d'aluminium peint - réservoir amovible, filtre et cône - double cône en ABS alimentaire. SPM: mise en marche et arrêt automatique par pression sur le cône - SPL: mise en marche et arrêt automatique SPL à l'aide du levier de la presse à fruits.

DE Professioneller elektrischer Entsafter aus lackierter Aluminiumlegierung - abnehmbarer Behälter, Filter und Kegel - Doppelkegel aus lebensmitteltauglichem ABS. SPM automatisches Ein- und Ausschalten durch Drücken des Kegels - SPL automatisches Ein- und Ausschalten durch Drücken des Fruchtpressenhebels.

ES Exprimidores eléctricos profesionales de aleación de aluminio pintado - recipiente, filtro y cono extraíbles - doble cono de ABS de uso alimentario.SPM: encendido y apagado automáticos presionando el cono. SPL: accionamiento y apagado automáticos con la palanca empujadora de la fruta.

RU Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - съемные чаша и фильтр - автоматическое включение и выключение путем нажатия на выжимной конус - двойной выжимной конус из пищевого АБС-пластика.
SPL: Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - автоматическое включение и выключение при нажатии и отпускании прижимного рычага для фруктов - съемные чаша, фильтр и выжимной конус.

	SPM	SPL
	0,15 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
RPM	500 rpm	
mm	210 x 305 x 330(h) mm	210 x 305 x 365(h) mm
NET Kg	4 Kg	4,5 Kg
GROSS Kg	5 Kg	5,5 Kg
mm	300 x 390 x 440(h) mm	
m³	0,051 m³	
€	CE	
	400 €	**500 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	



TRL
ROGM



TRL



ROGM

Tritaghiaccio

ICE CRUSHER
BROYEUR À GLACE
EISMÜHLE
PICADORA DE HIELO
ЛЕДОВАЯ ДРОБИЛКА

IT Tritaghiaccio professionali adatti per la preparazione di granite e cocktails.
ROGM: Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - bicchiere e gruppo lame in acciaio inox - regolazione dimensione ghiaccio tritato. Produzione di ghiaccio a pezzi per cocktails.
TRL: Struttura in ABS - microinterruttore su leva - tramoggia in lega leggera - lama in acciaio inox - espulsione ghiaccio a gravità. Produzione di ghiaccio tritato per granite.

EN Professional ice crusher perfect to prepare granite and cocktails.
ROGM: casing in coated aluminium alloy - microswitch on lid - cup and blade group made of stainless steel - crushed ice size adjustment. Production of ice in pieces for cocktails.
TRL: ABS casing - microswitch on lever - light alloy hopper - stainless steel blade - gravity ice ejection. Production of crushed ice for granite.

FR Broyeur à glace professionnel pour la préparation des granites et des cocktails.
ROGM: Structure en alliage d'aluminium verni - microrupteur sur le couvercle - verre et groupe de lames en acier inox - réglage de la taille de la glace pilée. Production de glace en morceaux pour cocktails.
TRL: Structure en ABS - micro-interrupteur sur levier - trémie en alliage léger - lame en acier inox - éjection de glace par gravité. Production de glace concassée pour les granites.

DE Professioneller Eisbrecher für die Zubereitung von Granite und Cocktails.
ROGM: Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - Mikroschalter am Deckel - Becher- und Klingengruppe aus Edelstahl - Eisgrößenverstellung. Herstellung von Eis in Stücken für Cocktails.
TRL: Gehäuse aus ABS - Mikroschalter am Hebel - Trichter aus Leichtmetall - Edelstahlklinge - Schwerkraft-Eisauswurf. Produktion von Scherbeneis für Granit.

ES Picadoras de hielo profesionales para granizados y cócteles. deshacer el hielo en delicadas
ROGM: estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - vaso y grupo cuchillas de acero inoxidable - regulador de la medida del hielo triturado. Produce hielo en pedazos para cócteles.
TRL: Estructura de ABS - microinterruptor en la palanca - tolva de aleación ligera - cuchilla de acero inoxidable - expulsión del hielo por gravedad. Produce hielo tridurado para granizados.

RU Профессиональная дробилка для измельчения льда, подходящая для приготовления гранита и коктейлей.
ROGM: Конструкция из окрашенного алюминиевого сплава - микровыключатель на крышке - стекло и группа лопаток из нержавеющей стали - регулировка размера измельченного льда. Производство льда кусочками для коктейлей.
TRL: Структура ABS - микровыключатель на рычаге - бункер из легкого сплава - лезвие из нержавеющей стали - гравитационный выброс льда. Производство щебня для гранита.

	ROGM	TRL
	0,15 kW	0,35 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
RPM	800 rpm	1200 rpm
Kg/h	~120 Kg/h	
L	3 L	-
mm	210 x 380 x 490(h) mm	210 x 465 x 310(h) mm
NET Kg	5 Kg	8 Kg
GROSS Kg	6 Kg	9 Kg
mm	300 x 300 x 530(h) mm	280 x 540 x 310(h) mm
m³	0,047 m³	0,046 m³
	CE	
	570 €	**830 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

GP2SF
GP2FR
GP3SFF



GP2SF



GP2FR



GP3SFF

Gruppi multipli

MULTIPLE GROUP
GROUPE MULTIPLE
MULTI-EINHEIT
GRUPO MÚLTIPLE
БАРНЫЙ КОМБАЙН

IT Macchine per realizzare contemporaneamente più lavorazioni. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - motori indipendenti.
GP2SF: composto da spremiagrumi e frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan.
GP2FR: composto da frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan e rompighiaccio con bicchiere in acciaio inox.
GP3SFF: composto da spremiagrumi a leva, frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan e frullatore -frappè con bicchiere in lexan.

EN Multi-purpose appliances. Painted aluminium alloy casing - independent motors.
GP2SF: composed of a citrus juicer and mixer with 1.5 L lexan cup.
GP2FR: composed of a mixer with 1.5 L lexan cup and ice crusher with stainless steel cup.
GP3SFF: composed of a citrus juicer, mixer with 1.5 L lexan cup and milkshaker with lexan cup.

FR Machines pour préparer simultanément plusieurs recettes. Corps en alliage d'aluminium léger verni - moteurs indépendants.
GP2SF: composé d'une presse-fruits et d'un mélangeur avec verre lexan de 1,5 L
GP2FR: composé d'un mixer avec verre lexan de 1,5 L et d'un brise-glace avec verre en acier Inox.
GP3SFF: composé d'un presse-fruits à levier, d'un mixeur avec verre de 1,5 L en lexan et mixeur Milkshakes avec verre lexan.

DE Machines pour préparer simultanément plusieurs recettes. Corps en alliage d'aluminium léger verni - moteurs indépendants.
GP2SF: composé d'une presse-fruits et d'un mélangeur avec verre lexan de 1,5 L
GP2FR: composé d'un mixer avec verre lexan de 1,5 L et d'un brise-glace avec verre en acier Inox.
GP3SFF: composé d'un presse-fruits à levier, d'un mixeur avec verre de 1,5 L en lexan et mixeur Milkshakes avec verre lexan.

ES Máquinas para varias preparaciones simultáneas. Estructura de aleación ligera de aluminio pintado - motores independientes.
GP2SF: compuesto por exprimidor y batidora con vaso de 1,5 L de lexan.
GP2FR: compuesto por batidora con vaso de 1,5 Lde lexan y rompe hielo con vaso de acero inoxidable.
GP3SFF: compuesto por exprimidor, batidora con vaso de 1,5 L de lexan y batidoras para batidos con vaso de lexan.

RU Машины для одновременного выполнения различных типов обработки. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - независимые двигатели.
GP2SF: состоит из соковыжималки для цитрусовых и блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана.
GP2FR: состоит из блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и льдодробителя со стаканом из нержавеющей стали.
GP3SFF: состоит из соковыжималки для цитрусовых, блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и прибор для приготовления фраппе со стаканом из лексана.

	GP2SF	GP2FR	GP3SFF
	0,15 + 0,35 kW		0,15 + 0,35 + 0,12 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
RPM	500 - 16000 rpm	800 - 16000 rpm	500 - 16000 - 16000 rpm
mm	380 x 240 x 490(h) mm		510 x 240 x 500(h) mm
NET Kg	9 Kg		11 Kg
GROSS Kg	10 Kg		12 Kg
mm	530 x 310 x 530(h) mm		
m³	0,087 m³		
	CE		
	860 €	**880 €**	**1010 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

TOP3D
TOP6D



TOP3D



TOP6D

Tostiere
serie TOP

TOASTER
GRILLE-PAIN
TOASTER
TOSTADORA
ТОСТЕР

IT Macchina per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, hamburger, würstel, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - timer 0÷15 minuti – capacità toast 3 (mod. TOP3D) e 6 (mod. TOP6D).

EN Machine to heat pizzas, sandwiches, precooked foods, hamburger, sausages, stuffed toast, piadine, etc. Stainless steel casing - quartz tube heating element operation - timer from 0 to 15 minutes - heating capacity of 3 toasts (mod. TOP3D) and 6 toasts (mod. TOP6D).

FR Machine pour chauffer les pizzas, les petits pains, les aliments précuits, les steak hachés, les saucisses de Francfort, les toasts farcis, les piadine, etc. Corps en acier inox - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - minuterie de 0 à 15 minutes - capacité de chauffe de 3 toasts (mod. TOP3D) et 6 (mod. TOP6D).

DE Maschine zum Erhitzen von Pizza, belegten Broten, vorgekochten Speisen, Würsten, gefüllten Toasts, Fladenbrot usw. Gehäuse aus Edelstahl - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Timer 0÷15 Minuten. Toastkapazität 3 (mod. TOP3D) und 6 (mod. TOP6D).

ES Máquina para calentar pizzas, bocadillos, alimentos pre-cocinados, hamburguesas, salchichas, tostadas, piadina (tortilla de pan ácimo), etc. Estructura de acero inoxidable - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - temporizador 0÷15 minutos. Capacidad 3 tostadas (mod. TOP3D) e 6 (mod. TOP6D).

RU Машина для разогрева пиццы, сэндвичей, полуфабрикатов, гамбургеров, колбас, фаршированных тостов, пиадин и др. Корпус из нержавеющей стали - кварцевый трубчатый нагревательный элемент - таймер от 0 до 15 минут - мощность нагрева 3 тостов (модель TOP3D) и 6 тостов (модель TOP6D).

	TOP3D	TOP6D
	2,2 kW	3,3 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷15'	
	370 x 230 x 90(h) mm	370 x 230 x 180(h) mm
mm	490 x 250 x 230(h) mm	490 x 250 x 350(h) mm
NET Kg	8 Kg	9,5 Kg
GROSS Kg	10 Kg	11,5 Kg
mm	590 x 360 x 340(h) mm	590 x 370 x 490(h) mm
m³	0,073 m³	0,107 m³
	CE	
	220 €	**320 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	
	Griglia - Grill - Grille - Rost - Parrilla - Решётка **28 €**	



TOC
TOCS

Tostapane continuo



TOC

CONTINUOUS TOASTER
GRLLE-PAIN CONTINU
DURCHLAUF-TOASTER
TOSTADORA DE PAN CONTINUA
НЕПРЕРЫВНЫЙ ТОСТЕР

IT Macchina per tostare fette di pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura rivestita in materiale isolante - motore autoventilato con riduttore incorporato - regolazione velocità scorrimento tappeto di cottura - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - accensione tubi a blocchi per meglio impostare il calore desiderato - ventola di dissipazione calore.

EN Continuous bread slice toaster. Stainless steel casing - rotating stainless steel toasting mat - cooking chamber coated with insulating material - self-ventilating motor with built-in gear motor - toasting mat sliding speed adjustment - resistance function with quartz tubes - block tube power to better set required heat - heat dissipation fan.

FR Machine pour griller les tranches de pain en continu. Corps en acier inox - tapis de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson revêtue de matériel isolant - moteur auto ventilé avec réducteur incorporé - réglage de vitesse à coulissement du tapis de cuisson - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - mise en marche avec tubes à blocages pour mieux programmer la chaleur voulue - ventilateur de dissipation de chaleur.

DE Maschine zum Toasten von Brotscheiben im Dauerzyklus. Gehäuse aus Edelstahl - drehbare Toastfläche aus Inox-Stahl - Garkammer mit Isoliermaterialbeschichtung - Motor mit Eigenbelüftung und eingebautem Getriebe - Einstellung der Toastflächen-Laufgeschwindigkeit - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Blockeinschaltung der Rohre zur besseren Einstellung der gewünschten Hitze - Wärmeableitungsventilator.

ES Máquina para tostar rebanadas de pan en proceso continuo. Estructura de acero inoxidable - tapete giratorio de acero inoxidable para tostar - cámara de cocción revestida con material aislante - motor con autoventilado y reductor incorporado - regulación velocidad deslizamiento tapete de cocción - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - encendido de tubos en bloques para regular el calor necesario - ventilador para disipar el calor.

RU Прибор для обжаривания хлеба в непрерывном режиме. Каркас из нержавеющей стали, поворотная обжарочная поверхность из нержавеющей стали, жарочная камера облицована изолирующим материалом, самовентилируемый двигатель со встроенным редуктором, регулировка скорости обжарочной поверхности, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, поблочное включение трубок для оптимального задания температуры, вентилятор для распределения тепла.

	TOC	TOCS
	3 kW	2,6 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
mm	305 x 410 mm	220 x 330 mm
Kg/h	150÷480 (n°)	80÷360 (n°)
	100÷360''	75÷270''
mm	450 x 680 x 390(h) mm	370 x 480 x 340(h) mm
NET Kg	22 Kg	16 Kg
GROSS Kg	25 Kg	18 Kg
mm	550 x 720 x 480(h) mm	420 x 560 x 450(h) mm
m³	0,190 m³	0,106 m³
	CE	
	1600 €	**1320 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

PV27LL
PV27LR



PV27LR

Piastre elettriche
in vetroceramica

PYROCERAM GRILLS
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE
GLASKERAMIKPLATTEN
PLACAS DE VITROCERÁMICA
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vetroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibroceramica - impianto elettrico in siliconvetro - termostato di sicurezza.

EN The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by eurokera make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat.

FR Les plaques électriques en vitrocéramique sont indiquées pour le chauffage de sandwiches et pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc..Grace à l'utilisation des éléments à infrarouge, elles peuvent rejoindre la température programmée rapidement. La structure en acier inox et les plaques de cuisson en vitrocéramique eurokera permettent un nettoyage très facile. Plaques supérieures auto-balancées, lisses ou rainurées - plaque inferieure lisse, épaisseur 5 mm - isolation thermique en fibre-céramique - installation électrique en vitre-silicone - thermostat de sécurité.

DE Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell. Dank des Gehäuse aus Edelsstah und den Kochplatten aus Glaskeramik eurokera sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocerámica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.

	PV27LL	PV27LR
	1,7 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
mm	270 x 300 mm	
	Liscia-Liscia Smooth-Smooth Гладкий-Гладкий	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный
	50÷300°C	
mm	340 x 450x190/600(h) mm	
NET Kg	11,5 Kg	
GROSS Kg	13,5 Kg	
mm	430 x 540 x 270(h) mm	
m³	0,062 m³	
	CE	
	810 €	**810 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

* La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.
The lower cooking surface is always smooth.
La surface de cuisson inférieure est toujours lisse.
Die untere Kochfläche ist immer glatt.
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.

PV40LL
PV40LR



PV40LR



PV40LL

Piastre elettriche
in vetroceramica

PYROCERAM GRILLS
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE
GLASKERAMIKPLATTEN
PLACAS DE VITROCERÁMICA
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vetroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibroceramica - impianto elettrico in siliconvetro - termostato di sicurezza.

EN The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by eurokera make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat.

FR Les plaques électriques en vitrocéramique sont indiquées pour le chauffage de sandwiches et pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc.. Grace à l'utilisation des éléments à infrarouge, elles peuvent rejoindre la température programmée rapidement. La structure en acier inox et les plaques de cuisson en vitrocéramique eurokera permettent un nettoyage très facile. Plaques supérieures auto-balancées, lisses ou rainurées - plaque inferieure lisse, épaisseur 5 mm - isolation thermique en fibre-céramique - installation électrique en vitre-silicone - thermostat de sécurité.

DE Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell. Dank des Gehäuse aus Edelstahl und den Kochplatten aus Glaskeramik eurokera sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocerámica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.

	PV40LL	PV40LR
	2 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
mm	400 x 300 mm	
	Liscia-Liscia Smooth-Smooth Гладкий-Гладкий	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный
	50÷300°C	
mm	490 x 450 x190/600(h) mm	
NET Kg	15,5 Kg	
GROSS Kg	17 Kg	
mm	530 x 580 x 360(h) mm	
m³	0,110 m³	
	CE	
	910 €	**910 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

* La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.
The lower cooking surface is always smooth.
La surface de cuisson inférieure est toujours lisse.
Die untere Kochfläche ist immer glatt.
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.

PV55LL
PV55LR



PV50LR

Piastre elettriche
in vetroceramica

PYROCERAM GRILLS
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE
GLASKERAMIKPLATTEN
PLACAS DE VITROCERÁMICA
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

fimar

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vetroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibroceramica - impianto elettrico in siliconvetro - termostato di sicurezza.

EN The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by eurokera make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat.

FR Les plaques électriques en vitrocéramique sont indiquées pour le chauffage de sandwiches et pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc.. Grace à l'utilisation des éléments à infrarouge, elles peuvent rejoindre la température programmée rapidement. La structure en acier inox et les plaques de cuisson en vitrocéramique eurokera permettent un nettoyage très facile. Plaques supérieures auto-balancées, lisses ou rainurées - plaque inferieure lisse, épaisseur 5 mm - isolation thermique en fibre-céramique - installation électrique en vitre-silicone - thermostat de sécurité.

DE Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell. Dank des Gehäuse aus Edelstahl und den Kochplatten aus Glaskeramik eurokera sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocerámica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.

	PV55LL	PV55LR
	3,4 kW	
3 Ph	230V/3N/50-60Hz - 400V/3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
mm	550 x 300 mm	
	Liscia-Liscia Smooth-Smooth Гладкий-Гладкий	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный
	50÷300°C	
mm	630 x 450 x 190/600(h) mm	
NET Kg	23 Kg	
GROSS Kg	32 Kg	
mm	730 x 530 x 410(h) mm	
m³	0,159 m³	
	CE	
	1290 €	**1290 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

* La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.
The lower cooking surface is always smooth.
La surface de cuisson inférieure est toujours lisse.
Die untere Kochfläche ist immer glatt.
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.

PE25LN
PE25RN



PE25LN

Piastre elettriche
in ghisa

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE
GUSSEISENELEKTROPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbiata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - disponibili con piano di cottura liscio o rigato.

EN Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - self-balanced upper plate - available with smooth or ribbed cooking surface.

FR Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les oeufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée -disponibles avec plan de cuisson lisse ou nervuré.

DE Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heizelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter oder gerillter Kochfläche.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. Placa superior auto-equilibrada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.

RU Машина для приготовления и нагрева мяса, рыбы, яиц, овощей, сыра, фаршированных тостов, сэндвичей и т.д.. Конструкция из нержавеющей стали - чугунная варочная панель, подвергнутая пескоструйной обработке, способная поддерживать температуру в течение длительного времени - сопротивление контакту с варочной панелью для обеспечения лучшей проводимости - безопасный термостат - самобалансирующаяся верхняя панель - предлагается с гладкой или полосатой поверхностью.

	PE25LN	PE25RN
1 Ph	1,8 kW	
	230V/1N/50-60Hz	
mm	240 x 230 mm	
	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный	Rigata-Rigata Grooved-Grooved Рифлёный-Рифлёный
	50÷300°C	
mm	320 x 360 x 200/520(h) mm	
NET Kg	16 Kg	
GROSS Kg	18 Kg	
mm	450 x 460 x 300 (h) mm	
m³	0,062 m³	
	CE	
	510 €	**510 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

* La superficie di cottura superiore è sempre rigata.
The upper cooking surface is always ribbed.
La surface de cuisson supérieure est toujours nervuré.
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.
La superficie de cocción superior siempre es rayada.
Верхняя варочная поверхность всегда рифлёная.

PE35LN
PE35RN



PE35LN



PE35RN

Piastre elettriche
in ghisa

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE
GUSSEISENELEKTROPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

fimar

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbiata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - la superficie di cottura superiore rigata - disponibili con piano di cottura liscio o rigato.

EN Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - self-balanced upper plate - ribbed upper cooking surface - available with smooth or ribbed cooking surface.

FR Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les oeufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - la surface de cuisson supérieure est toujours nervuré -disponibles avec plan de cuisson lisse ou nervuré.

DE Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw.Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heitzelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - Die obere Kochfläche ist immer gerillt- erhältlich mit glatter oder gerillter Kochfläche.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. Placa superior auto-equilibrada rayada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.

RU Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей - сыров, сандвичей - бутербродов и т.п. Корпус из нержавеющей стали - жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой - которая способна сохранять тепло в течение длительного времени - нагревательные элементы - контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости - предохранительный термостат- верхняя плита с автоматической балансировкой - жарочная плита предлагается гладкой или рифленой.

	PE35LN	PE35RN
	2,2 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
mm	340 x 230 mm	
	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный	Rigata-Rigata Grooved-Grooved Рифлёный-Рифлёный
	50÷300°C	
mm	420 x 360 x 200/520(h) mm	
NET Kg	22 Kg	
GROSS Kg	24 Kg	
mm	560 x 470 x 300(h) mm	
m³	0,079 m³	
	CE	
	590 €	**590 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

* La superficie di cottura superiore è sempre rigata.
The upper cooking surface is always ribbed.
La surface de cuisson supérieure est toujours nervuré.
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.
La superficie de cocción superior siempre es rayada.
Верхняя варочная поверхность всегда рифлёная.

PE50LN
PE50RN
PE50MN

Piastre elettriche
in ghisa



PE50LN



PE50RN



PE50MN

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE
GUSSEISENELEKTROPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbiata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - disponibili con piano di cottura liscio, rigato o misto.

EN Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - self-balanced upper plate - available with smooth, ribbed or mixed cooking surface.

FR Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les œufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - disponibles avec plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte.

DE Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heizelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter, gerillter oder Kombi Kochfläche.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. Placa superior auto-equilibrada rayada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.

RU Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей - сыров, сандвичей - бутербродов и т.п. Корпус из нержавеющей стали - жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой - которая способна сохранять тепло в течение длительного времени - нагревательные элементы - контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости - предохранительный термостат- верхняя плита с автоматической балансировкой - жарочная плита предлагается гладкой, рифленой или комбинированной.

	PE50LN	PE50RN	PE50MN
	3,6 kW		
3 Ph	400V/3N/50-60Hz		
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
mm	480 x 230 mm		
	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий-Рифлёный	Rigata-Rigata Grooved-Grooved Рифлёный- Рифлёный	Mista-Rigata Mixed-Grooved Смешанный- Рифлёный
	50÷300°C		
mm	570 x 360 x 200/520(h) mm		
NET Kg	27 Kg		
GROSS Kg	34 Kg		
mm	690 x 450 x 380(h) mm		
m³	0,118 m³		
	CE		
	820 €	**820 €**	**820 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

* La superficie di cottura superiore è sempre rigata.
The upper cooking surface is always ribbed.
La surface de cuisson supérieure est toujours nervuré.
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.
La superficie de cocción superior siempre es rayada.
Верхняя варочная поверхность всегда рифлёная.

CRPN
CRP2N



CRPN



CRP2N

Crepiere elettriche

ELECTRIC CRÊPES MACHINES
CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

IT Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - tempo di cottura da 1 a 3' circa - termostato per la regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.

EN Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - cooking time from about 1 to 3' - thermostat for the temperature regulation on each plate - double plates with independent operation.

FR Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - temps de cuisson d'environ 1 à 3 minutes - thermostat de réglage de température sur chaque plaque - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.

DE Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.

ES Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - tiempo de cocción de 1 a 3 minutos - termostato para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.

RU Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, время приготовления от 1 до 3 футов - термостат для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.

	CRPN	CRP2N
	2,4 kW	2,4 + 2,4 kW
3 Ph	-	400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-
mm	ø 350 mm	ø 350 mm x 2
	50÷300°C	
mm	370 x 370 x 140(h) mm	760 x 370 x 140(h) mm
NET Kg	12 Kg	23 Kg
GROSS Kg	14 Kg	25 Kg
mm	500 x 430 x 214(h) mm	810 x 430 x 214(h) mm
m³	0,046 m³	0,074 m³
	CE	
	500 €	**900 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

CRP4
CRP42



CRP42

Crepiere elettriche

ELECTRIC CRÊPES MACHINES
CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

fimar

IT Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - tempo di cottura da 1 a 3' circa - termostato per la regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.

EN Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - cooking time from about 1 to 3' - thermostat for the temperature regulation on each plate - double plates with independent operation.

FR Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - temps de cuisson d'environ 1 à 3 minutes - thermostat de réglage de température sur chaque plaque - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.

DE Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.

ES Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - tiempo de cocción de 1 a 3 minutos - termostato para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.

RU Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, время приготовления от 1 до 3 футов - термостат для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.

	CRP4	CRP42
	2,75 kW	2,75 + 2,75 kW
3 Ph	-	400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-
mm	ø 400 mm	ø 400 mm x 2
	50÷300°C	
mm	400 x 470 x 120(h) mm	810 x 470 x 120(h) mm
NET Kg	16 Kg	29 Kg
GROSS Kg	18 Kg	35 Kg
mm	530 x 580 x 230(h) mm	960 x 540 x 360(h) mm
m³	0,070 m³	0,187 m³
	CE	
	590 €	**990 €**
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

CR400G1
CR400G2



CR400G1



CR400G2

Crepiere
a gas

GAS CRÊPES MACHINES
CRÊPIÈRES À GAZ
GAS CRÊPES-MASCHINEN
MÁQUINA PARA CREPES DE GAS
ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

IT Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - alimentazione a GPL, in dotazione kit metano - regolatore potenza fiamma con otto posizioni - accensione con piezoelettrico - piedini regolabili - piastre doppie con funzionamento indipendente- temperatura di cottura da 1 a 3' circa - allacciamento gas standard 1/2"G.

EN Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - LPG power supply, supplied with natural gas set - eight position flame power regulator - piezoelectric ignition - adjustable feet - double hobs with independent operation - cooking time from approx. 1 to 3' - standard gas connection 1/2"G.

FR Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - Alimentation GPL, fournie avec kit gaz naturel - Régulateur de puissance de flamme à huit positions - allumage avec piézoélectrique - pieds réglables - tables de cuisson doubles avec fonctionnement indépendant - temps de cuisson d'env. 1 à 3' - raccordement gaz standard 1/2"G.

DE Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - LPG-Versorgung, geliefert mit Erdgas-Kit - Flammenleistungsregler mit acht Positionen - Zündung mit Piezoelektrik - verstellbare Füße - Doppelkochfelder mit unabhängiger Bedienung - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Standard-Gasanschluss 1/2"G.

ES Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - alimentación con GPL, en la dotación kit para metano - regulador de la potencia de la llama con ocho opciones - encendido piezoeléctrico - pies regulables - placas dobles con funcionamiento independiente - temperatura de cocción de 1 a 3 minutos - conexión gas estándar 1/2"G.

RU Машины для приготовления сладких или соленых блинчиков. Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, 8-позиционный регулятор интенсивности пламени, пьезоэлектрическое зажигание, регулируемые ножки, две независимо работающие жарочные поверхности - температура приготовления прибл. от 1 до 3' - стандартное газовое соединение 1/2"G.

	CR400G1	CR400G2
	3,6 kW	3,6 + 3,6 kW
	50÷280°C	
kcal/h BTU/h	3600 kcal/h 14286 BTU/h	3600 + 3600 kcal/h 14286 + 14826 BTU/h
METANO METHANE МЕТАНА	G20 = 0,34 m³/h G25 = 0,41 m³/h	G20 = 0,34 + 0,34 m³/h G25 = 0,41 + 0,41 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 0,23 Kg/h	G30/G31 = 0,23 + 0,23 Kg/h
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)
mm	ø 400 mm	ø 400 mm x 2
mm	480 x 480 x 270(h) mm	900 x 480 x 270(h) mm
NET Kg	23 Kg	46 Kg
GROSS Kg	26 Kg	52 Kg
mm	530 x 530 x 330(h) mm	960 x 540 x 450(h) mm
m³	0,093 m³	0,233 m³
	CE	
	810 €	**1380 €**

WD3



WD3

Cuoci Hot Dog

HOT DOG
PERRITO CALIENTE
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

IT Macchina per riscaldare e cuocere panini e würstel. Struttura in acciaio inox - tre punzoni per riscaldare il pane - termostato 30÷90°C - campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura würstel a bagno maria.

EN Machine for heating and cooking hot dog buns and sausages. Stainless steel casing - three buns heating plots - thermostat from 30 to 90°C - glass cylinder with internal stainless steel bowl to heat sausages in a water bath.

FR Machine pour le chauffage et la cuisson de petits pains et saucisses. Corps en acier inoxydable - trois broches pour chauffer le pain - thermostat de 30 à 90°C - cylindre en verre avec bac interne en acier inoxydable pour chauffer les saucisses au bain marie.

DE Maschine zum Erwärmen und Kochen von Brötchen und Würstchen. Gehäuse aus Edelstahl - drei Heizstiften zum Erwärmen des Brotes - Thermostat von 30 bis 90°C - Glaszylinder mit innenliegender Edelstahlwanne fürs Heizen von Würsten im Wasserbad.

ES Máquina para calentar y cocinar pan y salchichas. Estructura de acero inoxidable - tres punzones para calentar el pan - termostato 30÷90 °C - campana de vidrio con cesta interna de acero inoxidable para calentar salchichas en baño maría.

RU Прибор для разогревания и приготовления булочек и сосисок. Корпус из нержавеющей стали, три штыря для разогревания булочек, термостат на 30÷90°C, стеклянный колпак, внутри которого помещена корзинка из нержавеющей стали для приготовления сосисок на пару.

	WD3
	1,1 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz
	30÷90°C
mm	480 x 300 x 350(h) mm
NET Kg	10 Kg
GROSS Kg	11 Kg
mm	540 x 350 x 380(h) mm
m³	0,072 m³
	CE
	400 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**



RW8



RW8

Cuoci Hot Dog

HOT DOG
PERRITO CALIENTE
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

IT Macchina per riscaldare e cuocere würstel e salsicce - cottura rapida ed uniforme che conferisce ai prodotti il sapore e la colorazione tipica della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente - carcassa in acciaio inox - rulli in acciaio inox AISI 304 - resistenze elettriche corazzate poste all'interno dei rulli - cassetto raccolta residui di cottura - 3 livelli di potenza - 8 rulli di ø 25 mm con possibilità di cottura fino ad un massimo di 14 Wurstel.

EN Hot dog and sausage heating and cooking machine - fast and even cooking that confers products the flavour and colour typical of grilling with no need for manual intervention - stainless steel casing - AISI 304 stainless steel rollers - reinforced electric heating elements inside the rollers - cooking residue drip tray - 3 cooking power levels - 8 rollers ø 25 mm to cook up to a maximum of 14 sausages.

FR Appareil de chauffage et de cuisson pour different saucisses - cuisson rapide et uniforme qui donne aux produits la saveur et la couleur typiques du grillage sans intervention manuelle - corps en acier inox - rouleaux en acier inox AISI 304 - résistances électriques blindées dans les rouleaux - tiroir de collecte des résidus de cuisson - 3 puissances - 8 rouleaux ø 25 mm avec possibilité de cuire jusqu'à un maximum de 14 saucissons.

DE Maschine zum Erwärmen und Garen verschiedener Würstchen - schnelles und gleichmäßiges Garen, um den Produkten den typischen Geschmack und die typische Farbe des Grillens ohne manuelles Eingreifen zu verleihen - Edelstahlgehäuse - Rollen aus Edelstahl AISI 304 - verstärkte elektrische Heizstäbe in den Rollen - Schublade zum Sammeln von Garrückständen - 3 Leistungsstufen - 8 Rollen mit einem ø von 25 mm für das Kochen von bis zu maximal 14 Würstchen.

ES Máquina para calentar y cocinar perritos calientes y salchichas - cocción rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de dar la vuelta manualmente - carcasa de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable AISI 304 - resistencias eléctricas blindadas colocadas dentro de los rodillos - cajón de recolección de los residuos de la cocción - 3 niveles de potencia de cocción. 8 rodillos de ø 25 mm. Capacidad hasta 14 salchichas.

RU Машина для нагрева и выпечки колбас и колбас - быстрая и равномерная выпечка, придающая продуктам вкус и цвет, характерные для приготовления на гриле. без необходимости поворачивать их вручную - корпус из нержавеющей стали - валики из нержавеющей стали AISI 304 - бронированные электрические сопротивления внутри валиков - ящик для сбора остатков пищи - 3 уровня мощности - 8 валиков диаметром 25 мм с возможностью приготовления до 14 колбас.

	RW8
	1,8 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz
	ø 25 mm - 350 mm
mm	460 x 350 x 200(h) mm
NET Kg	11 Kg
GROSS Kg	12 Kg
mm	590 x 440 x 270(h) mm
m³	0,070 m³
	CE
	970 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение **+ 50 €**

PGEL



PGEL

Pressagelato

ICE CREAM PRESS
PRESSE-GLACE
EISPRESSE
PRENSADOR PARA HELADO
ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

IT Macchina per pressare il gelato in grado di ottenere diversi tipi di forme come spaghetti, tagliatelle o asparagi grazie all'utilizzo di diversi bicchieri. Struttura in alluminio - bicchiere in lega speciale anodizzata - dotato di bicchiere per spaghetti.
Optional: bicchiere tagliatelle e bicchiere asparagi.

EN Manual small press to make ice-cream spaghetti, tagliatelle or asparagus using different cups. Aluminium casing - special anodized alloy cup - equipped with spaghetti cup.
Optional: tagliatelle and asparagus cup.

FR Petite presse manuelle qui permet d'obtenir des spaghettis, des tagliatelles ou des asperges de glace à l'aide de différents récipients. Corps en aluminium - verre en alliage spécial anodisé - muni de verres pour spaghetti.
Accessoire: verre à tagliatelle et verre à asperges.

DE Kleine manuelle Presse zur Herstellung von Spaghetti-, Tagliatelle- oder Spargeleis durch verschiedene Bechern. Aluminiumgehäuse - spezieller eloxierter Aluminiumbecher - ausgestattet mit Spaghettibecher.
Zubehör: Tagliatelle und Spargelbecher.

ES Pequeño prensador manual para moldear el helado y obtener fideos, tallarines o espárragos de helado, dependiendo del vaso que se usa. Estructura de aluminio - vaso de aleación especial anodizada - Vaso para fideos.
Accesorios: Vaso para tallarines y vaso para espárragos.

RU Небольшой ручной пресс при помощи которого, используя различные стаканы, можно получать мороженое различных форм типа “спагетти”, “лапша” или “спаржа”. Алюминиевый каркас, стакан из специального сплава с анодированием, оснащен стаканом для “спагетти”.
Аксессуары: стакан для мороженого типа “лапша” и стакан для мороженого типа “спаржа”.

	PGEL
mm	205 x 245 x 520(h) mm
NET Kg	3 Kg
GROSS Kg	4 Kg
mm	230 x 220 x 520(h) mm
m³	0,026 m³
	CE
	400 €
	Bicchiere per asparagi - Asparagus cup - Verre à asperges Spargelbechern - Vaso para espárragos - Стакан для “спаржи” **55 €**
	Bicchiere per tagliatelle - Tagliatelle cup - Verre à tagliatelle Tagliatellebechern - Vaso para tallarines - Стакан для “тальятелле" **55 €**



Condizioni generali di vendita

GENERAL SALES CONDITIONS
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN
CONDICIONES GENERALES DE VENTA
ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ

IT

COSTO DELL'IMBALLO: compreso nel prezzo per le macchine - ricambi ed accessori € 5,00.
COSTO FISSO GESTIONE ORDINI: € 5,00 solo per ordini di importo inferiore a € 80,00.
CONDIZIONI DI PAGAMENTO: Si richiede il pagamento con bonifico bancario per:
1. prime forniture. **2.** al superamento del fido. **3.** invio dei ricambi.
DILAZIONI DI PAGAMENTO: da definire.
PREZZI: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine.
Tutti i prezzi sono esclusi di IVA.
TERMINI DI CONSEGNA:
1. Possibile spedizione giornaliera per macchine disponibili a magazzino (solo in Italia).
2. Per macchine da produrre circa 25 giorni salvo imprevisti.
ASSISTENZA TECNICA: a carico del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia di anni uno.
Fimar S.p.a. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti ma anche la gestione, da parte del rivenditore, della garanzia a copertura di essi. Fimar S.p.a. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia.
INSTALLAZIONE: a carico del rivenditore.
TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Fimar S.p.a. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.
GARANZIA: 12 mesi.
ASSICURAZIONE: tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione (responsabilità civile verso terzi) Escluso U.S.A. e CANADA.
CATALISTINO: la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nel presente sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.
IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI: tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggetti ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrice dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale. I prezzi potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici
MARCHI E BREVETTI: è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Fimar S.p.a.
Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marcati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.

MOD165V00 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2019

EN

PACKAGING COST: included in the price of the machines - spare parts and accessories € 5,00.
ORDER MANAGEMENT FIXED FEE: € 5,00 only for orders of less than € 80,00
PAYMENT TERMS: Payment by bank transfer is required for:
1. first orders. **2.** in the event that the exposure is exceeded.
3. spare parts delivery.
PAYMENT DEFERMENT: to be defined.
PRICES: are not binding, may change without notice, in which case they will be confirmed with the order. Prices not include VAT.
DELIVERY TERMS:
1. Daily shipping possible for machines available in stock (in Italy only).
2. Delivery possible within 1 week from order for goods in stock.
3. For machines to be produced about 25 days unless unforeseen events occur.
TECHNICAL SUPPORT: to be provided by the DEALER for the duration of the warranty period of one year.
Fimar S.p.a. undertakes to supply, on warranty, all spare parts considered defective. The sales price invoiced to the end user will include not only the price of the end products sold but also the management, by the retailer, of their warranty. Fimar S.p.a. shall not incur any direct or indirect expenses borne by the retailer for the management of the warranty.
INSTALLATION: to be performed by the dealer.
TRANSPORT: EX WORKS, the goods travel at risk and danger of the customer, Fimar S.p.a. is not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Any disputes must be made at reception within the terms of the law.
WARRANTY: 12 months.
INSURANCE: all our machines are covered by insurance (third party liability) Excluding U.S.A. and CANADA.
CATALOGUE & PRICE LIST: This documentation voids all previous documentation. Technical data, drawings and images in this catalogue are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or suspend, at any time, its production without notice.
IMAGES AND DRAWINGS: all images made by the manufacturer are protected by copyright. The use or reproduction of the same is subject to authorization by the trademark owner who holds the material and intellectual property rights. Prices may vary in the event of misprints.
BRANDS and PATENTS: it is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Fimar S.p.a.
It should be noted that all machinery and accessories not bearing the CE mark have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.

MOD165V00 - PRINTED IN SEPTEMBER 2019

FR

FRAIS D'EMBALLAGE: inclus dans le prix des machines - pièces détachées et accessoires € 5,00.
FRAIS DE GESTION DE COMMANDE: € 5,00 uniquement pour les commandes inférieures à € 80,00
PAIEMENT: Le paiement par virement bancaire est requis pour:
1. premières fournitures. **2.** l'excès du risque d'exposition.
3. l'envoi de pièces détachées.
PAIEMENTS DILATÉS: à définir.
PRIX: ils ne sont pas contractuels, peuvent être modifiés sans préavis, auquel cas ils seront confirmés lors de la commande. Tous les prix s'entendent hors TVA.
CONDITIONS DE LIVRAISON:
1. Possibilité d'expédition sur la journée pour les machines disponibles en stock (uniquement en Italie).
2. Possibilité de livraison dans un délai d'une semaine à compter de la date de commande pour les produits en stock.
3. Pour les machines à produire environ 25 jours, sauf circonstances imprévues.
ASSISTANCE TECHNIQUE: à imputer au DISTRIBUTEUR pour la durée de la garantie d'un an.
Fimar S.p.a. s'engage à fournir, sous garantie, toutes les pièces détachées considérées comme défectueuses. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final comprendra non seulement le prix des produits finis vendus mais aussi la gestion, par le distributeur, de la garantie qui les couvre. Fimar S.p.a. n'encourt aucun frais direct ou indirect pour la gestion de la garantie.
INSTALLATION: à imputer au revendeur.
TRANSPORT: EX WORKS, les marchandises voyagent aux risques et périls du client, Fimar S.p.a. n'est donc pas responsable des dommages subis par les marchandises pendant leur transport. Toute contestation doit être faite au moment de la livraison dans les conditions prévues par la loi.
GARANTIE: 12 mois.
ASSURANCE: toutes nos machines sont couvertes par une assurance (responsabilité civile) sauf les États-Unis et le Canada.
CATALOGUE ET LISTE PRIX: Cette documentation annule toute la documentation précédente. Les données techniques, illustrations et images de cette documentation sont données à titre purement indicatif. La Société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou de suspendre, à tout moment, sa production sans préavis.
IMAGES ET ILLUSTRATIONS: toutes les images réalisées par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. L'utilisation ou la reproduction de ceux-ci est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et titulaire des droits de propriété matérielle et intellectuelle. Les prix peuvent varier en cas d'erreurs typographiques.
MARQUES ET BREVETS: il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou brevets déposés par Fimar S.p.a.
Il est à noter que toutes les machines et accessoires sans marquage CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union Européenne.

MOD165V00 - PUBLIÉ EN SEPTEMBRE 2019

DE

VERPACKUNGSKOSTEN: Im Maschinenpreis enthalten - Ersatzteile und Zubehör € 5,00.
FESTE AUFTRAGSVERWALTUNGSKOSTEN: € 5,00 nur bei einem Bestellwert unter € 80,00.
ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Zahlung per Banküberweisung ist erforderlich bei:
1. erste Lieferungen. **2.** Überschreitung der Kreditgrenze.
3. Versand von Ersatzteilen.
ZAHLUNGSAUFSCHUB: nach Absprache.
PREISE: sind nicht verbindlich, können ohne Vorankündigung geändert werden, in diesem Fall werden sie bei der Bestellung bestätigt. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
LIEFERBEDINGUNGEN:
1. Möglicher Tagesversand für lagerhaltige Maschinen (nur in Italien)
2. Möglicher Versand der Ware innerhalb von 1 Woche nach Bestellung für lagerhaltige Produkte.
3. Für Neumaschinen, ca. 25 Tage, vorbehaltlich unvorhergesehener Umstände.
TECHNISCHE UNTERSTÜTUNG: zu Lasten des Wiederverkäufers für die Dauer der Garantie von einem Jahr.
Fimar S.p.a. verpflichtet sich, im Rahmen der Garantie alle als defekt geltenden Ersatzteile zu liefern. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis der verkauften Endprodukte, sondern auch die Verwaltung ihrer Garantie durch den Wiederverkäufer. Fimar S.p.a. ist nicht verpflichtet, dem Wiederverkäufer direkte oder indirekte Kosten für die Verwaltung der Garantie zu erstatten.
INBETRIEBNAHME: zu Lasten des Wiederverkäufers.
VERSAND: EX WORKS, die Waren reisen auf Gefahr und Risiko des Kunden, Fimar S.p.a. ist nicht für Schäden an der Ware während des Versands verantwortlich. Etwaige Streitigkeiten müssen zum Zeitpunkt der Lieferung im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen geltend gemacht werden.
GARANTIE: 12 Monate.
VERSICHERUNG: Alle unsere Maschinen sind durch eine Versicherung (Haftpflicht) abgedeckt, mit Ausnahme in den USA und KANADA.
LISTEN-KATALOG: die vorliegende Unterlage ersetzt sämtliche früheren Versionen. Die technischen Daten, Abbildungen und Bilder in dieser Unterlage dienen nur der Information. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Eigenschaften zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.
BILDER UND ZEICHNUNGEN: alle vom Hersteller hergestellten Bilder unterliegen dem Urheberrecht. Die Verwendung oder Vervielfältigung derselben bedarf der Genehmigung der Eigentümerfirma der Marke und der materiellen und geistigen Eigentumsrechte. Preisänderungen sind aufgrund von Schreibfehlern möglich.
MARKEN UND PATENTE: es ist ausdrücklich verboten, die von Fimar S.p.a. registrierten Marken und/oder Patente zu verwenden.
Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.

MOD165V00 - FERTIGGESTELLT IM SEPTEMBER 2019

ES

COSTE DE EMBALAJE: incluido en el precio para las máquinas - 5,00 € para repuestos y accesorios.
COSTE FIJO GESTIÓN PEDIDOS: € 5,00 sólo para pedidos con importe inferior a 80,00 €.
CONDICIONES DE PAGO: Se exige el pago con trasferencia bancaria en estos casos:
1. primeros suministros. - **2.** superación del crédito. - **3.** envío de repuestos.
APLAZAMIENTO DE PAGO: por definir.
PRECIOS: no son vinculantes; pueden sufrir modificaciones sin que la empresa esté obligada a avisar previamente de los cambios. En este caso, se confirmarán los precios al realizar un pedido.
Todos los precios incluyen IVA.
CONDICIONES DE ENTREGA:
1. Envío diario para máquinas disponibles en el almacén (sólo Italia).
2. Posible devolución de los productos disponibles en almacén dentro de 1 semana a partir de la fecha del pedido.
3. Aproximadamente 25 días, salvo circunstancias imprevistas, para máquinas que se deben fabricar.
ASISTENCIA TÉCNICA: A cargo del distribuidor durante todo el periodo de garantía (1 año). Durante el periodo de garantía Fimar s.p.a. se compromete a proporcionar todos los componentes de repuesto considerados defectuosos. El precio de venta facturado al usuario final incluye no sólo el precio de los productos acabados vendidos, sino también la gestión, por parte del distribuidor, de su garantía. Fimar s.p.a. no se asume ningún gasto directo o indirecto soportado por el distribuidor por la gestión de la garantía.
INSTALACIÓN: A cargo del distribuidor.
TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, Los productos viajan por cuenta y riesgo del cliente; por lo tanto, no se asume ninguna responsabilidad por los posibles daños que pueden ocurrir durante el transporte. Las reclamaciones deberán realizarse en el momento de la entrega y siempre conforme con la ley.
GARANTÍA: 12 meses.
SEGURO: todas nuestras máquinas están cubiertas por seguro (responsabilidad civil frente a terceros). Estados Unidos y Canadá excluidos.
CATÁLOGO: el presente catálogo anula todos los anteriores. Los datos técnicos, las ilustraciones y las fotos que se incluyen en este catálogo han de considerarse puramente indicativos. se reserva el derecho de modificar las características técnicas y estéticas, o de suspender, en cualquier momento, su producción sin ninguna obligación de avisar previamente.
IMÁGENES, ILUSTRACIONES Y FOTOS: todas las imágenes realizadas por el productor están bajo derechos de autor. Su uso o reproducción está sujeto a autorización por parte de la empresa propietaria de la marca y titular de los derechos de propiedad material e intelectual. Los precios pueden sufrir modificaciones en caso de errores tipográficos.
MARCA Y PATENTE: se prohíbe expresamente utilizar las marcas y/o las patentes registradas por Fimar S.p.a.
Se precisa que todas las máquina y los accesorios que no llevan la marca CE (CEE) tienen características específicas por las cuales estos productos resultan ser no aptos para la venta en los países de la Unión Europea.

MOD165V00 - ACABADO DE IMPRIMIR EN SEPTIEMBRE DE 2019

RU

СТОИМОСТЬ УПАКОВКИ: включена в цену на машины - запчасти и аксессуары € 5,00.
ФИКСИРОВАННАЯ СТОИМОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ ЗАКАЗАМИ: € 5,00 для заказов на сумму менее € 80,00.
УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ: Оплата банковским переводом необходима для:
1. первые поставки. - **2.** когда кредитный лимит превышен.
3. отправка запчастей.
РАСШИРЕНИЕ ПЛАТЕЖЕЙ: подлежит определению.
ЦЕНЫ: они не являются обязательными, они могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления, и в этом случае они будут подтверждены к заказу. Все цены указаны без НДС.
УСЛОВИЯ ДОСТАВКИ:
1. Возможна ежедневная отгрузка для машин, имеющихся в наличии (только в Италии).
2. Возможен возврат товара в течение 1 недели с момента заказа товара на складе.
3. Для машин, чтобы произвести около 25 дней, за исключением непредвиденных событий.
ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ: взимается с ДИЛЕРОМ на весь срок гарантии один год.
Fimar S.p.a. обязуется поставлять по гарантии все запасные части, признанные дефектными. Цена продажи, выставленная конечному пользователю, будет включать в себя не только цену проданной готовой продукции, но и управление розничным продавцом гарантийных обязательств, покрывающих их. Fimar S.p.a. не будет нести никаких прямых или косвенных расходов, понесенных продавцом для управления гарантийным обслуживанием.
УСТАНОВКА: взимается с продавца.
ТРАНСПОРТИРОВКА: ФРАНЦУЗСКИЙ ФАБРИКА, товары перемещаются на риск клиента, для которого Fimar SpA не несет ответственности за повреждение товара при транспортировке. Любые споры должны быть сделаны при доставке в соответствии с законом.
ГАРАНТИЯ: 12 месяцев.
СТРАХОВАНИЕ: все наши машины покрыты страховкой (ответственность третьих лиц), исключая США. и КАНАДА
КАТАЛОГ: эта документация отменяет все предыдущие. Технические данные, иллюстрации и изображения, показанные здесь, являются исключительно ориентировочными. Компания оставляет за собой право изменять технические и эстетические характеристики или приостанавливать в любое время производство без предварительного уведомления.
ИЗОБРАЖЕНИЯ И ИЛЛЮСТРАЦИИ: все изображения, изготовленные производителем, защищены авторским правом. Использование или воспроизведение этих материалов подлежат разрешению со стороны Компании, которая владеет брендом и владеет правами на материальную и интеллектуальную собственность. Цены могут измениться в случае опечаток
ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ И ПАТЕНТЫ: категорически запрещено использовать торговые марки и / или патенты, зарегистрированные Fimar SpA.
Следует отметить, что все машины и аксессуары без маркировки CE имеют специфические характеристики, которые не позволяют использовать их в странах Европейского Союза.

MOD165V00 - ГОТОВО К ПЕЧАТИ В СЕНТЯБРЕ 2019

tatticadv.it



fimar®

ANNIVERSARY

Fimar S.p.a.
Via Del Tesoro, 397 - 47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy
t. +39 0541 670736 - f. +39 0541 670576 - mail@fimarspa.it

FIMARSPA.IT

CATALOGUE&PRICE.2019.20



forcar MULTISERVICE

fimar group

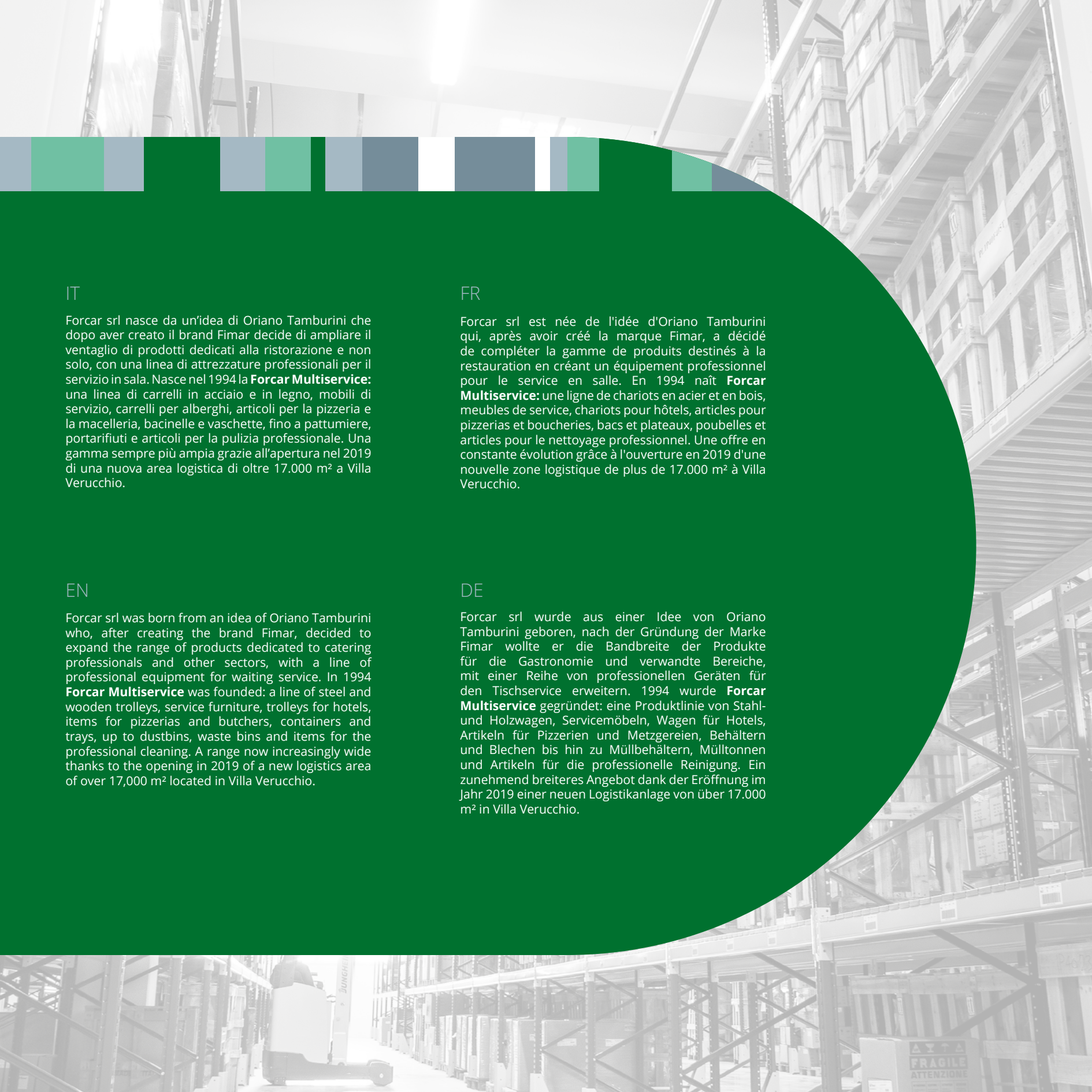

25
1994
2019
forcar®
ANNIVERSARY





Storia della Forcar

HISTORY
HISTOIRE
GESCHICHTE



IT

Forcar srl nasce da un'idea di Oriano Tamburini che dopo aver creato il brand Fimar decide di ampliare il ventaglio di prodotti dedicati alla ristorazione e non solo, con una linea di attrezzature professionali per il servizio in sala. Nasce nel 1994 la **Forcar Multiservice:** una linea di carrelli in acciaio e in legno, mobili di servizio, carrelli per alberghi, articoli per la pizzeria e la macelleria, bacinelle e vaschette, fino a pattumiere, portarifiuti e articoli per la pulizia professionale. Una gamma sempre più ampia grazie all'apertura nel 2019 di una nuova area logistica di oltre 17.000 m² a Villa Verucchio.

FR

Forcar srl est née de l'idée d'Oriano Tamburini qui, après avoir créé la marque Fimar, a décidé de compléter la gamme de produits destinés à la restauration en créant un équipement professionnel pour le service en salle. En 1994 naît **Forcar Multiservice:** une ligne de chariots en acier et en bois, meubles de service, chariots pour hôtels, articles pour pizzerias et boucheries, bacs et plateaux, poubelles et articles pour le nettoyage professionnel. Une offre en constante évolution grâce à l'ouverture en 2019 d'une nouvelle zone logistique de plus de 17.000 m² à Villa Verucchio.

EN

Forcar srl was born from an idea of Oriano Tamburini who, after creating the brand Fimar, decided to expand the range of products dedicated to catering professionals and other sectors, with a line of professional equipment for waiting service. In 1994 **Forcar Multiservice** was founded: a line of steel and wooden trolleys, service furniture, trolleys for hotels, items for pizzerias and butchers, containers and trays, up to dustbins, waste bins and items for the professional cleaning. A range now increasingly wide thanks to the opening in 2019 of a new logistics area of over 17,000 m² located in Villa Verucchio.

DE

Forcar srl wurde aus einer Idee von Oriano Tamburini geboren, nach der Gründung der Marke Fimar wollte er die Bandbreite der Produkte für die Gastronomie und verwandte Bereiche, mit einer Reihe von professionellen Geräten für den Tischservice erweitern. 1994 wurde **Forcar Multiservice** gegründet: eine Produktlinie von Stahl- und Holzwagen, Servicemöbeln, Wagen für Hotels, Artikeln für Pizzerien und Metzgereien, Behältern und Blechen bis hin zu Müllbehältern, Mülltonnen und Artikeln für die professionelle Reinigung. Ein zunehmend breiteres Angebot dank der Eröffnung im Jahr 2019 einer neuen Logistikanlage von über 17.000 m² in Villa Verucchio.



ICONE

ICONS
ICÔNES
SYMBOLE

	IT	EN	FR	DE
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO
	NUMERO PIANI	NUMBER OF SHELVES	NOMBRE D'ÉTAGÈRES	STELLFLÄCHENANZAHL
	CARICO MASSIMO	MAXIMUM LOAD	CHARGE MAXIMALE	MAXIMALE BELASTUNG
	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINEN ABMESSUNGEN
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG
	PIASTRE/FUOCHI	PLATES/BURNERS	CUSINIÉRES/BRÛLEURS	KOCHFLÄCHEN/KOCHSTELLEN
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE
	NUMERO VASCHE	NUMBER OF BOWLS	NOMBRE DE CUVES	ANZAHL DER WANNEN
	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR
	TIPO DI GAS	TYPE OF GAS	TYPE DE GAZ	GASTYP
	NUMERO DI TEGLIE	NUMBER OF TRAYS	NOMBRE DE PLAQUES	ANZAHL DER BLECHE
	NUMERO PIATTI	NUMBER OF PLATES	NOMBRE DE PLATS	ANZAHL DER TELLER
	CAPACITÀ DEL CONTENITORE	CONTAINER CAPACITY	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT



INDICE

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALT

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
CARRELLI E MOBILI DI SERVIZIO IN LEGNO WOODEN SERVICE TROLLEYS AND SERVING FURNITURE CHARIOTS ET MEUBLES DE SERVICE EN BOIS SERVIERWAGEN UND SERVICEMÖBEL AUS HOLZ	CARRELLI GUÉRIDON	GUÉRIDON TROLLEYS	CHARIOTS GUÉRIDON	GUÉRIDON WAGEN	13
	CARRELLI DI SERVIZIO IN LEGNO	WOODEN SERVICE TROLLEYS	CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS	SERVIERWAGEN AUS HOLZ	15
	CARRELLI FLAMBÈ	FLAMBÈ TROLLEYS	CHARIOTS FLAMBÉS	FLAMBÉ WAGEN	25
	MOBILI DI SERVIZIO IN LEGNO	WOODEN SERVING FURNITURE	MEUBLES DE SERVICE EN BOIS	SERVICEMÖBEL AUS HOLZ	27
CARRELLI DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX AISI 304 SERVICE TROLLEYS IN STAINLESS STEEL AISI 304 CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOX AISI 304 SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL AISI 304	CARRELLI DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX E RIPIANI IN NOBILITATO	STAINLESS STEEL SERVICE TROLLEYS WITH SHELVES MADE OF MELAMINE	CHARIOTS DE SERVICE ET ÉTAGÈRES EN ACIER INOX EN MÉLAMINE	SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL MIT ABLAGEN AUS MELAMINHARZ	37
	CARRELLI DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL SERVICE TROLLEYS	CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOX	SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	39
	CARRELLI DI SERVIZIO MULTIUSO IN PLASTICA	MULTIPURPOSE PLASTIC SERVICE TROLLEYS	CHARIOTS POLYVALENTE EN PLASTIQUE	MEHRZWECK-SERVICEWAGEN AUS KUNSTSTOFF	49
CARRELLI ED ESPOSITORI REFRIGERATI E TERMICI IN LEGNO HEATED TROLLEYS AND DISPLAYS REFRIGERATI E TERMICI IN LEGNO CHARIOTS ET VITRINES RÉFRIGÉRÉS ET CHAUFFÉS EN BOIS GEKÜHLTE UND BEHEIZTE SERVIERWAGEN UND VITRINEN AUS HOLZ	CARRELLI REFRIGERATI IN LEGNO	WOODEN REFRIGERATED TROLLEYS	CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS EN BOIS	GEKÜHLTE SERVIERWAGEN AUS HOLZ	51
	ESPOSITORI REFRIGERATI IN LEGNO	WOODEN REFRIGERATED DISPLAYS	VITRINES RÉFRIGÉRÉES EN BOIS	GEKÜHLTE VITRINE AUS HOLZ	54
	CARRELLI TERMICI A BAGNOMARIA IN LEGNO	WOODEN BAIN-MARIE TROLLEYS	CHARIOTS CHAUDES BAIN-MARIE EN BOIS	BAIN-MARIE WAGEN AUS HOLZ	57
	ESPOSITORI TERMICI A BAGNOMARIA IN LEGNO	WOODEN HEATED BAIN-MARIE DISPLAYS	VITRINES CHAUDES BAIN-MARIE EN BOIS	BEHEIZTE BAIN-MARIE VITRINE AUS HOLZ	61
	ESPOSITORI IN LEGNO NEUTRO	DISPLAYS IN NEUTRAL WOOD	VITRINES EN BOIS NEUTRE	AUFSATZVITRINEN AUS NEUTRALEM HOLZ	64
	CARRELLO TERMICO, IDEALE PER BOLLITI E ARROSTI	HEATED TROLLEYS, IDEAL FOR BOILED AND ROASTED MEATS	CHARIOTS CHAUFFANTS, IDÉAUX POUR BOUILLIR ET RÔTIR	BEHEIZTE SERVIERWAGEN, IDEAL FÜR GEKOCHTES UND GEBRATENES FLEISCH	64
	MENSOLE IN LEGNO PER UNIONE	CONNECTION WOODEN SHELF	ÉTAGÈRES EN BOIS POUR RACCORDS	VERBINDUNGSREGALE AUS HOLZ	66
CARRELLI REFRIGERATI E TERMICI, VASCHE DA INCASSO, DISTRIBUTORI PRIMA COLAZIONE, IN ACCIAIO INOX REFRIGERATED AND HEATED TROLLEYS, BUILT-IN BOWLS, BREAKFAST DISPENSERS, MADE OF STAINLESS STEEL CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS ET CHAUFFÉS, BACS INTÉGRÉS, DISTRIBUTEURS DE PETIT DÉJEUNER, EN ACIER INOX GEKÜHLTE UND BEHEIZTE SERVIERWAGE, EINGEBAUTE BEHÄLTER, FRÜHSTÜCKSSPENDER, AUS EDELSTAHL	VASCHE REFRIGERATE IN ACCIAIO INOX (DROP-IN)	STAINLESS STEEL REFRIGERATED BOWLS (DROP-IN)	CUVES RÉFRIGÉRÉES EN ACIER (A POSER)	KÜHLWANNEN AUS EDELSTAHL (DROP-IN)	69
	VASCHE TERMICHE A BAGNOMARIA IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL HEATED BAIN-MARIE BOWLS	CUVES BAIN-MARIE EN ACIER INOX	BAIN-MARIE HEIZWANNEN AUS EDELSTAHL	70
	CARRELLI REFRIGERATI IN ACCIAIO INOX	REFRIGERATED STAINLESS STEEL TROLLEYS	CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS EN ACIER INOX	GEKÜHLTE SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	71
	CARRELLI TERMICI IN ACCIAIO INOX	HEATED STAINLESS STEEL TROLLEYS	CHARIOTS CHAUFFANTS EN ACIER INOX	BEHEIZTE SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	72
	DISTRIBUTORI PRIMA COLAZIONE IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL BREAKFAST DISPENSERS	DISTRIBUTEURS DE PETIT DÉJEUNER EN ACIER INOX	FRÜHSTÜCKSSPENDER SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	80

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
ELEMENTI RISCALDANTI E VETRINE NEUTRE HEATING ELEMENTS AND NEUTRAL DISPLAYS ELÉMENTS CHAUFFANTS ET VITRINES NEUTRES HEIZELEMENTE UND NEUTRALE VITRINEN	TAVOLE CALDE	HEATED TABLES	TABLES CHAUDES	BEHEIZTE TISCHE	83
	PIANI CALDI	HEATED TOPS	PLANS DE TRAVAIL CHAUDS	BEHEIZTE ARBEITSFLÄCHE	86
	LAMPADE A RAGGI INFRAROSSI	INFRARED LAMPS	LAMPES INFRAROUGES	INFRAROT-LAMPEN	87
	VETRINE RISCALDANTI	HEATED DISPLAY	VITRINES CHAUFFÉES	BEHEIZTE VITRINEN	90
	VETRINE NEUTRE	NEUTRAL DISPLAY	VITRINES NEUTRES	NEUTRALE VITRINEN	91
	MOBILETTI SCALDAPIATTI	PLATES HEATING CABINETS	ARMOIRES CHAUFFE-PLATS	TELLERWÄRMER	94
	VETRINE RISCALDANTI CON GRIGLIE	HEATED DISPLAY CASES WITH GRIDS	VITRINES CHAUFFÉES AVEC GRILLES	BEHEIZTE VITRINEN MIT GITTER	95
CARRELLI PER LA CUCINA KITCHEN TROLLEYS CHARIOTS POUR LA CUISINE KÜCHENWAGEN	CARRELLI PORTAVASSOI GN	GN TRAY TROLLEYS	CHARIOTS À PLATEAUX GN	SERVIERWAGEN FÜR GN PLATTEN	97
	CARRELLI PORTAVASSOI UNIVERSALI	UNIVERSAL TRAY TROLLEYS	CHARIOTS À PLATEAUX UNIVERSELS	UNIVERSAL SERVIERWAGEN	100
	CARRELLI PORTATEGLIE GN	GASTRONOM GN PANS TROLLEYS	CHARIOTS À PLAQUES GN	SERVIERWAGEN FÜR GASTRONOMIE GN BLECHE	102
	CARRELLI PORTATEGLIE PER PASTICCERIA	PASTRY PANS TROLLEY	CHARIOTS POUR PLAQUES DE PÂTISSERIE	SERVIERWAGEN FÜR KONDITOREI BLECHE	104
CARRELLI PORTAPIATTI E CESTELLI PLATE AND BASKETS TROLLEYS CHARIOTS POUR PANIERS ET ASSIETTES SERVIERWAGEN FUER TELLER UND KÖRBE	PORTAPIATTI DA BANCO, PORTAPIATTI DA PARETE E CARRELLI	TABLE TOP PLATE RACK, WALL PLATE RACK AND TROLLEYS	ÉTAGÈRE À ASSIETTES DE TABLE, PORTE-ASSIETTES À MURO ET CHARIOTS	TISCH-TELLERSTÄNDER, WANDTELLERHALTER. UND TELLERWAGEN	107
	CARRELLI PORTAPIATTI ARMADIATI	CABINET PLATE TROLLEYS	CHARIOTS PORTE-ASSIETTES SUR ÉLÉMENT FERMÉ	TELLERWAGEN MIT SCHRANKELEMENT	110
	CARRELLI PORTAPIATTI RISCALDATI	HEATED PLATE STORAGE TROLLEYS	CHARIOTS CHAUFFÉS À ASSIETTES	BEHEIZTE TELLERWAGEN	111
	CARRELLI PORTAPIATTI REFRIGERATI	REFRIGERATED PLATE STORAGE TROLLEYS	CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS À ASSIETTES	GEKÜHLTE TELLERWAGEN	112
	CARRELLI PORTAPIATTI PER TRASPORTO E RITIRO	PLATES TRANSPORT AND COLLECTION TROLLEYS	CHARIOTS DE COLLECTE, DE DISTRIBUTION ET DE STOCKAGE DE PLATEAUX	WAGEN ZUM SAMMELN, VERTEILEN UND LAGERN VON TABLETTS	113
	SCOLAPIATTI E BICCHIERI	PLATE AND GLASSES DRAINER	ÉGOUTTOIR POUR VERRES ET ASSIETTES	HÄNGE-ABTROPFER FÜR TELLER UND GLÄSER	113
	CARRELLI PORTACESTELLI	BASKET TROLLEY	CHARIOT À PANIERS	KORBWAGEN	114
	CARRELLI PORTACASSETTE PER IMPASTI PIZZA	TROLLEY FOR PIZZA DOUGH CONTAINERS	CHARIOT À BACS POUR PÂTE À PIZZA	WAGEN FÜR PIZZATEIGBEHÄLTER	116
	CESTELLI PER LAVASTOVILIE	DISHWASHER BASKETS	PANIERS POUR LAVE-VAISSELLE	KÖRBE FÜR GESCHIRRSPÜLER	117
CARRELLI E ARTICOLI PER IL SERVIZIO IN CAMERA TROLLEYS AND EQUIPMENT FOR ROOM SERVICE CHARIOTS ET ARTICLES POUR LE ROOM SERVICE WAGEN UND AUSRÜSTUNG FÜR DEN ZIMMERSERVICE	CARRELLI PER LA COLAZIONE	BREAKFAST TROLLEYS	CHARIOTS DE PETIT DÉJEUNER	FRÜHSTÜCKSWAGEN	119
	CARRELLI PORTAVALIGIE E PORTABITI	LUGGAGE TROLLEYS AND CLOTHES RACKS	CHARIOTS À BAGAGES ET PORTE-VÊTEMENTS	KOFFERWAGEN UND KLEIDERSTÄNDER	121
	REGGI VALIGIE	LUGGAGE HOLDER	SUPPORTS DE BAGAGES	KOFFERTRÄGER	125
	CARRELLI PER TRASPORTO PESANTE	TROLLEYS FOR HEAVY TRANSPORT	CHARIOTS POUR CHARGES LOURDES	WAGEN FÜR DEN SCHWERTRANSPORT	126
	ASTA DELIMITA CORSIA	RETRACTABLE BARRIERS	DÉLIMITEUR DE ZONE	BEGRENZUNG	127
	MACCHINE PULISCI SCARPE	SHOE CLEANER MACHINE	MACHINE DE NETTOYAGE DE CHAUSSURES	SCHUHPUTZMASCHINE	129

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
CARRELLI PORTABIANCHERIA, RIFORNIMENTO FRIGOBAR, PULIZIA E MULTIUSO LAUNDRY, MINIBAR, CLEANING AND MULTI-PURPOSE TROLLEYS CHARIOTS À LINGE, RECHARGE MINIBAR, NETTOYAGE ET POLYVALENT WÄSCHEREI-, MINIBAR-, REINIGUNG- UND MEHRZWECKWAGEN	CARRELLI PORTABIANCHERIA	LAUNDRY TROLLEYS	CHARIOTS À LINGE	WÄSCHEWAGEN	131
	CARRELLI PER RIFORNIMENTO FRIGOBAR	TROLLEYS FOR MINI-BAR REFUELLING	CHARIOTS DE REMPLISSAGE POUR MINIBARS	WAGEN FÜR DIE MINIBARFÜLLUNG	134
	CESTONE E CARRELLI CON CESTO PER BIANCHERIA	BASKET AND TROLLEYS WITH LAUNDRY BASKET	PANIERS ET CHARIOTS AVEC PANIER À LINGE	KORB UND WAGEN MIT WÄSCHEKORB	135
	CARRELLI PER PULIZIA	CLEANING TROLLEYS	CHARIOTS DE NETTOYAGE	REINIGUNGSWAGEN	136
	CARRELLO MULTIUSO IN PLASTICA	MULTI-PURPOSE PLASTIC TROLLEY	CHARIOT POLYVALENT EN PLASTIQUE	MEHRZWECK-KUNSTSTOFFWAGEN	140
ARTICOLI VARI PER LA MACELLERIA ITEMS FOR THE MEAT PROCESSING ARTICLES POUR LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE ARTIKEL FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG	LAVAMANI	HAND WASHER	LAVE-MAINS	HANDWÄSCHER	143
	STERILIZZATORI ELETTRICI PER COLTELLI	ELECTRIC STERILIZERS FOR KNIVES	DISPOSITIFS ÉLECTRIQUES DE DÉSINFECTION POUR COUTEAUX	ELEKTRISCHE ENTKEIMUNGSGERÄTE FÜR MESSER	145
	GREMBIULI E GUANTI	APRONS AND GLOVES	TABLIERS ET GANTS	SCHÜRZEN UND HANDSCHUHE	146
	CEPPI	BUTCHER BLOCKS	BLOCS DE BOUCHERIE	METZGERBLOCKS	147
	TAGLIERI E RASCHIETTO	CUTTING BOARDS AND SCRAPER	PLANCHES À DÉCOUPER ET RACLOIR	SCHNEIDEBRETTER UND ABSTREIFER	149
	SCAFFALATURA MODULARE	MODULAR SHELVING	RAYONNAGE MODULAIRE	MODULAR REGALE	150
	ELETTROINSETTICIDI	ELECTRO-INSECTICIDES	ELECTRO-INSECTICIDES	ELEKTROINSEKT-KILLER	151
ATTREZZATURA PER LA COLAZIONE BREAKFAST EQUIPMENT ÉQUIPEMENT DE PETIT-DÉJEUNER FRÜHSTÜCKSAUSRÜSTUNG	CHAFING DISHES	CHAFING DISHES	CHAFING DISHES	CHAFING DISHES	153
	ZUPPIERA ELETTRICA	ELECTRIC SOUP TUREEN	SOUPIÈRE ÉLECTRIQUE	ELEKTRISCHE SUPPENSCHÜSSEL	156
	DISTRIBUTORI CAFFÈ, BEVANDE E CEREALI	COFFEE, DRINKS AND CEREALS DISPENSERS	DISTRIBUTEURS DE CAFÉ, DE BOISSONS ET DE CÉRÉALES	KAFFEE-, GETRÄNKE- UND MÜSLISPENDER	156
	FORNELLO FLAMBÈ	FLAMBÉ COOKER	CUISINIÈRE FLAMBÉE	FLAMBÉ GASHERD	158
	PADELLA FLAMBÈ	FLAMBÉ PAN	CASSEROLE À FLAMBER	FLAMBIERPFANNE	158
ARTICOLI VARI PER CUCINA E PIZZERIA ITEMS FOR COOKING AND PIZZERIA ARTICLES POUR LA CUISINE ET POUR LA PIZZERIA KOCH- UND PIZZERIAARTIKEL	BACINELLE, TEGLIE, VASCHE PER GELATO, VASSOI, APRISCATOLE, MORSA PER PROSCIUTTO, SPATOLE, PALETTE, PINZE, ROTELLE, TAGLIERI, CONTENITORI IMPASTI PER PIZZA, BILANCE	CONTAINERS, PANS, ICE CREAM CONTAINERS, TRAYS, CAN OPENERS, HAM CLAMPS, SPATULAS, SLIDES, CLAMPS, ROLLS, CHOPPING BOARDS, PIZZA DOUGH CONTAINERS, SCALES	BACS, PLAQUES, BACS À CRÈME GLACÉE, PLATEAUX, OUVRE-BOÎTES, OUVRE-BOÎTES, ÉTAU À JAMBON, SPATULES, PALETTES, PINCES, ROUES, PLANCHES À DÉCOUPER, RÉCIPIENTS À PÂTE DE PIZZA, BALANCES	BEHÄLTER, BLECHE, EISBEHÄLTER, SCHALEN, DOSENÖFFNER, SCHINKENKLAMMERN, SPATEL, SCHAUFELN, KLAMMERN, ROLLEN, SCHNEIDEBRETTER, PIZZATEIGBEHÄLTER, WAAGEN	161
PATTUMIERE-PORTARIFIUTI GARBAGE AND DUST BINSPOUBELLES MÜLL- UND ABFALLBEHÄLTER	PATTUMIERE-PORTARIFIUTI	GARBAGE AND DUST	BINSPOUBELLES	MÜLL- UND ABFALLBEHÄLTER	177
	CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	182



Carrelli e mobili di servizio in legno

WOOD TROLLEYS AND SERVICE FURNITURE
CHARIOTS ET MEUBLES DE SERVICE EN BOIS
WAGEN UND SERVICEMÖBEL AUS HOLZ

forcar®

CA 901 2R

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CA 901 2R

IT Carrelli Guéridon. Struttura portante in tubo di acciaio inox - ripiani in nobilitato con bordo in gomma - carrelli disponibili nei colori noce e wengé - 2 ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Guéridon trolleys. Tubular stainless steel supporting structure - melamine shelves with rubber edges - trolleys available in walnut and wenge colour - 2 multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots Guéridon. Structure portante en tube d'acier inox - étagères en mélaminé avec bord en caoutchouc - chariots disponibles en noyer et wengè - 2 roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Guéridon Wagen. Stützrahmen aus Edelstahlrohr - Regale aus Melamin mit Gummikante - Wagen in den Farben Nussbaum und Wenge erhältlich - 2 Mehrweg-Räder ø 95 mm.

	CA 901 2R noce-walnut	CA 901 2RW wengé
cm	70 x 50 x 78(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	40 Kg	
	250 €	

CA 901

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CA 901

IT Carrelli Guéridon. Struttura portante in tubo di acciaio inox - ripiani in nobilitato con bordo in gomma - carrelli disponibili nei colori noce e wengé - 4 ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Guéridon trolleys. Tubular stainless steel supporting structure - melamine shelves with rubber edges - trolleys available in walnut and wenge colour - 4 multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots Guéridon. Structure portante en tube d'acier inox - étagères en mélaminé avec bord en caoutchouc - chariots disponibles en noyer et wengè - 4 roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Guéridon Wagen. Stützrahmen aus Edelstahlrohr - Einlegeböden aus Melamin mit Gummikante - Wagen in den Farben Walnuss und Wenge erhältlich - 4 Mehrwegräder ø 95 mm.

	CA 901 noce-walnut	CA 901W wengé
cm	70 x 50 x 78(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	40 Kg	
	260 €	

Carrelli Guéridon
Guéridon trolleys

CL 903



CL 903B

NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

NERO/BLACK

IT Carrelli Guéridon. Struttura portante in legno massello - ripiani in nobilitato con bordo in gomma - carrelli disponibili nei colori noce, wengè, bianco o nero - ruote multidirezionali ottonate ø 95 mm.

EN Guéridon trolleys. Solid wood supporting structure - melamine shelves with rubber edges - trolleys available in walnut, wenge, white or black colour - multidirectional brass-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots Guéridon. Structure portante en bois massif - étagères en mélaminé avec bord en caoutchouc - chariots disponibles en noyer, wengè, blanc ou noir - roues multidirectionnelles laitonnées ø 95 mm.

DE Guéridon Wagen. Stützrahmen aus Massivholz- Einlegeböden aus Melamin mit Gummikante - Wagen in den Farben Walnuss, Wenge, Schwarz und Weiß erhältlich - messingbeschichtete Mehrwegräder ø 95 mm.

	CL 903 noce-walnut	CL 903W wengé	CL 903B bianco-white	CL 903N nero-black
cm	70 x 50 x 78(h) cm			
N.	2			
MAX Kg	40 Kg			
	240 €		**480 €**	

CLE



CLE

NOCE/WALNUT

RAL

Scegli il colore
che preferisci
Choose the color
you prefer

I tempi di consegna
potrebbero variare
Delivery times may vary

IT Carrelli Guéridon. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - disponibile nel colore noce - ruote multidirezionali ø 95 mm. Su richiesta disponibili altri colori RAL.

EN Guéridon trolleys. Solid wood structure - multi-layered birch shelves - available in walnut colour - multidirectional brass-plated wheels ø 95 mm. Further RAL colours available on request.

FR Chariots Guéridon. Structure en bois massif - étagères en multicouche de bouleau - disponible en couleur noyer - roues multidirectionnelles de ø 95 mm. Couleurs RAL disponibles sur demande.

DE Guéridon Wagen. Massivholzrahmen - Einlegeböden aus Birkensperrholz - erhältlich in Walnussfarbe - Mehrwegräder ø 95 mm. RAL-Farben auf Anfrage erhältlich.

	CLE noce-walnut	CLE ral
cm	90 x 45 x 77(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	40 Kg	
	410 €	**510 €**

CLP 2002

NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

NERO/BLACK



CLP 2002N

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - carrelli disponibili nei colori noce, wengè, bianco e nero - ruote multidirezionali cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - trolleys available in walnut, wengè, white and black colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - chariots disponibles en noyer, wengè, blanc et noir - roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Wagen in Nussbaum, Wenge, Weiß und Schwarz erhältlich - Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CLP 2002 noce-walnut	CLP 2002W wengé	CLP 2002B bianco-white	CLP 2002N nero-black
cm	110 x 55 x 82(h) cm			
N.	2			
MAX Kg	80 Kg			
	460 €		**560 €**	

CLP 2002 L40

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CLP 2002 L40W

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - carrelli disponibili nei colori noce e wengè - ruote multidirezionali cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - trolleys available in walnut and wengè colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - chariots disponibles en noyer et wengè - roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Wagen in Nussbaum und Wenge - Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CLP 2002 L40 noce-walnut	CLP 2002 L40W wengé
cm	110 x 40 x 82(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	80 Kg	
	400 €	

Carrelli di servizio in legno
Wooden service trolleys

OPTIONAL 34

CLP 2003

NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

NERO/BLACK



CLP 2003B

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - carrelli disponibili nei colori noce, wengè, bianco e nero - ruote multidirezionali cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - trolleys available in walnut, wengè, white and black colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - chariots disponibles en noyer, wengè, blanc et noir - roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Wagen in Nussbaum, Wenge, Weiß und Schwarz erhältlich - Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CLP 2003 noce-walnut	CLP 2003W wengé	CLP 2003B bianco-white	CLP 2003N nero-black
cm	110 x 55 x 89(h) cm			
N.	3			
MAX Kg	80 Kg			
	620 €		**780 €**	

CLP 2003 L40

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CLP 2003 L40

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - carrelli disponibili nei colori noce e wengè - ruote multidirezionali cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - trolleys available in walnut and wengè colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - chariots disponibles en noyer et wengè - roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Wagen in Nussbaum und Wenge - Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CLP 2003 L40 noce-walnut	CLP 2003 L40W wengé
cm	110 x 40 x 89(h) cm	
N.	3	
MAX Kg	80 Kg	
	510 €	

CL 2000

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



CL 2000

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale e maniglia in legno massello - disponibili nei colori noce e wengé - ruote multidirezionali di serie cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Birch multi-layered wood structure - melamine shelves - solid wood perimeter frame and handle - available in walnut and wenge colour - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bouleau multicouche - étagères en bois mélaminé - cadre périmétral et poignée en bois massif - disponible en noyer et wengè - de série roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Birkensperrholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Birkenfurnierholz - Ablagefläche aus Furnierholz - umlaufender Rahmen und Griff aus Massivholz - erhältlich in den Farben Nussbaum und Wenge - serienmäßig mit Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CL 2000 noce-walnut	CL 2000W wengé
cm	86 x 55 x 85(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	80 Kg	
	570 €	

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

CL 2001

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



CL 2001W

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale in legno massello - disponibili nei colori noce e wengé - ruote multidirezionali cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Birch multi-layered wood structure - melamine shelves - solid wood perimeter frame - available in walnut and wenge colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bouleau mélaminé - étagères en bois multicouche - cadre périmétral en bois massif - disponible en noyer et wengè - roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Birkensperrholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Birkenfurnierholz - Ablagefläche aus Furnierholz - umlaufender Rahmen aus Massivholz - erhältlich in den Farben Nussbaum und Wenge - Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CL 2001 noce-walnut	CL 2001W wengé
cm	106 x 55 x 85(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	80 Kg	
	595 €	

CL 2150

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



CL 2150

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale e maniglia in legno massello - disponibili nei colori noce e wengé - ruote multidirezionali di serie cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Birch multi-layered wood structure - melamine shelves - solid wood perimeter frame and handle - available in walnut and wenge colour - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bouleau multicouche - étagères en bois mélaminé - cadre périmétral et poignée en bois massif - disponible en noyer et wengè - de série roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Birkensperrholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Birkenfurnierholz - Ablagefläche aus Furnierholz - umlaufender Rahmen und Griff aus Massivholz - erhältlich in den Farben Nussbaum und Wenge - serienmäßig mit Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CL 2150 noce-walnut	CL 2150W wengé
cm	86 x 55 x 85(h) cm	
N.	3	
MAX Kg	80 Kg	
	670 €	

CL 2151

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CL 2151W

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale e maniglia in legno massello - disponibili nei colori noce e wengé - ruote multidirezionali di serie cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Birch multi-layered wood structure - melamine shelves - solid wood perimeter frame and handle - available in walnut and wenge colour - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bouleau multicouche - étagères en bois mélaminé - cadre périmétral et poignée en bois massif - disponible en noyer et wengè - de série roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Birkensperrholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Birkenfurnierholz - Ablagefläche aus Furnierholz - umlaufender Rahmen und Griff aus Massivholz - erhältlich in den Farben Nussbaum und Wenge - serienmäßig mit Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CL 2151 noce-walnut	CL 2151W wengé
cm	106 x 55 x 85(h) cm	
N.	3	
MAX Kg	80 Kg	
	700 €	

LP 800

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



LP 800

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - carrelli disponibili nei colori noce o wengé - ruote multidirezionali cromate ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - trolleys available in walnut or wenge colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau mélaminé - chariot disponible en noyer ou wengè - roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Massivholz- Ablagefläche aus Birkenfurnierholz - erhältlich in den Farben Nussbaum oder Wenge - Mehrweg-Chromräder ø 100 mm.

	LP 800 noce-walnut	LP 800W wengé
cm	81 x 55 x 82(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	80 Kg	
	675 €	

LP 850

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



LP 850W

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - carrelli disponibili nei colori noce o wengé - ruote multidirezionali cromate ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - trolleys available in walnut or wenge colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau mélaminé - chariot disponible en noyer ou wengè - roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Massivholz- Ablagefläche aus Birkenfurnierholz - erhältlich in den Farben Nussbaum oder Wenge - Mehrweg-Chromräder ø 100 mm.

	LP 850 noce-walnut	LP 850W wengé
cm	81 x 55 x 82(h) cm	
N.	3	
MAX Kg	80 Kg	
	800 €	

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

OPTIONAL 34

LP 1000

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



LP 1000

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - carrelli disponibili nei colori noce o wengé - ruote multidirezionali cromate ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - trolleys available in walnut or wenge colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau mélaminé - chariot disponible en noyer ou wengè - roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Massivholz- Ablagefläche aus Birkenfurnierholz - erhältlich in den Farben Nussbaum oder Wenge - Mehrweg-Chromräder ø 100 mm.

	LP 1000 noce-walnut	LP 1000W wengé
cm	115 x 55 x 82(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	80 Kg	
	710 €	

LP 1050

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



LP 1050W

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - carrelli disponibili nei colori noce o wengé - ruote multidirezionali cromate ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - trolleys available in walnut or wenge colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau mélaminé - chariot disponible en noyer ou wengè - roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Massivholz- Ablagefläche aus Birkenfurnierholz - erhältlich in den Farben Nussbaum oder Wenge - Mehrweg-Chromräder ø 100 mm.

	LP 1050 noce-walnut	LP 1050W wengé
cm	115 x 55 x 82(h) cm	
N.	3	
MAX Kg	80 Kg	
	840 €	

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

CLC 2012



CLC 2012

NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

NERO/BLACK

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass apribile su due lati - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori- carrelli disponibili nei colori noce, wengè, bianco e nero - ruote multidirezionali di serie cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys with dome. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - trolleys available in walnut, wengè, white and black colour - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire avec ouverture sur les deux côtés - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - chariots disponibles en noyer, wengè, blanc et noir - de série roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Wagen in Nussbaum, Wenge, Weiß und Schwarz erhältlich - Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CLC 2012 noce-walnut	CLC 2012W wengé	CLC 2012B bianco-white	CLC 2012N nero-black
cm	110 x 55 x 107(h) cm			
N.	2			
MAX Kg	80 Kg			
	695 €		800 €	

CLC 2013



CLC 2013W

WARNING

NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

NERO/BLACK

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass apribile su due lati - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori- carrelli disponibili nei colori noce, wengè, bianco e nero - ruote multidirezionali di serie cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys with dome. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - trolleys available in walnut, wengè, white and black colour - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire avec ouverture sur les deux côtés - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - chariots disponibles en noyer, wengè, blanc et noir - de série roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Wagen in Nussbaum, Wenge, Weiß und Schwarz erhältlich - Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CLC 2013 noce-walnut	CLC 2013W wengé	CLC 2013B bianco-white	CLC 2013N nero-black
cm	110 x 55 x 114(h) cm			
N.	3			
MAX Kg	80 Kg			
	850 €		1000 €	

Carrelli di servizio in legno con cupola
Wooden service trolleys with dome

OPTIONAL

24

CL 2255 - CL 2260

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



CL 2255W

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura portante in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass apribile su due lati - maniglia di spinta in legno - disponibile nei colori noce e wengé - 2 ripiani - ruote multidirezionali ø 100 mm. Il carrello in foto è con optional pianetto reggipiatto a scomparsa e cassetto portaposate a 3 scomparti .

EN Wooden service trolleys with dome. Load-bearing structure in birch multi-layered wood - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - wooden push handle - available in walnut and wenge - 2 shelves - multidirectional wheels ø 100 mm. The trolley shown here is equipped with retractable plate support and cutlery drawer with 3 compartments.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure portante en bouleau multicouche - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire avec ouverture sur les deux côtés - poignée en bois - disponible en noyer et wengè - 2 étagères- roues multidirectionnelles ø 100 mm. Le chariot illustré est équipé en option d'un support pour assiettes rétractable et d'un tiroir à couverts à 3 compartiments.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Struktur aus Birkensperrholz Birkenholz - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Schubgriff aus Holz - erhältlich in Nussbaum und Wenge - 2 Einlegeböden - Mehrwegräder ø 100 mm. Der Wagen auf dem Bild ist mit dem ausziehbarem Pfannenträger und Besteckschublade mit 3 Fächern ausgestattet.

	CL 2255 noce-walnut	CL 2255W wengé	CL 2260 noce-walnut	CL 2260W wengé
cm	86 x 55 x 110(h) cm		106 x 55 x 110(h) cm	
N.	2			
MAX Kg	80 Kg			
	760 €		**800 €**	

CL 2350 - CL 2351

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



CL 2350

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura e ripiani in legno nobilitato - cupola semicircolare in plexiglass - maniglia di spinta in legno - disponibile nei colori noce e wengé - ruote multidirezionali 100 mm. Il carrello in foto è con optional pianetto reggipiatto a scomparsa e cassetto portaposate a 3 scomparti.

EN Wooden service trolleys with dome. Load-bearing structure in birch multi-layered wood - half-circle dome in Plexiglas - wooden push handle - available in walnut and wenge - multidirectional wheels ø 100 mm. The trolley shown here is equipped with retractable plate support and cutlery drawer with 3 compartments.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure portante en bouleau multicouche - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire - poignée en bois - disponible en noyer et wengè - roues multidirectionnelles ø 100 mm. Le chariot illustré est équipé en option d'un support pour assiettes rétractable et d'un tiroir à couverts à 3 compartiments.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Struktur aus Birkensperrholz und Ablageflächen aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - halbrunde Plexiglashaube - Schubgriff aus Holz - erhältlich in Nussbaum und Wenge - Mehrwegräder ø 100 mm. Der Wagen auf dem Bild ist mit dem ausziehbarem Pfannenträger und Besteckschublade mit 3 Fächern ausgestattet.

	CL 2350 noce-walnut	CL 2350W wengé	CL 2351 noce-walnut	CL 2351W wengé
cm	86 x 55 x 95(h) cm		106 x 55 x 95(h) cm	
N.	2			
MAX Kg	80 Kg			
	780 €		**850 €**	

LPC 800
LPC 850

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



LPC 800

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura portante in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale in legno massello - disponibile ni colori noce o wengè - modelli a 2 o 3 ripiani - ruote multidirezionali ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys with dome. Load-bearing structure in solid wood - shlves in birch laminated wood - half-circle dome in Plexiglas - melamine shelves - solid wood perimeter frame - available in walnut or wengè colour - models with 2 or 3 shelves - multidirectional wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure portante en bois massif - étagères en bouleau mélaminé - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire - étagères en bouleau stratifié - cadre périmétral en bois massif - disponible en noyer ou wengè - modèles à 2 ou 3 étagères - roues multidirectionnelles ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Struktur aus Massivholz - Ablageflächen aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - halbrunde Plexiglashaube - Ablageflächen aus Melamin - umlaufender Rahmen aus Massivholz - erhältlich in den Farben Nussbaum oder Wenge - Modelle mit 2 oder 3 Einlegeböden - Mehrwegräder ø 100 mm.

	LPC 800 noce-walnut	LPC 800W wengé	LPC 850 noce-walnut	LPC 850W wengé
cm	81 x 55 x 108(h) cm			
N.	2		3	
MAX Kg	80 Kg			
	880 €		**1000 €**	

LPC 1000
LPC 1050

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



LPC 1050

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura portante in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale in legno massello - disponibile ni colori noce o wengè - modelli a 2 o 3 ripiani - ruote multidirezionali ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys with dome. Load-bearing structure in solid wood - shlves in birch laminated wood - half-circle dome in Plexiglas - melamine shelves - solid wood perimeter frame - available in walnut or wengè colour - models with 2 or 3 shelves - multidirectional wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure portante en bois massif - étagères en bouleau mélaminé - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire - étagères en bouleau stratifié - cadre périmétral en bois massif - disponible en noyer ou wengè - modèles à 2 ou 3 étagères - roues multidirectionnelles ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Struktur aus Massivholz - Ablageflächen aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - halbrunde Plexiglashaube - Ablageflächen aus Melamin - umlaufender Rahmen aus Massivholz - erhältlich in den Farben Nussbaum oder Wenge - Modelle mit 2 oder 3 Einlegeböden - Mehrwegräder ø 100 mm.

	LPC 1000 noce-walnut	LPC 1000W wengé	LPC 1050 noce-walnut	LPC 1050W wengé
cm	115 x 55 x 108(h) cm			
N.	2		3	
MAX Kg	80 Kg			
	920 €		**1050 €**	

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

OPTIONAL 24

CL 2785



CL 2785

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura portante in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass trasparente 150(h) mm - vasca e griglia in acciaio inox - 8 piastre eutettiche refrigeranti - ruote multidirezionali ø 100 mm. Può contenere numero 5 bacinelle GN1/4 con 65(h) mm oppure 5 bacinelle GN1/6 con 65(h) mm.

EN Wooden service trolleys with dome. Multi-layered birch wood supporting structure - clear Plexiglas dome 150(h) mm - stainless steel bowl and grid - 8 refrigerant eutectic plates - multidirectional wheels ø 100 mm. It can contain 5 GN1/4 containers 65(h) mm or 5 GN1/6 containers 65(h) mm.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure portante en bouleau multicouche - clochette en plexiglas transparent 150(h) mm - cuve et grille en acier inox - 8 plaques de refroidissement eutectiques - roues multidirectionnelles ø 100 mm. Contient 5 bacs GN1/4 avec 65(h) mm ou 5 bacs GN1/6 avec 65(h) mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Tragkonstruktion aus Birkensperrholz - transparente Plexiglashaube 150(h) mm - Edelstahlbehälter und Grill - 8 Eutektik-Kühlplatten - Mehrwegräder ø 100 mm. Enthält 5 GN1/4 Behälter mit 65(h) mm oder 5 GN1/6 Behälter mit 65(h) mm.

	CL 2785 noce-walnut	CL 2785W wengé
cm	106 x 55 x 108(h) cm	
N.	2	
	1440 €	

Carrelli di servizio in legno con cupola

WOODEN SERVICE TROLLEYS WITH DOME
CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS AVEC CLOCHETTE
SERVICEWAGEN AUS HOLZ MIT HAUBE

A 100
Pianetto reggipiatto a scomparsa Retractable shelf Étagère à plateaux encastrée Verdeckte Tablettablage
50 €

A 200
Cassetto portaposate a 3 scomparti Cutlery drawer with 3 compartments Tiroir à couverts avec 3 compartiments Besteckschublade mit 3 Fächern
85 €

CL 2751 - CL 2752



CL 2751

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING

IT Carrelli Flambè. Struttura portante in legno multistrato di betulla monocorpo - rivestimento in legno massello di castagno - piano di cottura in acciaio inox - ribaltina laterale - maniglia di spinta in acciaio cromato - portabottiglie in acciaio cromato - 2 cassetti - vano porta bombola da 2 kg - ruote multidirezionali ø 100 mm.

EN Flambé trolleys. Load-bearing structure in one-piece wulti-layered wood - solid chestnut wood lining - stainless steel cooking plate - side folding panel - chrome-plated steel push handle - chrome-plated steel bottle rack - 2 drawers - 2 kg gas bottle compartment - multidirectional wheels ø 100 mm.

FR Chariots Flambé. Structure portante en bois de bouleau multicouche à structure monocoque - revêtement en châtaignier massif - plaque de cuisson en acier inox - volet latéral - poignée de poussée en acier chromé - porte-bouteille en acier chromé - 2 tiroirs - compartiment porte- bouteille de 2 kg - roues multidirectionnelles ø 100 mm.

DE Flambè-Wagen. Monoblock Struktur aus Birkensperrholz - Verkleidung aus massivem Kastanienholz - Kochplatte aus Edelstahl - Seitenklappe - Schubgriff aus verchromtem Stahl - Flaschenständer aus verchromtem Stahl - 2 Schubladen - 2 kg Gasflaschenfach - Mehrwegräder ø 100 mm.

CL 2750



CL 2750W

	CL 2751 noce-walnut	CL 2751W wengé	CL 2752 noce-walnut	CL 2752W wengé
cm	107/145 x 58 x 91(h) cm		107/145 x 58 x 91(h) cm	
	1 piastra - 1 fuoco 1 plate - 1 burner		2 piastre a 1 fuoco separato 2 plate 1 separate burner	
MAX Kg	35 Kg		35 Kg	
	1280 €		**1520 €**	

	CL 2750 noce-walnut	CL 2750W wengé
cm	107/145 x 58 x 91(h) cm	
	1 piastra - 2 fuochi 1 plate - 2 burners	
MAX Kg	35 Kg	
	1400 €	

Carrelli Flambè
Flambè trolleys

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

CF 1200 - CF 1201
CF 1202

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CF 1200

IT Carrelli Flambè. Struttura portante in legno nobilitato - piano di cottura in acciaio inox con bruciatore regolabile - ribaltina laterale - maniglia di spinta in acciaio cromato - portabottiglie in acciaio cromato - 1 cassetto - 1 sportello vano porta bombola da 3 Kg - ruote multidirezionali ø 100 mm.

EN Flambé trolleys. Load-bearing structure in laminated wood - stainless steel cooking plate with adjustable burner - side folding panel - chrome-plated steel push handle - chrome-plated steel bottle rack - 1 drawer - 3 kg gas bottle compartment - multidirectional wheels ø 100 mm.

FR Chariots Flambé. Structure portante en bois mélaminé - plaque de cuisson en acier inox avec brûleur réglable - volet latéral - poignée de poussée en acier chromé - porte-bouteille en acier chromé - 1 tiroir - compartiment avec porte pour bouteille de 3 kg - roues multidirectionnelles ø 100 mm.

DE Flambè-Wagen. Struktur aus melaminharzbeschichtetem Holz - Kochplatte aus Edelstahl mit einstellbarem Brenner - Schubgriff aus verchromtem Stahl - Flaschenständeraus verchromtem Stahl - 1 Schublade - 3 Kg Gasflaschenfach - Mehrwegräder ø 100 mm.

Carrelli Flambé
Flambè Trolleys

AB2 CL2750-51-52	AB3 CF1200-1201-1202
Bombola gas 2 Kg. (vuota) Gas bottle 2 kg (empty) Bouteille de gaz 2 kg (vide) Gasflasche 2 kg (leer)	Bombola gas 3 Kg. (vuota) Gas bottle 3 kg (empty) Bouteille de gaz 3 kg (vide) Gasflasche 3 kg (leer)
	
60 €	**65 €**

	CF 1200 noce-walnut	CF 1200W wengé	CF 1201 noce-walnut	CF 1201W wengé
cm	115 x 55 x 108(h) cm			
	1 piastra - 1 fuoco 1 plate - 1 burner		1 piastra - 2 fuochi 1 plate - 2 burners	
MAX Kg	35 Kg			
	990 €		**1100 €**	

	CF 1202 noce-walnut	CF 1202W wengé
cm	107/145 x 58 x 85(h) cm	
	2 piastre a 1 fuoco separato 2 plate 1 separate burner	
MAX Kg	35 Kg	
	1160 €	

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

ML 3000 SS

NOCE/WALNUT

WENGÉ



ML 3000 SS

IT Mobili di servizio bassi doppi - struttura e pannelli in nobilitato con bordi protetti da profilo in gomma - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - disponibile in colore noce e wengé - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN Low double service cabinets - structure and panels in melamine with edges protected by rubber profile - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - available in walnut and wenge colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles bas de service double - structure et panneaux en mélaminé avec bords en caoutchouc - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - disponible en noyer et wengè - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Niedrige Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin mit Gummikantenschutz - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - erhältlich in Nussbaum und Wenge - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3000 SS noce-walnut	ML 3000 SSW wengé
cm	95 x 49 x 99(h) cm	
	2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers	
	640 €	

ML 3170SS
ML 3170ST

NOCE/WALNUT



ML 3170 SS

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato con bordi protetti da profilo in gomma - sportello superiore in plexiglass fumè - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli (SS) oppure 1 sportello e 1 tramoggia (ST) - disponibile in colore noce - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High double service cabinets - structure and panels in melamine with edges protected by a rubber profile - smoky grey Plexiglas upper door - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors (SS) or 1 door and 1 hopper (ST) - available in walnut colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles hauts de service double - structure et panneaux en mélaminé avec bords en caoutchouc - porte supérieure en plexiglas fumé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes (SS) ou 1 porte et 1 trémie (ST) - disponible en noyer - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin mit Gummikantenschutz - obere Tür aus dunklem Plexiglas - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen (SS) oder 1 Tür und 1 Trichter (ST) - erhältlich in Nussbaum - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3170 SS noce-walnut	ML 3170 ST noce-walnut
cm	95 x 49 x 144(h) cm	
	2 sportelll in plexiglas fumè 2 sportelli - 2 cassetti 2 door in smoky grey Plexiglas 2 doors - 2 drawers	2 sportelli in plexiglas fumè 1 sportello - 1 tramoggia - 2 cassetti 2 door in smoky grey Plexiglas 1 door - 1 hopper - 2 drawers
	1000 €	**1100 €**

Mobili di servizio in legno
Wooden serving furniture

OPTIONAL

34

ML 3150ST
ML 3100SS

NOCE/WALNUT

WENGÉ



ML 3150 STW

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato con bordi protetti da profilo in gomma - alzatina con 2 mensole - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli (SS) oppure 1 sportello e 1 tramoggia (ST) - disponibile in colore noce e wengé - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High double service cabinets - structure and panels in melamine with edges protected by rubber profile - backsplash with 2 shelves - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors (SS) or 1 door and 1 hopper (ST) - available in walnut and wenge colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles hauts de service double - structure et panneaux en mélaminé avec bords en caoutchouc - dosseret avec 2 étagères - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes (SS) ou 1 porte et 1 trémie (ST) - disponible en noyer et wengè - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin mit Gummikantenschutz - Rückwand mit 2 Regalen - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen (SS) oder 1 Tür und 1 Trichter (ST) - erhältlich in Nussbaum und Wenge - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3150 ST noce-walnut	ML 3150 STW wengé	ML 3100 SS noce-walnut	ML 3100 SSW wengé
cm	95 x 49 x 144(h) cm			
	1 sportello - 1 tramoggia - 2 cassetti 1 door - 1 hopper - 2 drawers		2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers	
	900 €		**800 €**	

ML 3050S

NOCE/WALNUT



IT Mobile di servizio alto singolo - struttura e pannelli in nobilitato con bordi protetti da profilo in gomma - alzatina con 2 mensole - 1 cassetti portaposate con separatore - 1 sportello - disponibile in colore noce - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN Low single service cabinet - structure and panels in melamine with edges protected by rubber profile - backsplash with 2 shelves - 1 cutlery drawer with separator - 1 door - available in walnut colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meuble bas de service simple - structure et panneaux en mélaminé avec bords en caoutchouc - dosseret avec 2 étagères - 1 tiroir à couverts avec séparateur - 1 porte - disponible en noyer et wengè - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Niedrige Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin mit Gummikantenschutz - Rückwand mit 2 Regalen - 1 Besteckschublade mit Trennwand - 1 Tür - erhältlich in Nussbaumfarbe - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3050 S noce-walnut
cm	45 x 49 x 144(h) cm
	1 sportello - 1 cassetto 1 door - 1 drawer
	710 €

ML 3202SS



NOCE/WALNUT

WENGÉ

ROVERE/
DURMAST

ML 3202 SS

IT Mobili di servizio in legno. Mobili di servizio bassi doppi - struttura e pannelli in nobilitato - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - disponibile in colore noce, wengé e rovere - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN Wooden service cabinets. Low double service cabinets - melamine structure and panels - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - available in walnut, wenge and oak colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles de service en bois. Meubles bas de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - disponible en noyer, wengè et chêne - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Servicemöbel aus Holz. Niedrige Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - erhältlich in Nussbaum, Wenge und Eichenfarbe - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3202 SSN noce-walnut	ML 3202 SSW wengé	ML 3202 SS rovere-durmast
cm	90 x 48 x 95(h) cm		
	2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers		
	670 €		

ML 3212SS

NOCE/WALNUT

WENGÉ

ROVERE/
DURMAST



ML 3212 SS

ML 3212 SSW

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - disponibile in colore noce, wengé e rovere - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High double service cabinets - melamine structure and panels - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - available in walnut, wenge and oak colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles hautes de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - disponible en noyer, wengè et chêne - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - erhältlich in Nussbaum, Wenge und Eichenfarbe - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3212 SSN noce-walnut	ML 3212 SSW wengé	ML 3212 SS rovere-durmast
cm	90 x 48 x 155(h) cm		
	2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers		
	910 €		

Mobili di servizio in legno
Wooden serving furniture

ML 3200S

NOCE/WALNUT

WENGÉ

ROVERE/
DURMAST



ML 3200 SW

IT Mobili di servizio singoli bassi - struttura e pannelli in nobilitato - 1 cassetto portaposate con separatore - 1 sportello - disponibile in colore noce, wengé e rovere - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High single service cabinet - melamine structure and panels - 1 cutlery drawer with separator - 1 door - available in walnut, wenge and oak colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles bas de service simple - structure et panneaux en mélaminé - 1 tiroir à couverts avec séparateur - 1 porte - disponible en noyer, wengè et chêne - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Niedrige Einzelne Servicemöbeln - Struktur und Blenden aus Melamin - 1 Besteckschublade mit Trennwand - 1 Tür - erhältlich in Nussbaum, Wenge und Eichenfarbe - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3200 SN noce-walnut	ML 3200 SW wengé	ML 3200 S rovere-durmast
cm	45 x 48 x 95(h) cm		
	1 sportello - 1 cassetto 1 door - 1 drawer		
	480 €		

ML 3210S

NOCE/WALNUT

WENGÉ

ROVERE/
DURMAST



ML 3210 SW

IT Mobili di servizio singoli alti - struttura e pannelli in nobilitato - 1 cassetto portaposate con separatore - 1 sportello - disponibile in colore noce, wengé e rovere - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High single service cabinet - melamine structure and panels - 1 cutlery drawer with separator - 1 door - available in walnut, wenge and oak colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles hautes de service simple - structure et panneaux en mélaminé - 1 tiroir à couverts avec séparateur - 1 porte - disponible en noyer, wengè et chêne - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Einzelne Servicemöbeln - Struktur und Blenden aus Melamin - 1 Besteckschublade 1 mit Trennwand - 1 Tür - erhältlich in Nussbaum, Wenge und Eichenfarbe - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3210 SN noce-walnut	ML 3210 SW wengé	ML 3210 S rovere-durmast
cm	45 x 48 x 155(h) cm		
	1 sportello - 1 cassetto 1 door - 1 drawer		
	700 €		

ML 3204SS

NOCE/WALNUT

WENGÉ

ROVERE/
DURMAST



ML 3204 SS

IT Mobili di servizio bassi doppi - struttura e pannelli in nobilitato - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - disponibile in colore noce, wengé e rovere - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN Low double service cabinets - melamine structure and panels - 3 cutlery drawers, 2 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - available in walnut, wenge and oak colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles bas de service double - structure et panneaux mélaminés - 3 tiroirs à couverts, dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - disponible en couleur noyer, wengè et chêne - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Niedrige Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - erhältlich in Nussbaum, Wenge und Eichenfarbe - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3204 SSN noce-walnut	ML 3204 SSW wengé	ML 3204 SS rovere-durmast
cm	136 x 48 x 95(h) cm		
	2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment		
	870 €		

ML 3214SS

NOCE/WALNUT

WENGÉ

ROVERE/
DURMAST



ML 3214 SSW

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - disponibile in colore noce, wengé e rovere - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High double service cabinets - melamine structure and panels - 3 cutlery drawers, 3 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - available in walnut, wenge and oak colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles de service hautes double - structure et panneaux en mélaminé - 3 tiroirs à couverts dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - disponible en noyer, wengè et chêne - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - erhältlich in Nussbaum, Wenge und Eichenfarbe - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3214 SSN noce-walnut	ML 3214 SSW wengé	ML 3214 SS rovere-durmast
cm	136 x 48 x 155(h) cm		
	2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment		
	1160 €		

Mobili di servizio in legno
Wooden serving furniture

OPTIONAL 34

31

ML 3212 SSP



NOCE/WALNUT

WENGÉ

ML 3212 SSPW

IT Mobili di servizio alti - struttura e pannelli in nobilitato - struttura reggi pensili in acciaio plastificato - 2 pensili - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - disponibile in colore noce e wengé - ruote multidirezionali ø 50 mm. Optional tramoggia A270-A270W.

EN High double service cabinets - melamine structure and panels - plastic-coated steel wall cabinets support structure - 2 wall cabinets - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - available in walnut and wenge colour - multidirectional wheels ø 50 mm. Optional hopper A270-A270W.

FR Meubles hautes de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - disponible en noyer, wengè et chêne - roues multidirectionnelles ø 50 mm. Trémie A270-A270W en option.

DE Hohe Servicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - kunststoffbeschichtete Stahl-Halterungen - 2 Hängeschränke - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - erhältlich in Nussbaum und Wenge - Mehrwegräder ø 50 mm. Auf Wunsch Trichter A270-A270W.

	ML 3212 SSPN noce-walnut	ML 3212 SSPW wengé
cm	92 x 48 x 153(h) cm	
	2 pensili - 2 sportelli - 2 cassetti 2 wall cabinets - 2 doors - 2 drawers	
	1140 €	

ML 3214 SSP



NOCE/WALNUT

WENGÉ

ML 3214 SSPN

IT Mobili di servizio alti - struttura e pannelli in nobilitato - struttura reggi pensili in acciaio plastificato - 3 pensili - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - disponibile in colore noce e wengé - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High double service cabinets - melamine structure and panels - plastic-coated steel wall cabinets support structure - 3 wall cabinets - 3 cutlery drawers, 2 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - available in walnut and wenge colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles de service hautes double - structure et panneaux en mélaminé - structure de supports pour meubles à mur en acier plastifié - 3 tiroirs à couverts dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - disponible en noyer et wengè - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Servicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - kunststoffbeschichtete Stahl-Halterungen - 3 Hängeschränke - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - erhältlich in Nussbaum und Wenge - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3214 SSPN noce-walnut	ML 3214 SSPW wengé
cm	137 x 48 x 153(h) cm	
	3 pensili - 2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 3 wall cabinets - 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment	
	1400 €	



Su tutti i modelli
On all models

CL - CLP - CLC

n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
4 Brass or chrome ball casters
4 Roulette à bille en laiton ou chromée
4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle



140 €

Solo per mobili di servizio
Service furniture only

Applicazione tramoggia per mobili
overprice for furniture hopper
surprix de trémie pour meubles
Preiszuschlag für Möbeltrichter

A 250	A 250W	A 260	A 270
ML 3000 SS ML 3170 SS ML 3100 SS ML 3050 S	ML 3000SSW ML 3170SSW ML 3100SSW	ML 3200SS ML 3202SS ML 3210S ML 3212SS ML 3204SS ML 3210SN ML 3212SSPN	ML 3214SSPN ML 3214SSPW
130 €			

Carrelli di servizio in legno
Wooden service trolleys

Espositore di vini - portabottiglie - struttura in legno
Wine display rack - bottle rack - wooden frame
Présentoir à vin - porte-bouteilles - structure en bois
Weinständer - Flaschenregal - Holzstruktur

	A 1250 noce-walnut	A 1250W wengé	A 1260 noce-walnut	A 1260W wengé
Mod.	CL 70 - CL 2000 CL 2150	CL 70W - CL 2000W CL 2150W	CL 90 - CL 2001 CL 2151	CL 90W - CL 2001W CL 2151W
cm	68 x 46 x 19(h) mm		88 x 46 x 19(h) mm	
	190 €		210 €	



NOCE/WALNUT WENGÉ

Espositore di liquori - portabottiglie - struttura in legno - ringhiere in acciaio inox
Wine display rack, bottle rack, wooden frame, stainless steel railings
Présentoir à vin, porte-bouteilles, structure en bois, barres de protection en acier inox
Weinständer - Flaschenregal - Holzstruktur, Edelstahlleisten

	A 1270 noce-walnut	A 1270W wengé	A 1280 noce-walnut	A 1280W wengé
Mod.	CL 70 - CL 2000 CL 2150	CL 70W - CL 2000W CL 2150W	CL 90 - CL 2001 CL 2151	CL 90W - CL 2001W CL 2151W
cm	68 x 46 x 37(h) mm		88 x 46 x 37(h) mm	
	200 €		220 €	



NOCE/WALNUT WENGÉ

forcar

Carrelli di servizio in legno
Wooden service trolleys

Espositore ghiacciaia. Struttura in legno con vasca e griglia in acciaio inox - cupola plexiglass - provvisto di 8 contenitori eutettici.

Icebox display. Wooden structure with stainless steel bowl and grill - Plexiglas dome - equipped with 8 eutectic containers.

Présentoir glacière. Structure en bois avec cuve et grille en acier inox - clochette en plexiglas - équipé de 8 conteneurs eutectiques.

Gefrierfachavitrine. Holzstruktur mit Edelstahlwanne und Gitter - Plexiglashaube - ausgestattet mit 8 eutektischen Behältern.



	A 1290 noce-walnut	A 1290W wengé
Mod.	CL90 - CL2001 CL2151	CL90W - CL2001W CL2151W
cm	90 x 48,5 x 23(h) mm	
	720 €	



NOCE/WALNUT WENGÉ

Vetrinetta con struttura in legno e cupola in plexiglass

Display with wooden structure and Plaxiglas dome.

Présentoir avec structure en bois et clochette en plexiglas.

Vitrine mit Holzstruktur und Plexiglashaube.



	A 1299 noce-walnut	A 1299W wengé	A 1298 noce-walnut	A 1298W wengé
Mod.	CL 70 - CL 2000 CL 2150	CL 70W - CL 2000W CL 2150W	CL90 - CL2001 CL2151	CL90W - CL2001W CL2151W
cm	70 x 50 x 22(h) mm		90 x 50 x 22(h) mm	
	310 €		330 €	



Carrelli di servizio
in acciaio inox

STAINLESS STEEL SERVICE TROLLEYS
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOX
SERVICEWAGEN AUS EDELSTAHL

forcar®

CA 1000 - CA 1001

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CA 1000W

IT Struttura tubolare 20x20 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in nobilitato con cornice perimetrale in acciaio inox **AISI 304** - paracolpi in gomma - ruote multdirezionali ø 125 mm.

EN Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - melamine shelves with perimeter frame in stainless steel **AISI 304** - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Structure tubulaire 20x20 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en mélaminé avec cadre périmétral en acier inox **AISI 304** - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Rohrrahmen 20x20 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Ablageflächen aus Melamin mit umlaufendem Rahmen aus Edelstahl **AISI 304** - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1000 noce-walnut	CA 1000W wengé	CA 1001 noce-walnut	CA 1001W wengé
cm	83 x 57 x 97(h) cm		103 x 57 x 97(h) cm	
N.	2			
mm	72,4 x 50 cm		92,4 x 50 cm	
MAX Kg	60 Kg			
	260 €		270 €	

CA 1050 - CA 1051

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CA 1050

IT Struttura tubolare 20x20 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in nobilitato con cornice perimetrale in acciaio inox **AISI 304** - paracolpi in gomma - ruote multdirezionali ø 125 mm.

EN Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - shelves in melamine with perimeter frame in stainless steel **AISI 304** - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Structure tubulaire 20x20 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en mélaminé avec cadre périmétral en acier inox **AISI 304** - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Rohrrahmen 20x20 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Ablageflächen aus Melamin mit umlaufendem Rahmen aus Edelstahl **AISI 304** - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1050 noce-walnut	CA 1050W wengé	CA 1051 noce-walnut	CA 1051W wengé
cm	83 x 57 x 97(h) cm		103 x 57 x 97(h) cm	
N.	3			
mm	72,4 x 50 cm		92,4 x 50 cm	
MAX Kg	60 Kg			
	340 €		360 €	

Carrelli di servizio in acciaio inox e ripiani in nobilitato
Stainless steel service trolleys and melamine shelves

OPTIONAL 38

CA 1070
CA 1071



NOCE/WALNUT



CA 1070

IT Struttura tubolare 20x20 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in nobilitato con cornice perimetrale in acciaio inox **AISI 304** - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - shelves in melamine with perimeter frame in stainless steel **AISI 304** - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Structure tubulaire 20x20 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en mélaminé avec cadre périmétral en acier inox **AISI 304** - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Rohrrahmen 20x20 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Ablageflächen aus Melamin mit umlaufendem Rahmen aus Edelstahl **AISI 304** - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1070 noce-walnut	CA 1071 noce-walnut
cm	83 x 57 x 172(h) cm	103 x 57 x 172(h) cm
N.	4	
mm	72,4 x 50 cm	92,4 x 50 cm
MAX Kg	60 Kg	
	450 €	**470 €**

Optional

A 512
Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA 1000-1050-1070-1071
CA 1380-81-82-83-84-85-86-87-88-89-90-91-96
CA 1410-11-12-13-14-15-16-17-24-25-26-27

8 € cad./each

A 514
Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA 1392P-93P-94P-95P

10 € cad./each

A 517
Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA 1430-31-32-33

15 € cad./each



A 512



A 514

CA 1380
CA 1381



CA 1380

CA 1382
CA 1383



CA 1382

CA 1384
CA 1385



CA 1384

IT Struttura tubolare 20x20 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304** piegati, satinati, insonorizzati - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel folded, satin-finished, soundproofed shelves - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Structure tubulaire 20x20 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** pliées, satinées, insonorisées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Rohrrahmen 20x20 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Gebogene, Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1380	CA 1381	CA 1382	CA 1383	CA 1384	CA 1385
cm	91 x 57 x 172(h) cm	111 x 57 x 172(h) cm	91 x 57 x 96(h) cm	111 x 57 x 96(h) cm	91 x 57 x 96(h) cm	111 x 57 x 96(h) cm
N.	4		2		3	
mm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm
MAX Kg	80 Kg		80 Kg		80 Kg	
	480 €	**510 €**	**260 €**	**285 €**	**340 €**	**375 €**

CA 1390
CA 1391



CA 1390

CA 1410
CA 1411



CA 1410

CA 1412 - CA 1413
CA 1414



CA 1412

IT Struttura tubolare ø 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Tubular structure ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel shelves, tray-shaped with rounded edges and high thickness, soundproofed and with satin finish - rubber shock absorber - multdirectional wheels ø 125 mm.

FR Structure tubulaire ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304**, moulées en forme de plateau à bords arrondis et de grande épaisseur, insonorisées et satinées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Rohrrahmen ø 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304**, Tablett förmig bedruckt mit abgerundeten Kanten und satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz-Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1390	CA 1391	CA 1410	CA 1411	CA 1412	CA 1413	CA 1414
cm	90 x 60 x 94(h) cm	110 x 60 x 94(h) cm	90 x 60 x 104(h) cm	110 x 60x 104(h) cm	100 x 70 x 94(h) cm	110 x 70 x 94(h) cm	128 x 70 x 94(h) cm
N.	2		3		2		
mm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	90 x 60 cm	100 x 60 cm	120 x 60 cm
MAX Kg	100 Kg		100 Kg		100 Kg		
	250 €	**260 €**	**320 €**	**340 €**	**290 €**	**305 €**	**390 €**

CA 1415 - CA 1416 CA 1417



CA 1415

CA 1424 CA 1425



CA 1424

CA 1426 CA 1427



CA 1426

IT Struttura tubolare ø 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Tubular structure ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel shelves, tray-shaped with rounded edges and high thickness, soundproofed and with satin finish - rubber shock absorber - multdirectional wheels ø 125 mm.

FR Structure tubulaire ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304**, moulées en forme de plateau à bords arrondis et de grande épaisseur, insonorisées et satinées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Rohrrahmen ø 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304**, Tablett förmig bedruckt mit abgerundeten Kanten und satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz-Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1415	CA 1416	CA 1417	CA 1424	CA 1425	CA 1426	CA 1427
cm	100 x 70 x 104(h) cm	110 x 70 x 104(h) cm	128 x 70 x 104(h) cm	90 x 60 x 140(h) cm	110 x 60 x 140(h) cm	90 x 60 x 170(h) cm	110 x 60 x 170(h) cm
N.	3			4		5	
mm	90 x 60 cm	100 x 60 cm	120 x 60 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm
MAX Kg	100 Kg			100 Kg		100 Kg	
	380 €	**400 €**	**520 €**	**420 €**	**450 €**	**500 €**	**540 €**

Carrelli di servizio in acciaio inox
Stainless steel service trolleys

OPTIONAL 38

CA 1390S - CA 1391S



CA 1390S

* Sacchi non inclusi.
Bags not included.
Sacs non fournis.
Säcke nicht enthalten.

IT Portarifiuti. Carrelli di servizio in acciaio inox. Struttura tubolare ø 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304** con fori per sacchi porta rifiuti - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Garbage trolley. Stainless steel service trolleys. Tubular structure ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** - stainless steel **AISI 304** shelves with holes for garbage bags - rubber stop - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Récipient à déchets. Chariots de service en acier inox Structure tubulaire ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** avec trous pour sacs à déchets - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Abfallwagen. Servicewagen aus Edelstahl. Rohrrahmen ø 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit Löchern für Abfallsäcke - Gummistoßschutz- Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1390S	CA 1391S
cm	90 x 60 x 94(h) cm	110 x 60 x 94(h) cm
N.	2	
mm	80 x 50 cm	100 x 50 cm
MAX Kg	100 Kg	
	300 €	**320 €**

CA 1391S2



* Sacchi non inclusi.
Bags not included.
Sacs non fournis.
Säcke nicht enthalten.

	CA 1391S2
cm	110 x 60 x 94(h) cm
N.	2
mm	100 x 50 cm
MAX Kg	100 Kg
	370 €

CA 1152 - CA 1154

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CA 1152W

IT Carrelli di servizio con cupola. Struttura tubolare 20x20 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in nobilitato con cornice perimetrale in acciaio inox **AISI 304** - cupola in plexiglass semicircolare apribile su due lati - disponibile con ripiani colore noce o wengé - paracolpi in gomma - ruote multdirezionali ø 125 mm.

EN Service trolleys with dome. Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - melamine shelves with stainless steel **AISI 304** perimeter frame - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - available with walnut or wenge colour shelves - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service avec clochette. Structure tubulaire 20x20 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en mélaminé avec cadre périmétral en acier inox **AISI 304** - clochette en plexiglas semi-circulaire s'ouvrant sur deux côtés - disponible avec étagères en noyer ou wengè - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen für Kuchen. Rohrrahmen 20x20 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Ablageflächen aus Melamin mit umlaufendem Rahmen aus Edelstahl **AISI 304** -zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - mit Ablageflächen in Nussbaum- oder Wengè-Farbe erhältlich - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1152	CA 1152W	CA 1154	CA 1154W
cm	90 x 57 x 110(h) cm		111 x 57 x 110(h) cm	
N.	2			
MAX Kg	60 Kg			
	450 €		480 €	

CA 1390C - CA 1391C



CA 1390C

IT Carrelli di servizio con cupola. Struttura tubolare ø 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati, satinati e insonorizzati - cupola in plexiglass semicircolare apribile su due lati - paracolpi in gomma - ruote multdirezionali ø 125 mm.

EN Service trolleys with dome. Tubular structure ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** - stainless steel **AISI 304** folded, satin-finished, soundproofed shelves - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service avec clochette. Structure tubulaire ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** moulées, satinées, insonorisées - clochette en plexiglas semi-circulaire s'ouvrant sur deux côtés - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen für Kuchen. Rohrrahmen ø 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - vorgeformte schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satinierter Oberfläche - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Gummistoßschutz- Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1390C	CA 1391C
cm	90 x 60 x 109(h) cm	110 x 60 x 109(h) cm
N.	2	
MAX Kg	100 Kg	
	440 €	460 €

Carrelli di servizio in acciaio inox con cupola
Stainless steel service trolleys with dome

OPTIONAL 38 43

CA 1162 - CA 1163



CA 1162

IT Carrelli di servizio con cupola. Struttura tubolare 20x20 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati, satinati e insonorizzati - coperchio in plexiglass 150(h) mm - paracolpi in gomma - ruote multdirezionali ø 120 mm.

EN Service trolleys with dome. Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - stainless steel **AISI 304** folded, satin-finished, soundproofed shelves - Plexiglas lid 150(h) mm - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 120 mm.

FR Chariots de service avec clochette. Structure tubulaire 20x20 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** moulées, satinées, insonorisées - couvercle en plexiglas 150(h) mm - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 120 mm.

DE Servicewagen für Kuchen. Rohrrahmen 20x20 mm aus Edelstahl **AISI 304** - vorgeformte schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satinierter Oberfläche - Deckel aus Plexiglas 150(h) mm - Gummistoßschutz- Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1162	CA 1163
cm	118 x 57 x 104(h) cm	
N.	2	3
MAX Kg	80 Kg	
	560 €	**640 €**

CA 1165



IT Carrello di servizio in acciaio inox con piastre eutettiche refrigeranti. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304** 20x20 mm - 8 piastre eutettiche refrigerate incluse - coperchio in plexiglass 150(h) mm - vasca e griglia in acciaio inox - predisposto per una capacità di n. 5 bacinelle GN1/4 e n. 5 bacinelle GN1/6 65(h) mm. Bacinelle non incluse nel prezzo.

EN Stainless steel service trolley with refrigerated electric plates. Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - 8 refrigerated eutectic plates included - Plexiglas lid 150(h) mm - stainless steel bowl and grid - equipped for up to 5 GN1/4 containers and 5 GN1/6 65(h) mm containers. Containers not included in the price.

FR Chariot de service en acier inox avec plaques de refroidissement électriques. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304** 20x20 mm - 8 plaques eutectiques réfrigérées incluses - couvercle en plexiglas 150(h) mm - cuve et grille en acier inox - équipés pour une capacité de 5 bacs GN1/4 et 5 bacs GN1/6 65(h) mm. Bacs non compris dans le prix.

DE Edelstahl-Servicewagen mit elektrischen Kühlplatten. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304** 20x20 mm - 8 eutektische Kühlplatten im Lieferumfang enthalten - Plexiglasdeckel 150(h) mm - Edelstahlwanne und Gitter - enthält 5 GN1/4 Behälter mit 65(h) mm oder 5 GN1/6 Behälter mit 65(h) mm. Behälter nicht im Preis inbegriffen.

	CA 1165
cm	108 x 57 x 104(h) cm
N.	2
MAX Kg	80 Kg
	800 €

CA 1388



IT Carrelli di servizio in acciaio inox per sbarazzo. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304**, 20x20 mm - vasca in acciaio inox **AISI 304** - piano inferiore inox piegato - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for disposal. Tubular structure in stainless steel **AISI 304**, 20x20 mm - stainless steel **AISI 304** bowl - lower folded stainless steel shelf- multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service en acier inox pour le rangement. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304**, 20x20 mm - cuve en acier inox **AISI 304** - plateau inférieur courbé en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl zum Abräumen. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304**, 20x20 mm - Wanne aus Edelstahl **AISI 304** - Bodenfläche aus gebogenem Edelstahl - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1388
cm	101 x 57 x 97(h) cm
N.	2
mm	90 x 50 cm
	1 x 150(h) mm
MAX Kg	80 Kg
	385 €

CA 1389



IT Carrelli di servizio in acciaio inox per sbarazzo. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304**, 20x20 mm - vasche in acciaio inox **AISI 304** insonorizzate 150(h) mm - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for disposal. Tubular structure in stainless steel **AISI 304**, 20x20 mm - stainless steel **AISI 304** soundproofed bowls 150(h) mm - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service en acier inox pour le rangement. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304**, 20x20 mm - cuve en acier inox **AISI 304** insonorisées 150(h) mm - plateau inférieur courbé en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl zum Abräumen. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304**, 20x20 mm - schallgedämmte Wanne aus Edelstahl **AISI 304** 150(h) mm - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1389
cm	101 x 57 x 97(h) cm
N.	2
mm	90 x 50 cm
	2 x 150(h) mm
MAX Kg	80 Kg
	440 €

Carrelli di servizio in acciaio inox per sbarazzo
Stainless steel service trolleys for disposal

OPTIONAL 38

CA 1396



IT Carrelli di servizio in acciaio inox per sbarazzo. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304**, 20x20 mm - vasche insonorizzate in acciaio inox **AISI 304**, 65(h) mm - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for disposal. Tubular structure in stainless steel **AISI 304**, 20x20 mm - stainless steel **AISI 304** soundproofed bowls, 65(h) mm - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service en acier inox pour le rangement. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304**, 20x20 mm - cuve en acier inox **AISI 304** insonorisées 65(h) mm - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl zum Abräumen. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304**, 20x20 mm - schallgedämmte Wanne aus Edelstahl **AISI 304** 65(h) mm - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1396
cm	91 x 57 x 97(h) cm
N.	2
mm	90 x 50 cm
	2 x 65(h) mm
MAX Kg	80 Kg
	340 €

CA 1386 - CA 1387



CA 1386

IT Carrello portabacinelle con struttura tubolare tonda ø 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - livello superiore adatto a contenere fino a 3 bacinelle GN1/1 o 2 bacinelle GN1/1 - piano inferiore in acciaio inox **AISI 304**, piegato e insonorizzato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse.

EN Containers trolley with round tubular frame ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** - upper level designed to accommodate up to 3 GN1/1 or 2 GN1/1 containers - lower level in stainless steel **AISI 304**, folded and soundproofed - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included.

FR Chariot porte-bacs avec structure tubulaire ronde ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - niveau supérieur pour 3 bacs GN1/1 ou 2 bacs GN1/1 - niveau inférieur en acier inox **AISI 304**, plié et insonorisé - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnel ø 125 mm. Bacs non compris

DE Behälterhalterwagen mit Rohrrahmen ø 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - obere Ebene zur Aufnahme von bis zu 3 GN1/1 oder 2 GN1/1 Behälter - vorgeformte, schallgedämmte Bodenfläche aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten

	CA 1386	CA 1387
cm	77 x 62 x 97(h) cm	110 x 62 x 97(h) cm
N.	2	
MAX Kg	100 Kg	
	250 €	**270 €**

CA 1430



CA 1431



CA 1432



IT Carrelli di servizio inox per trasporto pesante. Struttura tubolare tonda ø 25 mm, in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304** , stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for heavy transport. Tubular structure ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** -**AISI 304** stainless steel shelves, tray-shaped with rounded edges and high thickness, soundproofed and with satin finish - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service inox pour le transport de poids. Structure tubulaire ronde ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304**, moulées en forme de plateau à bords arrondis et de grande épaisseur, insonorisées et satinées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl für Schwerlasten. Runder Rohrrahmen ø 25 mm, aus Edelstahl **AISI 304** - Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304**, Tablett förmig bedruckt mit abgerundeten Kanten und satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz- Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1430	CA 1431	CA 1432	CA 1433
cm	110 x 60 x 100(h) cm		110 x 60 x 130(h) cm	110 x 60 x 160(h) cm
N.	2	3	4	5
mm	100 x 50 cm			
MAX Kg	150 Kg			
	380 €	450 €	550 €	640 €

A richiesta spediti anche smontati.
On request also shipped disassembled.

CA 1433



Carrelli di servizio in acciaio inox per trasporto pesante
Stainless steel service trolleys for heavy transport

CA 1392P - CA 1393P



CA 1393P



A 514

OPTIONAL 38

IT Carrelli di servizio inox per trasporto pesante. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304** 25x25 mm - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, piegati con omega di rinforzo, satinati e insonorizzati - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for heavy transport. Tubular structure 25x25 mm in stainless steel **AISI 304** -**AISI 304** stainless steel, folded shelves with support omega, satin-finished and soundproofed - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service inox pour le transport de poids. Structure tubulaire 25x25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** pliées avec renforcement oméga, satinées et insonorisées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl für Schwerlasten. Rohrrahmen 25x25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - mit Omega Verstärkung gebogene, schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1392P	CA 1393P
cm	92 x 67 x 98(h) cm	112 x 67 x 98(h) cm
N.	2	
mm	80 x 60 cm	100 x 60 cm
MAX Kg	200 Kg	
	390 €	**420 €**

CA 1394P - CA 1395P



CA 1395P

	CA 1394P	CA 1395P
cm	92 x 67 x 98(h) cm	112 x 67 x 98(h) cm
N.	3	
mm	80 x 60 cm	100 x 60 cm
MAX Kg	200 Kg	
	530 €	**580 €**

CP 1008



IT Carrelli di servizio multiuso in plastica con montanti in alluminio anodizzato.

EN Multipurpose plastic service trolleys with anodised aluminium uprights.

FR Chariots polyvalente en plastique avec montants en aluminium anodisé.

DE Mehrzweck-Servicewagen aus Kunststoff mit Trägern aus eloxiertem Aluminium.

	CP 1008
cm	85 x 43 x 95(h) cm
N.	3
MAX Kg	40 Kg
	90 €

CP 1010

WARNING



A 1001	A 1002
Cestino piccolo / Small basket Petit panier / Klein Korb	Cestino grande / Big basket Grand panier / Gros Korb
10 €	**25 €**

IT Carrelli di servizio multiuso in plastica con montanti in alluminio anodizzato.

EN Multipurpose plastic service trolleys with anodised aluminium uprights.

FR Chariots polyvalente en plastique avec montants en aluminium anodisé.

DE Mehrzweck-Servicewagen aus Kunststoff mit Trägern aus eloxiertem Aluminium.

	CP 1010
cm	102 x 50 x 96(h) cm
N.	3
MAX Kg	40 Kg
	135 €

Carrelli di servizio multiuso in plastica
Multipurpose plastic service trolleys

Il carrello in foto è con optional A1001 e A1002
The trolley shown is equipped with A1001 and A1002
Le chariot illustré est équipé avec A1001 et A1002
Der abgebildete Wagen ist mit A1001 und A1002ausgestattet



Carrelli ed Espositori
refrigerati e termici in legno

WOODEN REFRIGERATED
AND HEATED TROLLEYS AND DISPLAYS
CHARIOTS ET PRÉSENTOIRS
EN BOIS RÉFRIGÉRÉS ET THERMIQUES
KÜHL- UND HEIZWAGEN
UND -DISPLAYS AUS HOLZ

forcar®

CLR 2788NW



IT Carrelli refrigerati in legno con cupola in plexiglass. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - modelli con 2 mensole ripieghevoli - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 100 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

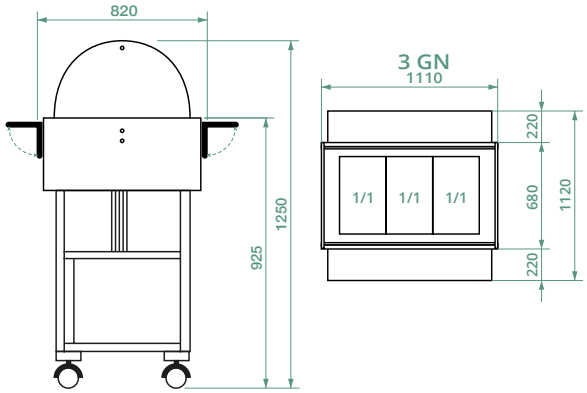
EN Wooden refrigerated trolleys with Plexiglas dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - two foldable shelves models - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Basins excluded - the indicated working temperatures are to be considered with positioned lids.

FR Chariots réfrigérés n bois avec clochette en plexiglas. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - modèles avec 2 étagères escamotables - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 100 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Holz mit Plexiglashaube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - Modelle mit 2 Faltflächen- erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 100 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

NOCE/WALNUT WENGÉ BIANCO/WHITE

	CLR 2788N noce-walnut	CLR 2788NW wengé	CLR 2788NB bianco-white	CLR 2788NBT noce-walnut	CLR 2788NBTW wengé	CLR 2788NBTB bianco-white
1 Ph	230V - 50Hz					
	+2°C +10°C			-5°C +5°C		
	R600a					
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**					
	2800 €		3000 €	3100 €		3300 €



Carrelli refrigerati in legno
Wooden refrigerated trolleys

OPTIONAL 65

CLR 2787N



IT Carrelli refrigerati in legno con cupola in plexiglass. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - modelli disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 100 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

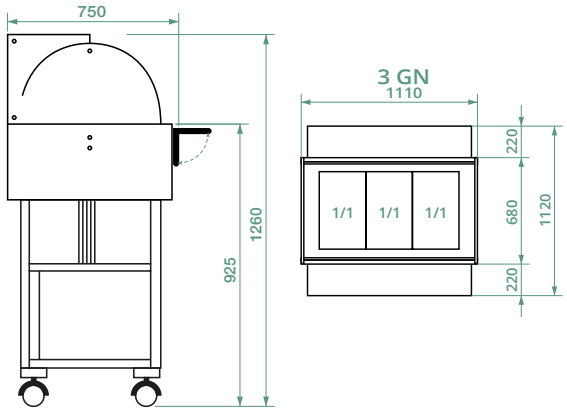
EN Wooden refrigerated trolleys with Plexiglas dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - models with foldable shelf and support base - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots réfrigérés n bois avec clochette en plexiglas. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - modèles avec 1 étagère et plan de travail - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 100 mm. Bacs no compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Holz mit Plexiglashaube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - Modelle mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 100 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

NOCE/WALNUT WENGÉ BIANCO/WHITE

	CLR 2787N noce-walnut	CLR 2787NW wengé	CLR 2787NB bianco-white	CLR 2787NBT noce-walnut	CLR 2787NBTW wengé	CLR 2787NBTB bianco-white
1 Ph	230V - 50Hz					
	+2°C +10°C			-5°C +5°C		
	R600a					
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**					
	2800 €		**3000 €**	**3100 €**		**3300 €**



CLR 2786NB

NEW

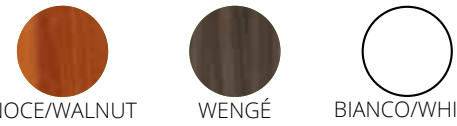


IT Carrelli refrigerati in legno con luce al neon. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - refrigerazione statica - 2 mensole ripieghevoli - disponibili nei colori noce o wengé - 1 luce al neon - ruote multidirezionali ø 100 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

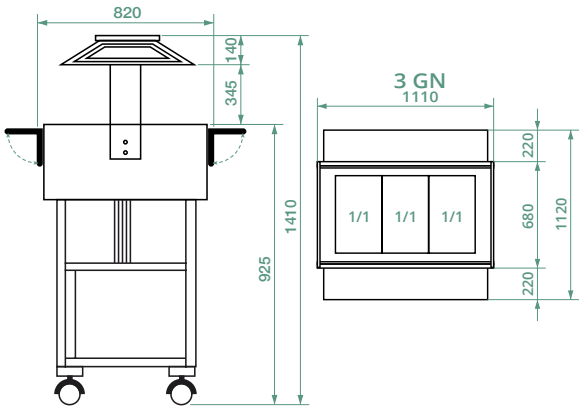
EN Refrigerated wooden trolleys with neon light. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - 2 foldable shelves - available in walnut or wenge colour - 1 neon light - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots réfrigérés en bois avec lampe néon. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - réfrigération statique - 2 étagères escamotables - couleur noyer ou wengè - 1 lampe néon - roues multidirectionnelles ø 100 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Holz mit Neonlampe. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - statische Kühlung - 2 Faltflächen- erhältlich in Walnuss oder Wenge - 1 Neonlampe - Mehrwegräder ø 100 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.



	CLR 2786N noce-walnut	CLR 2786NW wengé	CLR 2786NB bianco-white	CLR 2786NBT noce-walnut	CLR 2786NBTW wengé	CLR 2786NBTB bianco-white
1 Ph	230V - 50Hz					
	+2°C +10°C			-5°C +5°C		
	R600a					
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**					
	2900 €		**3100 €**	**3200 €**		**3400 €**



Carrelli refrigerati in legno
Wooden refrigerated trolleys

OPTIONAL 65 53

ELR 2827



ELR 2827BTW



NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

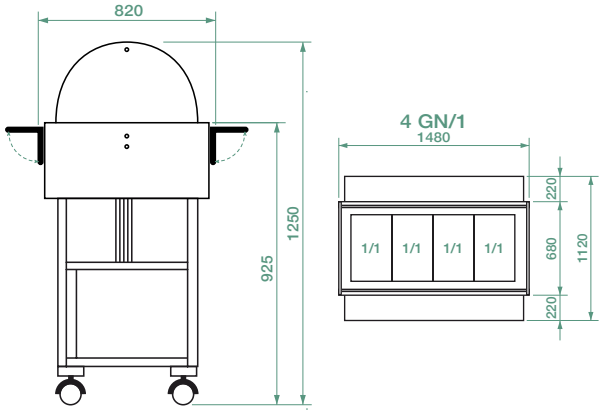
IT Espositori refrigerati in legno con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 75 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Refrigerated wooden displays with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - two foldable shelves models - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoirs réfrigérés en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - modèles avec 2 étagères escamotables - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 75 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlvitrinen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - mit 2 Faltflächen- erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 75 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELR 2827 noce-walnut	ELR 2827W wengé	ELR 2827B bianco-white	ELR 2827BT noce-walnut	ELR 2827BTW wengé	ELR 2827BTB bianco-white
1 Ph	230V - 50Hz					
	+2°C +10°C			-5°C +5°C		
	R600a					
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**					
	2900 €		**3100 €**	**3300 €**		**3500 €**



ELR 2826



ELR 2826BTW



NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

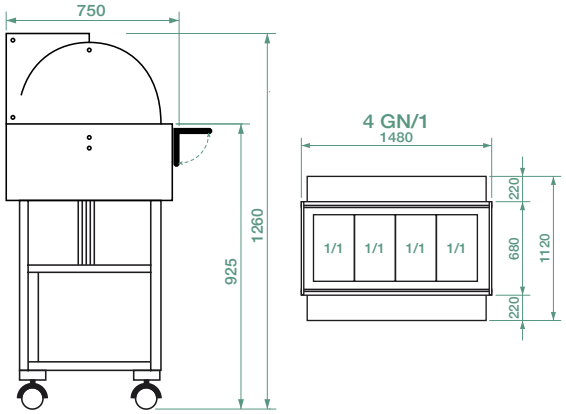
IT Espositori refrigerati in legno con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - disponibili con1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 75 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Refrigerated wooden displays with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - models with 1 foldable shelf and 1 support base - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 75 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoirs réfrigérés en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - avec 1 étagère escamotable et plan de travail - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 75 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlvitrinen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - Modelle mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 75 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELR 2826 noce-walnut	ELR 2826W wengé	ELR 2826B bianco-white	ELR 2826BT noce-walnut	ELR 2826BTW wengé	ELR 2826BTB bianco-white
1 Ph	230V - 50Hz					
	+2°C +10°C			-5°C +5°C		
	R600a					
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**					
	2900 €		**3100 €**	**3300 €**		**3500 €**



Espositori refrigerati in legno
Wooden refrigerated displays

OPTIONAL 65

55

ELR 2825



ELR 2825BTW



NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

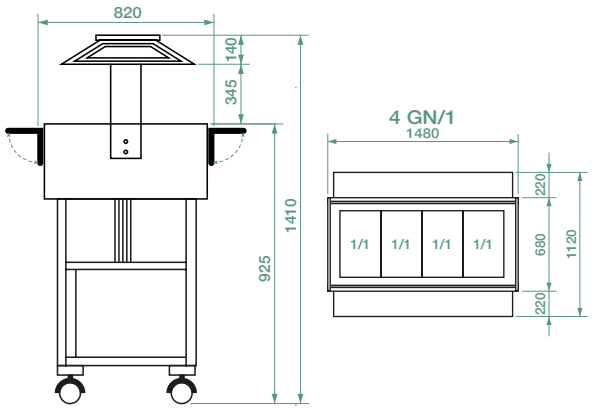
IT Espositori refrigerati in legno con luce al neon. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - refrigerazione statica - 2 mensole ripieghevoli - disponibile nei colori noce o wengé - 1 luce al neon - ruote multidirezionali ø 75 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Refrigerated wooden displays with neon light. Multi-layered birch wood structure - Plexiglas dome - static refrigeration - 2 foldable shelves - available in walnut or wenge colour - 1 neon light - multidirectional wheels ø 75 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoirs réfrigérés en bois avec lampe néon. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - réfrigération statique - 2 étagères escamotables - disponible en couleur noyer ou wengè - 1 lampe néon - roues multidirectionnelles ø 75 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlvitrinen aus Holz mit Neonlampe. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - statische Kühlung - 2 Faltflächen- erhältlich in Walnuss oder Wenge - 1 Neonlampe - Mehrwegräder ø 75 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELR 2825 noce-walnut	ELR 2825W wengé	ELR 2825B bianco-white	ELR 2825BT noce-walnut	ELR 2825BTW wengé	ELR 2825BTB bianco-white
1 Ph	230V - 50Hz					
	+2°C +10°C			-5°C +5°C		
	R600a					
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**					
	3050 €		**3250 €**	**3450 €**		**3650 €**



CL 2777NW



IT Carrelli termico a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica- disponibili con 2 mensole ripieghevoli - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 100 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

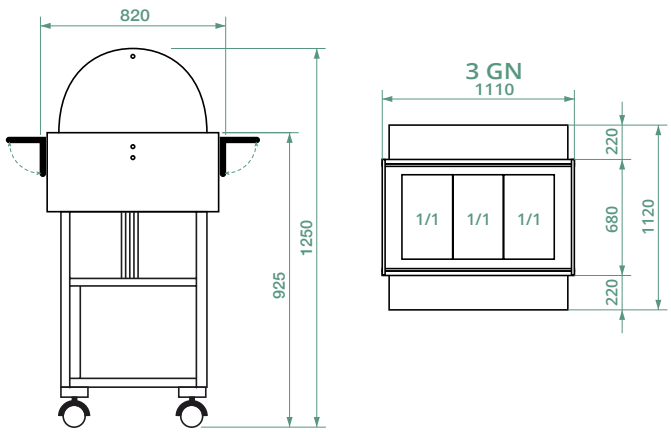
EN Wooden heated bain-marie trolleys with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with two foldable shelves - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Wooden heated bain-marie trolleys with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with two foldable shelves - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

DE Bain-Marie Heizwagen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen- erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 100 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

NOCE/WALNUT WENGÉ BIANCO/WHITE

	CL 2777N noce-walnut	CL 2777NW wengé	CL 2777NB bianco-white
	2000 W		
1 Ph	230V - 50Hz		
	+30°C +90°C		
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**		
	1930 €		**2130 €**



Carrelli termici a bagnomaria in legno
Wooden bain-marie trolleys

CL 2778N

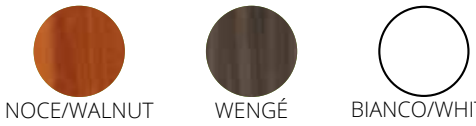


IT Carrelli termico a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 100 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

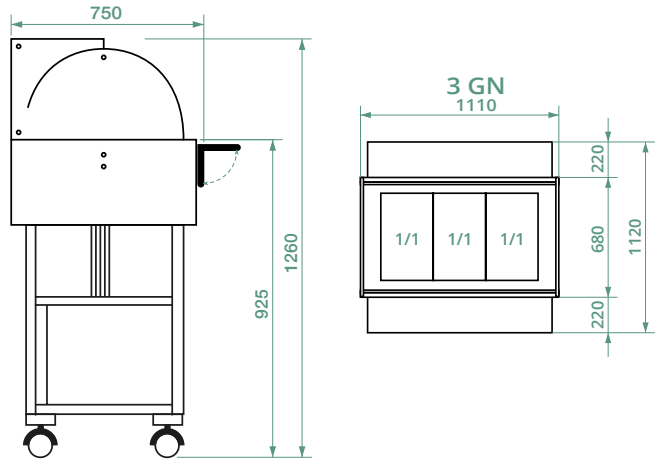
EN Wooden heated bain-marie trolleys with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with 1foldable shelf and 1 support base - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 1 étagère escamotable et 1 plan de travail - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 100 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 100 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.



	CL 2778N noce-walnut	CL 2778NW wengé	CL 2778NB bianco-white
	2000 W		
1 Ph	230V - 50Hz		
	+30°C +90°C		
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**		
	1930 €		**2130 €**



CL 2774NW



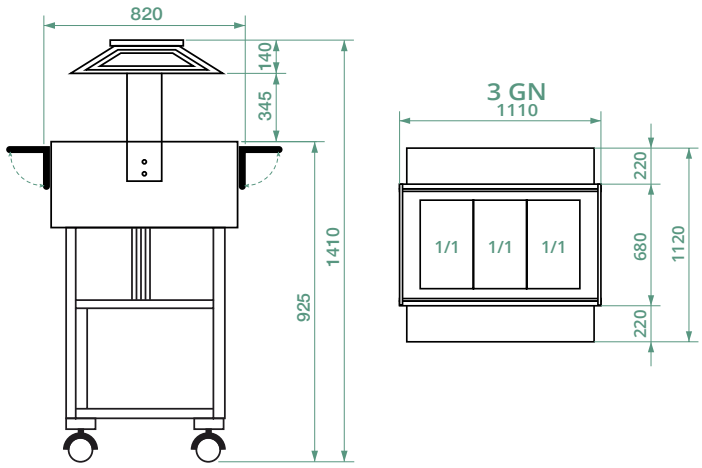
IT Carrello termico a bagnomaria in legno, da buffet. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - luce al neon - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 100 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie trolley, for buffet. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - neon light - electric heating element - available with two foldable shelves - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots bain-marie chauffants en bois, pour buffet. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - lampe néon - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagères escamotables - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 100 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen aus Holz für Buffets. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - Neonlampe - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen - erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 100 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.





	CL 2774N noce-walnut	CL 2774NW wengé	CL 2774NB bianco-white
	2000 W		
1 Ph	230V - 50Hz		
	+30°C +90°C		
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**		
	2000 €		**2200 €**

Carrelli termici a bagnomaria in legno
Wooden heated bain-marie trolleys

CL 2772N

NOCE/WALNUT



IT Carrello termico a bagnomaria in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - 1 mensola ripieghevole - disponibile in colore noce - ruote multidirezionali ø 100 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie trolley Multi-layered birch wood structure - 1 folding shelf - available in walnut colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots bain-marie chauffants en bois. Structure en bois massif - 1 étagère escamotable - disponible en couleur noyer - roues multidirectionnelles de ø 100 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen aus Holz. Birkensperrholzstruktur - 1 Faltfläche - erhältlich in Walnussfarbe - Mehrwegräder ø 100 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CL 2772N noce-walnut
	2000 W
1 Ph	230V - 50Hz
	+30°C +90°C
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	123 x 70 x 135(h) cm
	1800 €



ELC 2832



ELC 2832W



NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

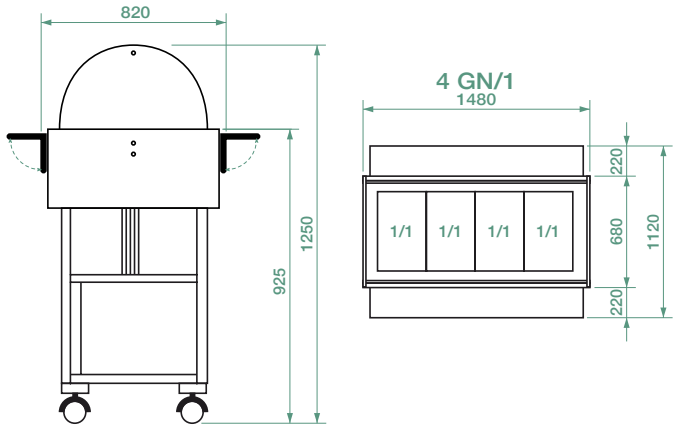
IT Espositore termico a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica- disponibili con 2 mensole ripieghevoli - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 75 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie display with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with two foldable shelves - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 75 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoir bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagères escamotables - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 75 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizvitrine aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen- erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 75 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELC 2832 noce-walnut	ELC 2832W wengé	ELC 2832B bianco-white
	2000 W		
1 Ph	230V - 50Hz		
	+30°C +90°C		
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**		
	2030 €		**2230 €**



Espositori termici a bagnomaria in legno
Wooden heated bain-marie displays

ELC 2834B

NEW



ELC 2834



NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

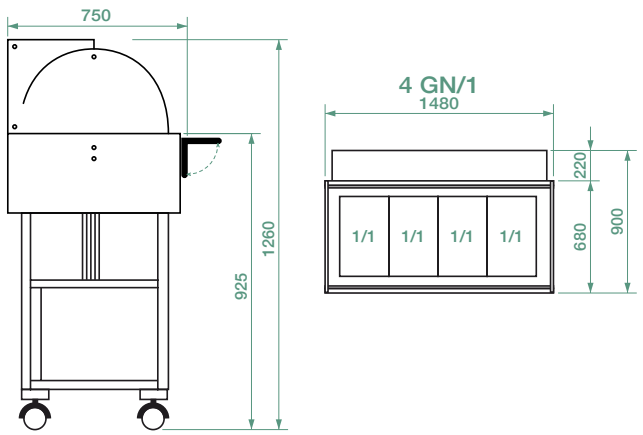
IT Espositore termico a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 75 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie display with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with 1foldable shelf and 1 support base - walnut or wengè colour - multidirectional wheels ø 75 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoir bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 1 étagère escamotable et 1 plan de travail - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 75 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizvitrine aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche- erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 75 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELC 2834 noce-walnut	ELC 2834W wengé	ELC 2834B bianco-white
	2000 W		
1 Ph	230V - 50Hz		
	+30°C +90°C		
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**		
	2030 €		**2230 €**



Espositori termici a bagnomaria in legno
Wooden heated bain-marie displays

forcar

ELC 2828



ELC 2828W



NOCE/WALNUT

WENGÉ

NEW

BIANCO/WHITE

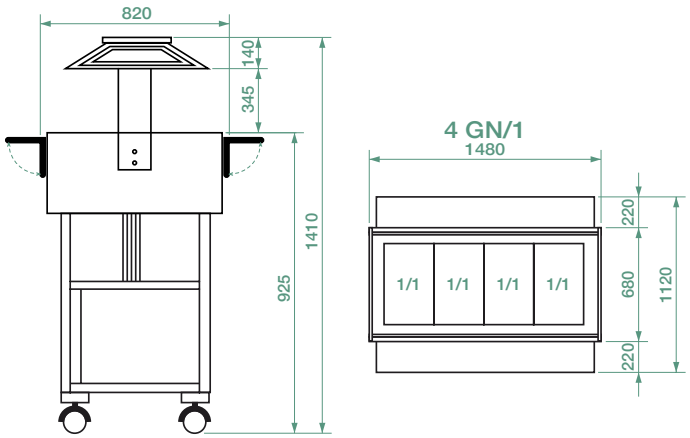
IT Espositore termico a bagnomaria in legno, con luce al neon. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - luce al neon - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 75 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie display with neon light. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - neon light - electric heating element - available with two foldable shelves - walnut or wengè colour - multidirectional wheels ø 750 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoir bain-marie chauffants en bois, avec lampe néon. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - lampe néon - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagères escamotables - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 75 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizvitrine aus Holz mit Neonlampe. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - Neonlampe - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen- erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 75 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELC 2828 noce-walnut	ELC 2828W wengé	ELC 2828B bianco-white
	2000 W		
1 Ph	230V - 50Hz		
	+30°C +90°C		
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**		
	2150 €		**2350 €**



OPTIONAL 65

ELN 2835

NOCE/WALNUT

WENGÉ



IT Espositore in legno neutro. Struttura in multistrato di betulla - cupola in plexiglas - piano in acciaio inox **AISI 304** - dotato di 2 mensole ripieghevoli - ruote multidirezionali ø 75 mm.

EN Display in neutral wood. Multi-layered birch wood structure - Plexiglas dome - top in stainless steel **AISI 304** - with 2 folding shelves - multidirectional wheels ø 75 mm.

FR Présentoir en bois neutre. Structure en en bouleau multicouche - clochette en plexiglas - plan de travail en acier inox **AISI 304** - avec 2 étagères escamotables - roues multidirectionnelles ø 75 mm.

DE Neutral Vitrine aus Holz. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - Fläche aus Edelstahl **AISI 304** - mit 2 Faltflächen - Mehrwegräder ø 75 mm.

	ELN 2835 noce-walnut	ELN 2835W wengé
cm	147 x 82 x 141/(h) cm	
	1700 €	

CL2770N

NOCE/WALNUT

WENGÉ

NEW

BIANCO/WHITE



CL 2770

IT Carrello termico in legno, ideale per bolliti e arrosti. Struttura portante in legno multistrato di betulla - vasca in acciaio inox **AISI 304** munita di scarico. Bacinelle escluse

EN Wooden heated trolley, ideal for boiled and roasted meats. Multi-layered birch wood structure - stainless steel **AISI 304** bowl with drain. Containers not included.

FR Chariot chauffant en bois, idéal pour les viandes bouillies et rôties. Structure portante en multicouche de bouleau - cuve en acier inox **AISI 304** avec vidange. Bacs non compris

DE Heizwagen aus Holz, ideal für gekochtes und gebratenes Fleisch. Birkensperrholztragstruktur - Becken aus Edelstahl **AISI 304** mit Ablauf. Behälter nicht enthalten

	CL 2770N noce-walnut	CL 2770NW wengé	CL 2770NB bianco-white
	2000 W		
1 Ph	230V - 50Hz		
	+30°C +90°C		
N.	**3x GN1/1 150(h) mm**		
cm	123 x 65 x 95(h) cm		
	1450 €		**1600 €**

Espositori in legno neutro
Neutral wooden displays

Carrello termico, ideale per bolliti e arrosti
Heated trolley, ideal for boiled and roasted meats

Carrelli di servizio in legno
Wooden service trolleys

	CLR311
Mod.	CLR 2788 - 2787 - 2786 - 2777 - 2778 2774 - 2772 - 2770
	Vasca inox forata Stainless steel perforated container Bac inox perforée Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
mm	GN3x1/1 - 100(h) mm
	130 €

	CF411
Mod.	ELR 2827 - 2826 - 2825 - 2832 2834 - 2828 - 2835
	Vasca inox forata Perforated stainless steel bowl Cuve perforée en acier inox Gelochte Edelstahlwanne
mm	GN3x1/1 - 100(h) mm
	150 €

Solo per modello CL2770
For CL2770 model only

A 580
Portacoperchi inox Stainless steel lid holder Porte-couvercle en acier inox Edelstahl-Deckelhalter
96 €

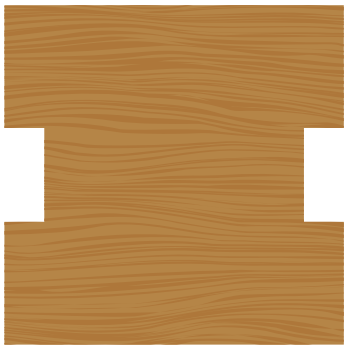
A 590
Portacoltelli Knives holder Porte-couteaux Messerhalter
55 €

A 600
Scorrevole portapiatti con tagliere polietilene Sliding plate holder with polyethylene chopping board Porte-plat coulissant avec planche en polyéthylène Gleitplattenhalter mit Polyethylen-Schneidebrett
140 €

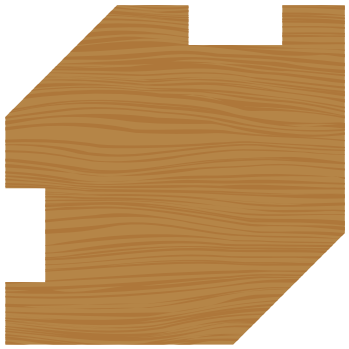
Mensole in legno per unione

CONNECTION WOODEN SHELF - ÉTAGÈRES EN BOIS POUR RACCORDS - VERBINDUNGSREGALE AUS HOLZ

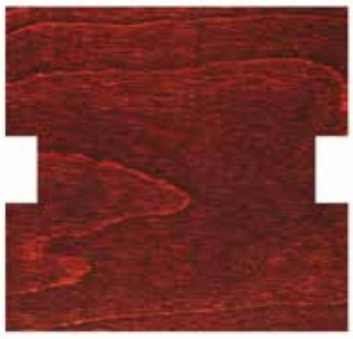
MLUN



ANUN



MLUNW



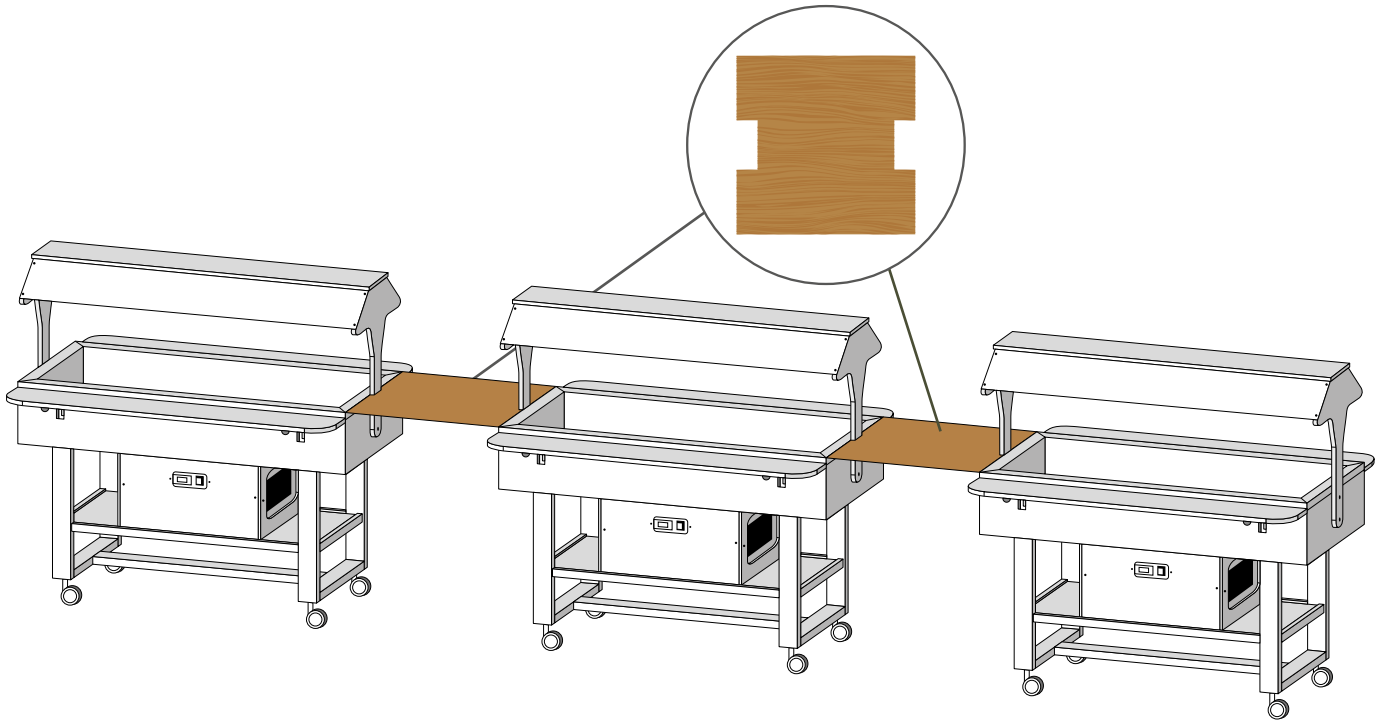
ANUNW

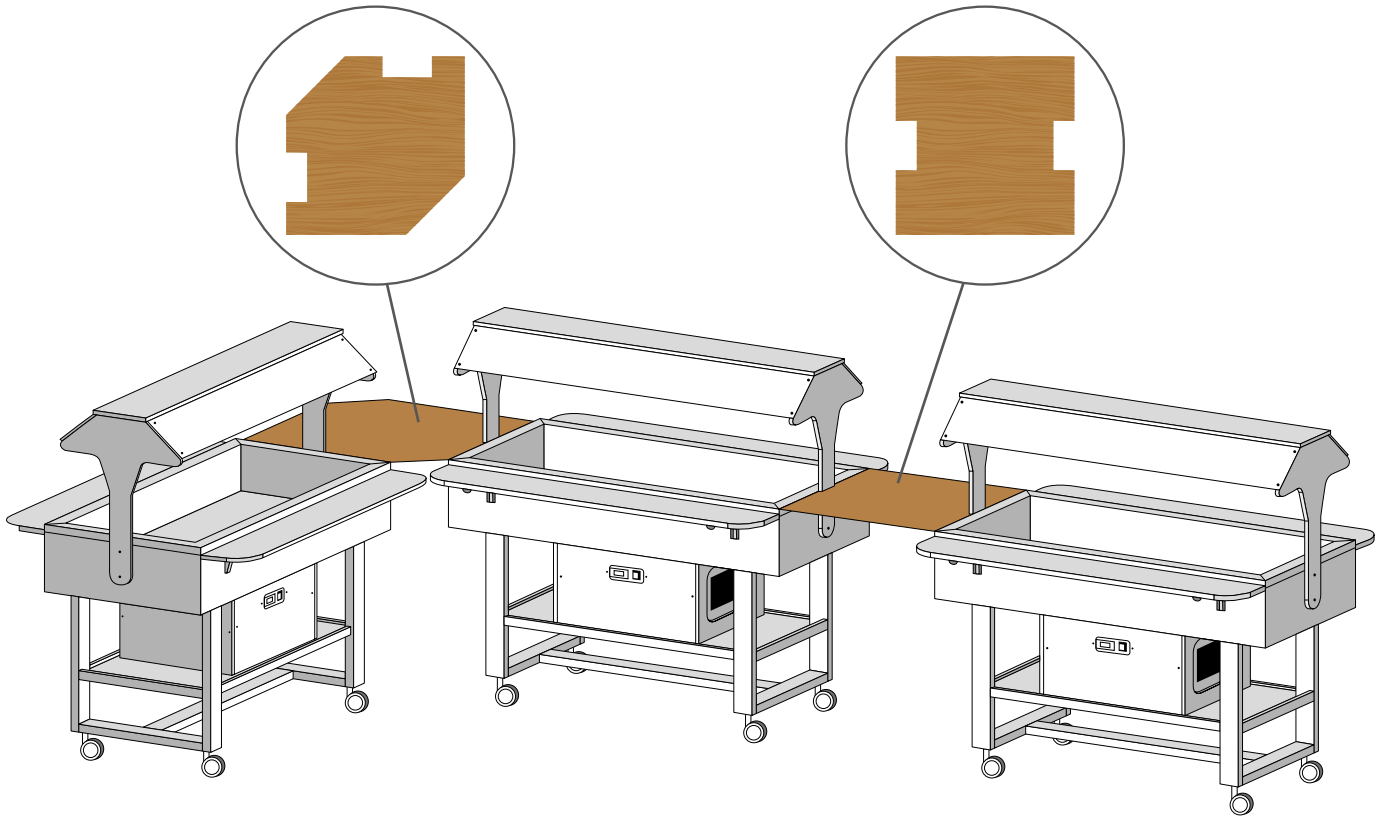


PER MODELLI / FOR MODEL			
CLR 2782			CL 2770
CLR 2784	ELR 2825	ELC 2828	CL 2772
CLR 2786	ELR 2826	ELC 2832	CL 2774
CLR 2787	ELR 2827	ELC 284	CL 2777
CLR 2788			CL 2778

	MLUN	MLUNW	ANUN	ANUNW
cm	68 x 70 cm		88 x 88 cm	
	130 €		160 €	

forcar







Carrelli, vasche e distributori in acciaio inox

STAINLESS STEEL TROLLEYS, BOWLS AND DISPENSERS.
CHARIOTS, CUVES ET DISTRIBUTEURS EN ACIER INOX
WAGEN, WANNEN UND SPENDER AUS EDELSTAHL

forcar

G-VRI211 - G-VRI311
G-VRI411 - G-VRI311F
G-VRI411F

IT Vasche refrigerate da incasso in acciaio inox **AISI 304**. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - spessore isolamenti 50 mm - refrigerazione statica - gruppo incorporato nel vano inferiore - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - sbrinamento automatico - evaporazione dell'acqua di condensa automatica.

EN Stainless steel **AISI 304** refrigerated bowls. Stainless steel **AISI 304** structure - 50 mm insulation thickness - static refrigeration - built-in control unit in the lower compartment - electronic temperature control with digital thermostat - automatic defrosting - automatic evaporation of condensation water.

FR Cuves réfrigérées en acier inox **AISI 304**. Structure en acier inox **AISI 304** - épaisseur d'isolation de 50 mm - réfrigération statique - unité incorporée dans le compartiment inférieur - régulation électronique de température avec thermostat digital - dégivrage automatique - évaporation automatique de l'eau de condensation.

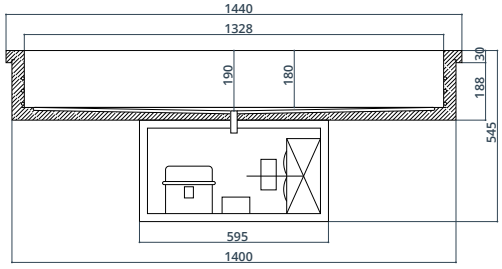
DE Kühlwannen aus Edelstahl **AISI 304**. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - 50 mm Isolierstärke - statische Kühlung - Einbaueinheit im unteren Fach - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - automatische Abtauung - automatische Kondensatverdampfung.



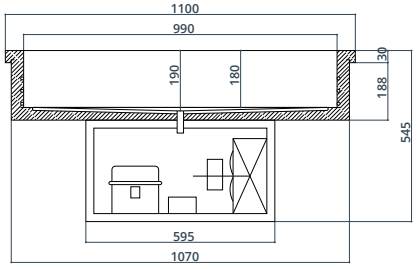
VRI

	G-VRI211	G-VRI311	G-VRI411	G-VRI311F	G-VRI411F
	340 W				
1 Ph	220/240V 50HZ				
	+2°C +8°C			-5°C +5°C	
N.	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm
	1000 €	1100 €	1150 €	1360 €	1490 €

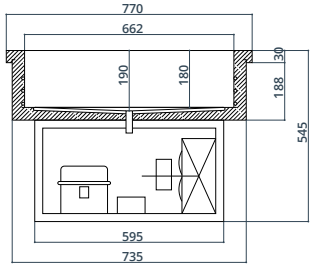
VRI 411 - VRI 411F / cap. 4x1/1



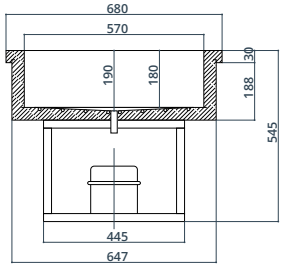
VRI 311 - VRI 311F / cap. 3x1/1



VRI 211 / cap. 2x1/1



VISTA LATERALE



Vasche refrigerate in acciaio inox **AISI 304** ad incasso
Recessed stainless steel **AISI 304** refrigerated bowls

VBC 211 - VBC 311
VBC 411

IT Vasche termiche da incasso a bagnomaria in acciaio inox **AISI 304**. Vasca dotata di scarico acqua - controllo temperatura elettronico con termostato digitale.

EN Stainless steel **AISI 304** heated Bain-marie bowls. Bowl with water drain - electronic temperature control with digital thermostat.

FR Cuves bain-marie en acier inox **AISI 304**. Cuve équipée de vidange d'eau - régulation électronique de la température avec thermostat digital.

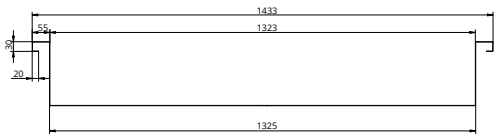
DE Bain-Marie Heizwannen aus Edelstahl **AISI 304**. Wanne mit Wasserablauf - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat.



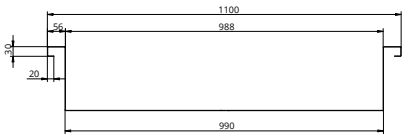
VBC

	VBC 211	VBC 311	VBC 411
	2000 W		
1 Ph	220/240V 50HZ		
	+30°C +90°C		
N.	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm
	550 €	600 €	650 €

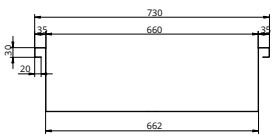
VBC 411 - cap. 4x1/1



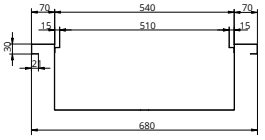
VBC 311 - cap. 3x1/1



VBC 211 - cap. 2x1/1



VISTA LATERALE



Vasche termiche a bagnomaria in acciaio inox **AISI 304**
Stainless steel **AISI 304** heated Bain-marie bowls

forcar

CAR 2779



IT Carrello refrigerato in acciaio inox. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - refrigerazione statica - maniglia direzionale - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Stainless steel refrigerated trolley. Stainless steel **AISI 304** structure - static refrigeration - directional handle - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariot réfrigéré en acier inox. Structure en acier inox **AISI 304** - réfrigération statique - poignée directionnelle - roues multidirectionnelles Ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Edelstahl. Struktur Edelstahl **AISI 304** - statische Kühlung - Lenkgriff - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CAR 2779
	250 W
1 Ph	230V/1N/ 50HZ
	R600a
	+2°C +10°C
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	124 x 72 x 94(h) cm
	2150 €

CAR 2780 - CAR 2780BT



CAR 2780

	CAR 2780	CAR 2780BT
	250 W	
1 Ph	230V/1N/ 50HZ	
	R600a	
	+2°C +10°C	-5°C +5°C
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**	
cm	124 x 72 x 126(h) cm	
	2480 €	**2700 €**

Carrelli refrigerati in acciaio inox **AISI 304**
Stainless steel **AISI 304** refrigerated trolleys

CT 1760C



CT 1760C
CON CUPOLA SEMICIRCOLARE / WITH SEMICIRCULAR CAP

IT Carrelli termici a bagnomaria. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete provvista di rubinetto di scarico posto sul fondo - termostato regolabile - maniglia direzionale - paracolpi - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl with drain valve fitted at the bottom - adjustable thermostat - directional handle - shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffantes bain-marie. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi équipée d'un robinet de vidange en bas - thermostat réglable - poignée directionnelle - butoirs - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne mit einem Ablaßhahn im Unterteil - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Stoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1760C
	2000 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ
	+30° +90°C
N.	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**
cm	117 x 67 x 114(h) cm
	1150 €



Carrelli termici a bagnomaria in acciaio inox **AISI 304**
Stainless steel **AISI 304** bain-marie heated trolleys

forcar

CT 1758TD - CT 1760TD



CT 1758TD

IT Carrelli termici a bagnomaria con temperature differenziate in acciaio inox **AISI 304**. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete provvista di rubinetto di scarico posto sul fondo - termostato regolabile - maniglia direzionale - paracolpi - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Stainless steel **AISI 304** Bain-marie heated trolleys with separate temperatures. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl with drain valve fitted at the bottom - adjustable thermostat - directional handle - shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffantes bain-marie à températures différenciées en acier inox **AISI 304**. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi équipée d'un robinet de vidange en bas - thermostat réglable - poignée directionnelle - butoirs - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen mit unterschiedlichen Temperaturen aus Edelstahl **AISI 304**. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Stoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1758TD	CT 1760TD
	2000 W	3000 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
N.	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 67 x 85(h) cm
	820 €	**1020 €**

OPTIONAL 81

CT 1765 - CT 1770

IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - coperchi apribili a compasso fino a 180° per formare un piano di appoggio. provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys on counters. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - lids that can be opened up to 180° to form a support surface. Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffantes bain-marie sur meublé fermé. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - couvercles pouvant s'ouvrir jusqu'à 180° pour former une surface d'appui - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach mit isoliertem Doppelwand - Deckel bis zu 180° öffnungsfähig, um eine Auflagefläche zu bilden, ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.



CT 1765



CT 1770

	CT 1765	CT 1770
	2000 W	
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
N.	**2 x GN1/1 - 200(h) mm**	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**
cm	96 x 68 x 102(h) cm	130 x 68 x 102(h) cm
	1900 €	**2100 €**

Carrelli termici a bagnomaria armadiati in acciaio inox **AISI 304**
Stainless steel **AISI 304** bain-marie heated trolleys on counters.

CT 1766 - CT 1771



IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse.

EN Bain-marie heated trolleys on counters. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included.

FR Chariots chauffantes bain-marie sur meublé fermé. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach mit isoliertem Doppelwand - ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten.

	CT 1766	CT 1771
	2000 W	
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
N.	**2 x GN1/1 - 200(h) mm**	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**
cm	96 x 68 x 92(h) cm	130 x 68 x 92(h) cm
	1600 €	**1750 €**

OPTIONAL 81

CT 1765TD - CT 1770TD



CT 1765TD

IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati con temperatura differenziata. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - coperchi apribili a compasso fino a 180° per formare un piano di appoggio. provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - lids that can be opened up to 180° to form a support surface. Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots bain-marie chauffés à température différenciée. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - couvercles pouvant s'ouvrir jusqu'à 180° pour former une surface d'appui - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement mit unterschiedlichen Temperaturen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach in isolierter Doppelwand - Deckel bis zu 180° öffnungsfähig, um eine Auflagefläche zu bilden, ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.



	CT 1765TD	CT 1770TD
	2000 W	3000 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
N.	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	96 x 68 x 102(h) cm	130 x 68 x 102(h) cm
	2050 €	**2400 €**

Carrelli termici a bagnomaria armadiati in acciaio inox **AISI 304**
Stainless steel **AISI 304** bain-marie heated trolleys on counters.

CT 1766TD - CT 1771TD



CT 1771TD

IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati con temperatura differenziata. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse.

EN Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included.

FR Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - équipée d'un robinet de vidange en bas - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm. Bacs non compris.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement mit unterschiedlichen Temperaturen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach in isolierter Doppelwand - ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten.

	CT 1766TD	CT 1771TD
	2000 W	3000 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
N.	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	96 x 68 x 92(h) cm	130 x 68 x 92(h) cm
	1750 €	**2150 €**

OPTIONAL 81

CS 1751 - CS 1753
CS 1755



CS 1751

IT Carrelli termici scalda tegamini/biberon. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete provvista di rubinetto di scarico posto sul fondo - termostato regolabile - maniglia direzionale - ruote multidirezionali ø 125 mm. Le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Heated trolleys for small pans and baby bottles heating. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl with drain valve fitted at the bottom - adjustable thermostat - directional handle - multidirectional wheels ø 125 mm. The operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffants pour réchauffer petit récipients ou biberon. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi équipée d'un robinet de vidange en bas - thermostat réglable - poignée directionnelle - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Heizwagen für Pfannen- und Babyflaschenerwärmung. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Mehrwegräder ø 125 mm. Die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	A BAGNOMARIA / BAIN MARIE		
	CS 1751	CS 1753	CS 1755
	2000 W		
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
cm	30 x 50 cm	51 x 62 cm	51 x 96 cm
cm	56 x 65 x 85(h) cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 65 x 85(h) cm
	750 €	**850 €**	**900 €**

Carrelli termici scalda tegamini/biberon in acciaio inox **AISI 304**
Stainless steel **AISI 304** heated trolleys for pans and baby-bottle heating

forcar®

CT 1756 - CTS 1757
CT 1758 - CTS 1759
CT 1760 - CTS 1761
CT 1762



CT 1756

IT Carrelli termici. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete - termostato regolabile - maniglia direzionale - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Heated trolleys. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl - adjustable thermostat - directional handle - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffants. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi - thermostat réglable - poignée directionnelle - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Heizwagen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	A BAGNOMARIA / BAIN MARIE				CON RESISTENZA A SECCO / WITH DRY HEATING ELEMENT		
	CT 1756	CT 1758	CT 1760	CT 1762	CTS 1757	CTS 1759	CTS 1761
	2000 W				1000 W		2000 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ						
	+30° +90°C						
N.	**1 x GN1/1 - 200(h) mm**	**2 x GN1/1 - 200(h) mm**	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**	**4 x GN1/1 - 200(h) mm**	**1 x GN1/1 - 200(h) mm**	**2 x GN1/1 - 200(h) mm**	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**
cm	56 x 65 x 85(h) cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 65 x 85(h) cm	148 x 65 x 85(h) cm	56 x 65 x 85(h) cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 65 x 85(h) cm
	650 €	**740 €**	**800 €**	**950 €**	**650 €**	**700 €**	**800 €**

Carrelli termici in acciaio inox **AISI 304**
Stainless steel **AISI 304** heated trolley

DCM 1699
DCM 1701



DCM 1699

IT Distributori per prime colazioni. Struttura interamente in acciaio inox **AISI 304** 18/10 - vasca doppia parete - recipienti in acciaio inox **AISI 304** 18/10 da L 15 cad. complete di coperchio - rubinetti in plastica facilmente rimovibili - termostato regolabile - disponibili nella versione con mobiletto di sostegno in acciaio inox **AISI 304** con anta battente - ripiano intermedio - ruote multidirezionali da ø 95 mm, oppure nella versione da appoggio.

EN Breakfast dispensers. Structure entirely in stainless steel **AISI 304** 18/10 - double-walled bowl - containers in stainless steel **AISI 304** 18/10 of 15 L each, with lid - easily removable plastic taps - adjustable thermostat - available in the version with support unit in stainless steel **AISI 304** with hinged door - intermediate shelf - ø 95 mm multidirectional wheels, or in the countertop version.

	DCM 1699	DCM 1701
	2000 W	
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
	2 recipienti da 15 L 2 tanks 15 L	**3 recipienti da 15 L 3 tanks 15 L**
cm	75 x 41 x 135(h) cm	106 x 41 x 135(h) cm
	2400 €	**3000 €**

DC 1704 - DC 1703



DC 1704

FR Distributeurs pour le petit déjeuner. Structure entièrement en acier inox **AISI 304** 18/10 - cuve à double paroi - cuves en acier inox **AISI 304** 18/10 de 15 L chacune avec couvercle - robinets en plastique facilement démontables - thermostat réglable - disponible dans la version avec armoire en acier inox **AISI 304** avec porte battante - étagère intermédiaire - roues multidirectionnelles ø 95 mm ou en version de table.

DE Frühstücksspender. Gehäuse vollständig aus Edelstahl **AISI 304** 18/10 - doppelwandige Wanne - Behälter aus Edelstahl **AISI 304** 18/10 je 15 L mit Deckel - leicht abnehmbare Kunststoffhähne - einstellbarer Thermostat - erhältlich in der Ausführung mit Stützschrank aus Edelstahl **AISI 304** mit Flügeltür - Zwischenboden - ø 95 mm Mehrwegräder, oder als Tisch Version.

	DC 1704	DC 1703
	2000 W	
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
	2 recipienti da 15 L 2 tanks 15 L	**3 recipienti da 15 L 3 tanks 15 L**
cm	75 x 41 x 71(h) cm	106 x 41 x 71(h) cm
	1700 €	**2200 €**

Distributori prima colazione in acciaio inox **AISI 304**
Stainless steel **AISI 304** breakfast dispensers

forcar

Carrelli termici
Heated Trolleys

	A700
Mod.	CT1770 - CT1771 - CT1770TD - CT1771TD
	Vano inferiore riscaldato Heated lower compartment Compartiment inferieur chauffé Beheiztes Unterfach
	180 €

	A650
Mod.	CT1765 - CT1766 - CT1766TD - CT1765TD
	Vano inferiore riscaldato Heated lower compartment Compartiment inferieur chauffé Beheiztes Unterfach
	180 €



Optional



Elementi riscaldanti e vetrine neutre

HEATING ELEMENTS
AND NEUTRAL DISPLAYS
ELÉMENTS CHAUFFANTS
ET VITRINES NEUTRES
HEIZELEMENTE
UND NEUTRALE VITRINEN

forcar

BM 1780 - BM 1782
BM 1784 - BM 1786



BM 1874

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - parete coibentata - rubinetto di scarico - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - drain valve- adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie . Structure en acier inox **AISI 304** - paroi isolée - robinet de vidange - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

DE Bain-Marie Heiztische. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - isolierte Wand - Ablaufventil - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BM 1780	BM 1782	BM 1784	BM 1786
	2000 W			
1 Ph	230V/ 50-60 HZ			
	+30° +90°C			
N.	**1 x GN1/1 200(h) mm**	**2 x GN1/1 200(h) mm**	**3 x GN1/1 200(h) mm**	**4 x GN1/1 200(h) mm**
cm	49 x 60 x 32(h) cm	78 x 60 x 32(h) cm	110 x 60 x 32(h) cm	144 x 60 x 32(h) cm
	550 €	**620 €**	**680 €**	**780 €**

BMS 1781 - BMS 1783
BMS 1785



BMS 1785

IT Tavole calde con resistenza a secco (senza acqua). Struttura in acciaio inox **AISI 304** - parete coibentata- termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Heated tables with dry heating element (without water). Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Heated tables with dry heating element (without water). Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - adjustable thermostat. Containers not included.

DE Heiztische mit Trockenheizstab (ohne Wasser). Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - isolierte Wand - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BMS 1781	BMS 1783	BMS 1785
	1000 W		
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
N.	**1 x GN1/1 - 200(h) mm**	**2 x GN1/1 - 200(h) mm**	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**
cm	49 x 60 x 32(h) cm	78 x 60 x 32(h) cm	110 x 60 x 32(h) cm
	520 €	**580 €**	**680 €**

BM 11 - BM 21 - BM 31



BM 11

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel structure - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie . Structure en acier inox - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

DE Bain-Marie Heiztische. Edelstahlstruktur - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BM 11	BM 21	BM 31
	1200 W	1200 + 1200 W	1000 + 1000 +1000 W
1 Ph	230V/50-60 HZ		
	+30° +90°C		
N.	**1 x GN1/1 - 150(h) mm**	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	54 x 33 x 22(h) cm	66 x 54 x 22(h) cm	99 x 54 x 22(h) cm
	280 €	**430 €**	**560 €**

BMV 11 - BMV 21 BMV 31



BMV 21

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - rubinetto di scarico - temperature vasche differenziate - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel structure - drain valve - differentiated bowl temperatures - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie . Structure en acier inox - robinet de vidange - différentes températures des cuves - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

DE Bain-Marie Heiztische. Edelstahlstruktur - Ablaufventil - unterschiedliche Temperaturen - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BMV 11	BMV 21	BMV 31
	1200 W	1200 + 1200 W	1000 + 1000 +1000 W
1 Ph	230V/50-60 HZ		
	+30° +90°C		
N.	**1 x GN1/1 - 150(h) mm**	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h)mm**
cm	54 x 33 x 22(h) cm	66 x 54 x 22(h) cm	99 x 54 x 22(h) cm
	320 €	**490 €**	**670 €**

BM 7700



IT Tavola calda a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - bacinella esclusa

EN Bain-marie heated table. Stainless steel structure - containers not included

FR Table chaude avec bain-marie . Structure en acier inox - bacs pas compris.

DE Bain-Marie Heiztisch. Edelstahlstruktur - Behälter nicht enthalten

BM 7700
1200 W
230V/ 50-60 HZ
+30° +90°C
1 x GN1/1 - 150(h) mm
57 x 37 x 22(h) cm
165 €

BMP 7720



IT Tavola calda a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - modello compreso di 2 pentole da 8 L.

EN Bain-marie heated table. Stainless steel structure - with 2 pans of 8 L.

FR Table chaude avec bain-marie . Structure en acier inox - modèle équipé de 2 marmites de 8 L.

DE Bain-Marie Heiztisch. Struktur aus Edelstahl - Modell mit 2 Kesseln 8 L je.

BMP 7720
1200 W
230V/ 50-60 HZ
+30° +90°C
2 pentole 2 pots
57 x 37 x 28(h) cm
230 €

PC 4750 - PC 4752
PC 4754 - PC 5050
PC 6040 - PC 8060

PC 4754



IT Piani caldi in acciaio inox. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile

EN Hot plates in stainless steel. Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.

FR Hot plates in stainless steel. Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.

DE Heiße Edelstahlplatten. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat.

	PC 4750	PC 4752	PC 4754
	250 W	450 W	600 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
cm	50 x 35 x 6(h) cm	90 x 45 x 6(h) cm	100 x 50 x 6(h) cm
	170 €	**210 €**	**240 €**

	PC 5050	PC 6040	PC 8060
	600 W		1000 W
1 Ph	230V/50-60 HZ		
	+30° +90°C		
cm	50 x 50 x 6(h) cm	60 x 40 x 6(h) cm	80 x 60 x 6(h) cm
	220 €	**220 €**	**260 €**

PVC 4760 - PVC 4763
PVC 4765

PVC 4760



IT Piani caldi con piano in vetro temperato. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile.

EN Hot plates with tempered glass top. Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.

FR Plaques chauffantes avec plan en verre trempé. Structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable.

DE Heiße Platten mit gehärteter Glasoberfläche. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat.

	PVC 4760	PVC 4763	PVC4765
	600 W		1000 W
1 Ph	230V/50-60 HZ		
	+30° +90°C		
cm	50 x 50 x 7(h) cm	60 x 40 x 7(h) cm	81 x 61 x 7(h) cm
	250 €	**250 €**	**290 €**

PCC 4710 - PCC 4730



PCC 4710



PCC 4730

IT Piani caldi con cupola in plexiglass. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile

EN Hot plates with Plexiglas dome. Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.

FR Plaques chauffantes avec clochette en plexiglas. Structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable.

DE Heiße Platten mit Plexiglashaube. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat

	PCC 4710	PCC 4730
	450 W	600 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	230V/ 50-60 HZ
	+30° +90°C	
cm	90 x 45 x 20(h) cm	100 x 50 x 30(h) cm
	440 €	**450 €**

Piani caldi
Hot plates

PCI 4711 - PCI 4712 PCI 4713



PCI 4711

IT Lampade a infrarossi con piano caldo in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile - copertura in policarbonato fumè.

EN Infrared lamps with stainless steel heated plate. Stainless steel structure - adjustable thermostat - smoky grey polycarbonate lid.

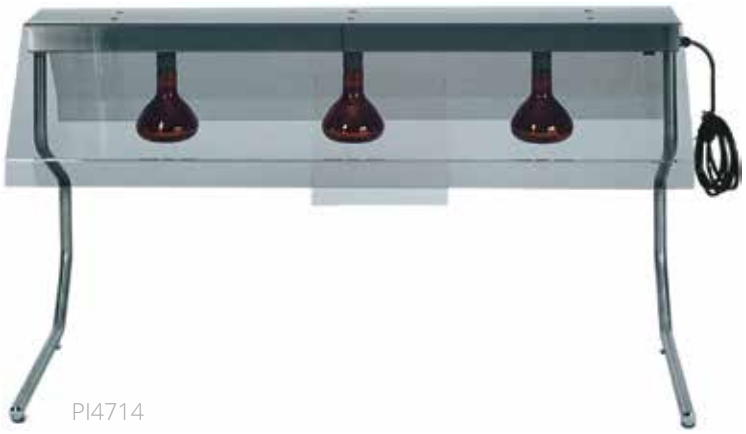
FR Lampes infrarouges avec plaque chaude en acier inox. Structure en acier inox - thermostat réglable - couvercle en polycarbonate fumé.

DE Infrarot-Lampen mit Edelstahlwarmplatte. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat - dunkle Polycarbonatabdeckung.

	PCI 4711	PCI 4712	PCI 4713
	250 +250 W	450 +500 W	600 +750 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	1 lampada 1 lamp	**2 lampade 2 lamps**	**3 lampade 3 lamps**
cm	45 x 64 x 80(h) cm	85 x 64 x 80(h) cm	127 x 68 x 80(h) cm
	400 €	**510 €**	**640 €**

Lampade a raggi infrarossi
Infrared lamps

PI 4714 - PI 4715
PI 4716



PI4714

IT Telaio con lampade a infrarossi.

EN Frame with infrared lamps.

FR Corps avec lampes infrarouges.

DE Rahmen mit Infrarotlampen.

	PI 4714	PI 4715	PI 4716
	250 W	500 W	750 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	1 lampada 1 lamp	**2 lampade 2 lamps**	**3 lampade 3 lamps**
cm	45 x 55 x 70(h) cm	85 x 55 x 70(h) cm	127 x 55 x 70(h) cm
	250 €	**330 €**	**420 €**

PIA 4714 - PIA 4715
PIA 4716



PIA 4716

IT Telaio con lampade a infrarossi da appendere.

EN Frame with hanging infrared lamps.

FR Corps avec lampes infrarouges suspendues.

DE Rahmen mit hängenden Infrarotlampen.

	PIA 4714	PIA 4715	PIA 4716
	250 W	500 W	750 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	1 lampada 1 lamp	**2 lampade 2 lamps**	**3 lampade 3 lamps**
cm	45 x 68 x 25(h) cm	85 x 68 x 25(h) cm	128 x 68 x 25(h) cm
	190 €	**260 €**	**350 €**

PCI 4717 - PCI 4718
PCI 4718D



PCI 4717

PCI 4718

PCI 4718D

IT Lampade a infrarossi con piano caldo in acciaio inox, in diversi modelli. Struttura in acciaio inox e termostato regolabile.

EN Infrared lamps with stainless steel hot plate, in different models. Stainless steel structure and adjustable thermostat.

FR Lampes infrarouges avec plaque chauffante en acier inox, en différents modèles. Structure en acier inox et thermostat réglable.

DE Infrarotlampen mit Heizplatte aus Edelstahl, in verschiedenen Ausführungen. Edelstahlstruktur und einstellbarer Thermostat.

	PCI 4717	PCI 4718	PCI 4718D
	250 + 250 + 250 W	250 + 250 W	250 + 250 + 250 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	2 lampade 2 lamps	**1 lampada 1 lamp**	**2 lampade 2 lamps**
cm	60 x 40 x 68(h) cm	58 x 33 x 68(h) cm	
	450 €	**320 €**	**410 €**

BI 4719 - BI 4719D



BI 4719



BI 4719D

IT Lampade a infrarossi con contenitore Gastronorm GN1/1. Struttura in acciaio inox.

EN Infrared lamps with Gastronorm GN1/1 container. Stainless steel structure

FR Lampes infrarouges avec récipient Gastronorm GN1/1. Structure en acier inox.

DE Infrarotlampen mit Gastronorm-Behälter GN1/1. Edelstahlstruktur

OPTIONAL A516
Vasca riscaldata Heated bowl Cuve chauffée Beheizte Wanne
85 €

	BI 4719	BI 4719D
	250 W	
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
	1 lampada 1 lamp	**2 lampade 2 lamps**
cm	60 x 33 x 68(h) cm	
	360 €	**440 €**

Lampade a raggi infrarossi
Infrared lamps

VBR 4751 - VBR 4752 - VBR 4753
VBR 4781 - VBR 4782 - VBR 4783



VBR 4751



VBR 4752



VBR 4753

IT Vetrine riscaldate. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile - dispositivo di umidificazione.

EN Heated display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat - humidification device.

FR Vitrines chauffées. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - thermostat réglable - dispositif d'humidification.

DE Beheizte Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat - Befeuchtungsvorrichtung.

OPTIONAL PRI50 - 250 W VBR4751 - VBR4752 - VBR4753 - VBR4756
Piano intermedio riscaldato Heated intermediate shelf Étagère intermédiaire chauffée Beheiztes Zwischenfach
145 €

OPTIONAL PRI85 - 400 W VBR4781 - VBR4782 - VBR4783 - VBR4786
Piano intermedio riscaldato Heated intermediate shelf Étagère intermédiaire chauffée Beheiztes Zwischenfach
180 €

	VBR 4751	VBR 4781	VBR 4752	VBR 4782	VBR 4753	VBR 4783
	250 W	400 W	250 W	400 W	400 W	
1 Ph	230V/ 50-60 HZ					
	+30° +90°C					
N.	1		2		3	
cm	50 x 35 x 25(h) cm	85 x 35 x 25(h) cm	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm	50 x 35 x 54(h) cm	85 x 35 x 54(h) cm
	320 €	400 €	430 €	530 €	520 €	660 €

VBR 4756 - VBR 4786



VBR 4786

IT Vetrine riscaldate. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile - dispositivo di umidificazione.

EN Heated display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat - humidification device.

FR Vitrines chauffées. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - thermostat réglable - dispositif d'humidification.

DE Beheizte Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat - Befeuchtungsvorrichtung.

	VBR 4756	VBR 4786
	250 W	400 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
N.	2	
cm	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm
	430 €	540 €

Vetrine riscaldanti
Heated display cases

VBN 4756 - VBN 4786



VBN 4756

IT Vetrine neutre. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - dispositivo di umidificazione.

EN Neutral display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides - humidification device.

FR Vitrines neutres. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - dispositif d'humidification.

DE Neutrale Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - Befeuchtungsvorrichtung.

	VBN 4756	VBN 4786
N.	2	
cm	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm
	300 €	390 €

Vetrine neutre
Neutral display

VBN 4751 - VBN 4781
VBN 4752 - VBN 4782
VBN 4753 - VBN 4783



VBN 4751

IT Vetrine neutre. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - dispositivo di umidificazione.

EN Neutral display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides - humidification device.

FR Vitrines neutres. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - dispositif d'humidification.

DE Neutrale Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - Befeuchtungsvorrichtung.

VBE 50



VBE 85



IT Vetrina porta brioches e croissant. Struttura unica completamente in plexiglass con antine apribili sui due lati.

EN Brioches and croissants display case. Single structure completely in Plexiglas with openable doors on both sides.

FR Vitrine pour brioches et croissants. Structure unique entièrement en plexiglas avec portes qui peuvent être ouvertes des deux côtés.

DE Vitrine für Croissants und Hörnchen. Struktur komplett aus Plexiglas mit zweiseitig aufklappbaren Türen.

	VBE 50	VBE 85
N.	1	
cm	50 x 35 x 18(h) cm	85 x 35 x 18(h) cm
	150 €	200 €

	VBN 4751	VBN 4781	VBN 4752	VBN 4782	VBN 4753	VBN 4783
N.	1		2		3	
cm	50 x 35 x 25(h) cm	85 x 35 x 25(h) cm	50 x 35 x 36(h) cm	85 x 35 x 36(h) cm	50 x 35 x 50(h) cm	85 x 35 x 50(h) cm
	190 €	240 €	290 €	380 €	380 €	490 €

VL 4748
VL 4749

NOCE/WALNUT WENGÉ BIANCO/WHITE



VL 4748W



VL 4749



VL 4748B

IT Vetrina porta brioches e croissant. Piano in legno - disponibile nei colori noce, wengé e bianco. Cupola in plexiglass semitrasparente con antine apribili sui 2 lati.

EN Brioches and croissants display case. Wooden top - available in walnut, wengè and white colour. Semi-transparent Plexiglas dome with openable doors on 2 sides.

FR Vitrine pour brioches et croissants. Plan en bois - disponible en noyer, wengè et blanc. Clochette en plexiglas semi-transparent avec portes qui peuvent être ouvertes des deux côtés.

DE Vitrine für Croissants und Hörnchen. Holzplatte - erhältlich in Nussbaum, Wenge und Weiß. Halbtransparente Plexiglashaube zweiseitig aufklappbare Türen.

	VL 4748 noce/walnut	VL 4748W wengé	VL 4748B bianco/white	VL 4749 noce/walnut	VL 4749W wengé	VL 4749B bianco/white
N.	1					
cm	50 x 35 x 21(h) cm			85 x 35 x 21(h) cm		
	165 €		180 €	195 €		210 €

Vetrine neutre
Neutral display

VPH 100 - VPH 120
VPH 160



VPH 100

IT Vetrine riscaldate con griglie - doppio vetro - struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile.

EN Heated display cases, with grids - double-glazed - structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat.

FR Vitrines chauffées, avec grilles - double vitrage - structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux faces en plexiglas transparent - thermostat réglable.

DE Beheizte Vitrinen, mit Gitter - Doppelglas - Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat.

	VPH 100	VPH 120	VPH 160
	1100 W		
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
N.	**2 piani - 2 griglie 2 shelves - 2 grids**		
cm	71 x 46 x 67(h) cm	71 x 58 x 67(h) cm	88 x 58 x 67(h) cm
	640 €	**760 €**	**920 €**

MS 1860
MS 1862
MS 1866



MS 1860

IT Mobiletto scaldapiatti. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile - 1 ripiano intermedio coibentato - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Plate warmer cabinet. **AISI 304** stainless steel structure - adjustable thermostat - 1 insulated intermediate shelf - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Armoire chauffe-plat. Structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable - 1 étagère intermédiaire isolée - roues multidirectionnelles de ø 95 mm.

DE Tellerwärmer Schrank. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat - 1 isolierte Zwischenablage - Mehrwegräder ø 95 mm.

	MS 1860	MS 1862	MS 1866
	800 W		
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	60 piatti / plates	**100 piatti / plates**	**120 piatti / plates**
cm	39 x 42 x 95(h) cm	70 x 42 x 80(h) cm	70 x 42 x 95(h) cm
	700 €	**880 €**	**950 €**

Vetrine riscaldanti
Heated display cases

Mobiletti scaldapiatti
Plate warmer cabinets

forcar

RTR 97



RTR 97L2



RTR 137



IT Vetrine riscaldate, da banco con griglie - doppio vetro - struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile.

EN Heated display cases, counter-top versions with grids - double-glazed - structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat.

FR Vitrines chauffées, de table avec grilles - double vitrage - structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux faces en plexiglas transparent - thermostat réglable.

DE Beheizte Vitrinen, Tischmodell mit Gitter - Doppelglas - Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat.

	RTR 97	RTR 97L2	RTR 137
	400 W		
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
N.	**3 piani / shelves**	**3 piani tondi rotanti 3 rotating round shelves**	**3 piani / shelves**
cm	46 x 45 x 78,5(h) cm		64,5 x 45 x 78,5(h) cm
	660 €	**740 €**	**760 €**

Vetrine riscaldanti con griglie
Heated display cases with grids



Carrelli per la cucina

KITCHEN TROLLEYS
CHARIOTS POUR LA CUISINE
KÜCHENWAGEN

forcar®

CA 1450



CA 1460



CA 1470



IT Carrelli portavassoi. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Predisposti di serie per vassoi GN1/1 - 53x32,5 cm. Realizzabili su richiesta per qualsiasi misura di vassoio, da specificare al momento dell'ordine.

EN Tray trolleys - Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Standard equipped for GN1/1 trays - 53x32,5 cm. Available on request for any tray size, to be mentioned when ordering.

FR Chariots porte plateaux. Structure et guides en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Prêt en standard pour plateaux GN1/1 - 53x32,5 cm. Disponible sur demande pour toute taille de plateau, à préciser à la commande.

DE Tablettwagen - GN1/1. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Standardmäßig vorgesehen für Bleche GN1/1 - 53x32,5 cm. Erhältlich auf Anfrage für jede Blechgröße, bitte bei der Bestellung angeben.

	CA 1450	CA 1460	CA 1470
cm	38 x 62 x 175(h) cm	74 x 62 x 175(h) cm	110 x 62 x 175(h) cm
N.	**10 vassoi / trays**	**20 vassoi / trays**	**30 vassoi / trays**
	310 €	**470 €**	**630 €**

Carrelli portavassoi GN1/1
GN1/1 tray trolleys

OPTIONAL 105

CA 1450P



CA 1460P



CA 1470P



PANNELLI LATERALI
SIDE PANELS

BIANCO/WHITE

INOX

WENGÉ

IT Carrelli portavassoi con pannelli laterali in perfex bianco, acciaio inox o wengé. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Predisposti di serie per vassoi GN1/1 - 53x32,5 cm. Realizzabili su richiesta per qualsiasi misura di vassoio e/o con pannello posteriore, da specificare al momento dell'ordine.

EN Tray trolleys with side panels in white perfex, stainless steel or wengé. Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Standard equipped for GN1/1 trays - 53x32,5 cm. Available on request for any tray size and/or with rear panel, to be mentioned when ordering.

FR Chariots porte plateaux à panneaux latéraux en perfex blanc, acier inox ou wengé. Structure et guides en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Prêt en standard pour plateaux GN1/1 - 53x32,5 cm. Disponible sur demande pour toute taille de plateau et / ou avec panneau arrière, à préciser à la commande.

DE Tablettwagen mit Seitenwänden in Weiß Perfex, Edelstahl oder Wenge. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Standardmäßig vorgesehen für Bleche GN1/1 - 53x32,5 cm. Erhältlich auf Anfrage für jede Blechgröße und / oder mit Rückwand, bitte bei der Bestellung angeben.

	CA1450P bianco-white	CA1450PI inox	CA1450PW wengé	CA1460P bianco-white	CA1460PI inox	CA1460PW wengé	CA1470P bianco-white	CA1470PI inox	CA1470PW wengé
cm	38 x 62 x 175(h) cm			74 x 62 x 175(h) cm			110 x 62 x 175(h) cm		
N.	**10 vassoi / trays**			**20 vassoi / trays**			**30 vassoi / trays**		
	360 €	**430 €**	**400 €**	**510 €**	**590 €**	**550 €**	**690 €**	**740 €**	**740 €**

Carrelli portavassoi con pannelli laterali GN1/1
GN1/1 Tray trolleys with side panels

forcar

CA 1451R



CA 1461R



CA 1471R



PANNELLI LATERALI
SIDE PANELS

BIANCO/WHITE

INOX

IT Carrelli portavassoi rinforzati, disponibli anche con pannelli laterali in perfex bianco o in acciaio inox. Struttura tubolare in acciaio inox 25x25 cm - guide in acciaio inox di spessore 1,2 mm - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Predisposti di serie per vassoi GN1/1 - 53x32,5 cm. Realizzabili su richiesta per qualsiasi misura di vassoio e/o con pannello posteriore, da specificare al momento dell'ordine.

EN Reinforced tray trolleys also available with side panels in white perfex or stainless steel. Stainless steel tubolar structure 25x25 mm - stainless steel slides with 1,2 mm thickness - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Standard equipped for GN1/1 trays - 53x32,5 cm. Available on request for any tray size and/or with rear panel, to be mentioned when ordering.

FR Chariots à plateaux renforcés disponibles aussi avec panneaux latéraux en perfex blanc ou acier inox. Structure tubulaire en acier inox 25x25 cm - guides en acier inox épaisseur 1,2 mm - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Prêt en standard pour plateaux GN1/1 - 53x32,5 cm. Disponible sur demande pour toute taille de plateau et / ou avec panneau arrière, à préciser à la commande.

DE Verstärkte Tablettwagen auch mit Seitenwänden aus weißem Perfex oder Edelstahl erhältlich. Struktur aus Edelstahl 25x25 mm - 1,2 mm dicke Edelstahlführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Standardmäßig vorgesehen für Bleche GN1/1 - 53x32,5 cm. Erhältlich auf Anfrage für jede Blechgröße und / oder mit Rückwand, bitte bei der Bestellung angeben.

	CA1451R	CA1451RP bianco-white	CA1451RPI inox	CA1461R	CA1461RP bianco-white	CA1461RPI inox	CA1471R	CA1471RP bianco-white	CA1471RPI inox
cm	38 x 62 x 175(h) cm			74 x 62 x 175(h) cm			110 x 62 x 175(h) cm		
N.	**10 vassoi / trays**			**20 vassoi / trays**			**30 vassoi / 30 trays**		
	370 €	**420 €**	**470 €**	**585 €**	**640 €**	**685 €**	**785 €**	**860 €**	**860 €**

Carrelli portavassoi rinforzati GN1/1
GN1/1 tray trolleys - reinforced

OPTIONAL 105

CA 1455



CA 1465



CA 1475



PANNELLI LATERALI
SIDE PANELS

BIANCO/WHITE

INOX

IT Carrelli portavassoi universali con possibilità di avere pannelli laterali in perfex bianco o in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - guide in filo di acciaio cromato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle e teglie escluse.

EN Universal tray trolleys also available with side panels in white perfex or stainless steel. Stainless steel structure - chromed steel wire slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers and pans not included.

FR Chariots à plateaux universels isponibles aussi avec panneaux latéraux en perfex blanc ou acier inox. Structure en acier inox - glissières en fil d'acier chromé - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs et plaques pas compris.

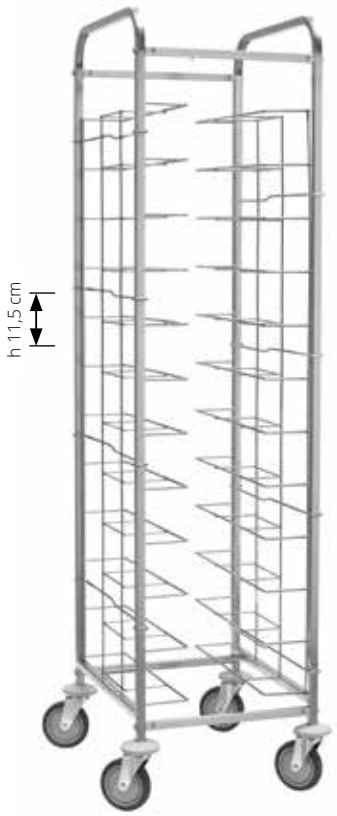
DE Universal-Tablett Wagen auch mit Seitenwänden aus weißem Perfex oder Edelstahl erhältlich. Struktur aus Edelstahl - verchromte Stahldrahtführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behältern und Bleche nicht enthalten.

	CA 1455	CA 1455P bianco-white	CA 1455PI inox	CA1465	CA1465P bianco-white	CA1465PI inox	CA1475	CA1475P bianco-white	CA1475PI inox
cm	52 x 62 x 175(h) cm			95 x 62 x 175(h) cm			138 x 62 x 175(h) cm		
N.	**10 vassoi / trays**			**20 vassoi / trays**			**30 vassoi / trays**		
	290 €	**350 €**	**420 €**	**440 €**	**490 €**	**550 €**	**570 €**	**635 €**	**700 €**

Carrelli portavassoi universali
Universal tray trolleys

forcar

CA 1455V12



IT Carrelli portavassoi universali con possibilità di avere pannelli laterali in perfex bianco o in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - guide in filo di acciaio cromato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Vassoi in foto esclusi.

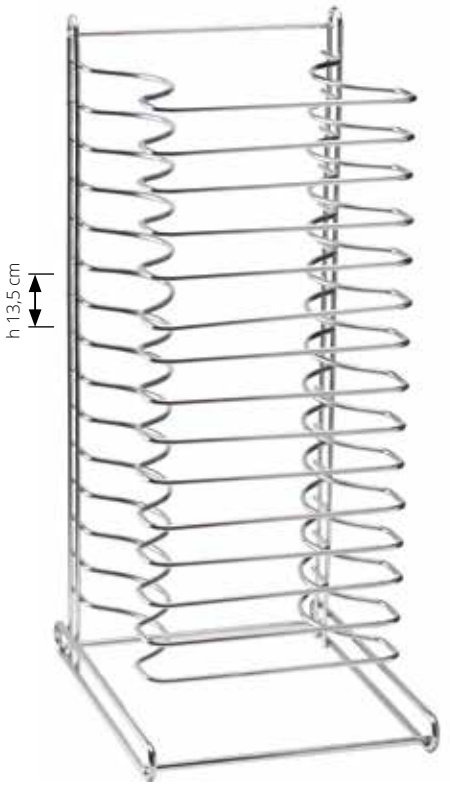
EN Universal tray trolleys. Stainless steel structure - chromed steel wire slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers and pans not included.

FR Chariots à plateaux universels. Structure en acier inox - glissières en fil d'acier chromé - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs et plaques pas compris.

DE Universal-Tablett Wagen. Struktur aus Edelstahl - verchromte Stahldrahtführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behältern und Bleche nicht enthalten.

CA 1455V12
58 x 52 x 185(h) cm
12 vassoi / trays
340 €

PT 15



IT Portateglie da banco per teglie tonde da cm. 26 a 32.
Confezione minima 4 pz.

EN Table-top tray holder for round trays size 26 to 32 cm.
Minimum pack 4 pcs.

FR Porte-plateau de table pour plateaux ronds de 26 à 32 cm.
Paquet minimum de 4 pièces.

DE Tisch-Tabletthalterung für runde Tablette von 26 bis 32 cm.
Mindestmenge 4 Stück.

PT 15
38 x 29 x 67(h) cm
15 teglie / trays
70 €

Carrelli portavassoi universali
Universal tray trolleys

CA 1476



CA 1477



CA 1478



CA 1479



IT Carrelli portateglie GN. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Predisposti di serie per GN2/1. A richiesta possibilità di altre misure. Teglie escluse.

EN GN pans trolleys Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Standard equipped for GN2/1. Other sizes available on request. Trays not included.

FR Chariots à plateaux GN. Structure et glissières en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. En standard pour GN2/1. Autres mesures disponibles sur demande. Plateaux pas compris.

DE GN-Blechwagen. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Serienmäßig ausgerüstet für GN2/1. Andere Größen sind auf Anfrage erhältlich. Bleche nicht enthalten.

	CA 1476	CA 1477	CA 1478	CA 1479
cm	65 x 76 x 182(h) cm	65 x 76 x 94(h) cm	45 x 66 x 94(h) cm	45 x 66 x 182(h) cm
N.	**14 x GN2/1 - 28 x GN1/1**	**8 x GN2/1 -16 x GN1/1**	**8 x GN1/1**	**14 x GN1/1**
	420 €	**410 €**	**370 €**	**390 €**

Carrelli portateglie GN1/1 - GN2/1
GN1/1 - GN2/1 pans trolleys

forcar

CA 1489R



CA 1486R



CA 1492R



AV4947 60 x 30 x 2(h) cm	AV4937 60 x 40 x 2(h) cm

Teglia Blurex - Blurex tray
Plaque Blurex - Blurex Form



18 €

AV4950 60 x 30 x 2(h) cm	AV4940 60 x 40 x 2(h) cm

Teglia alluminata - Aluminized pan
Pan aluminisé - Aluminisierte pan



18 €

AV4980 60 x 40 x 2(h) cm

Teglia in alluminio - Aluminium tray
Plateau en aluminium
Aluminiumschale



20 €

IT Carrelli portateglie GN rinforzati. Struttura tubolare in acciaio inox 25x25 cm - guide in acciaio inox di spessore 1,2 mm - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Teglie escluse.

EN GN pans trolleys - reinforced Stainless steel tubular structure 25x25 mm - stainless steel slides with 1,2 mm thickness - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Trays not included.

FR Chariots à plateaux GN renforcés. Structure tubulaire en acier inox 25x25 cm - glissières en acier inox épaisseur 1,2 mm - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Plateaux pas compris.

DE Verstärkte GN-Blechwagen. Edelstahlrohrstruktur 25x25 cm - 1,2 mm dicke Edelstahlführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Bleche nicht enthalten.

	CA 1489R	CA 1486R	CA 1492R
cm	48 x 62 x 182(h) cm	66 x 72 x 182(h) cm	53 x 72 x 182(h) cm
N.	**14 x GN1/1**	**14 x GN2/1 - 28 x GN1/1**	**teglie / trays 60 x 40 cm**
	550 €	**590 €**	**500 €**

Carrelli portateglie rinforzati GN1/1 - GN2/1 - 60x40 cm
GN1/1 - GN2/1 - 60x40 cm pans trolleys - reinforced

OPTIONAL 105

CA 1650 - CA 1655
CA 1656



CA 1656 CA 1650

IT Carrelli portateglie 60x40 cm e porta bacinelle GN1/1 65(h) mm. Struttura in acciaio inox - guide in filo di acciaio cromato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle e teglie escluse.

EN Tray trolleys 60x40 cm and trays GN1/165(h) mm. Stainless steel structure - chromed steel wire slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers and pans not included.

FR Chariots à plateaux 60x40 cm et pour bacs GN1/1 65(h) mm. Structure en acier inox - glissières en fil d'acier chromé - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs et plaques pas compris.

DE Tablett Wagen 60x40 cm und Tabletts GN1/1 65(h) mm. Struktur aus Edelstahl - verchromte Stahldrahtführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behältern und Bleche nicht enthalten.

	CA 1655	CA 1656	CA 1650
cm	77 x 46 x 118(h) cm	77 x 46 x 155(h) cm	68 x 52 x 175(h) cm
N.	**GN1/1 65(h) mm 10 teglie / trays 60x40 cm**	**GN1/1 65(h) mm 15 teglie / trays 60x40 cm**	**GN1/1 65(h) mm 10 teglie/trays - 60x40 cm e vassoi / trays**
	320 €	**370 €**	**400 €**

CA 1482 - CA 1482 T20
CA 1483 - CA 1493



CA 1482 CA 1483

IT Carrelli portateglie per pasticceria. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. A richiesta altre misure disponibili. Teglie escluse.

EN Pastry tray trolleys Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Other sizes available on request. Trays not included.

FR Chariots à plateaux pâtisserie. Structure et glissières en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Autres mesures disponibles sur demande. Plateaux pas compris.

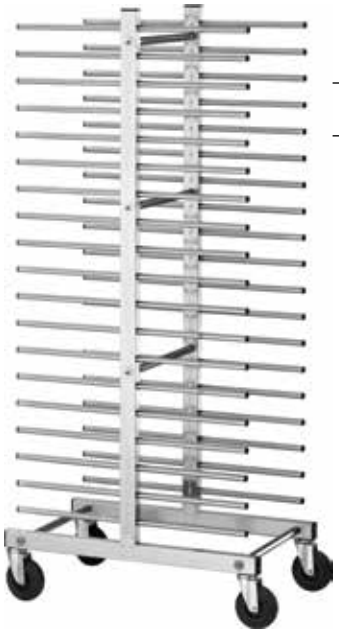
DE Konditorei-Blechwagen. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Andere Größen sind auf Anfrage erhältlich. Bleche nicht enthalten.

	CA 1482	CA 1482 T20	CA 1483	CA 1493
cm	52 x 72 x 182(h) cm		52 x 72 x 94(h) cm	85 x 65 x 94(h) cm
N.	**14 teglie / trays 60 x 40 cm**	**20 teglie / trays 60 x 40 cm**	**8 teglie / trays 60 x 40 cm**	**8 teglie / trays 80 x 60 cm 16 teglie / trays 60 x 40 cm**
	400 €	**490 €**	**400 €**	**455 €**

CA 1480



CA 1480D



IT Carrelli portateglie universali. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Teglie escluse

EN Universal tray trolleys. Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Trays not included.

FR Chariots à plateaux universels. Structure et glissières en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Plateaux pas compris.

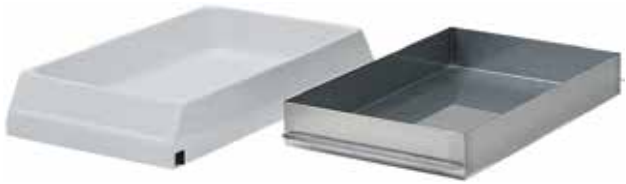
DE Universal-Blechwagen. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Bleche nicht enthalten.

	CA 1480	CA 1480D
cm	51 x 47 x 177(h) cm	51 x 80 x 177(h) cm
N.	**20 teglie / trays**	**40 teglie / trays**
	400 €	**500 €**

Carrelli portateglie per pasticceria rinforzati
Reinforced pastry tray trolleys

Optional

A510	A500
Bacinella portabottiglie in ABS ABS bottle tray Porte-bouteilles en ABS ABS Flaschenhalter	Bacinella portabottiglie in acciaio inox Stainless steel bottle tray Porte-bouteilles en acier inox Edelstahl Flaschenhalter
35 €	**80 €**



A 512
Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA1450-CA1460-CA1470-CA1465-CA1475-CA1477-CA1476-CA1478
CA1479-CA1480-CA1480D-CA1482-CA1482T20-CA1483-CA1493

8 € cad./each

A 514
Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA1451-CA1461-CA1471-CA1489R-CA1486R-CA1492

10 € cad./each



A 512



A 514



Carrelli
portapiatti e cestelli

PLATE AND BASKETS TROLLEYS
PORTE-ASSIETTES ET PANIERS
TELLER- UND KORBWAGEN

forcar

CA 1435
CA 1436
CA 1435G
CA 1436G

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID

GRIGLIA CROMATA
CHROME PLATED GRID

WARNING

Dimensioni imballo
Packing dimensions
35 x 90 x 50(h) cm



CA 1435

IT Colonna portapiatti da banco. Struttura in acciaio - griglie verniciate o cromate - piedini regolabili.

EN Countertop tiered plate holder stand. Steel frame - painted or chromed grids - adjustable feet.

FR Colonne porte-assiettes de table. Structure en acier - grilles peintes ou chromées - pieds réglables.

DE Tellerwagen, Tischmodell. Stahlstruktur - lackierte oder verchromte Gitter - verstellbare Füße.

	CA 1435 griglie verniciate painted grid	CA 1436 griglie cromate chrome-plated grill	CA 1435G griglie verniciate painted grid	CA 1436G griglie cromate chrome-plated grill
cm	60 x 60 x 83(h) cm		70 x 70 x 83(h) cm	
	48 piatti / plates ø 18/23 cm		**48 piatti / plates ø 25/31 cm**	
	310 €	**315 €**	**330 €**	**330 €**

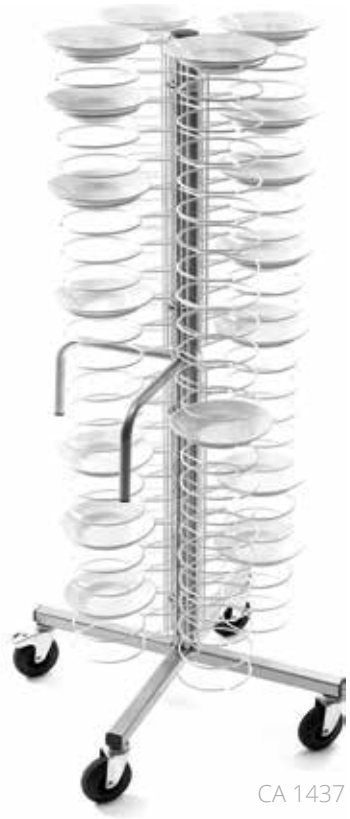
CA 1437
CA 1438
CA 1437G
CA 1438G

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID

GRIGLIA CROMATA
CHROME PLATED GRID

WARNING

Dimensioni imballo
Packing dimensions
35 x 165 x 50(h) cm



CA 1437

IT Carrelli portapiatti. Struttura in acciaio plastificato - griglie verniciate o cromate - maniglie per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Plate trolleys. Plastic-coated steel structure - painted or chrome-plated grids - handles for trolley operation - ø 125 mm wheels, two of which with brakes.

FR Chariots à assiettes. Structure en acier plastifié - grilles peintes ou chromées -poignées pour l'entraînement du chariot - roues de ø 125 mm, dont deux avec freins.

DE Tellerwagen. Struktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - lackierte oder verchromte Gitter - Lenkergriff - Räder ø 125 mm, davon zwei mit Bremsen.

	CA 1437 griglie verniciate painted grid	CA 1438 griglie cromate chrome-plated grill	CA 1437G griglie verniciate painted grid	CA 1438G griglie cromate chrome-plated grill
cm	60 x 60 x 173(h) cm		70 x 70 x 173(h) cm	
	96 piatti / plates ø 18/23 cm		**96 piatti / plates ø 25/31 cm**	
	520 €	**530 €**	**545 €**	**555 €**

Portapiatti da banco
Table top plate rack

Confezionamento in kit per risparmio costi trasporto
Packing in set for saving transport charges
Emballage en kit pour sauver frais d'expedition
Verpackung in kit um Versandkosten zu sparen

CA 1439P

WARNING

Dimensioni imballo
Packing dimensions
40 x 165 x 68(h) cm
peso / weight 50 kg

Confezionamento in kit per risparmio costi trasporto
Packing in set for saving transport charges
Emballage en kit pour sauver frais d'expedition
Verpackung in kit um Versandkosten zu sparen



IT Portapiatti da parete. Struttura in acciaio plastificato - griglie plastificate o cromate.

EN Wall plate holder. Plastic-coated steel structure - plastic-coated or chrome-plated grids.

FR Porte-assiettes à mur. Structure en acier plastifié - grilles plastifiées ou chromées.

DE Wandtellerhalter. Kunststoffbeschichtete Stahlstruktur - beschichtete oder verchromte Gitter.

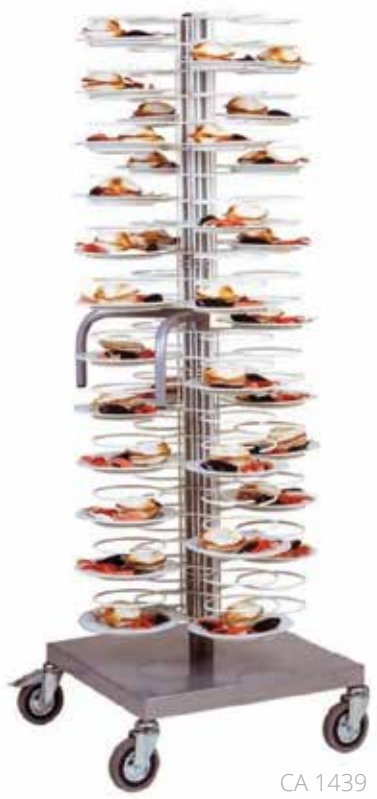
	CA 1439P
cm	42 x 20 x 90(h) cm
	12 piatti / plates ø 18/23 cm
	80 €

CA 1439
CA 1440
CA 1439G
CA 1440G

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID

GRIGLIA CROMATA
CHROME PLATED GRID

WARNING



CA 1439

IT Carrelli portapiatti. Struttura in acciaio plastificato con base in lamiera antipolvere - griglie verniciate o cromate - maniglie per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Plate trolleys. Plastic-coated steel structure with dust-proof lower shelf - painted or chrome-plated grids - handles for trolley operation - ø 125 mm wheels, two of which with brakes.

FR Chariots à assiettes. Structure en acier plastifié avec base en tôle anti-poussière - grilles peintes ou chromées -poignées pour l'entraînement du chariot - roues de ø 125 mm, dont deux avec freins.

DE Tellerwagen. Struktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl mit staubdichtem Boden - lackierte oder verchromte Gitter - Lenkergriff - Räder ø 125 mm, davon zwei mit Bremsen.

	CA 1439 griglie verniciate painted grid	CA 1440 griglie cromate chrome-plated grill	CA1439G griglie verniciate painted grid	CA1440G griglie cromate chrome-plated grill
cm	60 x 60 x 175(h) cm		70 x 70 x 175(h) cm	
	96 piatti / plates ø 18/23 cm		**96 piatti / plates ø 25/31 cm**	
	600 €	**615 €**	**625 €**	**640 €**

Optional

A 410 (mod.CA 1439-1440)	A 420 (mod.CA 1439G-1440G)
Copertura in PVC con 4 cerniere. PVC lid with 4 hinges. Couverture en PVC avec 4 charnières. PVC-Abdeckung mit 4 Scharnieren.	
250 €	**300 €**

A 512 (mod.CP 1441-1441C - CA 631-656-659)
Ruote con freno Wheels with catch Roues avec frein Räder mit Bremse
8 € cad./each

A 1001 (mod.CP 1441-1441C)	A 1002 (mod.CP 1441-1441C)
Cestino piccolo Small basket Petit panier Klein Korb	Cestino grande Big basket Grand panier Gros Korb
10 €	**25 €**



CP 1441 - CP 1441C



CP 1441 CP 1441C

IT Carrelli per il trasporto piatti. Struttura in tubo di acciaio inox - ripiano portapiatti e pannellatura in lamiera di acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Dish transport trolleys. Structure in stainless steel tube - stainless steel plate shelf and panelling - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots pour transporter la vaisselle. Structure en tube d'acier inox - étagère et revêtement en tôle d'acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Geschirrwagen. Edelstahlrohrstruktur - Tellerablage und Verkleidung aus Edelstahlblech - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CP 1441	CP 1441C
cm	91 x 57 x 101(h) cm	
N.	1	2
	200 piatti / plates	
	375 €	**460 €**

CG 1439A

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID



IT Carrelli portapiatti armadiati. Struttura portante in acciaio plastificato - telaio in alluminio anodizzato - pannellatura in perfex con 4 sportelli apribili in plexiglas - griglie verniciate o cromate - maniglie laterali per conduzione carrello - ruote multidirezionali ø 125 mm di cui due con freno.

EN Cabinet plate trolleys. Supporting structure in plastic-coated steel - anodized aluminium frame - perfex panelling with 4 openable Plexiglas doors - painted or chrome-plated grids - side handles for trolley operation - multidirectional wheels ø 125 mm, two of which with brakes.

FR Chariots porte-assiettes sur élément fermé. Structure portante en acier plastifié - corps en aluminium anodisé - panneaux en perfex avec 4 portes ouvrantes en plexiglas - grilles peintes ou chromées - poignées latérales pour le déplacement - roues multidirectionnelles ø 125 mm dont deux avec frein.

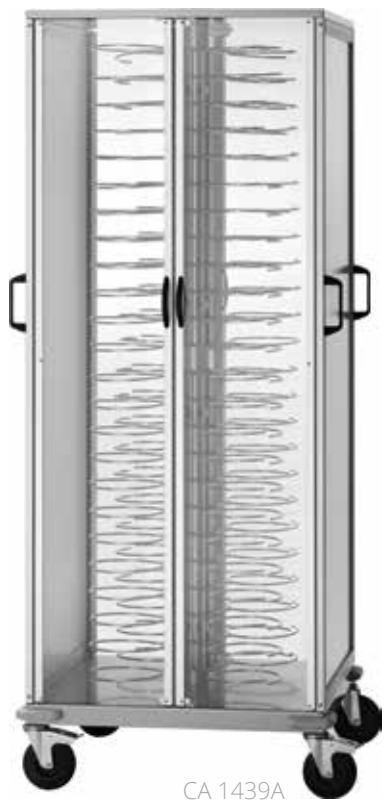
DE Tellerwagen mit Schrankelement. Tragstruktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - Rahmen aus eloxiertem Aluminium - Blenden in Perfex mit 4 Flügeltüren aus Plexiglas - lackierte oder verchromte Gitter - seitliche Lenkergriffe - Mehrwegräder ø 125 mm, zwei davon mit Bremsen.

CG 1439A griglie verniciate / painted grid
75 x 78 x 170(h) cm
10 griglie verniciate GN2/1 - 10 painted grids GN2/1
1580 €

CA 1439A
CA 1440A
CA 1439AG
CA 1440AG

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID

GRIGLIA CROMATA
CHROME PLATED GRID



CA 1439A

	CA 1439A griglie verniciate painted grid	CA 1440A griglie cromate chrome-plated grill	CA 1439AG griglie verniciate painted grid	CA 1440AG griglie cromate chrome-plated grill
	75 x 78 x 183(h) cm			
	88 piatti / plates ø 18/23 cm	**88 piatti / plates ø 18/23 cm**	**88 piatti / plates ø 25/31 cm**	**88 piatti / plates ø 25/31 cm**
	1380 €	**1390 €**	**1400 €**	**1410 €**

CG 1439AC

GRIGLIA PLASTIFICATA GN2/1
PLASTIC COATED GRID GN2/1



IT Carrelli portapiatti armadiati e riscaldati. Struttura portante in acciaio plastificato - termostato regolabile - telaio in alluminio anodizzato - pannellatura in PERFEX con n. 4 sportelli apribili in plexiglass - griglie cromate- maniglie laterali per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Heated cabinet plate trolleys. Supporting structure in plastic-coated steel - adjustable thermostat - anodized aluminium frame - perfex panelling with 4 openable Plexiglas doors - painted or chrome-plated grids - side handles for trolley operation - multidirectional wheels ø 125 mm, two of which with brakes.

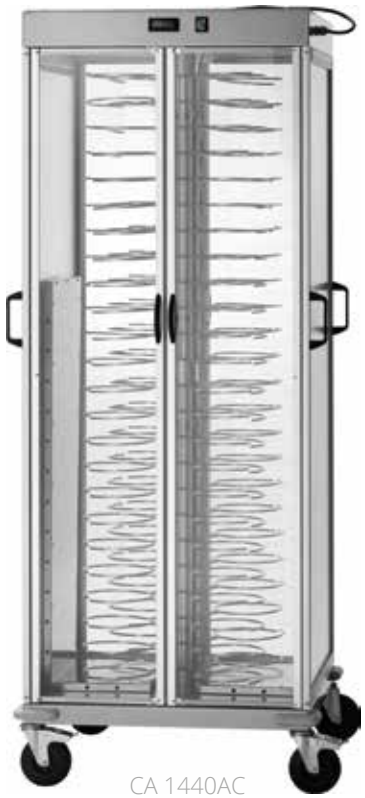
FR Chariots porte-assiettes chauffantes sur élément fermé. Structure portante en acier plastifié - thermostat réglable - corps en aluminium anodisé - panneaux en PERFEX avec 4 portes ouvrables en plexiglas - grilles chromées - poignées latérales pour le déplacement- roues ø 125 mm, dont deux avec frein.

DE Chariots porte-assiettes chauffantes sur élément fermé. Structure portante en acier plastifié - thermostat réglable - corps en aluminium anodisé - panneaux en PERFEX avec 4 portes ouvrables en plexiglas - grilles chromées - poignées latérales pour le déplacement- roues ø 125 mm, dont deux avec frein.

	CG 1439AC
	800 + 800 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ
	max 60°C
	10 griglie verniciate GN2/1 / 10 painted grids GN2/1
cm	75 x 78 x 177(h) cm
	2250 €

CA 1440AC
CA 1440ACG

GRIGLIA CROMATA CHROME PLATED GRID

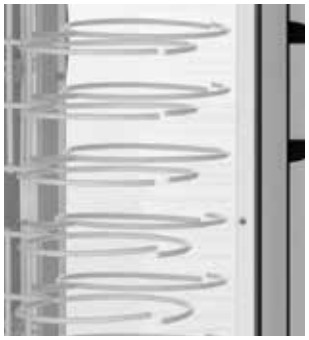


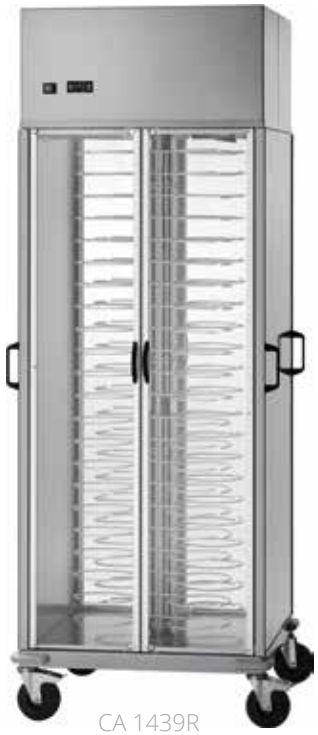
CA 1440AC

	CA 1440AC	CA1440ACG
	800 + 800 W	
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	max 60°C	
	88 piatti / plates ø 18/23 cm	**88 piatti / plates ø 25/31 cm**
cm	75 x 78 x 177(h) cm	
	2000 €	**2060 €**

Carrelli portapiatti armadiati riscaldati
Heated cabinet plate trolleys

CA 1439R
CA 1439RG





CA 1439R

IT Carrelli portapiatti refrigerati. Struttura portante in acciaio plastificato - telaio in alluminio anodizzato - pannellatura in isomac spessore 25 mm con 4 sportelli apribili in plexiglass- griglie plastificate - maniglie laterali per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Refrigerated cabinet plate trolleys Supporting structure in plastic-coated steel - anodized aluminium frame - isomac panelling with 25 mm thickness and 4 openable Plexiglas doors - plastic coated grids - side handles for trolley operation - multidirectional wheels ø 125 mm, two of which with brakes.

FR Chariots porte-assiettes réfrigérées. Structure portante en acier plastifié - corps en aluminium anodisé - panneaux en isomac épaisseur 25 mm avec 4 portes ouvrantes en plexiglas - grilles plastifiées - poignées latérales pour le déplacement - roues ø 125 mm dont deux avec frein.

DE Gekühlte Tellerwagen. Tragstruktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - Rahmen aus eloxiertem Aluminium - 25 mm starke Isomac-Blenden mit 4 Flügeltüren aus Plexiglas - kunststoffbeschichtete Gitter - seitliche Lenkergriffe - Räder ø 125 mm, zwei davon mit Bremsen.

CG 1439R



	CA 1439R	CA 1439RG	CG 1439R
	460 W		
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+8°C - +12 °C		
	R290		
	88 piatti / plates ø 18/23 cm	**88 piatti / plates ø 25/31 cm**	**10 griglie x GN2/1 10 grills x GN2/1**
cm	75 x 78 x 203(h) cm		
	2300 €	**2350 €**	**2600 €**

CA 656 - CA 631 - CA 659



IT Carrelli per ritiro, distribuzione e stoccaggio vassoi, piatti, tazze, ecc.Telaio in acciaio inox - cesti asportabili in filo di acciaio plastificato - paracolpi - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Trolleys for collecting, distributing and storing trays, plates, cups, etc. Stainless steel frame - removable baskets made of plastic-coated steel wire - shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de collecte, de distribution et de stockage de plateaux, assiettes, tasses, etc. Structure en acier inox - paniers amovibles en fil d'acier plastifié - butoirs - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wagen zum Sammeln, Verteilen und Lagern von Tabletts, Tellern, Tassen usw. Edelstahlrahmen - abnehmbare Körbe aus kunststoffbeschichtetem Stahldraht - Stoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 656	CA 631	CA 659
cm	88 x 50 x 92(h) cm	75 x 65 x 92(h) cm	88 x 105 x 98(h) cm
	1 cesto / basket	1 cesto / basket	2 cesto / baskets
	100 piatti / plates	**130 vassoi / trays**	**200 piatti / plates**
	340 €	**270 €**	**500 €**

Carrelli portapiatti per trasporto e ritiro
Plates transport and collection trolleys

CA 1399
CA 1400
CA 1401



IT Carrello scolapiatti e bicchieri. Telaio in tubo di acciaio inox - ripiani con griglie in acciaio inox per piatti - vaschette scola bicchieri in acciaio inox - piano raccogligocce in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Plates and glasses drainer trolley. Stainless steel tubular frame - shelves with stainless steel grids for plates - stainless steel glass draining trays - stainless steel drip tray - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot égouttoir assiettes et verres. Structure en tube d'acier inox - étagères avec grilles en acier inox pour assiettes - plateaux d'égouttage pour les verres en acier inox - cuve de récupération en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Geschirr und Gläser Abtropfwagen. Edelstahlrohrrahmen - Stellflächen mit Edelstahlgittern für Teller - Abtropfschalen für Gläser aus Edelstahl - Tropfschale aus Edelstahl - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1399	CA 1400	CA 1401
cm	110 x 62 x 134(h) cm		110 x 62 x 160(h) cm
N.	**3 scolapiatti 3 plates drainers**	**1 scolabicchieri 1 glasses drainer 2 scolapiatti 2 plates drainers**	**4 scolapiatti 4 plates drainers**
	510 €	**590 €**	**630 €**

Scolapiatti e bicchieri
Plates and glasses drainer

SPB 1398



SP 1397



IT Pensili scolapiatti e bicchieri da muro. Struttura in acciaio inox lucido 18/8.

EN Hanging plates and glasses drainer. Structure in 18/8 polished stainless steel.

FR Égouttoir mural pour assiettes et verres. Structure en acier inox poli 18/8.

DE Geschirr und Gläser Wandabtropfschränke. Struktur aus poliertem Edelstahl 18/8.

	SPB 1398	SP 1397
cm	80 x 26 x 37(h) cm	104 x 30 x 55(h) cm
	70 €	**150 €**

CP 1442



IT Carrelli portacestelli per lavastoviglie. Struttura tubolare in acciaio inox 50x50 cm. Ruote multidirezionali ø 125 mm - cestelli non inclusi.

EN Dishwasher trolleys.Stainless steel tubular structure 50x50 cm. Multidirectional wheels ø 125 mm - baskets not included.

FR Chariots pour lave-vaisselle. Structure tubulaire en acier inox 50x50 cm. Roues multidirectionnelles ø 125 mm - paniers pas compris.

DE Spülmaschinenwagen. 50x50 cm Edelstahlrohrstruktur. Mehrwegräder ø 125 mm - Körbe nicht enthalten.

	CP1442
cm	65 x 65 x 170(h) cm
	280 €

Scolapiatti e bicchieri
Plates and glasses drainer

Carrello portacestelli
Basket trolley

forcar

CP 1447
CP 1448



CP 1447

IT Carrelli portacestelli per lavastoviglie. Vasca in ABS - disponibile con o senza manico in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm - cestelli non inclusi.

EN Dishwasher basket trolleys. ABS base - available with or without stainless steel handle - multidirectional wheels ø 125 mm - baskets not included.

FR Chariots porte-paniers pour lave-vaisselle. Fond en ABS - disponible avec ou sans poignée en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm - paniers pas compris.

DE Korbwagen für Geschirrspülerkörbe. ABS-Boden - mit oder ohne Edelstahlgriff erhältlich - Mehrwegräder ø 125 mm - Körbe nicht enthalten.

	CP 1447 con manico - with handle	CP 1448 senza manico - without handle
cm	53 x 56 x 92(h) cm	53 x 56 x 21(h) cm
	120 €	**85 €**

CP 1445
CP 1446



CP 1445

IT Carrelli portacestelli per lavastoviglie. Vasca in acciaio inox - disponibile con o senza manico in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm. Ceste non incluse.

EN Dishwasher basket trolleys. Stainless steel base - available with or without stainless steel handle - multidirectional wheels ø 125 mm. Baskets not included.

FR Chariots porte-paniers pour lave-vaisselle. Fond en acier inox - disponible avec ou sans poignée en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Paniers pas compris.

DE Korbwagen für Geschirrspülerkörbe. Edelstahl Boden - mit oder ohne Edelstahlgriff erhältlich - Mehrwegräder ø 125 mm, Körbe nicht enthalten.

	CP 1445 con manico - with handle	CP 1446 senza manico - without handle
cm	52 x 58 x 96(h) cm	52 x 52 x 20(h) cm
	210 €	**190 €**

Carrello portacestelli
Basket trolley

OPTIONAL 117 115

CB 1444 - CB 1443



CB 1444

IT Carrelli per impasti pizza con cassette da 60x40 cm - interamente in acciaio inox - disponibile con o senza manico in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Pizza dough trolleys with 60x40 cm containers - entirely made of stainless steel - available with or without stainless steel handle - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots à pâte à pizza avec bacs de 60x40 cm - entièrement en acier inox - disponible avec ou sans poignée en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Pizzateigwagen mit 60x40 cm Behälter - komplett aus Edelstahl - mit oder ohne Edelstahlgriff erhältlich - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CB 1444 con manico - with handle	CB 1443 senza manico - without handle
cm	72 x 42 x 96(h) cm	62 x 42 x 20(h) cm
	200 €	**185 €**

CB 1449



IT Carrello portacassette per impasti pizza 60x40 cm - senza manico - vasca in ABS - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Trolley for Pizza dough containers 60x40 cm - without handle - ABS base - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot à bacs pour pâte à pizza 60x40 cm - sans poignée - fond en ABS - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wagen für Pizzateigbehälter 60x40 cm - ohne Griff - ABS-Boden - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CB 1449
cm	62 x 42 x 16,5(h) cm
	60 €

Cestelli per lavastoviglie 50x50 cm



Dishwasher baskets 50x50 cm
Paniers pour lave-vaisselle 50x50 cm
Körbe für Geschirrspüler 50x50 cm

	BVM	BV	B9	B16	B25	B36	B49	BP	BA
	base vuota h 90 mm col. grigio per posate	base vuota h 90 mm col. grigio universale	base 9 scomparti h 90 mm col. grigio (bicchiere diam. 140 mm)	base 16 scomparti h 90 mm col. grigio (bicchiere diam. 110 mm)	base 25 scomparti h 90 mm col. grigio (bicchiere diam. 80 mm)	base 36 scomparti h 90 mm col. grigio (bicchiere diam. 70 mm)	base 49 scomparti h 90 mm col. grigio (bicchiere diam. 60 mm)	base per piatti o vassoi h 90 mm col. grigio	base per vassoi aperto su un lato h 90 mm col. grigio
	20 €	20 €	22 €	23 €	24 €	25 €	28 €	21 €	22 €

	RIAU	RIA9	RIA25	RIA36	RIA49	RIA16	CP8	COPCEST
	rialzo universale h 45 mm col. blu	rialzo 9 scomparti h 45 mm col. blu	rialzo 25 scomparti h 45 mm col. blu	rialzo 36 scomparti h 45 mm col. blu	rialzo 49 scomparti h 45 mm col. blu	rialzo 16 scomparti h 45 mm col. blu	cestellino inserto portaposate 8 scomparti	coperchio standard per cestelli
	10 €	11 €	11 €	11 €	12 €	11 €	13 €	15 €



Carrelli e articoli per il servizio in camera

TROLLEYS AND EQUIPMENT
FOR ROOM SERVICE
CHARIOTS ET ARTICLES
DE ROOM SERVICE
WAGEN UND AUSRÜSTUNG
FÜR DEN ZIMMERSERVICE

forcar®

CB 980

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CB 980

Esclusa cassetta
Boxes not included



IT Carrelli per la colazione. Struttura portante in tubo di acciaio inox - ripiano con antine ribaltabili in nobilitato - disponibile nei colori noce o wengé - ripiano di servizio ruotabile sino a 90°, con possibilità di incastrare i carrelli uno dentro l'altro per ridurre al minimo l'ingombro. Ruote multidirezionali di cui 2 con freno.

EN Breakfast trolleys. Supporting structure in stainless steel tube - shelf with melamine folding doors - available in walnut or wengè colour - service shelf that can be rotated up to 90°, trolleys can be pushed one inside the other to reduce the overall dimensions considerably. Multidirectional wheels, 2 with brake.

	CB 980 noce-walnut	CB 980W wengé
cm	Open ø 80 x 80(h) cm Closed 80 x 53 x 80(h) cm	
	415 €	

CB 970

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CB 970W

Esclusa cassetta
Boxes not included

FR Chariots pour le petit déjeuner. Structure portante en tube d'acier inox - plan de travail avec volets en mélaminé - disponible en noyer ou wengè - plan de service pivotant jusqu'à 90°, les chariots peuvent être rangés les uns dans les autres pour réduire l'encombrement au minimum. Roues multidirectionnelles, dont 2 avec frein.

DE Frühstückswagen. Tragstruktur aus Edelstahlrohr - Abstellfläche mit Klapptüren aus Melamin - erhältlich in den Farben Nussbaum oder Wenge - bis zu 90° drehbare Ablagefläche, Wagen ineinander stapelbar, um die Außenmaße höchst möglichst zu reduzieren. Mehrwegräder, davon 2 mit Bremse.

	CB 970 noce-walnut	CB 970W wengé
cm	Open 80 x 53 x 80(h) cm Closed 35 x 53 x 80(h) cm	
	415 €	

Carrelli per la colazione
Breakfast trolleys

CST 300



IT Cassetta termica per scaldare piatti e prime colazioni. Contenitore interamente in acciaio inox - termostato regolabile.

EN Heating box to warm plates and breakfasts. Container entirely in stainless steel - adjustable thermostat

FR Boîte thermique pour réchauffer les assiettes et les petits déjeuners. Corps entièrement en acier inox - thermostat réglable

DE Wärmekiste zum Erwärmen von Teller und Frühstück. Kiste komplett aus Edelstahl - einstellbarer Thermostat.

	CST 300
	250 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ
	+30° +90°C
cm	39 x 37 x 46(h) cm
	330 €

CPC 600

Cassette termiche non incluse
Boxes not included



IT Carrello porta cassette termiche Mod. CTS300 con allacciamento elettrico. Struttura tubolare 25x25 cm in acciaio inox - guide per contenere n.6 cassette termiche. Ruote ø 125 mm di cui 2 con freno. Cassette non incluse.

EN Heating boxes trolley Mod. CTS300 with electrical connection. Tubular structure 25x25 cm in stainless steel - slides to store 6 heating boxes. Wheels ø 125 mm 2 of which with brake. Boxes not included.

FR Chariot à boîtes thermiques Mod. CTS300 avec connexion électrique. Structure en tube d'acier inox 25x25 cm - glissières pour contenir 6 boîtes thermiques. Roues ø 125 mm dont 2 avec frein. Boîte pas compris.

DE Wagen für Wärmekiste Mod. CTS300 mit elektrischem Anschluss. Rohrstruktur 25x25 cm aus Edelstahl - Führungen für 6 Wärmekisten. Räder ø 125 mm davon 2 mit Bremse. Wärmekisten nicht enthalten.

	CPC 600
1 Ph	230V/ 50-60 HZ
cm	155 x 61 x 132(h) cm
	400 €

PV 4055



PV 4056



PV 4062



PV 4064



IT Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile nei colori rosso o blu - supporto asta in tubolare di acciaio ottonato o cromato da ø 40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote multidirezionali ø 200 mm.

EN Luggage trolleys and clothes racks. Wooden base covered with coloured carpet, available in red or blue - rod support in brass-plated or chrome-plated steel tube ø 40 mm - perimeter rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 200 mm.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge ou bleu - Support en tube d'acier tubulaire en laiton ou chromé ø 40 mm - Bord de butoir périphérique en caoutchouc - Roues multidirectionnelles ø 200 mm.

DE Kofferwagen und Kleiderständer. Holzboden mit buntem Teppichboden, erhältlich in den Farben Rot oder Blau - Stabhalterung aus vermessingt oder verchromtem Stahlrohr ø 40 mm - Gummistoßschutz - Mehrrichtungsräder ø 200 mm.

	PV 4062	PV 4064	PV 4055	PV 4056
cm	95 x 55 x 190(h) cm		95 x 55 x 183(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base blu + Struttura cromata Blue base + Chromed structure	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base blu + Struttura cromata Blue base + Chromed structure
MAX Kg	150 Kg			
	860 €	**830 €**	**730 €**	**670 €**

Carrelli portavaligie e portabiti
Luggage trolleys and clothes racks

PV 2001



PV 2001I



WARNING

PV 2021



PV 2021I



IT Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile in rosso - supporto asta in tubolare di acciaio ottonato o inox da ø mm 40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote multidirezionali ø 200 mm.

EN Luggage trolleys and clothes racks. Wooden base covered with coloured carpet, available in red - rod support in brass-plated steel or stainless steel tube ø 40 mm - perimeter rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 200 mm.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge - support en tube d'acier tubulaire en laiton ou acier inox ø 40 mm - bord de butoir périphérique en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 200 mm.

DE Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge - support en tube d'acier tubulaire en laiton ou acier inox ø 40 mm - bord de butoir périphérique en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 200 mm.

	PV 2001	PV 2001I
cm	124 x 64 x 190(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base rossa + Struttura inox Red base + Stainless steel structure
MAX Kg	150 Kg	
	900 €	**840 €**

IT Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile nei colori rosso o nera - supporto asta in tubolare di acciaio ottonato o inox da ø 40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote pneumatiche ø 200 mm.

EN Luggage trolleys and clothes racks. Wooden base covered with coloured carpet, available in red or black - rod support in brass-plated steel or stainless steel tube ø 40 mm - perimeter rubber shock absorber - pneumatic wheels ø 200 mm.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge ou noir - support en tube d'acier tubulaire en laiton ou acier inox ø 40 mm - bord de butoir périphérique en caoutchouc - roues pneumatiques ø 200 mm.

DE Kofferwagen und Kleiderständer. Holzboden mit buntem Teppichboden, erhältlich in den Farben Rot oder Schwarz - Stabhalterung aus vermessingt Stahl oder Edelstahlrohr ø 40 mm - Gummistoßschutz - Lufträder ø 200 mm.

	PV 2021	PV 2021I
cm	110 x 62 x 198(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base nero + Struttura inox Black base + Stainless steel structure
MAX Kg	150 Kg	
	980 €	**920 €**

WARNING! IL CARRELLO VIENE SPEDITO IN KIT SMONTATO
THE TROLLEY IS DELIVERED DISMOUNTED
LE CHEROIT EST LIVRÉ DEMONTÉ
DER WAGEN IST DEMONTIERT GELIEFERT

PV 2002



PV 2002I



PV 2003



PV 2003I



IT Carrelli portavaligie. Base pieghevole e pianali in legno ricoperti di moquette colorata rossa - struttura disponibile in acciaio ottonato o inox - 2 piedi di appoggio - ruote ø 250 mm.

EN Luggage trolleys. Foldable base and wooden shelves covered with red carpet - structure available in brass or stainless steel - 2 support feet - wheels ø 250 mm.

FR Chariot à bagages. Base repliable et étagères en bois recouvertes de moquette de couleur rouge - structure disponible en acier laitonné ou en acier inox - 2 pieds de support - roues ø 250 mm.

DE Kofferwagen. Klappboden und Holzabstellflächen mit rotem Teppichboden - Struktur wahlweise aus vermessingtem Stahl oder Edelstahl - 2 Standfüße - Räder ø 250 mm.

	PV 2002	PV 2002I	PV 2003	PV 2003I
cm	56 x 83 x 123(h) cm		56 x 70 x 120(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base rossa + Struttura inox Red base + Stainless steel structure	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base rossa + Struttura inox Red base + Stainless steel structure
MAX Kg	100 Kg			
	260 €	**230 €**	**220 €**	**190 €**

PVI 4024



IT Carrello porta valigie e portabiti. Struttura in tubo di acciaio inox - base in lamiera d'acciaio inox - ruote multidirezionali ø 140 mm, di cui 2 fisse.

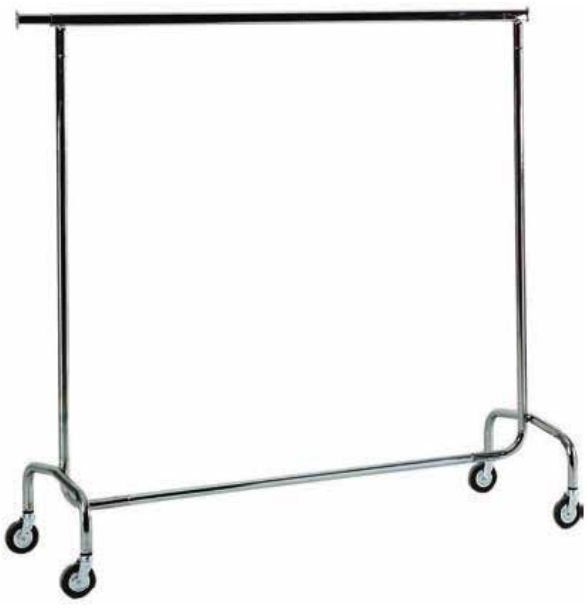
EN Luggage trolley and clothes rack Structure in stainless steel tube - base in stainless steel plate - multidirectional wheels ø 140 mm, 2 of which fixed.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Structure en tube d'acier inox - base en tôle d'acier inox - roues multidirectionnelles ø 140 mm, dont 2 fixes.

DE Kofferwagen und Kleiderständer. Struktur aus Edelstahlrohr - Boden aus Edelstahlblech - Mehrwegräder ø 140 mm, 2 davon fest.

	PVI 4024
cm	100 x 56 x 160(h) cm
MAX Kg	200 Kg
	375 €

ST 4060



IT Stender portabiti. Struttura in tubo di acciaio cromato - asta allungabile di 30 cm per lato - ruote multidirezionali.

EN Clothes rack. Chrome-plated steel tube structure - rod can be extended by 30 cm on each side - multidirectional wheels.

FR Vêtements rack. Structure en tube d'acier chromé - bras extensible de 30 cm de chaque côté - roues multidirectionnelles.

DE Kleiderständer. Verchromte Stahlrohrstruktur - der Stab lässt sich auf jeder Seite um 30 cm verlängern - Mehrwegräder.

	ST 4060
cm	Open 210 x 53 x 152(h) cm Closed 150 x 53 x 152(h) cm
	90 €

RE 4016 - RE 4017

FAGGIO/BEECH WOOD

NOCE/WALNUT



RE 4016

RE 4018 - RE 4019

FAGGIO/BEECH WOOD

NOCE/WALNUT



RE 4019

IT Reggivaligie. Struttura in legno - telo in cotone.

EN Luggage holder. Wooden structure - cotton strap.

FR Supports de bagages. Structure en bois - toile de coton.

DE Kofferträger. Holzrahmen - Baumwolltuch.

	RE 4016 faggio-beech wood	RE 4017 noce-walnut
cm	50 x 46 x 58(h) cm	
	55 €	

	RE 4018 faggio-beech wood	RE 4019 noce-walnut
cm	50 x 41 x 58(h) cm	
	55 €	

Reggi valigie
Luggage holder

CPB 1472 - CPB 1474



IT Carrello per trasporto pesante. Pianale basso in lamiera di acciaio inox - manico smontabile - ruote multidirezionali ø 140 mm di cui 2 fisse e dotate di freno.

EN Trolleys for heavy transport Lower platform in stainless steel plate - removable handle - multidirectional wheels ø 140 mm, 2 of which fixed and equipped with brake.

FR Chariot de transport lourd. Etagère basse en tôle d'acier inox - poignée amovible - roues multidirectionnelles ø 140 mm, dont 2 fixes et équipées de freins.

DE Wagen für den Schwertransport. Niedrige Ladefläche aus Edelstahlblech - abnehmbarer Griff - Mehrwegräder ø 140 mm, 2 davon fest und mit Bremse ausgestattet.

	CPB 1474	CPB 1472
cm	61 x 122 x 90(h) cm	61 x 110 x 85(h) cm
	1 manico **1 handle**	**2 manici** **2 handles**
MAX Kg	200 Kg	
	310 €	**335 €**

CA 1473



IT Carrello portacasse. Struttura in tubo di acciaio verniciato - ruote ø 200 mm piene.

EN Trunk trolley. Structure in painted steel tube - ø 200 mm full wheels.

FR Chariot pour caisse. Structure en tube d'acier peint - roues pleines ø 200 mm.

DE Kistenwagen. Struktur aus lackiertem Stahlrohr - ø 200 mm Vollräder.

	CA 1473
cm	50 x 45 x 105(h) cm
MAX Kg	200 Kg
	125 €

ACF 5190



NERO/BLACK

ORO/GOLD

ACCIAIO
STEEL

IT Aste delimita corsie. Disponibili in diverse misure con nastro avvolgibile colorato rosso o blu - asta colore oro, acciaio inox o nera. Puntali in abbinamento.

EN Retractable Barriers Available in different sizes with red or blue colored retractable belts - gold, stainless steel or black post. Matching caps.

FR Délimiteur de zone. Disponible en différentes tailles avec ruban roulant de couleur rouge ou bleue - mât en or, acier inox ou noir. Pointe coordonnée.

DE Begrenzungspfosten. Erhältlich in verschiedenen Größen mit rotem oder blauem Aufrollband - Gold, Edelstahl oder schwarze Pfosten. Passende Spitzen.

	ACF 5190 DB Blu-Blue	ACF 5190 DR Rosso-Red
cm	2 mt	
	Asta dorata Golden post	
	ACF 5190 IB Blu-Blue	ACF 5190 IR Rosso-Red
cm	2 mt	
	Asta acciaio lucido Polished steel post	
	ACF 5190 NB Blu-Blue	ACF 5190 NR Rosso-Red
cm	2 mt	
	Asta nera Black post	
	80 €	

PU 5195



IT Puntali in abbinamento delle aste delimita corsie a seconda del colore e materiale scelto.

EN Caps matching the posts of the retractable barriers according to the colour and material chosen.

FR Pointes coordonnées avec les mâts de délimitation des voies en fonction de la couleur et du matériau choisi.

DE Spitzen passend zu den Begrenzungspfosten je nach Farbe und Material.

	PU 5195 DB Blu-Blue	PU 5195 DR Rosso-Red	PU 5195 IB Blu-Blue	PU 5195 IR Rosso-Red	PU 5195 NB Blu-Blue	PU 5195 NR Rosso-Red
	Puntale dorato Gold cap		Puntale acciaio lucido Polished steel cap		Puntale nero Black cap	
	35 €					

AC 5118D
AC 5118I



ORO/GOLD

ACCIAIO
STEEL

IT Aste delimita corsie per cordoni a treccia. Puntali in abbinamento.
EN Barriers posts for plaited cords. Matching caps.
FR Délimiteur de zone pour cordons tressés. Pointe coordonnée.
DE Begrenzungspfosten für geflochtene Seile. Passende Spitzen.

	AC 5118D	AC 5118I
cm	90(h) cm	
	Asta dorata Golden post	Asta acciaio lucido Polished steel post
	80 €	

GA 5144D - GA 5144I

IT Gancio a muro, disponibile in colore ottonato o cromato.
EN Wall ring, available in brass or chrome colour.
FR Anneau à mur, disponible en couleur laiton ou chromé.
DE Wandhaken, erhältlich in vermessingter oder verchromter Farbe.



	GA 5144D	GA 5144I
	Gancio ottonato Brass-plated wall ring	Gancio inox Stainless steel wall ring
	18 €	

CO 4099

IT Cordone per aste. Colori: bordeaux, oro, verde, blu.
EN Barriers cord. Colours: burgundy, gold, green, blue.
FR Cordon pour délimiteur. Couleurs: bordeaux, or, vert, bleu.
DE Begrenzungsseile. Farben: Burgunder, Gold, Grün, Blau.



	CO4099
cm	ø 30 mm
	30 € al metro / meter

PU 5144D - PU 5144I

IT Puntali in abbinamento delle aste delimita corsie per cordoni a treccia.
EN Caps matching the posts of the barriers with plaited cords.
FR Pointes coordonnées avec les mâts pour cordons tressés.
DE Spitzen passend zu den Begrenzungspfosten für geflochtene Seile.



	PU 5144D	PU 5144I
	Puntale dorato Gold cap	Puntale acciaio lucido Polished steel cap
	20 €	

LU 4120

BIANCO/WHITE



IT Macchina pulisci scarpe. Struttura in lamiera verniciata a polveri epossidiche - spazzole in cotone e crine - pulsante di accensione con temporizzatore elettrico. Dispensatore per crema - disponibile solo in colore bianco.

EN Shoe cleaner machine. Structure in metal plate painted with epoxy powders - cotton and horsehair brushes - power button with electric timer. Cream dispenser - available colors white.

FR Machine de nettoyage de chaussures. Structure en tôle peinte avec poudres époxy - brosses en coton et crin de cheval - bouton d'alimentation avec minuterie électrique. Distributeur de crème - disponible en blanc.

DE Schuhputzmaschine. Struktur aus mit Epoxidpulvern lackiertem Blech - Baumwoll - und Rosshaarbürsten - Einschaltknopf mit elektrischer Zeitschaltuhr. Cremespender - erhältlich in weiß.

	LU 4120
	150 W
1 Ph	230V-50HZ
cm	62 x 30 x 83(h) cm
	790 €

LU 4131

BIANCO/WHITE



IT Macchina pulisci scarpe. Struttura in lamiera verniciata a polveri epossidiche - spazzole in cotone e crine - pulsante di accensione con temporizzatore elettrico.

EN Shoe cleaner machine. Structure in metal plate painted with epoxy powders - cotton and horsehair brushes - power button with electric timer.

FR Machine de nettoyage de chaussures. Structure en tôle peinte avec poudres époxy - brosses en coton et crin de cheval - bouton d'alimentation avec minuterie électrique.

DE Schuhputzmaschine. Struktur aus mit Epoxidpulvern lackiertem Blech - Baumwoll- und Rosshaarbürsten - Einschaltknopf mit elektrischer Zeitschaltuhr.

	LU 4131
	150 W
1 Ph	230V-50HZ
cm	42 x 30 x 83(h) cm
	600 €



Carrelli portabiancheria
rifornimento frigobar,pulizia e multiuso

LAUNDRY, MINIBAR, CLEANING
AND MULTI-PURPOSE TROLLEYS.
CHARIOTS À LINGE, REMPLISSAGE MINIBAR,
NETTOYAGE ET POLYVALENT.
WÄSCHEREI-, MINIBAR-, REINIGUNGS- UND
MEHRZWECKWAGEN.

CA 1501



CA 1505



CA 1510



CA 1515



IT Carrelli portabiancheria. Struttura in acciaio inox - piani in laminato - in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Laundry trolleys. Stainless steel structure - laminate shelves - fireproof fabric bag included - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots à linge. Structure en acier inox - dessus en stratifié - sac en tissu ignifuge inclus - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wäschereiwagen. Edelstahlstruktur - Laminatoberflächen - feuerfester Gewebesack inbegriffen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

NOCE/WALNUT

WENGÉ

	CA 1501 noce-walnut	CA 1505 noce-walnut	CA 1505W wengé	CA 1510 noce-walnut	CA 1510W wengé	CA 1515 noce-walnut	CA 1515W wengé
cm	79 x 43 x 129(h) cm	70/100 x 50 x 123(h) cm		90/143 x 50 x 123(h) cm		110/143 x 50 x 123(h) cm	
N.	3	4		4		4	
	-	1 bracciaio pieghevole 1 folding arm		2 braccia pieghevoli 2 folding arms		2 braccia pieghevoli 2 folding arms	
	270 €	480 €		520 €		530 €	

Carrelli portabiancheria
Laundry trolleys

OPTIONAL 133

CA 740



NOCE/WALNUT



IT Carrello portabiancheria. Struttura in acciaio inox - piani in laminato - 2 portasacchi, in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - cassetto superiore portacessori - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

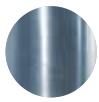
EN Laundry trolley. Stainless steel structure - laminate shelves - 2 bag holders, supplied with a fireproof fabric bag - upper drawer for accessories - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot à linge. Structure en acier inox - étagères en stratifié - 2 porte-sacs, fournis avec un sac en tissu ignifugé - tiroir supérieur porte-accessoires - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wäschereiwagen. Edelstahlstruktur - Laminatoberflächen - 2 Sackhalter, feuerfester Gewebesack inbegriffen - obere Schublade für Zubehörteile - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

CA 740 noce-walnut
82/152 x 50 x 158(h) cm
4 piani + cassetta 4 layers + upper drawers
2 braccia pieghevoli 2 folding arms
750 €

CA 1525



INOX



IT Carrello portabiancheria. Struttura in acciaio inox - piani in acciaio inox - 2 portasacchi, in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - cassetto superiore portacessori in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Laundry trolley. Stainless steel structure - stainless steel shelves - 2 bag holders, supplied with a fireproof fabric bag - stainless steel upper drawer for accessories - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot à linge. Structure en acier inox - étagères en acier inox - 2 porte-sacs, fournis avec un sac en tissu ignifugé - tiroir supérieur porte-accessoires en acier inox - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wäschereiwagen. Edelstahlstruktur - Edelstahloberflächen - 2 Sackhalter, feuerfester Gewebesack inbegriffen - obere Schublade aus Edelstahl für Zubehörteile - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

CA 1525 inox
82/152 x 50 x 158(h) cm
4 piani + cassetta 4 layers + upper drawers
2 braccia pieghevoli 2 folding arms
800 €

CA 1530



IT Carrello portabiancheria, pulizia e multiuso. Struttura in lamiera verniciata a polveri epossidiche - 2 portasacchi, in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - vaschetta porta detersivi superiore - ruote ø 140 mm, di cui 2 fisse e 2 girevoli.

EN Laundry, cleaning and multi-purpose trolley. Structure in epoxy powder coated sheet - 2 bag holders, supplied with a fireproof fabric bag - - upper detergent tray - wheels ø 140 mm, 2 of which fixed and 2 swivelling.

FR Chariot à linge, nettoyage et polyvalent. Structure en tôle d'acier peinte avec des poudres époxydiques - 2 porte-sacs, fournis avec un sac en tissu ignifugé - plateau supérieur à détergent - roues ø 140 mm, dont 2 fixes et 2 pivotantes.

DE Wäscherei-, Reinigungs- und Mehrzweckwagen. Struktur aus mit Epoxidpulvern beschichtetem Blech - 2 Sackhalter, feuerfester Gewebesack inbegriffen - obere Waschmittelablage - Räder ø 140 mm, davon 2 fest und 2 schwenkbar.

	CA 1530
cm	80/153 x 50 x 158(h) cm
N.	3 piani + 2 portasacchi 3 layers + 2 bag holders
	2 braccia pieghevoli 2 folding arms
	960 €

Optional

A 520
CA1501 - CA1505 - CA1510 - CA1515 - CA1530 - CA740
CA1525 - CA1530

sacco in tela ignifugo
fireproof fabric bag sac
en tissu ignifugé
feuerfester Gewebesack

60 €

A 515
CA1501 - CA1505 - CA1510 - CA1515 CA1530 - CA740 - CA1525

Ruote con freno
Wheels with brake
Roues avec frein
Räder mit Bremsen

10 € cad./each

A 518
CA1530

Ruote con freno
Wheels with brake
Roues avec frein
Räder mit Bremsen



22 € cad./each

Carrelli portabiancheria, pulizia e multiuso.
Laundry cleaning and multi-purpose trolleys.

CR 1696



IT Carrello rifornimento frigo e multuso. Struttura in lamiera verniciata a polveri epossidiche - vaschetta laterale per la raccolta dei vuoti, asportabile - ruote ø 140 mm, di cui 2 fisse e 2 girevoli.

EN Multipurpose and mini bar filling trolley. Structure in epoxy powder coated plate - side tray for collecting dirt, removable - wheels ø 140 mm, of which 2 fixed and 2 swivelling.

FR Chariot pour le remplissage mini bar et polyvalent. Structure en tôle peinte à la poudre époxy - plateau latéral de vidange, démontable - roues de ø 140 mm, dont 2 fixes et 2 pivotantes.

DE Minibar- und Mehrzweckwagen. Struktur aus mit Epoxidpulvern beschichtetem Blech - seitliche Ablage zum Entleeren, abnehmbar - Räder ø 140 mm, davon 2 fest und 2 drehbar.

	CR 1696
cm	80 x 50 x 118(h) cm
N.	4 vaschette / side trays
	780 €

Optional

A 1001	A 1002
Cestino piccolo Small basket Petit panier Kleiner Korb	Cestino grande Large basket Grand panier Großer Korb
10 €	**25 €**

A 518
Ruote con freno Wheels with brake Roues avec frein Räder mit Bremsen
22 € cad./each





CA 1696
CON OPTIONAL
WITH OPTIONAL

forcar

CA 3203

OPTIONAL A 525
Sacco a tela Fabric bag Sac de toile Gewebesack
45 €



IT Cestone portabiancheria pieghevole con sacco in tela e ruote muldirezionali.

EN Folding laundry basket with fabric bag and multidirectional wheels.

FR Sac à linge pliable avec sac en toile et roues multidirectionnelles.

DE Faltbarer Wäschekorb mit Gewebesack und Mehrwegräder.

CA 3203
62 x 64 x 100(h) cm
200 €

CA 1580

OPTIONAL A 521
Sacco a tela Fabric bag Sac de toile Gewebesack
68 €



IT Cesto pieghevole plastificato. Struttura in tubo e tondino di acciaio elettroverniciato - ruote multidirezionali.

EN Plastic-coated folding basket. Structure in electro-varnished steel tube and rod - multidirectional wheels.

FR Corbeille pliante plastifié. Structure en tube et tige d'acier électrovernis - roues multidirectionnelles.

DE Faltbarer Kunststoffwäschekorb. Struktur aus elektrolackiertem Stahlrohr - Mehrwegräder.

CA 1580
80 x 52 x 72(h) cm
95 €

CA 1584

OPTIONAL A 531
Sacco a tela Fabric bag Sac de toile Gewebesack
72 €



CA 1584
100 x 60 x 87(h) cm
240 €

CA 1599



IT Secchio carrellato con strizzatore. Struttura di rialzo per inserimento prodotti pulizia - manico cromato ad incastro con impugnatura in gomma antiscivolo.

EN Bucket with wringer on wheels. Elevated structure for the insertion of cleaning products - chromed handle with non-slip rubber grip.

FR Seau sur roues avec essoreuse. Structure de rehausse pour l'insertion des produits de nettoyage - manche chromé avec poignée antiglisse en caoutchouc.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Presse. Erhöhte Struktur für den Einsatz von Reinigungsmitteln - verchromter Griff mit rutschfestem Gummigriff.

CA 1599
55 x 27 x 87(h) cm
140 €

CA 1599E



IT Secchio carrellato con strizzatore.

EN Bucket with wringer on wheels.

FR Seau sur roues avec essoreuse.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Presse.

CA 1599E
60 x 40 x 92(h) cm
80 €

CA 1604



IT Secchio carrellato con strizzatore in nylon - 2 secchi da 25 L - maniglione reversibile - ruote multidirezionali da ø 80 mm.

EN Bucket with nylon wringer on wheels - 2x25 L buckets - reversible handle - multidirectional wheels ø 80 mm.

FR Seau sur roue avec essoreuse en nylon - 2 seaux de 25 litres - poignée réversible - roues multidirectionnelles ø 80 mm.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Nylonpresse - 2x25 L. Eimer - Wendegriff - Mehrwegräder ø 80 mm.

CA 1604
69 x 42 x 85(h) cm
170 €

CA 1604E



IT Secchio carrellato con strizzatore in nylon - 2 secchi da 17 L - maniglione reversibile - ruote multidirezionali da ø 80 mm.

EN Bucket with nylon wringer on wheels - 2x17 L buckets - reversible handle - multidirectional wheels ø 80 mm.

FR Seau sur roue avec essoreuse en nylon - 2 seaux de 175 litres - poignée réversible - roues multidirectionnelles ø 80 mm.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Nylonpresse - 2x17 L. Eimer - Wendegriff - Mehrwegräder ø 80mm.

CA 1604E
71 x 43 x 93(h) cm
100 €

CA 1613



IT Carrello per pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassette in plastica - strizzatore in plastica a libro senza fondo - portasacco da 120 L completo di rinforzi e coperchio - 2 secchielli da 4 L e 1 secchio da 28 L - gancio portapaletta e gancio portamanico con rullo in gomma.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - plastic bucket, wringer and trays - plastic wringer without bottom - 120 L bag holder complete with reinforcements and lid - 2x4 L buckets and 1x28 L bucket. - dustpan hook and handle hook with rubber roller.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bacs en plastique - essoreuse en plastique sans fond - porte-sac de 120 L. complet avec renforts et couvercle - 2 seaux de 4 L. et 1 seau de 28 L. - crochet pour palette et manche avec rouleau en caoutchouc.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und Behälter aus Kunststoff - Kunststoffpresse ohne Boden - 120 L. Sackhalterung komplett mit Verstärkungen und Deckel - 2x4 L. Eimer und 1x28 L. Eimer - Kehrblech- und Griffhaken mit Gummirolle.

CA 1613
107 x 56 x 111(h) cm
320 €

CA 1614



IT Carrello per pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassetta in plastica media - portasacco - 2 secchielli da 4 L e 1 secchio da 15 L - ganci portascope - ruote ø 100 mm. Il portavascehtte superiore non è incluso.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket, wringer and medium plastic tray - bag holder - 2 buckets of 4 L and 1 bucket of 15 L - broom hook - wheels ø 100 mm. The upper tray holder is not included.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bac moyen en plastique moyenne - porte-sac - 2 seaux de 4 L. et 1 seau de 15 L. - crochets porte balai - roues ø 100 mm. Le porte bacs supérieur n'est pas inclus.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und mittelgroßer Behälter aus Kunststoff - Sackhalterung - 2x4 L. Eimer und 1x15 L. Eimer - Besenhaken - Räder ø 100 mm. Der obere Ablagefachhalter ist nicht inbegriffen.

CA 1614
92 x 55 x 124(h) cm
380 €

CA 1615



IT Carrello per la pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassetta in plastica media - portasacco - 2 secchielli da 4 L e 2 secchi da 15 L - ganci portascope - vano centrale con cassetto scorrevole - ruote ø 100 mm.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket, wringer and medium plastic tray - bag holder - 2x4 L buckets and 2x15 L buckets - broom hook - central compartment with sliding drawer - wheels ø 100 mm.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bac moyen en plastique moyenne - porte-sac - 2 seaux de 4 L. et 2 seaux de 15 litres - crochets porte balai - compartiment central avec tiroir coulissant - roues ø 100 mm.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und mittelgroßer Behälter aus Kunststoff - Sackhalterung - 2x4 L. Eimer und 1x15 L. Eimer - Besenhaken - Mittelfach mit Schiebeschublade - Räder ø 100 mm.

CA 1615
92 x 68 x 124(h) cm
400 €

CA 1616



IT Carrello per la pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassetta in plastica media - cestino portabottiglie portasacco - 4 secchielli da 4 L e 2 secchi da 15 L - ganci portascope - vano centrale con cassetto scorrevole - ruote ø 100 mm. Coperchio superiore di colore blu non incluso nel prezzo.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket, wringer and medium plastic tray - bottle rack - bag holder - 2x4 L buckets and 2x15 L buckets - broom hook - central compartment with sliding drawer - wheels ø 100 mm. Blue lid not included in the price.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bac moyen en plastique moyenne - corbeille pour bouteilles, porte-sac - 4 seaux de 4 L. et 2 seaux de 15 litres - crochets porte balai - compartiment central avec tiroir coulissant - roues ø 100 mm. Couvercle supérieur bleu non compris dans le prix.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und mittelgroßer Behälter aus Kunststoff - Flaschenkorb und Sackhalterung - 2x4 L. Eimer und 1x15 L. Eimer - Besenhaken - Mittelfach mit Schiebeschublade - Räder ø 100 mm. Blaue obere Abdeckung nicht im Preis inbegriffen.

CA 1616
133 x 68 x 124(h) cm
640 €

CA 1606E



IT Carrello per pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio con strizzatore in plastica - portasacco con sacco da 120 L - attacco porta utensili.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket with plastic wringer - bag holder with 120 L bag - tool holder.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau avec essoreuse en plastique - porte-sac avec sac de 120 L. - porte-outils.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer mit Kunststoffpresse - Sackhalterung mit 120 L. Sack - Werkzeughalteranschluss.

CA 1606E
114 x 51 x 98(h) cm
200 €

CA 1520



IT Carrello multiuso in plastica. Secchio in plastica da 15 L - strizzatore - cassetta plastica media - 2 secchi da L - cestino portabottiglie - rutoe da ø 100 mm - ganci portascope.

EN Multi-purpose plastic trolley 15 L plastic bucket - wringer - medium plastic tray - 2 L buckets - bottle basket - wheels ø 100 mm - broom hooks.

FR Multi-purpose plastic trolley 15 L plastic bucket - wringer - medium plastic tray - 2 L buckets - bottle basket - wheels ø 100 mm - broom hooks.

DE Mehrzweckwagen aus Kunststoff. 15 Kunststoffeimer - Presse - mittelgroßer Behälter aus Kunststoff - 2 L. Eimer - Flaschenkorbhalterung - Räder ø 100 mm - Besenhaken.

CA 1520
150 x 54 x 99(h) cm
260 €


CLEANING
IN PROGRESS



Articoli vari per la macelleria

ITEMS FOR THE MEAT PROCESSING
ARTICLES POUR
LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE
ARTIKEL FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG

forcar

LMMC



IT Combinato lavamani più lavastracci in acciaio inox con rubinetto acqua calda/fredda.

EN Stainless steel combi hand washer and rags washer with hot / cold water tap.

FR Lave-mains combiné en acier inox avec robinet d'eau chaude / froide.

DE Handwasch- & Ausgussbecken übereinanderliegend mit Heiß / Kaltwassermischer.

	LMMC
cm	70 x 50 x 89(h) cm
	500 €

LMM



IT Lavamani con mobile e comandi a ginocchio. Lavamani in acciaio inox su mobile con porte a battente - comando a ginocchio.

EN Hand washer on neutral element with knee lever. Stainless steel hand washer on cabinet with hinged doors - knee lever.

FR Lave-mains sur meuble neutre avec commande à genou. Lave-mains en acier inox sur meuble à portes battantes - commande à genou.

DE Handwaschbecken auf Schrank mit Kniehebel. Handwaschbecken auf Schrank mit Flügeltüren - Kniehebel.

LM 48M



	LMM	LM 48M
cm	50 x 40 x 85(h) cm	40 x 40 x 85(h) cm
	450 €	**420 €**

LC 50MM



IT Lavamani e lavautensili con mobile. Lavamani e utensili su mobile in acciaio inox - porta battente - miscelatore acqua calda/fredda vasca da 40x40x25(h) cm.

EN Hand washer and tools washer on cabinet. Hand washer and tools washer on stainless steel cabinet - hinged door - hot / cold water tap, bowl 40x40x25(h) cm.

FR Lave-mains et lave-outils sur meuble. Lave-mains et lave-outils sur meuble en acier inox - porte battante - robinet d'eau chaude / froide cuve 40x40x25(h) cm.

DE Hand- und Werkzeugwaschbecken auf Schrank. Hand- und Werkzeugwaschbecken auf Edelstahlschrank - Flügeltür - 40x40x25(h) cm Heiß-/Kaltwassermischer.

	LC 50MM
cm	50 x 50 x 85(h) cm
	550 €

LM 40



LM 48



LC 50



IT Lavamani a colonna e comandi a ginocchio. Struttura in acciaio inox.

EN Pillar hand washer with knee lever. Stainless steel structure.

FR Colonne lave-mains avec commandes à genou. Structure en acier inox.

DE Säulenhandwaschbecken mit Kniehebel. Edelstahlstruktur.

	LM 40	LM 48	LC 50
cm	40 x 40 x 32(h) cm	48 x 35 x 53(h) cm	50 x 40 x 80(h) cm
	230 €	**310 €**	**330 €**

SUV 10



SUV 14



SN 38



IT Armadietto sterilizzatore a raggi UV costruito in acciaio inox Scotch Brite. Portina in plexiglas trasparente con microinterruttore - portacoltelli in acciaio inox - funzionamento con lampada germicida con griglia di protezione temporizzatore 60' e lampada spia di funzionamento - cavo con spina.

EN UV sterilizer cabinet made of Scotch Brite stainless steel. Clear Plexiglas door with microswitch - stainless steel knife holder - operation with germicidal lamp with 60' timer protection grid and indicator lamp - cable with plug.

FR Armoire stérilisateur UV en acier inox Scotch Brite. Porte en plexiglas transparent avec microinterrupteur - porte-couteau en acier inox - fonctionnement avec lampe germicide avec grille de protection, minuteur 60' et indicateur lumineux - câble avec fiche.

DE UV-Sterilisationsschrank aus Scotch Brite Edelstahl. Tür aus klarem Plexiglas mit Mikroschalter - Messerhalter aus Edelstahl - Betrieb mit Keimtöterlampe mit 60' Timer, Schutzgitter und Anzeigelampe - Kabel mit Stecker.

IT Sterilizzatori elettrici per coltelli. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile interno +30 +110°C - rubinetto di carico e scarico.

EN Electric knives sterilizers Stainless steel structure - internal adjustable thermostat +30 +110°C - filling and emptying tap.

FR Stérilisateurs électriques pour couteaux. Structure en acier inox - thermostat interne réglable +30 +110°C - robinet de remplissage et de vidange.

DE Elektrische Sterilisatoren für Messer. Edelstahlstruktur - innenliegender einstellbarer Thermostat +30 +110°C - Be- und Entladehahn.

	SUV 10	SUV 14
	16 W	
1 Ph	230 V 50/60 HZ	
	N° 10 coltelli - knives	**N° 14 coltelli - knives**
cm	43 x 16 x 64(h) cm	54 x 16 x 64(h) cm
	270 €	**290 €**

	SN 38
	1500 W
1 Ph	230 V 50/60 HZ
	N° 12 coltelli - knives
cm	38 x 14 x 40(h) cm
	300 €

AV 4897 - AV 4898 - AV 4899
AV 4900 - AV 4901

	AV 4897
1	Grembiule alluminio antinfortunistico con bretelle Aluminium safety apron with shoulder straps Tablier de sécurité en aluminium avec sangles d'épaule Aluminium Sicherheitsschürze mit Schultergurten
	155 €

	AV 4898
2	Grembiule acciaio inox antinfortunistico con bretelle Stainless steel safety apron with shoulder straps Tablier de sécurité en acier inox avec sangles d'épaule Edelstahl-Sicherheitsschürze mit Schultergurten
	180 €

	AV 4899
3	Avambracciaio antinfortunistico in plexiglass misura standard Safety Plexiglas forearm standard size Avant-bras de protection en plexiglas taille standard Unterarmschutz aus Plexiglas, Standardgröße
	40 €

	AV4900
4	Guanto inox antinfortunistico a cinque dita con cinturino inox completamente sterilizzabile Five-finger stainless steel safety glove with stainless steel strap, fully sterilisable Gant de sécurité à cinq doigts en acier inox avec sangle en acier inox, entièrement stérilisable Edelstahl-Fünf-Finger-Sicherheitshandschuh mit Edelstahlband völlig sterilisierbar
	150 €

	AV4901
5	Guanto inox antinfortunistico a cinque dita con chiusura a molla inox. Avambracciaio compreso Stainless steel five finger safety glove with stainless steel spring fastening. Forearm included. Gant de sécurité à cinq doigts en acier inox avec fermeture à ressort en acier inox. Avant-bras inclus. Edelstahl-Fünf-Finger-Sicherheitshandschuh mit Edelstahl-Feder-Verschluss. Unterarm inklusive.
	270 €



CCL

IT Ceppo in legno di acacia e sgabello. Ceppo trattato con vernice atossica e collanti ecologici (conformi alle norme vigenti) assemblato con innesti a pressione e internamente con inserti speciali in legno - batticarne ecologico e riciclabile - reversibile.

EN Acacia wood chopping block and stool. Chopping block treated with non-toxic paint and ecological adhesives (in compliance with current standards) assembled with pressure joints and internally with special wood inserts - ecological and recyclable meat beater - reversible.

FR Blocs de boucher en bois d'acacia et tabouret. Bloc traité avec peinture atoxique et adhésifs écologiques (conformes aux normes en vigueur) assemblés avec embrayages à pression et intérieur avec inserts spéciaux en bois - bloc à viande écologique et recyclable - réversible.

DE Metzger-Block aus Akazienholz und Hocker. Metzger-Block behandelt mit ungiftiger Farbe und ökologischen Klebstoffen (nach den gültigen Normen), zusammengebaut mit Steckverbindungen und speziellen innen Holzeinsätzen - umweltfreundlicher und wiederverwertbarer Fleischklopfer - beidseitig.



Per ceppi, sgabelli o misure speciali, richiedere preventivo.

For chopping blocks, stools or special sizes, please ask for a quote.

Pour blocs, tabourets ou dimensions spéciales, contactez-nous pour une offre.

Für Metzger-Blöcke, Hocker oder Sondergrößen bitte ein Angebot anfordern.

	CCL 1744	CCL 1745	CCL 1755	CCL 1764	CCL 1766	CCL 1774	CCL 1775
cm	40 x 40 x 90(h) cm	45 x 45 x 90(h) cm	50 x 50 x 90(h) cm	60 x 40 x 90(h) cm	60 x 60 x 90(h) cm	70 x 40 x 90(h) cm	70 x 50 x 90(h) cm
	400 €	**450 €**	**530 €**	**530 €**	**700 €**	**585 €**	**700 €**



SPESSORE / THICKNESS 17 cm

	CCL 2544	CCL 2555	CCL 2564	CCL 2566	CCL 2574	CCL 2575	CCL 2577
cm	40 x 40 x 90(h) cm	50 x 50 x 90(h) cm	60 x 40 x 90(h) cm	60 x 60 x 90(h) cm	70 x 40 x 90(h) cm	70 x 50 x 90(h) cm	70 x 70 x 90(h) cm
	505 €	**660 €**	**660 €**	**810 €**	**700 €**	**810 €**	**960 €**



SPESSORE / THICKNESS 25 cm

	CCL 3555	CCL 3566	CCL 3575	CCL 3577	CCL 3586
cm	50 x 50 x 90(h) cm	60 x 60 x 90(h) cm	70 x 50 x 90(h) cm	70 x 70 x 90(h) cm	70 x 60 x 90(h) cm
	810 €	**1000 €**	**1000 €**	**1250 €**	**1250 €**



SPESSORE / THICKNESS 35 cm

CCP

IT Ceppo in polietilene e sgabello in acciaio inox **AISI 304**. Per ceppi, sgabelli o misure speciali, richiedere preventivo.

EN Polyethylene block and **AISI 304** stainless steel stool. For chopping blocks, stools or special sizes, please ask for a quote.

FR Bloc en polyéthylène et tabouret en acier inox **AISI 304**. Pour blocs, tabourets ou dimensions spéciales, contactez-nous pour une offre.

DE Polyethylenblock und Hocker aus Edelstahl **AISI 304**. Für Metzger-Blöcke, Hocker oder Sondergrößen bitte ein Angebot anfordern.



	CCP 8000	CCP 8001	CCP 8002	CCP 8003
cm	40 x 40 x 88(h) cm	50 x 50 x 88(h) cm	70 x 50 x 88(h) cm	60 x 60 x 88(h) cm
	360 €	455 €	545 €	530 €

	CCP 8004	CCP 8005	CCP 8006
cm	70 x 70 x 88(h) cm	80 x 60 x 88(h) cm	100 x 50 x 88(h) cm
	680 €	630 €	670 €

KCP

IT Copriceppo di polielitene bianco.

EN White polyethylene block cover.

FR Couverture en polyéthylène blanc.

DE Weiße Polyethylenabdeckung.



	KCP 2501	KCP 2502	KCP 2503	KCP 2504
cm	40 x 40 x 25(h) cm	50 x 50 x 25(h) cm	60 x 40 x 25(h) cm	60 x 60 x 25(h) cm
	75 €	100 €	95 €	125 €

	KCP 2505	KCP 2506	KCP 2508
cm	70 x 40 x 25(h) cm	70 x 50 x 25(h) cm	70 x 70 x 25(h) cm
	110 €	130 €	160 €

CPE

IT Copriceppo di polielitene alimentare bianco.

EN Chopping block cover made of white food grade polyethylene.

FR Couverture blanche en polyéthylène alimentaire.

DE Weiße Abdeckung aus lebensmitteltauglichem Polyeliten.



	CPE 40408	CPE 50508	CPE 70508	CPE 60608
cm	40 x 40 x 80(h) cm	50 x 50 x 80(h) cm	70 x 50 x 80(h) cm	60 x 60 x 80(h) cm
	150 €	230 €	310 €	290 €

	CPE 70708	CPE 80608	CPE 100508
cm	70 x 70 x 80(h) cm	80 x 60 x 80(h) cm	100 x 50 x 80(h) cm
	390 €	380 €	390 €

TP

IT Taglieri in polietilene. Colore bianco.

EN Polyethylene cutting boards. Colour: white.

FR Planches à découper en polyéthylène. Couleur blanche.

DE Schneidebretter aus Polyethylen. Farbe: weiß.



Y GIALLO/YELLOW

M MARRONE/BROWN

G VERDE/GREEN

B BLU/BLUE

R ROSSO/RED

Per scelta colore aggiungere al codice:
For colour choice add to code:
Pour choisir la couleur, ajoutez au code:
Fügen Sie für die Farbauswahl den Code hinzu:

Y = Giallo / Yellow / Gelb / Jaune
M = Marrone / Brown / Braun / Marron
G = Verde / Green / Grün / Vert
B = Blu / Blue / Blau / Bleu
R = Rosso / Red / Rot / Rouge

	TP 40302	TP 50302	TP 50402	TP 60402
cm	40 x 30 x 2(h) cm	50 x 30 x 2(h) cm	50 x 40 x 2(h) cm	60 x 40 x 2(h) cm
	25 €	**29 €**	**39 €**	**47 €**

	TP 70402	TP 80402	TP 50302	TP 60402
cm	70 x 40 x 2(h) cm	80 x 40 x 2(h) cm	50 x 30 x 2(h) cm Y/M/G/B/R	60 x 40 x 2(h) cm Y/M/G/B/R
	55 €	**61 €**	**31 €**	**50 €**

RASK - RICRA

IT **RASK:** Raschietto per pulizia ceppi e taglieri.
RICRA: Ricambio lama per raschietto

EN **RASK:** Scraper for butcher blocks and cutting boards cleaning.
RICRA: Spare blade for scraper

FR **RASK:** Racloir pour le nettoyage des blocs et des planches à découper.
RICRA: Lame de rechange pour racloir

DE **RASK:** Schaber zum Reinigen von Metzger-Blöcke und Schneidbrettern.
RICRA: Ersatzklinge für Schaber.



RASK

	RASK	RICRA
	30 €	**14 €**

Scaffalatura modulare
Modular shelving



IT Scaffalatura modulare in allumino anodizzato. Design rispondente alle norme igieniche con superfici lisce ed arrotondate, profili chiusi e totale assenza di spazi o fessure - leghe di altà qualità resistenti all'usura prodotta da agenti chimici, temici e meccanici - ampia scelta di misure - possibilità di inserimento vaschette serie Gastronorm GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/3 inserite all'interno dei ripiani.

EN Modular shelving in anodized aluminium. Design in compliance with hygiene standards with smooth and rounded surfaces, closed profiles and total absence of spaces or gaps - high quality alloys resistant to wear produced by chemical, thermal and mechanical agents - wide choice of sizes - possibility of inserting Gastronorm containers GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/3 inside the shelves.

FR Rayonnage modulaire en aluminium anodisé. Design hygiénique avec des surfaces lisses et arrondies, des profilés fermés et absence totale d'espaces ou de fissures - alliages de haute qualité résistants à l'usure par des agents chimiques, thermiques et mécaniques - large choix de dimensions - possibilité d'insérer des bacs Gastronorm GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/1-GN2/3 dans les étages.

DE Modulare Regale aus eloxiertem Aluminium. Design nach Hygienestandards mit glatten und abgerundeten Oberflächen, geschlossenen Profilen und völliger Abwesenheit von Zwischenräumen oder Rissen - hochwertige, verschleißfeste Legierungen gegen chemischen, thermischen und mechanischen Werkstoffen - umfangreiche Größenauswahl - Behältern der Serie Gastronorm GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/1-GN2/3, in den Regalen einsetzbar.

IT Ripiani in alluminio completi di griglie in polietilene.
Composti da: 2 fiancate, 4 attacchi, serie griglie.

EN Aluminium shelves complete with polyethylene grids.
Composed of: 2 sides, 4 brackets, grids.

FR Étagères en aluminium complètes avec des grilles en polyéthylène.
Composé de: 2 côtés, 4 supports, série de grilles.

DE Aluminiumzwischenetagen komplett mit Polyethylen-Gittern.
Bestehend aus: 2 Seitenpaneele, 4 Halterungen, Gittern.

	R62	R88	R97	R106
	Max. 240 kg	Max. 180 kg	Max. 170 kg	Max. 150 kg
cm	37,3 x 62(h) cm	37,3 x 88,6(h) cm	37,3 x 97,4(h) cm	37,3 x 106,2(h) cm
	45 €	**54 €**	**57 €**	**60 €**

	R115	R124	R133	R150
	Max. 140 kg	Max. 130 kg	Max. 110 kg	Max. 90 kg
cm	37,3 x 111,52(h) cm	37,3 x 124(h) cm	37,3 x 133(h) cm	37,3 x 150,5(h) cm
	66 €	**69 €**	**78 €**	**80 €**

IT Testata in acciaio inox. completa di:
2 piantane, 3 traversini, 2 piedi e 2 tappi.

EN Stainless steel front panel. Complete with:
2 pillars, 3 crosspieces, 2 feet and 2 plugs.

FR Façade en acier inox. Complète avec:
2 montants, 3 traverses, 2 pieds et 2 capuchons.

DE Edelstahlfrontblende. Komplett mit:
2 Träger, 3 Qwerstäbe, 2 Füße und 2 Kappen.

Giunzioni per angolo.
Corner joints.
Joints de coin.
Eckverbindungen.

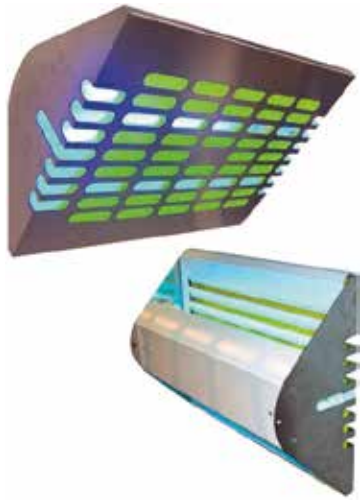
	F15	F17	F20	GA373
cm	37,3 x 155(h) cm	37,3 x 170(h) cm	37,3 x 200(h) cm	37,3 cm
	76 €	**78 €**	**84 €**	**20 €**

forcar

SE30



FT30



PZ30



IT Elettroinsetticidi a lampade UVA. Materiale alluminio. Potenza 30W. Lampade 2x15W - possibilità di montaggio in orizzontale o verticale - copertura fino a 80 mq.

EN Electro-insecticides with UVA lamps. Material: Aluminium Power 30W. 2x15W lamps - horizontal or vertical installation - surface cover up to 80 sqm.

FR Electro-insecticides avec lampes UVA. Matériel : aluminium. Puissance 30W. 2 Lampes 15W - possibilité de montage horizontal ou vertical - portée jusqu'à 80 m².

DE Elektroinsekt-Killer mit UVA-Lampen. Material: Aluminium. Leistung 30W. 2x15W Lampen - horizontale oder vertikale Montage möglich - Reichweite bis zu 80 qm.

	SE30	FT30	PZ30
cm	32 x 14 x 54 (h) cm	48 x 36 x 16(h) cm	52 x 13 x 26(h) cm
	210 €	**220 €**	**100 €**

Optional

CRS30 SE30	CR30 FT30
Collante di ricambio confezione da 6 pezzi Spare glue pack of 6 pieces Colle de rechange 6 pièces Ersatzkleber 6 Stück-Packung	
34 €	**45 €**

L617 PZ30-FT30-SE30
Lampada da 15 W 15 W lamp Lampe 15 W 15 W Lampe
10 €

Elettroinsetticidi
Electro-insecticides



Attrezzatura per la colazione

BREAKFAST EQUIPMENT
ÉQUIPEMENT DE PETIT-DÉJEUNER
FRÜHSTÜCKSAUSRÜSTUNG

forcar®

CD 7905



IT Chafing dish con coperchio. Struttura rettangolare in acciaio inox - bruciatori ad alcool.

EN Chafing dish with lid. Rectangular stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle. Corps rectangulaire en acier inox - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit Deckel. Rechteckige Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

CD 7905
67 x 37 x 41(h) cm
100 €

CD 9801



IT Chafing dish con coperchio roll top. Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Chafing dish with roll top lid. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle supérieur roll top. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit Roll-Top Deckel. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

CD 9801
65 x 47 x 45(h) cm
238 €

CD 6502



IT Chafing dish con coperchio roll top 180°. Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Chafing dish with roll top lid 180°. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle supérieur roll top 180°. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit 180° Roll-Top Deckel. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

CD 6502
65 x 47 x 45 (h) cm
430 €

CD 6504



IT Chafing dish tondo con coperchio roll top 180°. Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Round Chafing dish with roll top lid 180°. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish ronde avec couvercle supérieur roll top 180°. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Rundes Chafing Dish mit 180° Roll-Top Deckel. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

CD 6504
50 x 52 x 45 (h) cm
395 €

CD 6505



IT Chafing dish con coperchio roll top 180° e pentole da 4,6 L Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Chafing dish with roll top lid 180° and 4,6 L pans. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle supérieur roll top 180° t marmites de 4,6 L. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit 180° Roll-Top Deckel und 4,6 L. Töpfe. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

	CD 6505
cm	65 x 47 x 45 (h) cm
	500 €

Optional

AV9516
CD 7905 - CD 9801 - CD 6502 - CD 6504 - CD 6505

Elemento di riscaldamento elettrico per Chafing Dishes 230 V 50/60 Hz 360 W.

Electric heating element fot Chafing Dishes 230 V 50/60 Hz 360 W.

Élément électrique de chauffage pour Chafing Dishes 230 V 50/60 Hz 360 W.

Elektrischer Heizelement für Chafing Dishes 230 V 50/60 Hz 360 W.

100 €



AV9517
DC10502

Elemento elettrico riscaldante 180 W. Per DC 10502

Electric heating element 180 W. For DC 10502

Elément électrique chauffant 180 W. Pour DC 10502

Elektrischer Heizelement 180 W. Für DC 10502

88 €



B 8001



IT Zuppiera elettrica. Corpo in alluminio verniciato - contenitore e coperchio in acciaio inox.

EN Electric soup tureen Painted aluminium casing - stainless steel container and lid.

FR Soupière électrique. Corps en aluminium peint - récipient et couvercle en acier inox.

DE Elektrische Terrine. Gehäuse aus lackiertem Aluminium - Behälter und Deckel aus Edelstahl.

B 8001
230 V - 360 W
ø 35 x 36(h) cm
10 L
220 €

DC 10502



IT Distributore caldo per caffè. Struttura in acciaio inox - bruciatore ad alcool.

EN Hot coffee dispenser. Stainless steel casing - alcohol burner.

FR Distributeur de café chaud. Corps en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Heißkaffeespender. Gehäuse aus Edelstahl - Alkohol-Brenner.

DC 10502
33 x 24 x 54(h) cm
9 L
270 €

DCN 1706



IT Distributore caldo per caffè. Struttura in ABS con copertura in acciaio inox - dotato di termica di sicurezza - temperatura 90°C.

EN Hot coffee dispenser. ABS structure with stainless steel cover - equipped with safety thermic - temperature 90 ° C.

FR Distributeur de café chaud. Corps en ABS avec couvercle en acier inox - équipée d'un thermique de sécurité - température 90°C.

DE Heißkaffeespender. ABS-Gehäuse mit Edelstahlabdeckung - ausgestattet mit Sicherheitsthermik - Temperatur 90 ° C

	DCN 1706
	230 V - 1100 W
cm	ø 29 x 44(h) cm
L	**7 L (40 tazzine - cup)**
	160 €

DS 10401



IT Distributore bevande. Contenitore trasparente - tubo centrale per contenimento ghiacciaio.

EN Beverage dispenser. Clear container - central tube for ice filling.

FR Distributeur de boissons. Récipient transparent - tube central pour contenir de la glace.

DE Getränkespender. Klarer Behälter - Zentralrohr für die Eiseinführung.

DS 10402



	DS 10401	DS 10402
cm	27 x 22 x 58(h) cm	32 x 32 x 58(h) cm
L	**8 L**	**5 + 5 L**
	215 €	**410 €**

DC 10301 DC 10302





IT Distributore per cereali. Contenitori trasparenti, singoli o doppi.

EN Cereals dispenser. Clear containers, single or double.

FR Distributeur de céréales. Récipients transparents, simples ou doubles.

DE Müslispender. Transparente Behälter, einfach oder doppelt.

	DC 10301	DC 10302
cm	36 x 26 x 66(h) cm	48 x 26 x 66(h) cm
L	**8 L**	**8 + 8 L**
	175 €	**330 €**

Distributori caffè, bevande e cereali
Coffee, drinks and cereals dispensers

AV 4561

IT Fornello flambé a gas in rame con griglia in acciaio inox.

EN Copper gas flambé cooker with stainless steel grid.

FR Cuisinière flambée à gaz en cuivre avec grille en acier inox.

DE Flambé Gasherd aus Kupfer mit Edelstahlgitter.



	AV 4561
cm	ø 26 x 29,5(h) cm
	325 €

Fornello Flambè
Flambè cooker

AV 4580 - AV 4581

IT Padella flambè inox-cuprum, manico legno.

EN Flambé pan stainless steel-cuprum, wooden handle.

FR Poêle flambée en acier inox-cuprum, manche en bois.

DE Flambé Cuprum-Pfanne aus Edelstahl mit Holzgriff.



	AV 4580	AV 4581
cm	**ø 29 cm**	**ø 26 cm**
	130 €	**120 €**

Padella Flambè
Flambé pan





Articoli vari
per cucina e pizzeria

ITEMS FOR COOKING AND PIZZERIA
ARTICLES POUR LA CUISINE
ET POUR LA PIZZERIA
KÜCHE- UND PIZZERIA-ARTIKEL

forcar®

BACINELLE - CONTAINERS BASSINES - BEHÄLTER				
MOD. 2/1 Est. 646 x 530 mm Int. 620 x 500 mm	**GNI 21200**	20(h) cm	60 L	**96 €**
	GNI 21150	15(h) cm	44,9 L	**82 €**
	GNI 21100	10(h) cm	31,5 L	**60 €**
	GNI 2165	6,5(h) cm	18,9 L	**48 €**
	GNI 2140	4(h) cm	12 L	**43 €**
	GNI 2120	2(h) cm	6,5 L	**39 €**
	GRI 21	Griglia - Grill		**36 €**
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 Int. 500 x 300	**GNI 11200**	20(h) cm	30 L	**50 €**
	GNI 11150	15(h) cm	20,6 L	**42 €**
	GNI 11100	10(h) cm	13,3 L	**30 €**
	GNI 1165	6,5(h) cm	8,5 L	**24 €**
	GNI 1140	4(h) cm	5,5 L	**21 €**
	GNI 1120	2(h) cm	2,5 L	**18 €**
	COPI 11	Coperchio Lid		**16 €**
	COPG 11	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		**51 €**
	FFF 11	Falso fondo forato Perforated false bottom		**19 €**
	GRI 11	Griglia - Grill		**26 €**
	S 530	Separatore Divider		**6 €**
MOD. 2/3 Est. 352 x 325 Int. 329 x 300	**GNI 23200**	20(h) cm	19,3 L	**36 €**
	GNI 23150	15(h) cm	13,6 L	**30 €**
	GNI 23100	10(h) cm	8,9 L	**24 €**
	GNI 2365	6,5(h) cm	5,5 L	**18 €**
	GNI 2340	4(h) cm	3,5 L	**16 €**
	GNI 2320	2(h) cm	1,8 L	**12 €**
	COPI 23	Coperchio Lid		**13 €**
	COPG 23	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		**39 €**
	FFF 23	Falso fondo forato Perforated false bottom		**16 €**
	GRI 23	Griglia - Grill		**21 €**





BACINELLE - CONTAINERS BASSINES - BEHÄLTER				
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 Int. 300 x 238	**GNI 12200**	20(h) cm	11,6 L	**30 €**
	GNI 12150	15(h) cm	9,9 L	**24 €**
	GNI 12100	10(h) cm	8 L	**19 €**
	GNI 1265	6,5(h) cm	4,2 L	**15 €**
	GNI 1240	4(h) cm	2,5 L	**12 €**
	GNI 1220	2(h) cm	1,2 L	**10 €**
	COPI 12	Coperchio Lid		**10 €**
	COPG 12	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		**36 €**
	FFF 12	Falso fondo forato Perforated false bottom		**11 €**
	S 325	Separatore Divider		**5 €**
MOD. 1/3 Est. 325 x 176 Int. 300 x 150	**GNI 13200**	20(h) cm	8,1 L	**23 €**
	GNI 13150	15(h) cm	5,9 L	**20 €**
	GNI 13100	10(h) cm	3,8 L	**15 €**
	GNI 1365	6,5(h) cm	2,5 L	**12 €**
	GNI 1340	4(h) cm	1,5 L	**10 €**
	GNI 1320	2(h) cm	0,7 L	**7 €**
	COPI 13	Coperchio Lid		**8 €**
	COPG 13	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		**31 €**
	FFF 13	Falso fondo forato Perforated false bottom		**9 €**
MOD. 1/4 Est. 265 x 162 INT. 238 x 136	**GNI 14200**	20(h) cm	4,9 L	**21 €**
	GNI 14150	15(h) cm	4,1 L	**16 €**
	GNI 14100	10(h) cm	2,5 L	**14 €**
	GNI 1465	6,5(h) cm	1,9 L	**10 €**
	GNI 1440	4(h) cm	1 L	**8 €**
	GNI 1420	2(h) cm	0,5 L	**7 €**
	COPI 14	Coperchio Lid		**7 €**
	COPG 14	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		**26 €**
	S 265	Separatore Divider		**5 €**



BACINELLE - CONTAINERS BASSINES - BEHÄLTER				
MOD. 1/6 Est. 176 x 162 Int. 140 x 153	GNI 16200	20(h) cm	3 L	25 €
	GNI 16150	15(h) cm	2,5 L	15 €
	GNI 16100	10(h) cm	1,6 L	12 €
	GNI 1665	6,5(h) cm	1,1 L	10 €
	COPI 16	Coperchio Lid		6 €
	COPG 16	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		25 €
MOD. 1/9 Est. 176 x 108 Int. 140 x 100	GNI 19100	10(h) cm	0,9 L	12 €
	GNI 1965	6,5(h) cm	0,5 L	9 €
	COPI 19	Coperchio Lid		5 €

ATTENZIONE i coperchi a tenuta possono essere applicati solo su bacinelle GN con H mm. 100, 150 e 200

ATTENTION the leak-proof lids can only be applied to GN basins with H 100, 150 and 200 mm.

ATTENTION les couvercles anti-fuite ne peuvent être appliqués que sur des bassines GN avec H 100, 150 et 200 mm.

ACHTUNG Die versiegelten Deckel können nur bei GN-Behältern mit H 100,150 und 200mm eingesetzt werden.

BACINELLE FORATE - PIERCED BASINS CUVETTES PERCÉES - LOCHSCHALE				
MOD. 2/1 Est. 646 x 530 mm Int. 620 x 500 mm	GNT 21200	20(h) cm	60 L	156 €
	GNT 21150	15(h) cm	44,9 L	110 €
	GNT 21100	10(h) cm	31,5 L	80 €
	GNT 2165	6,5(h) cm	18,9 L	78 €
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 Int. 500 x 300	GNT 11200	20(h) cm	30 L	66 €
	GNT 11150	15(h) cm	20,6 L	50 €
	GNT 11100	10(h) cm	13,3 L	40 €
	GNI 1165	6,5(h) cm	8,5 L	30 €
MOD. 2/3 Est. 352 x 325 Int. 329 x 300	GNT 23200	20(h) cm	19,3 L	40 €
	GNT 23150	15(h) cm	13,6 L	35 €
	GNT 23100	10(h) cm	8,9 L	32 €
	GNT 2365	6,5(h) cm	5,5 L	29 €
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 Int. 300 x 238	GNT 12200	20(h) cm	11,6 L	42 €
	GNT 12150	15(h) cm	9,9 L	33 €
	GNT 12100	10(h) cm	8 L	29 €
	GNT 1265	6,5(h) cm	4,2 L	19 €

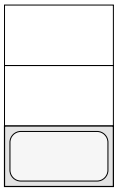
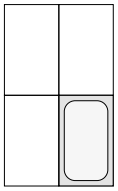
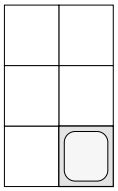
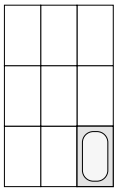


TEGLIE CON FONDO FORATO TRAYS WITH PERFORATED BOTTOM		cm	L	
MOD. 2/1 Est. 646 x 530 mm Int. 620 x 500 mm	GNF 2120	2(h) cm	6,5 L	41 €
	GNF 2140	4(h) cm	12 L	45 €
	GNF 2165	6,5(h) cm	18,9 L	54 €
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 Int. 500 x 300	GNF 1120	2(h) cm	2,5 L	20 €
	GNF 1140	4(h) cm	5,5 L	22 €
	GNF 1165	6,5(h) cm	8,5 L	26 €
MOD. 2/3 Est. 352 x 325 Int. 329 x 300	GNF 2320	2(h) cm	1,8 L	15 €
	GNF 2340	4(h) cm	3,5 L	18 €
	GNF 2365	6,5(h) cm	5,5 L	20 €
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 Int. 300 x 238	GNF 1220	2(h) cm	1,2 L	12 €
	GNF 1240	4(h) cm	2,5 L	14 €
	GNF 1265	6,5(h) cm	4,2 L	16 €



BACINELLE GN IN POLICARBONATO GN POLYCARBONATE CONTAINERS		cm	L	
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 Int. 500 x 300	GNP 11200	20(h) cm	30 L	25 €
	GNP 11150	15(h) cm	20,6 L	21 €
	GNP 11100	10(h) cm	13,3 L	17 €
	GNP 1165	6,5(h) cm	8,5 L	14 €
	COPP 11	53 x 32,5 cm	-	10 €
	GFP 11	46 x 25,5 cm	-	8 €
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 Int. 300 x 238	GNP 12200	20(h) cm	11,6 L	15 €
	GNP 12150	15(h) cm	9,9 L	13 €
	GNP 12100	10(h) cm	8 L	10 €
	GNP 1265	6,5(h) cm	4,2 L	8 €
	COPP 12	32,5 x 26,5 cm	-	7 €
	GFP 12	25 x 19 cm	-	5 €



BACINELLE GN IN POLICARBONATO GN POLYCARBONATE CONTAINERS			cm	L	
MOD. 1/3 Est. 325 x 176 Int. 300 x 150		**GNP 13200**	20(h) cm	8,1 L	**12 €**
		GNP 13150	15(h) cm	5,9 L	**10 €**
		GNP 13100	10(h) cm	3,8 L	**8 €**
		GNP 1365	6,5(h) cm	2,5 L	**6 €**
		COPP 13	32,5 x 17,6 cm	-	**5 €**
		GFP 13	25 x 11 cm	-	**3 €**
MOD. 1/4 Est. 265 x 162 INT. 238 x 136		**GNP 14200**	20(h) cm	4,9 L	**11 €**
		GNP 14150	15(h) cm	4,1 L	**8 €**
		GNP 14100	10(h) cm	2,5 L	**6 €**
		GNP 1465	6,5(h) cm	1,9 L	**5 €**
		COPP 14	26,5 x 16,2 cm	-	**3 €**
		GFP 14	21 x 11 cm	-	**3 €**
MOD. 1/6 Est. 176 x 162 Int. 140 x 153		**GNP 16200**	20(h) cm	3 L	**8 €**
		GNP 16150	15(h) cm	2,5 L	**6 €**
		GNP 16100	10(h) cm	1,6 L	**5 €**
		GNP 1665	6,5(h) cm	1,1 L	**4 €**
		COPP 16	17,6 x 16,2 cm	-	**3 €**
		GFP 16	11,5 x 10 cm	-	**2 €**
MOD. 1/9 Est. 176 x 108 Int. 140 x 100		**GNP 19100**	10(h) cm	0,9 L	**4 €**
		GNP 1965	6,5(h) cm	0,5 L	**3 €**
		COPP 19	17,6 x 10 cm	-	**3 €**

VASCHETTE PER GELATO ICE CREAM CONTAINERS				
	VG 261612	26 x 16,5 x 12(h) cm	3,5 L	20 €
	VG 261615	26 x 16,5 x 15(h) cm	4,1 L	23 €
	VG 33168	33 x 16,5 x 8(h) cm	3,5 L	20 €
	VG 331612	33 x 16,5 x 12(h) cm	5 L	23 €
	VG 331615	33 x 16,5 x 15(h) cm	6,5 L	25 €
	VG 36168	36 x 16,5 x 8(h) cm	3,8 L	19 €
	VG 361612	36 x 16,5 x 12(h) cm	5,4 L	19 €
	VG 361615	36 x 16,5 x15(h) cm	7,1 L	23 €
	VG 361618	36 x 16,5 x 18(h) cm	8,8 L	26 €
	VG 36258	36 x 25 x 8(h) cm	5 L	21 €
	VG 362512	36 x 25 x 12(h) cm	8 L	22 €
	CR ø 200 H 250	Pozzetto inox per gelato Stainless steel ice-cream bowl		48 €



TEGLIE SMALTATE ENAMELLED TRAYS GN1/1			
	GNS 1120	GN1/1 20(h) cm	24 €
	GNS 1140	GN1/1 40(h) cm	26 €
	GNS 1165	GN1/1 65(h) cm	28 €

COPERCHI IN PLASTICA PLASTIC LIDS			
	CP 2	26,5 x 16 cm	8 €
	CP 3	33 x 16,5 cm	8,5 €
	CP 4	36 x 16,5 cm	9 €

SPATOLA - SPATULA			
	SPG	trasparente, rossa, blu, gialla Manico 26 cm.a Clear, red, blue, yellow Handle 26 cm	9 €

AV4510



IT Morsa per prosciutto. Corpo in acciaio inox - supporto e manici in legno pregiato.

EN Ham stand. Stainless steel structure - support and handles in fine wood.

FR Serre-jambon. Corps en acier inox - support et poignées en bois de haute qualité.

DE Schinkengriff. Edelstahlkörper - Stütze und Griffe aus edlem Holz.

	AV4510
cm	58 x 25 x 19(h) cm
	140 €

AV4515



IT Morsa per prosciutto. Corpo in acciaio inox - supporto e manici in legno.

EN Ham stand. Stainless steel structure - support and handles in fine wood.

FR Serre-jambon. Corps en acier inox - support et poignées en bois.

DE Schinkengriff. Edelstahlkörper - Stütze und Griffe aus edlem Holz.

	AV4515
cm	58 x 25 x 19(h) cm
	45 €

AV4500

IT Apriscatole da banco. Struttura in acciaio cementato - coltello in acciaio inox - alzacoperchi magnetico max 20(h) cm.

EN Counter can opener. Case hardened steel structure - stainless steel knife - magnetic lid lifter max 20(h) cm.

FR Ouvre-boîte pour comptoir. Structure en acier cémenté - couteau en acier inox - souleveuse de couvercle magnétique max 20(h) cm.

DE Tisch-Dosenöffner. Einsatzgehärtete Stahlstruktur - Edelstahlmesser - Magnetdeckelheber Max 20(h) cm.



	AV4500	**OPTIONAL** R4501	**OPTIONAL** R4502
cm	10 x 23 x 69(h) cm	Lama di ricambio Spare blade	Ingranaggio ricambio Spare gear
	100 €	**12 €**	**20 €**

AV4585 - AV4586 AV4587





IT Vassoio in laminato in colore teak.

EN Teak laminate tray.

FR Plateau en teck laminé.

DE Laminattablette aus Teakholz.

	AV4585	AV4586	AV4587
cm	Gastronorm 53x32,5 cm	Euronorm 53x37 cm	Esagonale 52x34,5 cm
	18 €	**19 €**	**20 €**

BL4545



IT Bilancia Elettronica, fino a 15 kg con divisione in grammi 5. Corpo in ABS - piatto inox 28x21 cm - acquisizione tara - bolla di livello incorporata - tastiera con protezione antispruzzo - alimentazione a batteria ricaricabile - peso bilancia (batterie escluse) 4,1 kg. Non adatta per la vendita al publico.

EN Electronic Scale, up to 15 kg with division in 5 grams. - ABS casing - 28x21 cm stainless steel plate - tare acquisition - built-in level bubble - keyboard with splash protection - rechargeable battery power supply - scale weight (without batteries) 4,1 kg. Not suitable for retail sale.

FR Balance électronique, jusqu'à 15 kg avec division en 5 grammes. Corps en ABS - plaque en acier inox 28x21 cm - acquisition de la tare - bulle de niveau intégrée - clavier avec protection anti-rayures - alimentation par batterie rechargeable - poids balance (sans piles) 4,1 kg. Ne peut pas être vendue au public.

DE Elektronische Waage bis 15 kg mit Einteilung in Gramm 5. ABS Gehäuse - Edelstahltablette 28x21 cm - Tara-Erfassung - eingebaute Libelle - Tastatur mit Spritzschutz - Akku-Stromversorgung - Waagengewicht (ohne Batterien) 4,1 kg. Nicht für den Einzelhandel geeignet.

BL4545
230V - 7 W
29 x 33 x 22(h) cm
270 €

BP4548



IT Bilancia Elettornica, fino a 60 kg con divisione in grammi 20. Corpo in ABS - piatto inox 32x33 cm - acquisizione tara - alimentazione a batteria + alimentaore - peso bilancia (batterie escluse) 4,5 kg. Non adatta per la vendita al publico.

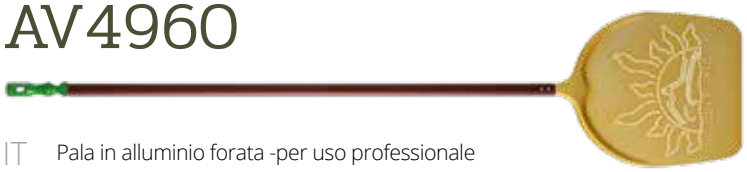
EN Electronic Scale, up to 60 kg with division in 20 grams. ABS casing - 32x33 cm stainless steel plate - tare acquisition - battery power supply + transformer - scale weight (without batteries) 4,5 kg. Not suitable for retail sale.

FR Balance électronique, jusqu'à 60 kg avec division en 20 grammes. Corps en ABS - plaque en acier inox 32x33 cm - acquisition de la tare - alimentation par batterie + alimentation - poids de la balance (sans piles) 4,5 kg. Ne peut pas être vendue au public.

DE Elektronische Waage bis 60 kg mit Einteilung in Gramm 5. ABS Gehäuse - Edelstahltablette 32x33 cm - Tara-Erfassung - Akku-Stromversorgung + Netzteil - Waagengewicht (ohne Batterien) 4,5 kg. Nicht für den Einzelhandel geeignet.

BP4548
230V - 2 W
31 x 30 x 5(h) cm
200 €

AV4960



IT Pala in alluminio forata -per uso professionale

EN Perforated aluminium peel - for professional use

FR Pelle en aluminium perforée - pour usage professionnel

DE Perforierte Aluminiumschaufel - für den professionellen Einsatz

	AV4960	AV4961	AV4962	AV4963
cm	33 x 33 x 170(h) cm	36 x 36 x 170(h) cm	45 x 45 x 170(h) cm	50 x 50 x 170(h) cm
	138 €	**150 €**	**180 €**	**185 €**

AV4926



IT Pala in alluminio - per uso professionale

EN Aluminium peel - for professional use

FR Pelle en aluminium - pour usage professionnel

DE Aluminiumschaufel - für den professionellen Einsatz

	AV4926	AV4927	AV4930	AV4930/50
cm	33 x 33 x 170(h) cm	36 x 36 x 170(h) cm	45 x 45 x 170(h) cm	50 x 50 x 170(h) cm
	120 €	**135 €**	**162 €**	**170 €**

AV4925



IT Pala in alluminio

EN Aluminium peel

FR Pelle pizza en aluminium

DE Aluminiumschaufel

	AV4925	AV4928	AV4929
cm	33 x 33 x 135(h) cm	33 x 33 x 170(h) cm	36 x 36 x 170(h) cm
	78 €	**93 €**	**100 €**

AV4922



IT Palino in acciaio forato

EN Perforated steel turning peel

FR Pelle de cuisson en acier perforé

DE Perforierter Brotschieber

	AV4922	AV4923	AV4968
cm	ø 18 x 170(h) cm	ø 22 x 170(h) cm	ø 26 x 170(h) cm
	92 €	**98 €**	**100 €**



AV4920



IT Palino in acciaio

EN Steel turning peel

FR Pelle de cuisson en acier

DE Brotschieber

	AV4920	AV4921
cm	ø 18 x 170(h) cm	ø 22 x 170(h) cm
	84 €	**88 €**

AV4965

IT Pala in alluminio forni elettrici e a gas
EN Aluminium peel for electric and gas ovens
FR Pelle en aluminium fours électriques et à gaz
DE Aluminiumschaufel Elektro- und Gasöfen



AV4965
33 x 35 x 70(h) cm
46 €

AV4966

IT Pala per pizza al metro
EN Peel for pizza by the meter
FR Pelle à pizza au mètre
DE Pizza am Stück Schaufel



AV4966
60 x 40 x 170(h) cm
180 €

AV4905

IT Paletta servi pizza in acciaio
EN Steel pizza serving peel
FR Pelle pour servir des pizzas en acier
DE Pizza-Service Stahlschaufel



AV4905	AV4931
ø 50 cm a 8 porzioni ø 50 cm with 8 portions	ø 33 cm
74 €	48 €

AV4948

IT Paletta per pizza triangolare in acciaio
EN Steel triangular pizza paddle
FR Pelle triangulaire en acier pour pizza
DE Dreieckiger Stahlschaufel für Pizza



AV4948
15 x 25 cm
40 €

AV4932

IT Spatola in acciaio inox
EN Stainless steel spatula
FR Spatule en acier inox
DE Edelstahlspachtel



AV4932
15 €

AV4954

IT Paletta per pizza in acciaio
EN Steel pizza paddle
FR Pelle à pizza en acier
DE Stahlschaufel für Pizza



AV4954
10 x 15 cm
26 €

AV4941



IT Pinza prenditeglie
EN Tray clamps
FR Pinces prend plaques
DE Blechklemme

AV4941
35 €

AV4949



IT Rotella taglia pizza professionale
EN Professional pizza cutter
FR Roue coupe-pizza professionnelle
DE Professionelles Pizzaschneidrad

AV4949
ø 9 cm
62 €

AV4933



IT Bucasfoglia in lega
EN Alloy puff pastry perforator
FR Perforateur de pâte feuilletée en alliage
DE Legierung Blätterteiglöcherer

AV4933
65 €

AV4946



IT Raschietto inox
EN Stainless steel scraper
FR Racloir inox
DE Edelstahl Schaber

AV4946
12 cm
17 €

AV4934



IT Rotella taglia pizza ø 90 mm
EN Pizza cutting wheel ø 90 mm
FR Molette coupe pizza ø 90 mm
DE Grädchen zur Pizza schneiden ø 90 mm

AV4934
ø 9 cm
20 €

AV4911



IT Paletta per cenere
EN Peel for ashes
FR Pelle à cendres
DE Ascheschaufel

AV4911
170(h) cm
80 €

AV4959



IT Spazzola ottone girevole a mezzaluna

EN Brass swivel half-moon brush

FR Brosse pivotante en laiton en forme de demi-lune

DE Schwenkbare Halbmondbürste aus Messing

	AV4959	OPTIONAL A45
cm	170(h) cm	ricambio spazzolone a mezzaluna spare half moon brush
	100 €	**32 €**

AV4971



IT Spazzola doppia / ottone e raschietto in acciaio inox

EN Double brush / brass and stainless steel scraper

FR Brosse double / laiton et racloir inox

DE Doppelbürste / Messing und Edelstahlschaber

	AV4971
cm	110(h) cm
	52 €

AV4912



IT Spazzola in fibra naturale

EN Natural fibre brush

FR Brosse en fibres naturelles

DE Naturfaserbürste

	AV4912	OPTIONAL A42
cm	170(h) cm	Spazzola di ricambio in fibra naturale Natural fibre brush
	72 €	**20 €**

AV4919



IT Spazzola in ottone per forni a legno

EN Brass brush for wood ovens

FR Brosse en laiton pour fours à bois

DE Messingbürste für Holzöfen

	AV4919	OPTIONAL A43
cm	170(h) cm	spazzola di ricambio in ottone Spare brass brush
	88 €	**22 €**

AV 4970



IT Kit 3 pezzi 170(h) cm (pala ø 33 cm - palino ø 18 cm - spazzola)

EN Kit 3 pieces 170(h) cm (ø 33 cm pizza peel - ø 18 cm turning peel - brush)

FR Kit 3 pièces 170(h) cm (pelle ø 33 cm - pelle ø 18 cm - brosse)

DE 3-teiliger Satz 170(h) cm (Schaufel ø 33 cm - kleine Schaufel ø 18 cm - Bürste)

AV 4970
170(h) cm
196 €

AV 4972



IT Kit 3 pezzi 135(h) cm (pala ø 33 cm - palino ø 22 cm - spazzola)

EN Kit 3 pieces 135(h) cm (ø 33 cm pizza peel- ø 22 cm turning peel - brush)

FR Kit 3 pièces 135(h) cm (pelle ø 33 cm - pelle ø 22 cm - brosse)

DE 3-teiliger Satz 135(h) cm (Schaufel ø 33 cm - kleine Schaufel ø 22 cm - Bürste)

AV 4972
135(h) cm
150 €

AV 4916	
Cassetta per appoggio pale Peel support box Cassette pour support de pelles Schaufelstützkasten	
60 €	

AV 4913	
Supporto reggipale a muro Wall peel support Support mural pour pelles Wandschaufelhalter	
35 €	

AV4914	
Supporto reggipale a muro Wall peel support Support mural pour pelles Wandschaufelhalter	
52 €	

AV4910

IT Supporto reggipale

EN Peel support

FR Support de palles

DE Schaufelträger

AV 4910
135(h) cm
255 €



AV4935



IT Tagliere polietilene per pizza
EN Polyethylene cutting board for pizza
FR Planche à découper en polyéthylène pour pizza
DE Pizza-Schneidebrett aus Polyethylen

	AV4935	AV4936
cm	ø 35 cm	ø 40 cm
	47 €	**64 €**

AV4918



IT Alare per appoggio legna
EN Andiron stand for firewood
FR Chenet pour appui bois
DE Tragfläche für Holz

	AV4918
	68 €

AV4952



IT Retina tonda inox
EN Little round stainless steel net
FR Grille ronde en acier inox
DE Rundes Edelstahlnetz

	AV4952	AV4953
cm	ø 33 cm	ø 45 cm
	25 €	**37 €**

AV4942



IT Oliera in acciaio inox 0,75 l
EN Stainless steel oil dispenser 0,75 L
FR Huilier en acier inox 0,75 L.
DE Edelstahl Ölflasche 0,75 L

	AV4942
L	0,75 L
	75 €

AV4955



IT Retina tonda alluminio
EN Little round aluminium net
FR Grille ronde en aluminium
DE Rundes Aluminiumnetz

	AV4955	AV4956	AV4957
cm	ø 28 cm	ø 33 cm	ø 45 cm
	13 €	**17 €**	**23 €**

AV4938



IT Contenitore per impasti pizza
EN Pizza dough container
FR Conteneur pour pâte à pizza
DE Pizzateigbehälter

	AV4938	AV4967	AV4939 Coperchio/Cover
cm	60 x 40 x 7,5(h) cm	60 x 40 x 9(h) cm	60 x 40 cm
	13 €	**15 €**	**11 €**

AV4973

IT Portapizze rigido, interno in alluminio, per trasporto 10 pizze ø 33 cm.

EN Sturdy pizza holder, internally made of aluminium, for 10 pizzas ø 33 cm.

FR Conteneur thermique pour le transport de 10 pizza ø 33 cm, intérieur en aluminium.

DE Starres Pizzaregal aus Aluminium für den Transport von 10 Pizzas ø 33 cm.

	AV4973
cm	47 x 47 x 52(h) cm
	275 €



AV4975

IT Borsa termica 5 pizze ø 33 cm per consegna a domicilio

EN Heating Bag for 5 pizzas ø 33 cm for home delivery.

FR Sac thermique pour 5 pizzas ø 33 cm pour la livraison à domicile.

DE Wärmetasche für den Heimlieferdienst enthält 5 Pizzas ø 33 cm.

	AV4975
cm	37 x 37 x 20(h) cm
	55 €



AV4974

IT Piastra di fissaggio al portapacchi ciclomotore (per art. AV4973)

EN Fixing plate for moped luggage rack (for art. AV4973)

FR Plaque de fixation sur le porte-bagages du cyclomoteur (pour art. AV4973)

DE Befestigungsplatte am Mopedgepäckträger (für Art. AV4973)

	AV4974
cm	35 x 37 x 6,5(h) cm
	72 €





Pattumiere-portarifiuti

GARBAGE AND DUST BINS
POUBELLES
MÜLL- UND ABFALLBEHÄLTER

forcar

AV4650-51

IT Posacenere, gettacarte, pattumiere e portarifiuti - coperchio a rete cromata.

EN Ashtrays, paper baskets, garbage bins and dust bins - chromed mesh lid.

FR Cendriers, corbeilles à papier, poubelles et conteneur de déchets - couvercle en filet chromé.

DE Aschenbecher, Papierkorb, Mülleimer und Abfallbehälter - verchromter Netzdeckel.



	AV4650	AV4651
cm	ø 20 - 60(h) cm	ø 25 - 70(h) cm
	95 €	**145 €**

AV4620

IT Gettacarte in acciaio inox satinato Autoestiguente, testa soffocante per l'arresto della propagazione del fuoco - capacità 50 L - base in gomma.

EN Satin stainless steel paper basket, Self-extinguishing, stifling end to stop the propagation of fire - capacity 50 L - rubber base.

FR Corbeille à papier en acier inox satiné, Eteignant automatiquement, tête suffocante pour arrêter la propagation du feu - capacité 50 L - base en caoutchouc.

DE Papierkorb aus satiniertem Edelstahl, Selbstlöschend erstickender Deckel zur Verhinderung der Ausbreitung von Feuer - Kapazität 50 L - Gummifuß.



	AV4620
cm	ø 31 - 59(h) cm
	120 €

AV4666-80

IT Tramoggia su ruote. Struttura in acciaio inox satinato. coperchio asportabile.

EN Hopper on wheels. Satin stainless steel casing. Removable lid.

FR Trémie sur roues. Corps en acier inox satiné. Couvercle amovible.

DE Trichter auf Rädern. Gehäuse aus Edelstahl matt geschliffen. Abnehmbarer Deckel.



	AV4666	AV4680 con separatore interno with internal separator
cm	61 x 40 x 73(h) cm	61 x 40 x 73(h) cm
L	**115 L**	
	370 €	**420 €**

AV4671

IT Pattumiera con ruote, senza pedale.

EN Garbage bin with wheels, without pedal.

FR Poubelle à roulettes, sans pédale.

DE Mülleimer mit Rädern, ohne Fußhebel.



	AV4671
cm	ø 39 x 60(h) cm
L	**63 L**
	215 €

AV4667
AV4668
AV4669



IT Portarifiuti carrellato. Struttura a forma cilindrica in acciaio inox - completo di coperchio stampato - fondo a tenuta stagna - ruote multidirezionali.
AV4667-68 con comando a pedale.

EN Wheeled waste bin. Cylindrical stainless steel structure - Complete with shaped lid - watertight bottom - multidirectional wheels.
AV4667-68 with pedal control.

FR Chariot-poubelle. Corps cylindrique en acier inox - complète de couvercle imprimée - fond étanche - roues multidirectionnelles.
AV4667-68 avec commande à pédale.

DE Abfalleimer auf Rädern. Zylindrisches Edelstahlgehäuse - mit vorgeformtem Deckel - wasserdichter Boden - Mehrwegräder.
AV4667-68 mit Fußhebel.

	AV4667	AV4668	AV4669
cm	ø 39 x 60(h) cm	ø 46 x 70(h) cm	ø 46 x 70(h) cm
L	**50 L**	**100 L**	**100 L**
	200 €	**230 €**	**180 €**

AV4660
AV4661
AV4663



IT Pattumiere tonde in acciaio inox. Cestello interno in metallo e pedale.

EN Round stainless steel waste bins. Internal metal basket and pedal.

FR Poubelles rondes en acier inox. Boîtier interne en métal et pédale.

DE Runde Abfalleimer aus Edelstahl. Interner Metallkorb und Fußhebel.

	AV4660	AV4661	AV4663
cm	ø 32 x 59(h) cm	ø 32 x 74(h) cm	ø 41 x 71(h) cm
L	**30 L**	**40 L**	**80 L**
	190 €	**195 €**	**325 €**

AV4652
AV4654



IT Pattumiera rettangolare - Struttura in acciaio inox
comando apertura a pedale - estrazione sacco anteriore - 2 ruote.

EN Rectangular waste bin - Stainless steel structure
pedal opening control - front bag extraction - 2 wheels.

FR Poubelle rectangulaire - Corps en acier inox commande
d'ouverture par pédale - extraction du sac à l'avant - 2 roues.

DE Rechteckiger Abfalleimer - Gehäuse aus Edelstahl
Fußhebelöffnung - vordere Sackentnahme - 2 Räder.

	AV4652	AV4654
cm	49 x 50 x 101(h) cm	49 x 50 x 79(h) cm
L	**100 L**	**70 L**
	370 €	**300 €**

AV4681



IT Pattumiera portasacco. Attacco rotondo in acciaio inox
coperchio con apertura a pedale.

EN Bag holder. Round stainless steel fitting, lid with pedal opening.

FR Poubelle Porte-sac. Support rond en acier inox couvercle avec
ouverture par pédale.

DE Müllsackhalterung. Runder Edelstahldeckel mit Fußhebelöffnung.

	AV4681
cm	55 x 45 x 85(h) cm
L	**sacco grande / big bag**
	185 €

CA1602
CA1603



IT Carrello portasacco con struttura a X. Disponibile con cestino e struttura verniciata (CA1602) o con comando a pedale e struttura cromata (CA 1603). Attacco rotondo - coperchio inplastica rotondo con aggancio.

EN Bag holder trolley with X structure. Available with basket and painted structure (CA1602) or with pedal control and chromed structure (CA 1603). Round fitting - round plastic lid with fastener.

FR Chariot porte-sac en forme de X. Disponible avec boîtier et structure peinte (CA1602) ou avec commande à pédale et structure chromée (CA 1603). Support rond - couvercle rond en plastique avec raccord.

DE Müllsackwagen mit X-Förmige Struktur. Erhältlich mit Korb und lackierter Struktur (CA1602) oder mit Fußhebelöffnung und verchromter Struktur (CA 1603). Runder Anschluss - runder Kunststoffdeckel mit Aufhängung.

	CA1602	CA1603
cm	58 x 56 x 102(h) cm	58 x 56 x 102(h) cm
	170 €	**190 €**

AV4682



IT Pattumiere in polietilene per raccolta differenziata - Struttura colore grigio - coperchio colorato a scelta. Ruote ø 143 mm.

EN Polyethylene waste bins for differentiated collection - Grey structure - coloured lid of your choice. Wheels ø 143 mm.

FR Poubelles en polyéthylène pour collecte différenciée - Structure de couleur grise - couvercle de couleur de votre choix. Roues ø 143 mm.

DE Abfalleimer aus Polyethylen zur getrennten Entsorgung - graue Struktur - farbiger Deckel Ihrer Wahl. Räder ø 143 mm.

	AV4682Y giallo/yellow	AV4682R rosso/red	AV4682B blu/blue	AV4682G gverde/green
cm	54 x 49 x 85(h) cm			
L	**80 L**			
	50 €			

AV4675



AV4674



AV4676



AV4678



AV4679



IT Pattumiere in polietilene.
Diversi colori disponibili.
Ruote ø 200 mm.

EN Polyethylene waste bins.
Several colours available.
Wheels ø 200 mm.

FR Poubelles en polyéthylène.
Différentes couleurs disponibles.
Roues ø 200 mm.

DE Abfalleimer aus Polyethylen.
Erhältlich in verschieden Farben.
Räder ø 200 mm.

OPTIONAL RC 0075
Pedale apricoperchio per contenitore Pedal lid opener for container Pédale ouvre-couvercle pour conteneur Deckelöffnungsfußhebel
38 €

	AV4674	AV4675	AV4676	AV4678	AV4679
cm	54 x 49 x 85(h) cm				
L	**100 L**				
	80 €				

Condizioni generali di vendita

GENERAL SALES CONDITIONS
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

IT

COSTO DELL'IMBALLO: compreso nel prezzo per le macchine - ricambi ed accessori € 5,00.
COSTO FISSO GESTIONE ORDINI: € 5,00 solo per ordini di importo inferiore a € 80,00.
CONDIZIONI DI PAGAMENTO: Si richiede il pagamento con bonifico bancario per:
1. prime forniture. - **2.** al superamento del fido. - **3.** invio dei ricambi.
DILAZIONI DI PAGAMENTO: da definire.
PREZZI: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine.
Tutti i prezzi sono esclusi di IVA.
TERMINI DI CONSEGNA:
1. Possibile spedizione giornaliera per macchine disponibili a magazzino (solo in Italia).
2. Per macchine da produrre circa 25 giorni salvo imprevisti.
ASSISTENZA TECNICA: a carico del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia di anni uno.
Forcar S.r.l. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti ma anche la gestione, da parte del rivenditore, della garanzia a copertura di essi. Forcar S.r.l. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia.
INSTALLAZIONE: a carico del rivenditore.
TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Forcar S.r.l. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.
GARANZIA: 12 mesi.
ASSICURAZIONE: tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione (responsabilità civile verso terzi) Escluso U.S.A. e CANADA.
CATALISTINO: la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nel presente sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.
IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI: tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggetti ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrice dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale. I prezzi potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici
MARCHI E BREVETTI: è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Forcar S.r.l.
Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marcati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.

MOD089V04 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2019

EN

PACKAGING COST: included in the price of the machines - spare parts and accessories € 5,00.
ORDER MANAGEMENT FIXED FEE: € 5,00 only for orders of less than € 80,00
PAYMENT TERMS: Payment by bank transfer is required for:
1. first orders. - **2.** in the event that the exposure is exceeded.
3. spare parts delivery.
PAYMENT DEFERMENT: to be defined.
PRICES: are not binding, may change without notice, in which case they will be confirmed with the order. Prices not include VAT.
DELIVERY TERMS:
1. Daily shipping possible for machines available in stock (in Italy only).
2. Delivery possible within 1 week from order for goods in stock.
3. For machines to be produced about 25 days unless unforeseen events occur.
TECHNICAL SUPPORT: to be provided by the DEALER for the duration of the warranty period of one year.
Forcar S.r.l. undertakes to supply, on warranty, all spare parts considered defective. The sales price invoiced to the end user will include not only the price of the end products sold but also the management, by the retailer, of their warranty. Forcar S.r.l. shall not incur any direct or indirect expenses borne by the retailer for the management of the warranty.
INSTALLATION: to be performed by the dealer.
TRANSPORT: EX WORKS, the goods travel at risk and danger of the customer, Forcar S.r.l. is not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Any disputes must be made at reception within the terms of the law.
WARRANTY: 12 months.
INSURANCE: all our machines are covered by insurance (third party liability) Excluding U.S.A. and CANADA.
CATALOGUE & PRICE LIST: This documentation voids all previous documentation. Technical data, drawings and images in this catalogue are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or suspend, at any time, its production without notice.
IMAGES AND DRAWINGS: all images made by the manufacturer are protected by copyright. The use or reproduction of the same is subject to authorization by the trademark owner who holds the material and intellectual property rights. Prices may vary in the event of misprints.
BRANDS and PATENTS: it is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Forcar S.r.l.
It should be noted that all machinery and accessories not bearing the CE mark have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.

MOD089V04 - PRINTED IN SEPTEMBER 2019

FR

FRAIS D'EMBALLAGE: inclus dans le prix des machines - pièces détachées et accessoires € 5,00.
FRAIS DE GESTION DE COMMANDE: € 5,00 uniquement pour les commandes inférieures à € 80,00
PAIEMENT: Le paiement par virement bancaire est requis pour:
1. premières fournitures. - **2.** l'excès du risque d'exposition.
3. l'envoi de pièces détachées.
PAIEMENTS DILATÉS: à définir.
PRIX: ils ne sont pas contractuels, peuvent être modifiés sans préavis, auquel cas ils seront confirmés lors de la commande. Tous les prix s'entendent hors TVA.
CONDITIONS DE LIVRAISON:
1. Possibilité d'expédition sur la journée pour les machines disponibles en stock (uniquement en Italie).
2. Possibilité de livraison dans un délai d'une semaine à compter de la date de commande pour les produits en stock.
3. Pour les machines à produire environ 25 jours, sauf circonstances imprévues.
ASSISTANCE TECHNIQUE: à imputer au DISTRIBUTEUR pour la durée de la garantie d'un an.
Forcar S.r.l. s'engage à fournir, sous garantie, toutes les pièces détachées considérées comme défectueuses. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final comprendra non seulement le prix des produits finis vendus mais aussi la gestion, par le distributeur, de la garantie qui les couvre. Forcar S.r.l. n'encourt aucun frais direct ou indirect pour la gestion de la garantie.
INSTALLATION: à imputer au revendeur.
TRANSPORT: EX WORKS, les marchandises voyagent aux risques et périls du client, Forcar S.r.l. n'est donc pas responsable des dommages subis par les marchandises pendant leur transport. Toute contestation doit être faite au moment de la livraison dans les conditions prévues par la loi.
GARANTIE: 12 mois.
ASSURANCE: toutes nos machines sont couvertes par une assurance (responsabilité civile) sauf les États-Unis et le Canada.
CATALOGUE ET LISTE PRIX: Cette documentation annule toute la documentation précédente. Les données techniques, illustrations et images de cette documentation sont données à titre purement indicatif. La Société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou de suspendre, à tout moment, sa production sans préavis.
IMAGES ET ILLUSTRATIONS: toutes les images réalisées par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. L'utilisation ou la reproduction de ceux-ci est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et titulaire des droits de propriété matérielle et intellectuelle. Les prix peuvent varier en cas d'erreurs typographiques.
MARQUES ET BREVETS: il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou brevets déposés par Forcar S.r.l.
Il est à noter que toutes les machines et accessoires sans marquage CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union Européenne.

MOD089V04 - PUBLIÉ EN SEPTEMBRE 2019

DE

VERPACKUNGSKOSTEN: Im Maschinenpreis enthalten - Ersatzteile und Zubehör € 5,00.
FESTE AUFTRAGSVERWALTUNGSKOSTEN: € 5,00 nur bei einem Bestellwert unter € 80,00.
ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Zahlung per Banküberweisung ist erforderlich bei:
1. erste Lieferungen. - **2.** Überschreitung der Kreditgrenze.
3. Versand von Ersatzteilen.
ZAHLUNGSAUFSCHUB: nach Absprache.
PREISE: sind nicht verbindlich, können ohne Vorankündigung geändert werden, in diesem Fall werden sie bei der Bestellung bestätigt. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
LIEFERBEDINGUNGEN:
1. Möglicher Tagesversand für lagerhaltige Maschinen (nur in Italien)
2. Möglicher Versand der Ware innerhalb von 1 Woche nach Bestellung für lagerhaltige Produkte.
3. Für Neumaschinen, ca. 25 Tage, vorbehaltlich unvorhergesehener Umstände.
TECHNISCHE UNTERSTÜTUNG: zu Lasten des Wiederverkäufers für die Dauer der Garantie von einem Jahr.
Forcar S.r.l. verpflichtet sich, im Rahmen der Garantie alle als defekt geltenden Ersatzteile zu liefern. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis der verkauften Endprodukte, sondern auch die Verwaltung ihrer Garantie durch den Wiederverkäufer. Forcar S.r.l. ist nicht verpflichtet, dem Wiederverkäufer direkte oder indirekte Kosten für die Verwaltung der Garantie zu erstatten.
INBETRIEBNAHME: zu Lasten des Wiederverkäufers.
VERSAND: EX WORKS, die Waren reisen auf Gefahr und Risiko des Kunden, Forcar S.r.l. ist nicht für Schäden an der Ware während des Versands verantwortlich. Etwaige Streitigkeiten müssen zum Zeitpunkt der Lieferung im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen geltend gemacht werden.
GARANTIE: 12 Monate.
VERSICHERUNG: Alle unsere Maschinen sind durch eine Versicherung (Haftpflicht) abgedeckt, mit Ausnahme in den USA und KANADA.
LISTEN-KATALOG: die vorliegende Unterlage ersetzt sämtliche früheren Versionen. Die technischen Daten, Abbildungen und Bilder in dieser Unterlage dienen nur der Information. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Eigenschaften zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.
BILDER UND ZEICHNUNGEN: alle vom Hersteller hergestellten Bilder unterliegen dem Urheberrecht. Die Verwendung oder Vervielfältigung derselben bedarf der Genehmigung der Eigentümerfirma der Marke und der materiellen und geistigen Eigentumsrechte. Preisänderungen sind aufgrund von Schreibfehlern möglich.
MARKEN UND PATENTE: es ist ausdrücklich verboten, die von Forcar S.r.l. registrierten Marken und/oder Patente zu verwenden.
Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.

MOD089V04 - FERTIGGESTELLT IM SEPTEMBER 2019

tatticadv.it



forcar®

ANNIVERSARY

Forcar S.r.l.
Via Sandro Pertini, 14 - 47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy
t: Tel. +39 0541 670529 - f:+39 0541 670064 - mail@forcar.it

FORCAR.IT

CATALOGUE&PRICE.2019.20



forcar®
REFRIGERATION

fimar
group


25
1994
2019
forcar®
ANNIVERSARY


rcar
A REFRIGERATI
PLURISERVICE



Storia della Forcar

HISTORY
HISTOIRE
GESCHICHTE

IT

Forcar Refrigeration è un brand dell'azienda Forcar che nasce nel 2004 ed offre oggi 5 linee complete dedicate a tutte le esigenze per la refrigerazione professionale.
Forcar Premium è la linea pensata per chi esige il massimo delle prestazioni nel settore della refrigerazione con macchine interamente costruite in acciaio inox AISI 304 e caratterizzate da alte prestazioni, eccellente qualità costruttiva e classi energetiche di pregio. **Forcar Professional** studiata per tutti coloro che hanno esigenze professionali nel settore della refrigerazione con macchine costruite in acciaio Inox AISI 304 e dalle prestazioni elevate. **Forcar Sweet** è la linea dedicata al mondo della pasticceria e dei dolci con temperature e prestazioni specifiche; **Forcar Fast-Food** copre il mondo della ristorazione veloce e delle pizzerie; **Forcar Eco** è la vasta gamma di armadi e non solo, per chi cerca un buon rapporto qualità prezzo. Chiude la gamma la linea **Forcar Glass&Display** completa di vetrine espositive refrigerate di diversi tipi e misure, armadi refrigerati espositivi e cantinette vini.

EN

The **Forcar Refrigeration** brand was born in 2004, and it offers at present 5 different lines to satisfy all needs. **Forcar Premium** is the line designed for those who demand maximum performance in the refrigeration industry with equipment entirely made of stainless steel AISI 304 offering high performance, excellent construction standards and high quality energy classes. **Forcar Professional** designed for all professionals with high-efficiency needs in the refrigeration equipment sector with machines made of stainless steel AISI 304. **Forcar Sweet** is the line dedicated to the world of pastry and cakes with specific temperatures and performances; **Forcar Fast-Food** focuses on the world of fast food and pizzerias; **Forcar Eco** is the wide range of cabinets and more, ideal solution when looking for a good quality/price balance. Last but not least, the **Forcar Glass&Display** line, a line of refrigerated display cabinets of various types and sizes, refrigerated display cabinets and wine cellars.

FR

La marque **Forcar Refrigeration** est née en 2004, et offre actuellement 5 lignes différentes pour satisfaire tous les besoins. **Forcar Premium** est la ligne conçue pour ceux qui exigent des performances maximales dans l'industrie de la réfrigération avec des équipements entièrement en acier inox AISI 304 offrant de hautes performances, d'excellentes caractéristiques de construction et une grande qualité énergétique. **Forcar Professional** s'adresse à tous les professionnels ayant des besoins de haut rendement dans le secteur des équipements frigorifiques avec des machines en acier inox AISI 304**. Forcar Sweet** est la ligne dédiée au monde de la pâtisserie et des gâteaux avec des températures et des performances spécifiques; **Forcar Fast-Food** se concentre sur le monde du fast-food et des pizzerias; **Forcar Eco** est la large gamme d'armoires réfrigérées et plus, la solution idéale pour un bon rapport qualité / prix. Enfin, la ligne **Forcar Glass&Display**, avec de vitrines réfrigérées de différents types et dimensions, armoires réfrigérées vitrées et caves à vin.

DE

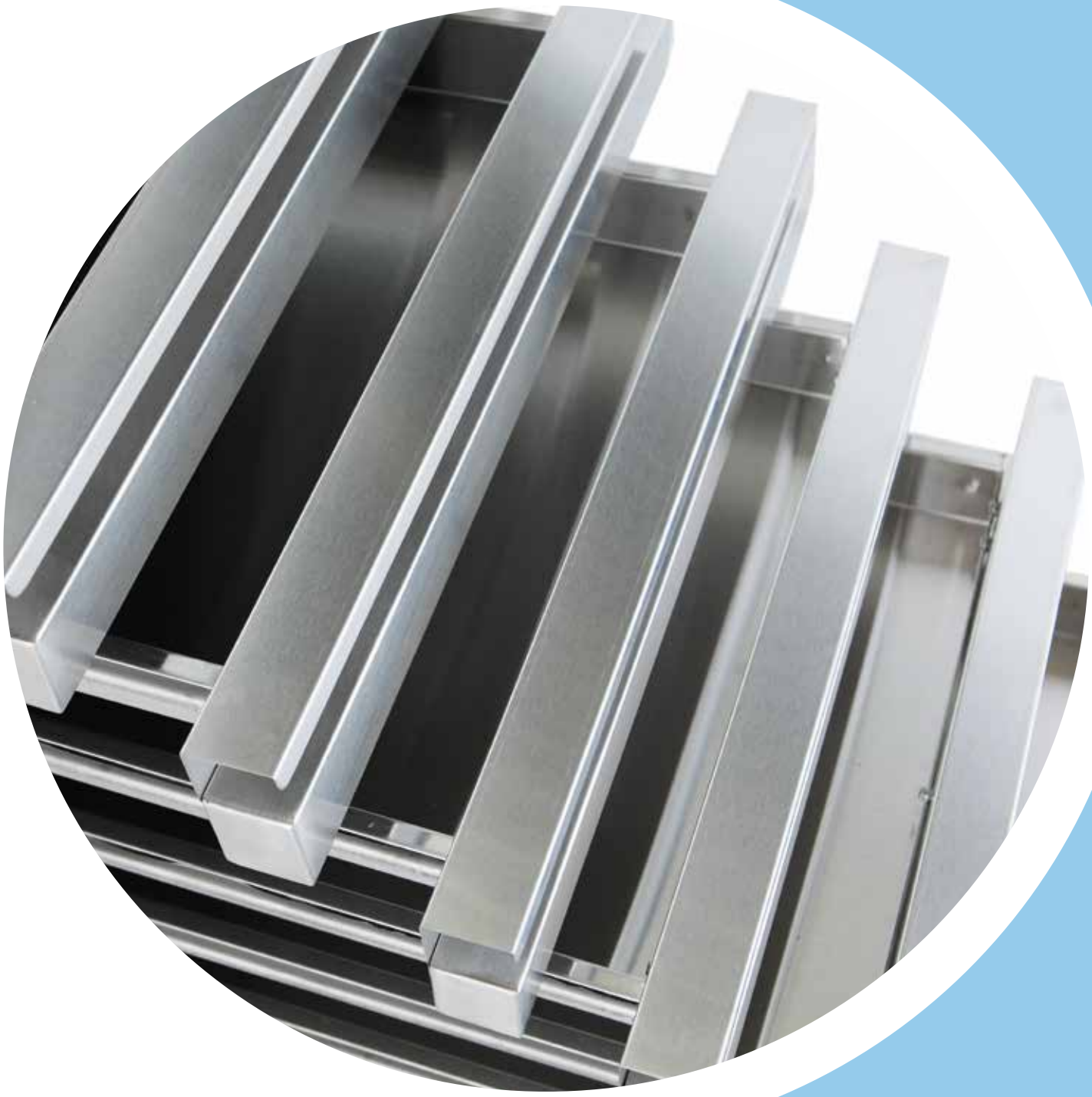
Die Marke **Forcar Refrigeration** wurde 2004 gegründet und bietet derzeit 5 verschiedene Linien an, um allen Anforderungen zu entsprechen. **Forcar Premium** ist die Linie für diejenigen, die maximale Leistung in der Kältetechnik verlangen, mit Geräten, die vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt sind und eine hohe Leistung, hervorragende Baustandards und hohe Qualitäts-Energieklassen bieten. **Forcar Professional** für alle Profis mit hohem Leistungsbedarf im Bereich der Kältetechnik mit Maschinen aus Edelstahl AISI 304. **Forcar Sweet** ist die Linie, die sich der Welt des Gebäcks und der Kuchen mit spezifischen Temperaturen und Leistungen widmet; **Forcar Fast-Food** konzentriert sich auf die Welt der Fast-Food- und Pizzeria; F**orcar Eco** ist die breite Palette der Kühlschränke und dergleichen, die ideale Lösung, wenn es um ein gutes Verhältnis von Qualität und Preis geht. Zum Schluss, die **Forcar Glass&Display** Linie, bestehend aus Kühlvitrinen verschiedener Art und Größe, Glastür-Kühlschränke und Weinkeller.



ICONE

ICONS
ICÔNES
SYMBOLE

	IT	EN	FR	DE
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO
	TEMPERATURA DI LAVORO	OPERATING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE SERVICE	BETRIEBSTEMPERATUR
mm	DIMENSIONI ESTERNE	EXTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	AUßENABMESSUNGEN
mm	DIMENSIONI INTERNE	INTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS INTÉRIEURES	INNENABMESSUNGEN
L	CAPACITÀ	CAPACITY	CAPACITÉ	KAPAZITÄT
MAX	TEMPERATURA MASSIMA DI LAVORO	MAX. OPERATING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE MAXIMALE DE SERVICE	MAXIMALE BETRIEBSTEMPERATUR
	TIPO DI REFRIGERAZIONE	TYPE OF COOLING	TYPE DE REFROIDISSEMENT	KÜHLUNGSTYP
DEFROST	TIPO DI SBRINAMENTO	DEFROSTING TYPE	TYPE DE DÉGIVRAGE	ABTAUUNGSART
GAS	TIPO DI GAS REFRIGERANTE	TYPE OF COOLING GAS	GAZ RÉFRIGÉRANT	KÄLTEMITTEL
H_2O	EVAPORAZIONE ACQUA CONDENSA	CONDENSED WATER EVAPORATION	ÉVAPORATION DE L'EAU DE CONDENSATION	KONDENSWASSERVERDAMPFUNG
CONTROL	CONTROLLO TEMPERATURA	TEMPERATURE CONTROL	RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE	TEMPERATURSTEUERUNG
	ISOLAMENTO	INSULATION	ISOLATION THERMIQUE	WÄRMESCHUTZ
	ASSORBIMENTO	POWER CONSUMPTION	PUISSANCE ABSORBÉE	STROMAUFNAHME
1 Ph	TENSIONE	VOLTAGE	TENSION	SPANNUNG
MATERIAL	MATERIALE DI COSTRUZIONE	CONSTRUCTION MATERIAL	MATÉRIEL CONSTRUCTIF	BAUSTOFF
REVERSIBLE	INVERSIONE PORTA	DOOR REVERSING	INVERSION DE PORTE	TÜRUMLENKUNG
	LUCE INTERNA	INTERIOR LIGHT	ECLAIRAGE INTÉRIEUR	INNENBELEUCHTUNG
STANDARD	ACCESSORI IN DOTAZIONE	SUPPLIED ACCESSORIES	ACCESSOIRES FOURNIS	MITGELIEFERTE ZUBEHÖRE
ENERGY CLASS	CLASSE ENERGETICA	ENERGY CLASS	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	ENERGIEKLASSE
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO
NET Kg	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT
GROSS Kg	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT
mm	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE
€	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS



INDICE

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALT

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
PREMIUM LINE	ARMADI REFRIGERATI GN2/1 VENTILATI	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 VENTILATED	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 VENTILÉES	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG	11
	ARMADI REFRIGERATI PER LA FROLLATURA	MEAT DRY-AGER	ARMOIRE D'AFFINAGE	REIFESCHRANK	14
PROFESSIONAL LINE	ARMADI REFRIGERATI GN2/1 VENTILATI	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 VENTILATED	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 VENTILÉES	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG	19
	ARMADI REFRIGERATI GN2/1 STATICI	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 STATIC	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 STATIQUES	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE STATISCH	26
	ARMADI REFRIGERATI GN2/1 VENTILATI - LINEA BASIC	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 VENTILATED	BASIC LINE ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 - VENTILÉES - LIGNE BASIC	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG - SERIE BASIC	31
	ARMADI REFRIGERATI STATICI - LINEA SNACK	REFRIGERATED CABINET STATIC SNACK LINE	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES LIGNE SNACK	KÜHLSCHRÄNKE STATISCH - SERIE SNACK	34
	TAVOLI REFRIGERATI GASTRONOMIA - GN1/1 - VENTILATI	GASTRONOMY REFRIGERATED COUNTERS GN1/1- VENTILATED	TABLES RÉFRIGÉRÉES GASTRONOMIE - GN1/1 VENTILÉES	GASTRONOMIE-KÜHLTISCHE GN1/1 UMLUFTKÜHLUNG	36
	ABBATTITORI MADE IN ITALY	BLAST CHILLERS MADE IN ITALY	CELLULLES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MADE IN ITALY	SCHNELLKÜHLER MADE IN ITALY	48
	ABBATTITORI	BLAST CHILLERS	CELLULLES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE	SCHNELLKÜHLER	51
SWEET LINE	ARMADI REFRIGERATI PASTICCERIA - VENTILATI	REFRIGERATED PASTRY CABINETS - VENTILATED	ARMOIRES À PÂTISSERIE RÉFRIG-ÉRÉES - VENTILÉES	KONDITOREI KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG	57
	TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA - VENTILATI	REFRIGERATED PASTRY COUNTERS - VENTILATED	TABLES À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉES - VENTILÉES	KONDITOREI KÜHLTISCHE UMLUFTKÜHLUNG	60
FAST FOOD & PIZZA LINE	VETRINE REFRIGERATE SUSHI STATICHE	REFRIGERATED SUSHI DISPLAY CASES - STATIC	VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR SUSHI - STATIQUES	SUSHI - KÜHLVITRINE STATISCH	65
	VETRINE REFRIGERATE PIZZA STATICHE	REFRIGERATED PIZZA DISPLAY CASES - STATIC	VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZA - STATIQUES	PIZZA KÜHLVITRINE STATISCH	68
	BANCHI PIZZA REFRIGERATI VENTILATI	REFRIGERATED PIZZA COUNTERS - VENTILATED	COMPTOIRS À PIZZA RÉFRIGÉRÉS - VENTILÉS	PIZZAKÜHLTISCHE UMLUFTGEKÜHLT	72
	BANCHI PIZZA REFRIGERATI STATICI	REFRIGERATED PIZZA COUNTERS - STATIC	COMPTOIRS À PIZZA RÉFRIGÉRÉS - STATIQUES	PIZZAKÜHLTISCHE STATISCH	75
	CASSETTIERA INOX	STAINLESS STEEL DRAWERS	MEUBLE A TIROIRS	SCHUBLADENSCHRANK AUS EDELSTAHL	78
	SALADETTE REFRIGERATE PER INSALATE - STATICHE	REFRIGERATED SALADETTES FOR SALADS - STATIC	SALADETTES RÉFRIGÉRÉES POUR SALADES - STATIQUES	GEKÜHLTE SALADETTE FÜR SALATE - STATISCH	79
ECO LINE	ARMADI REFRIGERATI - VENTILATI	REFRIGERATED CABINETS VENTILATED	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES	KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG	87
	ARMADI REFRIGERATI STATICI	REFRIGERATED CABINETS STATIC	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES	KÜHLSCHRÄNKE STATISCHE KÜHLUNG	90
	ARMADI REFRIGERATI GN2/1 - STATICI	REFRIGERATED CABINETS STATIC - GN2/1	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES - GN2/1	KÜHLSCHRÄNKE - STATISCHE KÜHLUNG - GN2/1	106
	CONGELATORI A POZZETTO	DEEP-FREEZERS	CONGÉLATEURS COFFRES	GEFRIERTRUHEN	109
GLASS & DISPLAY	VETRINE 4 LATI ESPOSITIVI REFRIGERATE - VENTILATE	4-SIDES REFRIGERATED DISPLAY WINDOWS - VENTILATED	VITRINES RÉFRIGÉRÉES 4 FACES - VENTILÉES	KÜHLVITRINE MIT 4 AUSSTELLUNGS-SEITEN - UMLUFTGEKÜHLT	115
	ARMADI REFRIGERATI ESPOSITORI STATICI	REFRIGERATED DISPLAY CABINETS STATIC	ARMOIRES PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉES - STATIQUES	SCHAUKÜHLSCHRÄNKE STATISCH	119
	VETRINETTE ESPOSITIVE REFRIGERATE - VENTILATE	REFRIGERATED DISPLAY WINDOWS VENTILATED	VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉE	AUFSATKÜHLZVITRINEN UMLUFTGEKÜHLT	122
	ESPOSITORI REFRIGERATI CON VETRO CURVO - VENTILATI	REFRIGERATED DISPLAY CASES WITH CURVED GLASS - VENTILATED	PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS AVEC VERRE BOMBÉ - VENTILÉES	KÜHLVITRINEN MIT GEBOGENEM GLAS - UMLUFTGEKÜHLT	124
	ESPOSITORI REFRIGERATI CON VETRO TONDO - STATICI	REFRIGERATED DISPLAY CASES WITH ROUNDED GLASS - STATICS	PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS AVEC VERRE ROND - STATIQUES	KÜHLVITRINEN MIT RUNDEM GLAS - STATISCH	126
	ESPOSITORI MURALI REFRIGERATI VENTILATI	REFRIGERATED WALL DISPLAYS CASES - VENTILATED	PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À MUR - VENTILÉES	WANDKÜHLVITRINEN UMLUFTGEKÜHLT	128
	CANTINETTE VINI REFRIGERATE STATICHE	REFRIGERATED WINE CELLARS STATICS	CAVES À VIN RÉFRIGÉRÉES STATIQUES	GEKÜHLTE WEINKELLER	131
	CANTINETTE VINI REFRIGERATE VENTILATE - MODELLO ENOLO	REFRIGERATED WINE CELLARS VENTILATED - ENOLO MODEL	CAVES À VIN RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES - LIGNE ENOLO	GEKÜHLTE WEINKELLER UMLUFTGEKÜHLT - MODELL ENOLO	137
	CANTINETTE VINI REFRIGERATE STATICA - MODELLO BJ	REFRIGERATED WINE CELLARS STATIC - MODEL BJ	CAVE À VINS RÉFRIGÉRÉES STATIQUES - MODÈL BJ	GEKÜHLTE WEINKELLER STATISCH - MODELL BJ	141
	ARMADI REFRIGERATI LINEA SNACK VENTILATI	SNACK REFRIGERATED CABINETS VENTILATED	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES LIGNE SNACK - VENTILÉES	KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG - SNACK-LINIE	144
	ARMADI REFRIGERATI LINEA SNACK STATICI	SNACK REFRIGERATED CABINETS STATIQUES	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES LIGNE SNACK - STATIQUES	KÜHLSCHRÄNKE - UMLUFTKÜHLUNG SNACK-LINIE	147
	BOTTLE COOLER - VENTILATA	BOTTLE COOLER - VENTILATED	REFROIDISSEUR DE BOUTEILLE VENTILÉ	FLASCHENKÜHLER UMLUFTKÜHLUNG	152
	VETRINA PASTICCERIA - VENTILATA	PASTRY DISPLAY CASE - VENTILATED	VITRINE PÂTISSERIE - VENTILÉE	KONDITOREI-VITRINE UMLUFTKÜHLUNG	155
	CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	158



Premium Line

forcar

Armadi refrigerati
GN2/1 - ventilati

IT Gli armadi refrigerati FP70TN e FP70BT sono dotati di struttura in **acciaio Inox AISI 304** - guide interne stampate tipo "Hygiene" - gruppo frigorifero di tipo "monoblock" - controllo elettronico della temperatura di tipo "Touch" - pannello frontale basculante per una semplice manutenzione - isolamento 80 mm. - entrambi i modelli sono tropicalizzati, quindi adatti a lavorare con condizioni ambientali di +43°C - 60% HR. La versione TN è in classe energetica A con range di temperatura -2°C +8°C, mentre la versione BT è in classe energetica B con range di temperatura -15°C - 24°C.In dotazione 3 griglie GN2/1, capacità fino a 700 Litri.

EN The FP70TN and FP70BT refrigerated cabinets are built in **stainless steel AISI 304** - they are equipped with "Hygiene" type internal slides, "monoblock" type refrigerating unit, "Touch"electronic temperature control, tilting front panel for easy maintenance and 80 mm insulation - both models are tropicalized, therefore suitable to work with environmental conditions of +43°C - 60% HR. The TN version is in energy class A with a temperature range of -2°C +8°C, while the BT version is in energy class B with a temperature range of -15°C - 24°C. Supplied with 3 GN2/1 grids, capacity up to 700 litres.

FR Les armoires frigorifiques FP70TN et FP70BT, avec corps en **acier inox AISI 304**, sont équipées de glissières internes moulées de type "hygiène", d'une unité frigorifique à "mono bloc ", de thermorégulateur électronique "Touch" et d'un panneau frontal basculant pour faciliter les opérations de maintenance, isolation 80 mm - les deux modèles sont tropicalisés, donc convenant pour travailler dans des conditions environnementales de +43°C - 60% HR. La version TN est en classe d'énergie A avec une amplitude de température de -2°C +8°C, la version BT est en classe d'énergie B avec une amplitude de température de -15°C - 24°C. Fournie avec 3 grilles GN2/1, capacité maximale: 700 litres.

DE Die Kühlschränke FP70TN und FP70BT, mit Gehause aus **Edelstahl AISI 304** - sind mit "Hygiene" vorgeformten Innenschienen - "Monoblock" Kühleinheit - elektronische "Touch" Temperaturregelung - schwenkbare Frontplatte für einfache Wartung und 80 mm Isolierung ausgestattet - beide Modelle sind tropentauglich, daher geeignet für den Einsatz unter Umgebungsbedingungen von +43°C - 60% HR. Die TN-Version ist in der Energieklasse A mit einem Temperaturbereich von -2°C +8°C, während die BT-Version in der Energieklasse B mit einem Temperaturbereich von -15°C - 24°C ist. 3 GN2/1- Gitter im Lieferumfang enthalten, Inhalt bis zu 700 Liter.

Optional

GRI21P	GRP21P	RUO70P
Griglia Inox Stainless steel grid Grille en acier inox Edelstahlgitter	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse
70 €	24 €	150 €



FP70TN









	FP70TN
	-2°C / +8°C
mm	695 x 870 x 2120(h) mm
mm	535 x 710 x 1470(h) mm
L	700 L
MAX	+43°C / 60%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	gas caldo / hot gas
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	80 mm
	230 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	si / yes
	no
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	A
NET Kg	116 Kg
GROSS Kg	128 Kg
mm	735 x 910 x 2250(h) mm
€	**3250 €**

Premium Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

FP70BT



	FP70BT
	-15°C / -24°C
mm	695 x 870 x 2120(h) mm
mm	535 x 710 x 1470(h) mm
L	700 L
MAX	+43°C / 60%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	gas caldo / hot gas
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	80 mm
	455 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	si / yes
	no
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	B
NET Kg	121 Kg
GROSS Kg	133 Kg
mm	735 x 910 x 2250(h) mm
€	**3780 €**

Premium Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

Armadi refrigerati per la frollatura

IT Macchine professionali per la frollatura della carne - porta in vetro per seguire direttamente la maturazione e la frollatura dei prodotti - ambiente controllato e sicuro grazie alla lampada UV stermicida - controllo costante temperatura umidità e ventilazione che garantiscono un perfetto processo di frollatura. Struttura esterna in lamiera verniciata nera - interno in ABS antibatterico - supporto e ganci in **acciaio inox AISI 304** - sensore apertura della porta - spia acustica per segnalazione guasti.

EN Professional machines for meat aging - glass door to directly observe the seasoning and aging of the product - controlled and safe environment thanks to the stermicidal UV lamp - constant temperature, humidity and ventilation control that guarantees a perfect aging process. External casing in black painted plate - internal casing in antibacterial ABS - support and hooks in **stainless steel AISI 304** - door opening sensor - acoustic warning to signal failures.

FR Machines professionnelles pour la maturation de la viande - porte vitrée pour suivre directement la maturation et l'affinage des produits - environnement contrôlé et protégé grâce à la lampe UV stermicide - température, humidité et ventilation constantes qui garantissent un parfait contrôle de la maturation. Corps extérieur en tôle laquée noire - structure intérieure en ABS antibactérien - support et crochets en **acier inox AISI 304** - détecteur d'ouverture de porte - signal acoustique d'alarme en cas de dysfonctionnement.

DE Professionelle Maschinen für die Fleischreifung - Glastür zur direkten Beobachtung der Reifung und Alterung des Produkts - kontrollierte und sichere Umgebung dank der stermiziden UV-Lampe - gleichbleibende Temperatur-, Feuchtigkeits- und Lüftungs-Überwachung, die einen perfekten Alterungsprozess garantiert. Außengehäuse aus schwarz lackierter Platte - Innengehäuse aus antibakteriellem ABS - Halterung und Haken aus **Edelstahl AISI 304** - Türöffnungssensor - akustische Warnung bei Störungen.

G-DMA40 - G-DMA46



	G-DMA40 Free standing	G-DMA46 Bulti-in
	+1°C / +25°C	+1°C / +25°C
mm	600 x 485 x 820(h) mm	570 x 595 x 820(h) mm
mm	463 x 405 x 696(h) mm	443 x 512 x 612(h) mm
L	88 L	98 L
MAX	60% - 85% HR	60% - 85% HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic	automatico / automatic
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	40 mm	40 mm
	140 W	140 W
1 Ph	220V / 50Hz	220V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insultating glass	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insultating glass
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	led	led
STANDARD	asta con 3 ganci rod with 3 hooks	asta con 3 ganci rod with 3 hooks
NET Kg	37 Kg	44 Kg
GROSS Kg	40 Kg	47 Kg
mm	680 x 535 x 865(h)mm	655 x 660 x 865(h) mm
€	1990 €	2350 €

Premium Line

Armadi refrigerati per la frollatura / Meat dry-ager
Armoire d'affinage / Reifeschrank

G-DMA120 - G-DMA180



	G-DMA120 Free standing / built-in	G-DMA180 Free standing / built-in
	+1°C / +25°C	+1°C / +25°C
mm	710 x 595 x 1270(h) mm	710 x 595 x 1720(h) mm
mm	552 x485 x 1055(h) mm	552 x 485 x 1508(h) mm
L	233 L	352 L
MAX	60% - 85% HR	60% - 85% HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic	automatico / automatic
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	55 mm	55 mm
	170 W	170 W
1 Ph	220V / 50Hz	220V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insultating glass	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insultating glass
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	led	led
STANDARD	asta con 3 ganci rod with 3 hooks	asta con 3 ganci rod with 3 hooks
NET Kg	69 Kg	83 Kg
GROSS Kg	81 Kg	96 Kg
mm	780 x 645 x 1430(h) mm	780 x 645 x 1870(h) mm
€	3215 €	3540 €

Premium Line

Armadi refrigerati per la frollatura / Meat dry-ager
Armoire d'affinage / Reifeschrank





Professional Line

forcar®

Armadi refrigerati
GN2/1 - ventilati

IT Armadi refrigeratI GN2/1 in **acciaio inox AISI 304**. Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere massimo spazio disponibile - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno e reversibile (escluso G-GNV600DT) - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in **acciaio Inox AISI 304** regolabili in altezza. Kit optional di adattamento per contenimento di griglie 60x40 cm disponibile solo per G-GN650.

EN GN2/1 refrigerated cabinets in **stainless steel AISI 304**. Ventilated refrigeration - incorporated refrigerating unit - concealed evaporator for maximum space availability - engine compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electric heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electric heating element and automatic control of the defrosting temperature - automatic evaporation of the condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Reversible door with self closing spring (except G-GNV600DT) - door lock with key - tool-free extractable door gasket - internal light - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanised plate. Height-adjustable feet in **stainless steel AISI 304**. On request conversion kit for 60x40 cm grids available only for G-GN650.

FR Armoires réfrigérées GN2/1 en **acier inox AISI 304**. Réfrigération ventilée - unité integrée - évaporateur escamotable pour une plus grande disponibilité d'espace - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau condensée - évaporateur traité contre la corrosion. Porte réversible avec ressort auto-fermant (sauf G-GNV600DT) - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - éclairage intérieur - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée. Pieds réglables en hauteur en **acier inox AISI 304**. Kit d'adaptation optionnel pour grilles de 60x40 cm, disponible uniquement pour G-GN650.

DE GN2/1 Kühlschränke aus **Edelstahl AISI 304**. Umluftkühlung - Motoreinheit eingebaut - Versenkender Verdampfer, um Platz zu gewinnen - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatische Steuerung der Abtautemperatur - automatische Kondenswasserverdampfung - Verdampfung - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder (außer G-GNV600DT) - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Innenbeleuchtung - Boden mit abgerundeten Ecken - Außenrückwand und Bodenplatte aus verzinktem Blech. Höhenverstellbare Füße aus **Edelstahl AISI 304**. Auf Anfrage Anpassungssatz zur Aufnahme von 60x40 cm großen Gittern, nur für G-GN650 erhältlich.

Optional

CG21	GRP21	RUO120	A64 mod. G-GN650 60x40 cm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø 120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Kit supporti guide e 6 cassette Slides-Bracket set and 6 containers Kit pour supports glissières et 6 caisses Führungschienen- und Trägersatz mit 6 Behälter
24 €	20 €	115 €	360 €

G-GN650TN
G-GN650BT



	G-GN650TN	G-GN650BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	740 x 830 x 2010(h) mm	740 x 830 x 2010(h) mm
mm	624 x 685 x 1396(h) mm	624 x 685 x 1396(h) mm
L	650 L	650 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	315 W	500 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	si / yes	si / yes
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	134 Kg	138 Kg
GROSS Kg	153 Kg	157 Kg
mm	765 x 855 x 2180(h) mm	765 x 855 x 2180(h) mm
€	**1620 €**	**1890 €**

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

G-GN1410TN
G-GN1410BT



	G-GN1410TN	G-GN1410BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1480 x 830 x 2010(h) mm	1480 x 830 x 2010(h) mm
mm	1360 x 685 x 1390(h) mm	1360 x 685 x 1390(h) mm
L	1325 L	1325 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	320 W	730 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	si / yes	si / yes
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	195 Kg	208 Kg
GROSS Kg	219 Kg	235 Kg
mm	1505 x 855 x 2180(h) mm	1505 x 855 x 2180(h) mm
€	**2400 €**	**2690 €**

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

G-GN650TNG
G-GN650BTG



	G-GN650TNG	G-GN650BTG
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	740 x 830 x 2010(h) mm	740 x 830 x 2010(h) mm
mm	624 x 685 x 1396(h) mm	624 x 685 x 1396(h) mm
L	650 L	650 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	315 W	500 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	si / yes	si / yes
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	138 Kg	153 Kg
GROSS Kg	157 Kg	173 Kg
mm	765 x 855 x 2180(h) mm	765 x 855 x 2180(h) mm
€	**1780 €**	**2170 €**

G-GN1410TNG



G-GN1410TNG
-2°C / +8°C
1480 x 830 x 2010(h) mm
1360 x 685 x 1390(h) mm
1325 L
+32°C / 55%HR
ventilata / ventilated
DEFROST: elettrico / electric
GAS: R290
H_2O: automatica / automatic
CONTROL: elettronico / electronic
60 mm
500 W
1 Ph: 230V / 50Hz
MATERIAL: acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE: no
si / yes
STANDARD: 6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg: 208 Kg
GROSS Kg: 235 Kg
855 x 1505 x 2180(h) mm
2680 €

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

G-GNV600DT



	G-GNV600DT
	-2°C / +8°C ° -18°C / -22°C
mm	680 x 830 x 2010(h) mm
mm	530 x 650 x 550(h) mm 530 x 650 x 550(h) mm
L	237 L / 237 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric
GAS	TN R290 / BT R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	TN 250 W / BT 300 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	4 griglie / grids GN2/1 4 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	150 Kg
GROSS Kg	170 Kg
mm	710 x 875 x 2160(h) mm
€	**2070 €**

G-GNV1200DT



G-GNV1200DT
-2°C / +8°C ° -18°C / -22°C
1340 x 830 x 2010(h) mm
530 x 650 x 1386(h) mm 530 x 650 x 1386(h) mm
507 L / 507 L
+32°C / 55%HR
ventilata / ventilated
elettrico / electric
TN R290 / BT R290
automatica / automatic
elettronico / electronic
60 mm
TN 255 W / BT 750 W
230V / 50Hz
acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**
no
no
6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
195 Kg
219 Kg
1370 x 875 x 2160(h) mm
3350 €

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

Armadi refrigerati
GN2/1 - statici

IT Armadi refrigeratI GN2/1 in **acciaio inox AISI 304**. Refrigerazione statica - ventilatore e convogliatore d'aria interno per uniformare la temperatura - gruppo incorporato in vano superiore -vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - eliminazione dell'acqua di condensa tramite bacinella. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave -guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata - piedini in **acciaio Inox AISI 304** regolabili in altezza. Kit optional di adattamento per contenimento di griglie 60x40 cm disponibile solo per G-GN600 - G-GN1200DT.

EN GN2/1 refrigerated cabinets in **stainless steel AISI 304**. Static refrigeration - fan and internal air conveyor to uniform the temperature - incorporated refrigerating unit in the upper compartment - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - drip tray to collect condensation water. Reversible door with self closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet in **stainless steel AISI 304**. On request adapting kit for 60x40 cm grids available only for G-GN600 - G-GN1200DT.

FR Armoires réfrigérées GN2/1 en **acier inox AISI 304**. Réfrigération statique - ventilateur et convoyeur d'air interne pour uniformiser la température - groupe incorporé dans le compartiment supérieur - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - élimination de l'eau de condensation avec bac. Porte réversible avec ressort auto-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds en **acier inox AISI 304** réglables en hauteur. Kit d'adaptation optionnel pour grilles de 60x40 cm disponible uniquement pour G-GN600 - G-GN1200DT.

DE GN2/1 Kühlschränke aus **Edelstahl AISI 304**. Statische Kühlung - Gebläse und interner Luftförderer zur Temperaturregelung - integrierte Einheit im oberen Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - Beseitigung von Kondenswasser durch eine Wanne. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken - und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenverstellbare Füße aus **Edelstahl AISI 304**. Auf Anfrage Anpassungskit zur Aufnahme von 60x40 cm Gittern, nur für G-GN600 - G-GN1200DT erhältlich.

Optional

CG21	GRP21	RUO120	P60 mod. GN600-1200DT-GNV1200DT 60x40 cm	P64 mod. G600FISH 60x40x13(h) cm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø 120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Kit supporti e 9 coppie di guide per teglie. Bracket set and 9 pairs of slides for pans. Kit de supports et 9 paires de glissières pour bacs Trägersatz und 9 Paare Führungschienen für Bleche	Kit supporti guide e 6 cassette Slides-Bracket set and 6 containers Kit pour supports glissières et 6 caisses Führungschienen- und Trägersatz mit 6 Behälter
24 €	20 €	115 €	360 €	330 €

G-GN600TN
G-GN600BT



	G-GN600TN	G-GN600BT
	+2°C / +8°C	-18°C / -20°C
mm	680 x 810 x 2010(h) mm	680 x 810 x 2010(h) mm
mm	560 x 653 x 1386(h) mm	560 x 653 x 1386(h) mm
L	507 L	507 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R290	R290
H_2O	vasca di raccolta collecting basin	vasca di raccolta collecting basin
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	260 W	510 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	135 Kg	135 Kg
GROSS Kg	155 Kg	155 Kg
mm	710 x 840 x 2180(h) mm	710 x 840 x 2180(h) mm
€	**1460 €**	**1750 €**

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets GN2/1 - Static
Armoires réfrigérées GN2/1 - statiques / GN2/1 Kühlschränke - Statisch

G-GN600FISH



G-GN600FISH
-5°C / +2°C
680 x 810 x 2010(h) mm
560 x 653 x 1386(h) mm
507 L
+32°C / 55%HR
statica / static
manuale / manual
R290
vasca di raccolta / collecting basin
elettronico / electronic
60 mm
510 W
230V / 50Hz
acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**
si / yes
no
6 cassette / 6 containers 60 x 40 x 13(h) cm
D
145 Kg
165
710 x 840 x 2180(h) mm
2200 €

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets GN2/1 - Static
Armoires réfrigérées GN2/1 - statiques / GN2/1 Kühlschränke - Statisch

G-GN1200TN
G-GN1200BT



	G-GN1200TN	G-GN1200BT
	+2°C / +8°C	-18°C / -20°C
mm	1340 x 800 x 2010(h) mm	1340 x 800 x 2010(h) mm
mm	1220 x 653 x 1386(h) mm	1220 x 653 x 1386(h) mm
L	1104 L	1104 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	a sosta / off cycle defrost
GAS	R290	R290
H_2O	vasca di raccolta collecting basin	vasca di raccolta collecting basin
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	450 W	710 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	180 Kg	180 Kg
GROSS Kg	204 Kg	204 Kg
mm	1370 x 840 x 2180(h) mm	1370 x 840 x 2180(h) mm
€	**2100 €**	**2360 €**

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets GN2/1 - Static
Armoires réfrigérées GN2/1 - statiques / GN2/1 Kühlschränke - Statisch

G-GN1200DT



	G-GN1200DT
	+2°C / +8°C -18°C / -20°C
mm	1340 x 830 x 2010(h) mm
mm	560 x 530 x 1386(h) mm 560 x 530 x 1386(h) mm
L	552 L / 552 L
MAX	+32°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost
GAS	TN R290 / BT R290
H_2O	vasca di raccolta collecting basin
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	TN 260 W / BT 510 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	195 Kg
GROSS Kg	219 Kg
mm	1370 x 875 x 2160(h) mm
€	**3000 €**

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets GN2/1 - Static
Armoires réfrigérées GN2/1 - statiques / GN2/1 Kühlschränke - Statisch

forcar

Armadi refrigerati
GN2/1 - ventilati - linea basic

IT Armadi refrigerati GN2/1, linea basic in **acciaio inox AISI 430**. Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - evaporatore a vista in cella - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento a sosta motore - evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo camera con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata - piedini in acciaio Inox regolabili in altezza.

EN GN2/1 refrigerated cabinets, basic line in **stainless steel AISI 430**. Ventilated refrigeration - incorporated unit - visible evaporator in the cell - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electric heating element fitted around the door frame to prevent condensation - defrosting at motor stop - automatic evaporation of the condensate water. Reversible door with self-closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - chamber bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanised plate - height-adjustable stainless steel feet.

FR Armoires réfrigérées GN2/1, ligne basic en **acier inox AISI 430**. Réfrigération ventilée - unité incorporée - évaporateur visible dans la chambre - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistances électriques autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - dégivrage par arrêt moteur - évaporation automatique eau condensée. Porte réversible avec ressort auto-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds réglables en hauteur en acier inox.

DE GN2/1 Kühlschränke, Basic Line aus **Edelstahl AISI 430**. Belüftete Kühlung - Einbaueinheit - sichtbarer Verdampfer im Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit Digitalthermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - Motorstoppabtauung - automatische Verdampfung des Kondenswassers. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türverschluss mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken- und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Optional

CG21	GRP21	RUO120
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse
24 €	20 €	115 €

G-ECV600TN
G-ECV600BT



	G-ECV600TN	G-ECV600BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	680 x 800 x 2010(h) mm	680 x 800 x 2010(h) mm
mm	564 x 680 x 1384(h) mm	564 x 680 x 1384(h) mm
L	537 L	537 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic	automatico / automatic
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	255 W	565 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	135 Kg	135 Kg
GROSS Kg	155 Kg	155 Kg
mm	710 x 840 x 2180(h) mm	710 x 840 x 2180(h) mm
€	**1400 €**	**1740 €**

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati - linea basic / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated -Basic line
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées - Ligne Basic / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung - Serie Basic

forcar

G-ECV1200TN
G-ECV1200BT



	G-ECV1200TN	G-ECV1200BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1340 x 810 x 2000(h) mm	1340 x 810 x 2000(h) mm
mm	1224 x 680 x 1384(h) mm	1224 x 680 x 1384(h) mm
L	1173 L	1173 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic	automatico / automatic
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	400 W	800 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	180 Kg	180 Kg
GROSS Kg	204 Kg	204 Kg
mm	1370 x 840 x 2180(h) mm	1370 x 840 x 2180(h) mm
€	**2130 €**	**2450 €**

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati - linea basic / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated -Basic line
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées - Ligne Basic / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung - Serie Basic

Armadi refrigerati
statici - linea snack

IT Armadio refrigerato, linea Snack (contenitore di bibite). Refrigerazione statica. Ventilatore e convogliatore d'aria interno per uniformare la temperatura - gruppo incorporato in vano superiore - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - eliminazione dell'acqua di condensa tramite bacinella. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata - piedini in **acciaio Inox AISI 304** regolabili in altezza.

EN Refrigerated cabinet, snack line (beverage container). Static refrigeration - fan and internal air conveyor to uniform the temperature - incorporated refrigerating unit in the upper compartment - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - drip tray to collect condensation water. Reversible door with self closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet in **stainless steel AISI 304**.

FR Armoires réfrigérées. ligne Snack (puor boissons). Réfrigération statique - ventilateur et convoyeur d'air interne pour uniformiser la température - groupe incorporé dans le compartiment supérieur - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - élimination de l'eau de condensation avec bac. Porte réversible avec ressort auto-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds en **acier inox AISI 304** réglables en hauteur.

DE Kühlschränke, Snack Line (Softdrinkbehälter). Umluftkühlung - Einbaueinheit - sichtbarer Verdampfer im Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit Digitalthermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - Motorstoppabtauung - automatische Verdampfung des Kondenswassers. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türverschluss mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken- und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenverstellbare Füße aus **Edelstahl AISI 304**.

Optional

CGSN	GRPSN	RUO120
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse
18 €	18 €	115 €

G-SNACK400TN
G-SNACK400BT



	G-SNACK400TN	G-SNACK400BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -20°C
mm	680 x 700 x 2000(h) mm	680 x 700 x 2000(h) mm
mm	560 x 553 x 1386(h) mm	560 x 553 x 1386(h) mm
L	429 L	429 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R290	R290
H_2O	vasca di raccolta collecting basin	vasca di raccolta collecting basin
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	50 mm	50 mm
	260 W	490 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 53x54 mm 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 53x54 mm 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	135 Kg	135 Kg
GROSS Kg	152 Kg	152 Kg
mm	710 x 740 x 2180(h) mm	710 x 740 x 2180(h) mm
€	**1340 €**	**1540 €**

Professional Line

Armadi refrigerati - statici - linea snack / Refrigerated cabinet - static - snack line
Armoires réfrigérées -statiques - ligne Snack / Kühlschränke - Statisch - Serie Snack

Tavoli refrigerati gastronomia
GN1/1 - ventilati

IT Tavoli refrigerati gastronomia GN1/1 con refrigerazione ventilata. Ampia scelta di tavoli refrigerati disponibili nelle versioni con vetro (codici TNG), con altezza di 65 cm (codici UGN) e nella versione linea SNACK (contenitori di bibite). Kit optional di coppia guide per griglie, griglie plastificate, cassetti e kit ruote. Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - andamento circolare dell'aria fredda in modo da non toccare direttamente il prodotto - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - facile intercambiabilità porte con cassettiere da due e tre cassetti - cassettiere facilmente estraibili con guide telescopiche in acciaio inox. Piedini in **acciaio Inox AISI 304** regolabili in altezza - schienale in acciaio inox - possibilità di appoggio al muro.

EN GN1/1 gastronomy refrigerated counters with ventilated refrigeration. Wide choice of refrigerated counters available in the versions with glass (TNG codes), with a height of 65 cm (UGN codes) and in the SNACK line version (beverage containers). Optional set of slides for grids, plastic grids, drawers and wheel set. Built-in extractable unit for easy maintenance - circular cold air flow to avoid direct impact on the product - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electrical heating element and automatic defrosting temperature control - automatic evaporation of condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - easy substitution of doors with two or three drawer units - easily extractable drawer units with stainless steel telescopic slides. Height-adjustable feet in **stainless steel AISI 304** - Stainless steel back panel - Can be placed against the wall.

FR Tables réfrigérées gastronomie GN1/1 avec réfrigération ventilée. Large choix de tables réfrigérées disponibles dans les versions avec verre (codes TNG), avec une hauteur de 65 cm (codes UGN) et dans la version SNACK line (conteneurs de boissons rafraîchissantes). Sur démande, kit de glissières pour grilles, grilles en plastique, tiroirs et kit de roulettes. Unité extractible intégrée pour un entretien facile - flux d'air froid circulaire pour ne pas toucher directement le produit - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et régulation automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur traité anti-corrosion. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - remplacement aisé des portes par éléments de deux ou trois tiroirs - blocs-tiroirs amovibles avec glissières télescopiques en acier inox. Pieds en **acier inox AISI 304** réglables en hauteur - peut être placé contre le mur.

DE GN1/1 Gastronomie-Kühltische mit Umluftkühlung. Große Auswahl an Kühltischen in den Ausführungen mit Glas (TNG-Codes), mit einer Höhe von 65 cm (UGN-Codes) und in der Ausführung SNACK line (Softdrinkbehälter). Optionaler Satz von Führungen für Gitter, Kunststoffgitter, Schubladen und Radsatz. Eingebaute ausziehbare Einheit für einfache Wartung - runder Kaltluftstrom, um das Produkt nicht direkt zu berühren - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatischer Abtautemperaturregelung - automatische Verdampfung des Kondenswassers - korrosionsgeschützter Verdampfer. Tür mit Rückholfeder - ausziehbare Türdichtung ohne Werkzeug - Boden mit abgerundeten Ecken - einfache Austauschbarkeit der Türen mit zwei oder drei Schubladenelementen - leicht ausziehbare Schubladenelemente mit Teleskopschienen aus Edelstahl. Höhenverstellbare Füße aus **Edelstahl AISI 304** - Rücken aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional

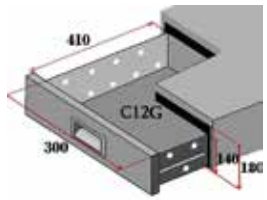
CG11 mod. GN	GRP11 mod. GN	CGG mod. SNACK	GRPG mod. SNACK
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter
20 €	16 €	20 €	16 €

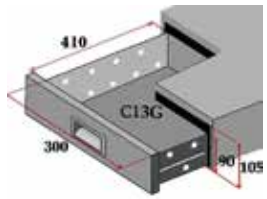
RUO120	C12 mod. TN	C13 mod. TN
Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Set. 2 cassetti Set. 2 drawers Set. 2 tiroirs Set. 2 Schubladen	Set. 3 cassetti Set. 3 drawers Set. 3 tiroirs Set. 3 Schubladen
115 €	520 €	750 €

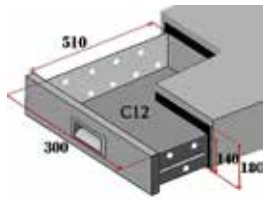
C12G mod. SNACK	C13G mod. SNACK	U12 mod. UGN
Set. 2 cassetti Set. 2 drawers Set. 2 tiroirs Set. 2 Schubladen	Set. 3 cassetti Set. 3 drawers Set. 3 tiroirs Set. 3 Schubladen	Set. 2 cassetti Set. 2 drawers Set. 2 tiroirs Set. 2 Schubladen
520 €	750 €	500 €

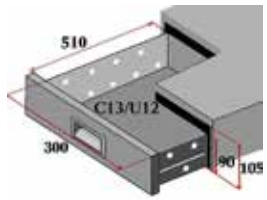


Cassetto neutro sopra vano tecnico
Neutral drawer on technical compartment
Tiroir neutre sur le compartiment technique
Neutrale Schublade auf dem Technikraum









G-GN2100TN / G-GN2100BT



G-GN3100TN / G-GN3100BT



G-GN4100TN / G-GN4100BT



	G-GN2100TN	G-GN2100BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1360 x 700 x 860(h) mm	1360 x 700 x 860(h) mm
mm	902 x 530 x 589(h) mm	902 x 530 x 589(h) mm
L	282 L	282 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	260 W	470 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	B	D
NET Kg	98 Kg	103 Kg
GROSS Kg	121 Kg	126 Kg
mm	1390 x 730 x 1020(h) mm	1390 x 730 x 1020(h) mm
€	**1560 €**	**1860 €**

forcar

	G-GN3100TN	G-GN3100BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1795 x 700 x 860(h) mm	1795 x 700 x 860(h) mm
mm	1337 x 530 x 589(h) mm	1337 x 530 x 589(h) mm
L	417 L	417 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	260 W	570 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	B	D
NET Kg	134 Kg	136 Kg
GROSS Kg	159 Kg	162 Kg
mm	1825 x 730 x 1020(h) mm	1825 x 730 x 1020(h) mm
€	**1830 €**	**2120 €**

	G-GN4100TN	G-GN4100BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	2230 x 700 x 860(h) mm	2230 x 700 x 860(h) mm
mm	1772 x 530 x 589(h) mm	1772 x 530 x 589(h) mm
L	553 L	553 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	260 W	660 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	153 Kg	155 Kg
GROSS Kg	187 Kg	189 Kg
mm	2260 x 730 x 1040(h) mm	2260 x 740 x 1040(h) mm
€	**2130 €**	**2400 €**

Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung

G-GN2200TN / G-GN2200BT



G-GN3200TN / G-GN3200BT



G-GN4200TN / G-GN4200BT



	G-GN2200TN	G-GN2200BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1360 x 700 x 860/960(h) mm	1360 x 700 x 860/960(h) mm
mm	902 x 530 x 589(h) mm	902 x 530 x 589(h) mm
L	282 L	282 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm.	60 mm
	260 W	470 W
1 Ph	230V / Z50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	B	D
NET Kg	108 Kg	111 Kg
GROSS Kg	146 Kg	149 Kg
mm	1390 x 730 x 1120(h) mm	1390 x 730 x 1120(h) mm
€	**1590 €**	**1890 €**

forcar

	G-GN3200TN	G-GN3200BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1795 x 700 x 860/960(h) mm	1795 x 700 x 860/960(h) mm
mm	1337 x 530 x 589(h) mm	1337 x 530 x 589(h) mm
L	417 L	417 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	260 W	570 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	B	D
NET Kg	139 Kg	143 Kg
GROSS Kg	187 Kg	191 Kg
mm	1825 x 730 x 1120(h) mm	1825 x 730 x 1129(h) mm
€	**1860 €**	**2150 €**

	G-GN4200TN	G-GN4200BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	2230 x 700 x 860/960(h) mm	2230 x 700 x 860/960(h) mm
mm	1772 x 530 x 589(h) mm	1772 x 530 x 589(h) mm
L	553 L	553 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	260 W	660 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	172 Kg	144 Kg
GROSS Kg	215 Kg	218 Kg
mm	2260 x 730 x 1140(h) mm	2260 x 730 x 1140(h) mm
€	**2170 €**	**2440 €**

Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung

G-GN2100TNG / G-GN2200TNG



G-GN2100TNG

G-GN2200TNG

G-GN3100TNG / G-GN3200TNG



G-GN3100TNG

G-GN3200TNG

G-GN4100TNG / G-GN4200TNG



G-GN4100TNG

G-GN4200TNG

	G-GN2100TNG	G-GN2200TNG
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	1360 x 700 x 860(h) mm	1360 x 700 x 860/960(h) mm
mm	902 x 530 x 589(h) mm	902 x 530 x 589(h) mm
L	282 L	282 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	260 W	260 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	si / yes	si / yes
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	98 Kg	108 Kg
GROSS Kg	121 Kg	146 Kg
mm	1390 x 730 x 1020(h) mm	1390 x 730 x 1120(h) mm
€	**1600 €**	**1630 €**

forcar

	G-GN3100TNG	G-GN3200TNG
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	1795 x 700 x 860(h) mm	1795 x 700 x 860/960(h) mm
mm	1337 x 530 x 589(h) mm	1337 x 530 x 589(h) mm
L	417 L	417 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	260 W	260 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	si / yes	si / yes
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	134 Kg	139 Kg
GROSS Kg	162 Kg	190 Kg
mm	1825 x 730 x 1020(h) mm	1825 x 730 x 1120(h) mm
€	**1870 €**	**1900 €**

	G-GN4100TNG	G-GN4200TNG
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	2230 x 700 x 860(h) mm	2230 x 700 x 860/960(h) mm
mm	1772 x 530 x 589(h) mm	1772 x 530 x 589(h) mm
L	553 L	553 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	260 W	260 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	si / yes	si / yes
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	153 Kg	172 Kg
GROSS Kg	176 Kg	215 Kg
mm	2260 x 730 x 1040(h) mm	2260 x 730 x 1140(h) mm
€	**2160 €**	**2200 €**

Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung

G-UGN2100TN



G-UGN3100TN



G-UGN4100TN



	G-UGN2100TN
	-2°C / +8°C
mm	1360 x 700 x 650(h) mm
mm	902 x 530 x 355(h) mm
L	170 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	260 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	B
NET Kg	82 Kg
GROSS Kg	103 Kg
mm	1390 x 730 x 810(h) mm
€	**1600 €**

	G-UGN3100TN
	-2°C / +8°C
mm	1795 x 700 x 650(h) mm
mm	1337 x 530 x 355(h) mm
L	262 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	260 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	B
NET Kg	106 Kg
GROSS Kg	133 Kg
mm	1825 x 730 x 810(h) mm
€	**1800 €**

	G-UGN4100TN
	-2°C / +8°C
mm	2230 x 700 x 650(h) mm
mm	1772 x 530 x 355(h) mm
L	350 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	260 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C
NET Kg	130 Kg
GROSS Kg	165 Kg
mm	2260 x 730 x 810(h) mm
€	**2100 €**

Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung

G-SNACK2100TN / G-SNACK2200TN



G-SNACK2100TN G-SNACK2200TN

G-SNACK3100TN / G-SNACK3200TN



G-SNACK3100TN G-SNACK3200TN

G-SNACK4100TN / G-SNACK4200TN



G-SNACK4100TN G-SNACK4200TN

	G-SNACK2100TN	G-SNACK2200TN
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
mm	1360 x 600 x 860(h) mm	1360 x 600 x 860/960(h) mm
mm	902 x 430 x 589(h) mm	902 x 430 x 589(h) mm
L	228 L	228 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	260 W	260 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids 33x43 cm 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids 33x43 cm 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	B	B
NET Kg	88 Kg	97 Kg
GROSS Kg	111 Kg	127 Kg
mm	1390 x 630 x 1020(h) mm	1390 x 630 x 1120(h) mm
€	**1500 €**	**1530 €**

forcar

	G-SNACK3100TN	G-SNACK3200TN
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
mm	1795 x 600 x 860(h) mm	1795 x 600 x 860/960(h) mm
mm	1337 x 430 x 589(h) mm	1337 x 430 x 589(h) mm
L	339 L	339 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	260 W	260 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 33x43 cm 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 33x43 cm 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	B	B
NET Kg	125 Kg	136 Kg
GROSS Kg	156 Kg	168 Kg
mm	1825 x 630 x 1020(h) mm	1825 x 630 x 1120(h) mm
€	1760 €	1790 €

	G-SNACK4100TN	G-SNACK4200TN
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
mm	2230 x 600 x 860(h) mm	2230 x 600 x 860/960(h) mm
mm	1772 x 430 x 589(h) mm	1772 x 430 x 589(h) mm
L	449 L	449 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	260 W	260 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	si / yes	si / yes
STANDARD	4 griglie / grids 33x43 cm 4 coppie di guide / pairs of slides	4 griglie / grids 33x43 cm 4 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	C
NET Kg	143 Kg	160 Kg
GROSS Kg	177 Kg	204 Kg
mm	2260 x 630 x 1040(h) mm	2260 x 630 x 1140(h) mm
€	2050 €	2090 €

Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung

Abbattitori
Made in Italy

IT Struttura monoblocco in **acciaio inox 18/10 AISI 304**, finitura esterna satinata "scotch brite", spessore isolamento 60 mm con schiuma alta densità 42kg/m³, piedini regolabili, cella interna con angoli arrotondati per una miglior pulizia, guide adatte per contenere bacinelle GN1/1 o 60x40 cm, porta reversibile solo serie AB con guarnizione magnetica asportabile, **sonda per misurazione temperatura al cuore del prodotto inclusa (solo per abbattimenti positivi),** micro porta per blocco ventilatore evaporatore, controllo elettronico, svuotamento manuale dell'acqua di sbrinamento, sbrinamento automatico su serie AB, manuale su serie AS, 4 cicli di funzionamento.

EN Monobloc structure in **stainless steel 18/10 AISI 304**, "scotch brite" external satin finish, 60 mm insulation thickness with 42kg/m³ high density foam, adjustable feet, internal cell with rounded corners for better hygiene, slides designed to hold GN1/1 or 60x40 cm pans, reversible door only for AB series with removable magnetic gasket, **core temperature probe included (only for positive chilling)**, door microswitch to block the evaporator fan, electronic control, manual voiding of the defrosting water, automatic defrosting on AB series, manual on AS series, 4 operating cycles.

FR Structure monobloc en **acier inox 18/10 AISI 304**, finition extérieure satinée "scotch brite", épaisseur d'isolation 60 mm avec mousse à haute densité 42kg/m³, pieds réglables, cellule interne avec coins arrondis pour un meilleur nettoyage, glissières adaptées pour bacs GN1/1 et 60x40 cm, porte réversible uniquement pour la série AB avec joint magnétique amovible, **sonde de température au cœur du produit comprise (seulement pour refroidissements positifs)**, interrupteur micro porte pour le bloc ventilateur de l'évaporateur, commande électronique, vidange manuelle de l'eau de dégivrage, dégivrage automatique sur série AB, manuel sur série AS, 4 cycles de fonctionnement.

DE Monoblockstruktur aus **Edelstahl 18/10 AISI 304**, Außenfläche satiniert "Scotch Brite", 60 mm Isolationsdicke mit 42 kg/m³ Hochdichteschaum, verstellbare Füße, Innenzelle mit abgerundeten Ecken zur besseren Reinigung, Führungen zur Aufnahme von GN1/1 oder 60x40 cm, Bleche geeignet, Wendetür nur bei AB-Serie mit abnehmbarer Magnetdichtung, **Fühler zur Temperaturmessung im Kern des Produkts im Lieferumfang enthalten (nur für positive Kühlung)**, Mikrotürschalter für Verdampfergebläseblock, elektronische Steuerung, manuelle Entleerung des Abtauwassers, automatische Abtauung bei AB-Serie, manuell bei AS-Serie, 4 Betriebszyklen.



AS1104N



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
11 Kg
Ciclo negativo / Negtive cycle (240' +90°C > -18°C)
6 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
3x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

AS1105N



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
18 Kg
Ciclo negativo / Negtive cycle (240' +90°C > -18°C)
9 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
5x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

	AS1104N	AS1105N
	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	+90°C / +3°C +90°C / -18°C
mm	820 x 700/1470 x 800(h) mm	820 x 700/1470 x 900(h) mm
mm	700 x 587 x 275(h) mm	700 x 587 x 375(h) mm
L	113 L	154 L
MAX	+32°C / 55%HR	+38°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	manuale / manual	manuale / manual
GAS	R452a	R452a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	841 W	875 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	3 supporti teglie 3 trays supports	5 supporti teglie 5 trays supports
NET Kg	130 Kg	130 Kg
GROSS Kg	140 Kg	140 Kg
mm	850 x 730 x 1113(h) mm	850 x 730 x 1113(h) mm
€	**3600 €**	**3850 €**

AS1110N



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
36 Kg
Ciclo negativo / Negtive cycle (240' +90°C > -18°C)
18 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
10x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

AS1114N



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
50 Kg
Ciclo negativo / Negtive cycle (240' +90°C > -18°C)
26 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
14x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

	AS1110N	AS1114N
	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	+90°C / +3°C +90°C / -18°C
mm	820 x 800/1570 x 1750(h) mm	820 x 800/1570 x 1950(h) mm
mm	700 x 687 x 990(h) mm	700 x 687 x 1090(h) mm
L	250 L	320 L
MAX	+38°C / 55%HR	+38°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	manuale / manual	manuale / manual
GAS	R452a	R452a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	2100 W	2400 W
1 Ph	400V / 50Hz	400V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	10 supporti teglie 10 trays supports	14 supporti teglie 14 trays supports
NET Kg	190 Kg	200 Kg
GROSS Kg	200 Kg	210 Kg
mm	850 x 850 x 1913(h) mm	850 x 830 x 2013(h) mm
€	**7000 €**	**8000 €**

Abbattitori

IT Abbattitori con struttura monoblocco in **acciaio inox AISI 304** - finitura esterna satinata "scotch brite", spessore isolamento 60/70 mm con schiuma alta densità 42kg/m³ - piedini regolabili - cella interna con angoli arrotondati per una miglior pulizia - **sonda per misurazione temperatura al cuore del prodotto inclusa (solo per abbattimenti positivi)** - micro porta per blocco - controllo elettronico della temperatura - evaporazione dell'acqua e sbrinamento manuale per modelli GT3 e GD5A - evaporazione automatica e sbrinamento a caldo per modelli AB. Modello G-T3 con guide adatte per contenere bacinelle GN2/3.

EN Blast chillers with monobloc structure in **stainless steel AISI 304** - external satin finish "scotch brite", insulation thickness 60/70 mm with high density foam 42kg/m³ - adjustable feet - internal cell with rounded edges for easier cleaning - **probe to measure the core temperature of the product included (only for positive chilling)** - door microswitch to stop the evaporator fan - electronic temperature control - water evaporation and manual defrosting for models GT3 and GD5A - automatic evaporation and hot-gas defrosting for models AB. Model G-T3 with slides for GN2/3 containers.

FR Cellulles de refroidissement rapid avec structure monobloc en **acier inox AISI 304** - finition extérieure satinée "scotch brite", épaisseur d'isolation 60/70mm avec mousse à haute densité 42kg/m³ - pieds réglables - cellule interne avec coins arrondis pour un meilleur nettoyage - **sonde de température au cœur du produit comprise (seulement pour refroidissements positifs)** - interrupteur micro porte pour le bloc ventilateur de l'évaporateur - contrôle électronique de température - évaporation d'eau et dégivrage manuel pour modèles GT3 et GD5A - évaporation automatique et dégivrage à gaz chaud pour modèles AB. Modèle G-T3 avec glissières pour bacs GN2/3.

DE Schnellkühler - Monoblockstruktur aus **Edelstahl AISI 304**, Außenfläche satiniert "Scotch Brite", 60/70 mm Isolationsdicke mit 42 kg/m³ Hochdichteschaum - verstellbare Füße - Innenzelle mit abgerundeten Ecken zur besseren Reinigung - **Fühler zur Temperaturmessung im Kern des Produkts im Lieferumfang enthalten (nur für positive Kühlung)**, Mikrotürschalter für Verdampfergebläseanhalt - elektronische Temperaturregelung - Wasserverdampfung und manuelle Abtauung für die Modelle GT3 und GD5A - automatische Verdampfung und Heißgasabtauung für die Modelle AB. Modell G-T3 mit Führungsschienen geeignet für Behälter GN2/3.



G-T3



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
8 Kg
Ciclo negativo / Negtive cycle (240' +70°C > -18°C)
5 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
3-GN2/3 = 65(h) mm

G-D5A



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
18 Kg
Ciclo negativo / Negtive cycle (240' +70°C > -18°C)
14 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
5 x 60 x 40cm GN1/1 = 65(h) mm

	G-T3	G-D5A
	+70°C / +3°C +70°C / -18°C	+90°C / +3°C +90°C / -18°C
mm	600 x 585 x 390(h) mm	800 x 815 x 1015(h) mm
mm	360 x 330 x 200(h) mm	660 x 400 x 400(h) mm
L	33 L	169 L
MAX	+32°C / 60%HR	+43°C / 60%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	manuale / manual	manuale / manual
GAS	R290	R290
H_2O	manuale / manual	manuale / manual
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	500 W	720 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	3 supporti teglie 3 trays supports	5 supporti teglie 5 trays supports
NET Kg	42 Kg	116 Kg
GROSS Kg	52 Kg	159 Kg
mm	720 x 740 x 570(h) mm	870 x 900 x 1210(h) mm
€	**1950 €**	**2920 €**

G-AB1203



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
12 Kg
Ciclo negativo / Negtive cycle (240' +70°C > -18°C)
8 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
3 x 60 x 40cm GN1/1 = 65(h) mm

G-AB1805



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
18 Kg
Ciclo negativo / Negtive cycle (240' +70°C > -18°C)
14 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
5 x 60 x 40cm GN1/1 = 65(h) mm

	G-AB1203	G-AB1805
	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	+90°C / +3°C +90°C / -18°C
mm	800 x 815 x 945(h) mm	800 x 815 x 1015(h) mm
mm	660 x 400 x 330(h) mm	660 x 400 x 400(h) mm
L	140 L	169 L
MAX	+43°C / 60%HR	+43°C / 60%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	gas caldo / hot gas	gas caldo / hot gas
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	70 mm	70 mm
	700 W	720 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 supporti teglie 3 trays supports	5 supporti teglie 5 trays supports
NET Kg	104 Kg	116 Kg
GROSS Kg	140 Kg	159 Kg
mm	900 x 870 x 1140(h) mm	870 x 900 x 1210(h) mm
€	**3120 €**	**3680 €**

G-AB4010



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
40 Kg
Ciclo negativo / Negtive cycle (240' +70°C > -18°C)
28 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
10 x 60 x 40cm GN1/1 = 65(h) mm

AB5514



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
50 Kg
Ciclo negativo / Negtive cycle (240' +70°C > -18°C)
38 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
15 x 60 x 40cm GN1/1 = 65(h) mm

	G-AB4010	AB5514
	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	+90°C / +3°C +90°C / -18°C
mm	800 x 815 x 1645(h) mm	800 x 815 x 2170(h) mm
mm	660 x 400 x 870(h) mm	660 x 400 x 1170(h) mm
L	241 L	319 L
MAX	+43°C / 60%HR	+43°C / 60%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	gas caldo / hot gas	gas caldo / hot gas
GAS	R290	R404a / R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	70 mm	70 mm
	900 W	2500 W
1 Ph	230V / 50Hz	400V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	10 supporti teglie 10 trays supports	15 supporti teglie 15 trays supports
NET Kg	150 Kg	210 Kg
GROSS Kg	200 Kg	236 Kg
mm	870 x 900 x 1840(h) mm	870 x 900 x 2380(h) mm
€	**4850 €**	**7250 €**





Sweet Line

forcar®

Armadi refrigerati pasticceria
ventilati

IT Armadio refrigerato per laboratori di pasticceria realizzato in **acciaio inox AISI 304**. Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato -vano motore con fianchi coibentati - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere il massimo spazio disponibile all'interno - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa -evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave -guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna -fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in **acciaio Inox AISI 304** regolabili in altezza.

EN Refrigerated cabinet for pastry shops made of **stainless steel AISI 304**. Ventilated refrigeration - incorporated refrigerating unit - insulated engine compartment - concealed evaporator for maximum internal space availability - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electric heating element and automatic control of the defrosting temperature - automatic evaporation of the condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Reversible door with self-closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet in **stainless steel AISI 304**.

FR Armoire réfrigérée pour laboratoires de pâtisserie en **acier inox AISI 304.** Réfrigération ventilée - groupe incorporé - compartiment moteur à parois isolées - évaporateur escamotable pour une plus grande disponibilité d'espace intérieur - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau condensée - évaporateur traité contre la corrosion. Porte réversible avec ressort auto-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - éclairage intérieur - fond avec coins arrondis - panneaux arrière et inférieur extérieurs en tôle galvanisée. Pieds réglables en hauteur en **acier inox AISI 304.**

DE Konditorei Kühlschränke aus **Edelstahl AISI 304.** Umluftkühlung - Motoreinheit eingebaut - isolierter Motorraum - versenkter Verdampfer, um Innenplatz zu gewinnen - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatische Steuerung der Abtautemperatur - automatische Kondenswasser-Verdampfung - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Innenbeleuchtung - Boden mit abgerundeten Ecken - Außenrückwand und Bodenplatte aus verzinktem Blech. Höhenverstellbare Füße aus **Edelstahl AISI 304.**

Optional

CGPA	GRP68	RUO120	CGGE
Coppia guida per teglie Pair of tray slides Paire de glissières pour plaque Führungschiene für Bleche	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø 120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Zwei kippsichere Führungschienen für Gitter
32 €	22 €	115 €	32 €

G-PA800TN
G-PA800BT



	G-PA800TN	G-PA800BT
	-2°C / +8°C	-10°C / -22°C
mm	740 x 990 x 2010(h) mm	740 x 990 x 2010(h) mm
mm	624 x 846 x 1396(h) mm	624 x 846 x 1396(h) mm
L	737 L	737 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	330 W	700 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	si / yes	si / yes
STANDARD	10 coppie di guide / pairs of slides	10 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	143 Kg	152 Kg
GROSS Kg	169 Kg	178 Kg
mm	765 x 1015 x 2200(h) mm	765 x 1015 x 2200(h) mm
€	**2110 €**	**2250 €**

G-GE800BT



Max. 54 vaschette x 5 L
Max. 54 x 5 L containers

	G-GE800BT
	-10°C / -22°C
mm	740 x 990 x 2010(h) mm
mm	624 x 846 x 1396(h) mm
L	737 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	700 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** - stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	si / yes
	si / yes
STANDARD	10 griglie / grids 10 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D
NET Kg	162 Kg
GROSS Kg	188 Kg
mm	765 x 1015 x 2200(h) mm
€	**2320 €**

Sweet Line

Armadi refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry cabinets - ventilated
Armoires à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühlschränke - Umluftkühlung

Tavoli refrigerati pasticceria
ventilati

IT Struttura in **acciaio inox AISI 304**. Refrigerazione ventilata. Pannello di controllo elettronico con display digitale - sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento automatici - gruppo incorporato estraibile per una facile manutenzione. Porta con guarnizioni magnetiche - angoli interni arrotondati - piedi regolabili in **acciaio inox AISI 304** - porta con molla di ritorno - schienale in acciaio inox possibilità di appoggiare al muro.

EN Bakery refrigerated counters made of **stainless steel AISI 304**. Ventilated refrigeration. Electronic control panel with digital display. Automatic defrosting and evaporation of condensation water. Built-in extractable group for easy maintenance. Door with magnetic gasket - rounded internal corners - height-adjustable feet in **stainless steel AISI 304** - door with self-cloding spring - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

FR Corps en **acier inox AISI 304**. Réfrigération ventilée. Panneau de commande électronique avec affichage digital - dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage - groupe extractible intégré pour un entretien facile. Porte avec joints magnétiques - coins intérieurs arrondis - pieds réglables en **acier inox AISI 304** - porte ressort autofermant - panneau postérieur en acier inox - peut être placé contre le mur.

DE Gehäuse aus **Edelstahl AISI 304**. Umluftkühlung. Elektronisches Bedienfeld mit Digitalanzeige - automatisches Abtauen und Verdampfen des Auftauwassers - eingebaute abnehmbare Gruppe für einfache Wartung. Tür mit Magnetdichtungen - abgerundete Innenecken - verstellbare Füße aus **Edelstahl AISI 304** - Tür mit Rückholfeder - Rückenlehne aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional

AV 4937 60x40x2(h) cm	AV 4940 60x40x2(h) cm	GUT	GAR
Teglia Blurex Blurex tray Plaque Blurex Blurex Blech	Teglia alluminata Aluminium tray Plaque aluminee Aluminiertes Blech	Coppia guida per teglie Pair of tray slides Paire de glissières pour plaque Führungschiene für Bleche	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Kippsichere Führungschienen für Gitter
18 €	**18 €**	**28 €**	**32 €**

GUT70 mod. PA1500-2000TN-GR7	GRP64 60x40 cm	RUO120
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse
33 €	**16 €**	**115 €**



Cassetto neutro sopra vano tecnico.
Neutral drawer on technical compartment.
Tiroir neutre sur le compartiment technique.
Neutrale Schublade auf dem Technikraum.

G-PA2100TN



G-PA3100TN



	G-PA2100TN	G-PA3100TN
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
mm	1510 x 800 x 860(h) mm	2020 x 800 x 860(h) mm
mm	1052 x 630 x 589(h) mm	1562 x 630 x 589(h) mm
L	390 L	580 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	260 W	260 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie guide / pairs of slides	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	B	B
NET Kg	140 Kg	152 Kg
GROSS Kg	166 Kg	189 Kg
mm	1540 x 830 x 1040(h) mm	2050 x 830 x 1040(h) mm
€	1660 €	1950 €

Sweet Line

Tavoli refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry counters - ventilated
Tables à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühltische - Umluftkühlung

G-PA2200TN



G-PA3200TN



	G-PA2200TN	G-PA3200TN
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
mm	1510 x 800 x 860/960(h) mm	2020 x 800 x 860/960(h) mm
mm	1052 x 630 x 589(h) mm	1562 x 630 x 589(h) mm
L	390 L	580 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	260 W	260 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	B	B
NET Kg	140 Kg	152 Kg
GROSS Kg	166 Kg	189 Kg
mm	1540 x 830 x 1140(h) mm	2050 x 830 x 1140(h) mm
€	**1690 €**	**1980 €**

G-PA1500TNGR7



Piano di lavoro in granito
Granite work surface
Plan de travail en granit
Kapazität Schüsseln

G-PA2000TNGR7



Piano di lavoro in granito
Granite work surface
Plan de travail en granit
Kapazität Schüsseln

	G-PA1500TNGR7	G-PA2000TNGR7
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
mm	1505 x 800 x 870(h) mm	2005 x 800 x 870(h) mm
mm	1052 x 630 x 589(h) mm	1562 x 630 x 589(h) mm
L	413 L	613 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	300 W	300 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	7 coppie di guide per porta 7 pairs of slides for door	7 coppie di guide per porta 7 pairs of slides for door
ENERGY CLASS	B	C
NET Kg	242 Kg	300 Kg
GROSS Kg	271 Kg	340 Kg
mm	1550 x 830 x 1040(h) mm	2050 x 830 x 1040(h) mm
€	**2240 €**	**2510 €**

Sweet Line

Tavoli refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry counters - ventilated
Tables à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühltische - Umluftkühlung

Fast Food & Pizza Line



forcar®

Vetrine refrigerate sushi
statiche

IT Vetrine refrigerate sushi con refrigerazione statica su due livelli. Struttura in plastica e vetro - porte scorrevoli in vetro - vetro frontale curvo - illuminazione LED - termostato digitale con display di sbrinamento automatico - bacinelle GN1/3 40(h) cm incluse.

EN Sushi refrigerated display cases with static refrigeration on two levels. Plastic and glass casing - sliding glass doors - curved front glass - LED lighting - digital thermostat with automatic defrost display - GN1/3 40(h) cm containers included.

FR Vitrines réfrigérées Sushi avec réfrigération statique sur deux niveaux. Corps en plastique et en verre - portes coulissantes en verre - façade frontale arrondie - éclairage LED - thermostat digital avec affichage automatique du dégivrage - bacs GN1/3 40(h) cm compris.

DE Sushi-Kühlvitrinen mit statischer Kühlung auf zwei Ebenen. Kunststoff- und Glasgehäuse - Glasschiebetüren - abgerundete Frontblende - LED-Beleuchtung - digitaler Thermostat mit automatischer Abtauanzeige - GN-Behälter 1/3 40(h) cm inbegriffen.



RTS42B



RTS52B



	RTS42B	RTS52B
	0°C / +12°C	0°C / +12°C
mm	1177 x 420 x 296(h) mm	1352 x 420 x 296(h) mm
L	n.4 x GN1/3	n.5 x GN1/3
MAX	+30°C / 60%HR	+30°C / 60%HR
	static / statico	static / statico
DEFROST	automatico / automatic	automatico / automatic
GAS	R600a	R600a
H_2O	manuale / manual	manuale / manual
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	20 mm	20 mm
	190 W	190 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	vetro + plastica glass + plastic	vetro + plastica glass + plastic
REVERSIBLE	posteriore scorrevole sliding back	posteriore scorrevole sliding back
	led	led
STANDARD	bacinelle / containers 4x GN1/3	bacinelle / containers 5x GN1/3
NET Kg	35 Kg	39 Kg
GROSS Kg	37 Kg	41 Kg
mm	1270 x 510 x 493(h) mm	1450 x 510 x 493(h) mm
€	1180 €	1250 €

RTS62B



RTS132B



	RTS62B	RTS132B
	0°C / +12°C	0°C / +12°C
mm	1529 x 420 x 296(h) mm	1800 x 420 x 296(h) mm
L	n.6 x GN1/3	n.8 x GN1/3
MAX	+30°C / 60%HR	+30°C / 60%HR
	static / statico	static / statico
DEFROST	automatico / automatic	automatico / automatic
GAS	R600a	R600a
H_2O	manuale / manual	manuale / manual
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	20 mm	20 mm
	190 W	190 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	vetro + plastica glass + plastic	vetro + plastica glass + plastic
REVERSIBLE	posteriore scorrevole sliding back	posteriore scorrevole sliding back
	led	led
STANDARD	bacinelle / containers 6x GN1/3	bacinelle / containers 5x GN1/2
NET Kg	42 Kg	45 Kg
GROSS Kg	44 Kg	49 Kg
mm	1800 x 420 x 296(h) mm	1890 x 510 x 493h mm
€	1290 €	1350 €

Fast Food & Pizza Line

Vetrine refrigerate sushi - statiche / Refrigerated SUSHI display cases - static
Vitrine réfrigérée pour SUSHI - statiques / SUSHI Kühlvitrine - statisch

Vetrine refrigerate pizza
statiche

IT Vetrine refrigerate pizza con refrigerazione statica. Vetri di protezione - controllo temperatura elettronico - sbrinamento a sosta - gruppo incorporato solo lato destro gas R600a. Adatte per il contenimento di bacinelle gastronorm, inox o in policarbonato - bacinelle escluse. Disponibili nella Serie 330 o nella Serie 380.

EN Refrigerated pizza display cases with static refrigeration. Safety glass - electronic temperature control - stationary defrosting - incorporated motor unit on the right side only - gas R600a. Ideal for gastronorm containers, both in stainless steel or polycarbonate - containers not included. Available with the 330 Line or the 380 Line.

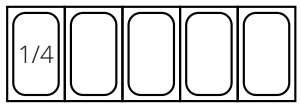
FR Vitrines réfrigérées à pizza avec réfrigération statique. Verre de sécurité - régulation électronique de la température - dégivrage par arrête - groupe moteur incorporé à droite uniquement - gaz R600a. Idéal pour les bacs gastronorm, en acier inox ou en polycarbonate - les bacs ne sont pas inclus. Disponible dans la ligne 330 ou la ligne 380.

DE Pizza-Kühlvitrinen mit statischer Kühlung. Sicherheitsglas - elektronische Temperaturregelung - Abtauung per Anhalt - eingebautes Aggregat nur auf der rechten Seite - R600a Gas. Ideal für Gastronormbehälter, aus Edelstahl oder Polycarbonat - Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten. Erhältlich mit Linie 330 oder Linie 380.

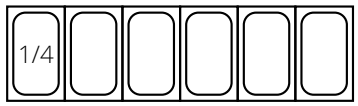


Series 330
MAX h 150 mm

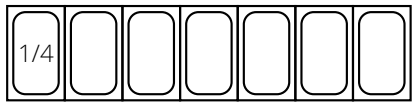
L= 1200 mm



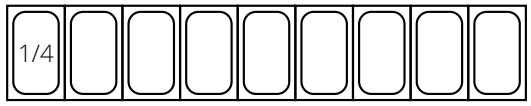
L= 1400 mm



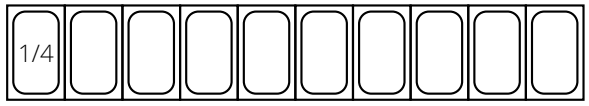
L= 1500 mm



L= 1800 mm



L= 2000 mm



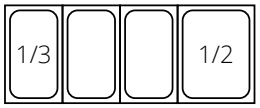
	G-RI12033V	G-RI14033V	G-RI15033V	G-RI18033V	G-RI20033V
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	1200 x 330 x 445(h) mm con vetri / with glass	1400 x 330 x 445(h) mm con vetri / with glass	1500 x 330 x 445(h) mm con vetri / with glass	1800 x 330 x 445(h) mm con vetri / with glass	2000 x 330 x 445(h) mm con vetri / with glass
mm	1200 x 330 x 240(h) mm senza vetri / without glass	1400 x 330 x 240(h) mm senza vetri / without glass	1500 x 330 x 240(h) mm senza vetri / without glass	1800 x 330 x 240(h) mm senza vetri / without glass	2000 x 330 x 240(h) mm senza vetri / without glass
mm	845 x 245 x 160(h) mm	1045 x 245 x 160(h) mm	1145 x 245 x 160(h) mm	1445 x 245 x 160(h) mm	1645 x 245 x 160(h) mm
L	5x GN1/4	6x GN1/4	7x GN1/4	9x GN1/4	10x GN1/4
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
H_2O	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm
	110 W	110 W	110 W	122 W	122 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
	no	no	no	no	no
STANDARD	kit vetri / glasses set	kit vetri / glasses set	kit vetri / glasses set	kit vetri / glasses set	kit vetri / glasses set
NET Kg	42 Kg	50 Kg	50 Kg	56 Kg	59 Kg
GROSS Kg	49 Kg	64 Kg	64 Kg	64 Kg	70 Kg
mm	1290 x 400 x 410(h) mm	1500 x 400 x 410(h) mm	1590 x 400 x 410(h) mm	1890 x 400 x 410(h) mm	2090 x 400 x 410(h) mm
€	**660 €**	**690 €**	**710 €**	**760 €**	**800 €**



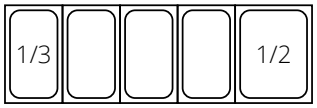
Series 380

MAX h 150 mm

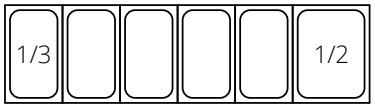
L= 1200 mm



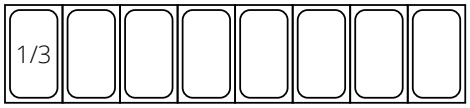
L= 1400 mm



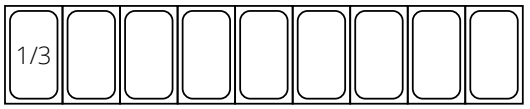
L= 1500 mm



L= 1800 mm



L= 2000 mm



Optional

CS330 (h100-150-200 cm) Mod. Series 33	CSM330 Mod. Series 33	CS380 (h100-150-200 cm) Mod. Series 38	CSM380 Mod. Series 38
Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar	Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar
125 €	**80 €**	**125 €**	**80 €**

forcar

	G-RI12038V	G-RI14038V	G-RI15038V	G-RI18038V	G-RI20038V
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	1200 x 380 x 445(h) mm con vetri / with glass	1400 x 380 x 445(h) mm con vetri / with glass	1500 x 380 x 445(h) mm con vetri / with glass	1800 x 380 x 445(h) mm con vetri / with glass	2000 x 380 x 445(h) mm con vetri / with glass
mm	1200 x 380 x 240(h) mm senza vetri / without glass	1400 x 380 x 240(h) mm senza vetri / without glass	1500 x 380 x 240(h) mm senza vetri / without glass	1800 x 380 x 240(h) mm senza vetri / without glass	2000 x 380 x 240(h) mm senza vetri / without glass
mm	845 x 305 x 160(h) mm	1045 x 305 x 160(h) mm	1145 x 305 x 160(h) mm	1445 x 305 x 160(h) mm	1645 x 305 x 160(h) mm
L	3x GN1/3 + 1x GN1/2	4x GN1/3 + 1x GN1/2	5x GN1/3 + 1x GN1/2	8x GN1/3	9x GN1/3
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
H_2O	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm
	110 W	110 W	110 W	122 W	122 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
	no	no	no	no	no
STANDARD	kit vetri / glasses set	kit vetri / glasses set	kit vetri / glasses set	kit vetri / glasses set	kit vetri / glasses set
NET Kg	45 Kg	52 Kg	55 Kg	57 Kg	63 Kg
GROSS Kg	53 Kg	66 Kg	69 Kg	70 Kg	75 Kg
mm	1290 x 460 x 400(h) mm	1490 x 460 x 400(h) mm	1590 x 460 x 400(h) mm	1890 x 460 x 400(h) mm	2090 x 460 x 400(h) mm
€	**720 €**	**750 €**	**760 €**	**815 €**	**860 €**

Banchi pizza refrigerati
ventilati

IT Banchi pizza refrigerati con refrigerazione ventilata. Struttura in **acciaio inox AISI 304** - gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - andamento circolare dell'aria fredda in modo da non investire direttamente il prodotto - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - piedini in **acciaio Inox AISI 304** regolabili in altezza - schienale in acciaio inox - possibilità di appoggio al muro.

EN Refrigerated pizza counters with ventilated refrigeration. **AISI 304 stainless steel** casing - built-in extractable unit for easy maintenance - circular cold air flow to avoid direct product impact - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electrical heating element and automatic defrosting temperature control - automatic evaporation of condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - height-adjustable feet in **AISI 304 stainless steel** - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

FR Comptoirs à pizza réfrigérés avec réfrigération ventilée. Corps en **acier inox AISI 304** - unité extractible intégrée pour un entretien facile - flux d'air froid circulaire pour ne pas affecter directement le produit - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur avec traitement anti-corrosion. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - pieds en **acier inox AISI 304** réglables en hauteur - panneau arrière en acier inox - possibilité de s'appuyer sur le mur.

DE Pizzakühltische mit Umluftkühlung. Gehäuse aus **Edelstahl AISI 304** - integrierte ausziehbare Einheit für einfache Wartung - runder Kaltluftstrom, um das Produkt nicht direkt zu beeinflussen - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatischer Abtautemperaturregelung - automatische Verdampfung des Kondenswassers - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Tür mit Rückholfeder - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - höhenverstellbare Füße aus **Edelstahl AISI 304** - Rückwand aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional

GUT	GAR	GRP64
Coppia guida per teglie Pair of tray slides Paire de glissières pour plaque Führungschiene für Bleche	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Kippsichere Führungschienen für Gitter	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter
28 €	**32 €**	**16 €**

forcar

G-PZ2600TN

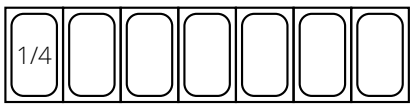


	G-PZ2600TN
	+2°C + 8°C
mm	1510 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display
mm	1052 x 630 x 589(h) mm
L	390 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	50 mm
	260 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	7 coppie guide per porta / pairs of slides per door
ENERGY CLASS	B
NET Kg	257 Kg
GROSS Kg	288 Kg
mm	1540 x 830 x 1180(h) mm
€	**2100 €**

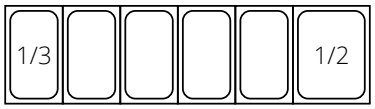
NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

RI15033V
L= 1500 mm



RI15038V
L= 1500 mm



Fast Food & Pizza Line

Banchi Pizza refrigerati - ventilati / Refrigerated Pizza counters - ventilated
Comptoirs à Pizza réfrigérés - ventilés / Pizzakühltische - umluftgekühlt

G-PZ2610TN



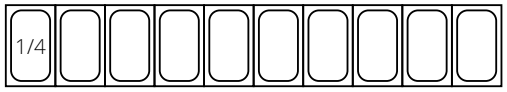
G-PZ3600TN



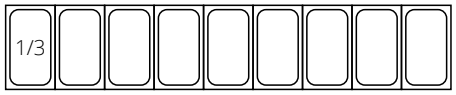
NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

RI20033V
L= 2000 mm



RI20038V
L= 2000 mm



	G-PZ2610TN	G-PZ3600TN
	+2°C + 8°C	+2°C + 8°C
mm	2025 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display	2020 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display
mm	1052 x 630 x 589(h) mm	1562 x 630 x 589(h) mm
L	386 L	580 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	50 mm	50 mm
	260 W	260 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	7 coppie guide per porta pairs of slides per door	7 coppie guide per porta pairs of slides per door
ENERGY CLASS	B	C
NET Kg	362 Kg	320 Kg
GROSS Kg	399 Kg	359 Kg
mm	2055 x 830 x 1160(h) mm	2055 x 830 x 1160(h) mm
€	2460 €	2280 €

Banchi pizza refrigerati
statici

IT Banchi pizza refrigerati con refrigerazione statica. Struttura in **acciaio inox AISI 304** - gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - piedini in **acciaio Inox AISI 304** regolabili in altezza - schienale in acciaio inox - possibilità di appoggio al muro

EN Refrigerated pizza counters with static refrigeration. **AISI 304 stainless steel** casing - built-in extractable unit for easy maintenance - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic evaporation of condensate water. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - height-adjustable feet in **stainless steel AISI 304** - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

FR Comptoirs à pizza réfrigérés avec réfrigération statique. Corps en **acier inox AISI 304** - unité extractible intégrée pour un entretien facile - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - évaporation automatique de l'eau de condensation. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - pieds en **acier inox AISI 304** réglables en hauteur - panneau arrière en acier inox - possibilité de s'appuyer sur le mur.

DE Pizzakühltische mit statischer Kühlung. Gehäuse aus **Edelstahl AISI 304** - integrierte ausziehbare Einheit für einfache Wartung - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Verdampfung des Kondenswassers. Tür mit Rückholfeder - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - höhenverstellbare Füße aus **Edelstahl AISI 304** - Rückwand aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional

CG11	GRP11
Coppia guida per teglie Pair of tray slides Paire de glissières pour plaque Führungschiene für Bleche	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Kippsichere Führungschienen für Gitter
20 €	16 €

G-S903PZ

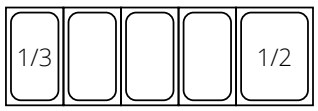


	G-S903PZ
	+2°C + 8°C
mm	1400 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
mm	1295 x 515 x 500(h) mm
L	368 L
MAX	+32°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost
GAS	R600a
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	50 mm
	235 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C
NET Kg	170 Kg
GROSS Kg	198 Kg
mm	1430 x 730 x 1275(h) mm
€	1680 €

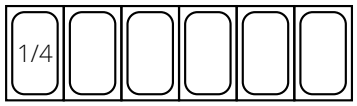
NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

RI14033
L= 1400 mm



RI14038V
L= 1400 mm



G-S903PZCAS

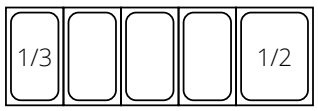


- Con cassettiera per impasto pizza
- With drawers for pizza dough
- Avec tiroirs pour pâte à pizza
- Mit Schubladen für Pizzateig

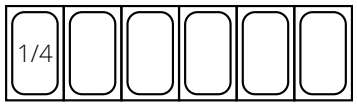
NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

RI14033
L= 1400 mm



RI14038V
L= 1400 mm



	G-S903PZCAS
	+2°C + 8°C
mm	1400 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
mm	854 x 530 x 500(h) mm
L	257 L
MAX	+32°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost
GAS	R600a
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	45 mm
	155 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C
NET Kg	268 Kg
GROSS Kg	288 Kg
mm	1470 x 760 x 1310(h) mm
€	**1850 €**

Fast Food & Pizza Line

Banchi Pizza refrigerati - statici / Refrigerated Pizza counters - static
Comptoirs à Pizza réfrigérés - statiques / Pizzakühltische - statisch

Cassettiera inox

CAS7

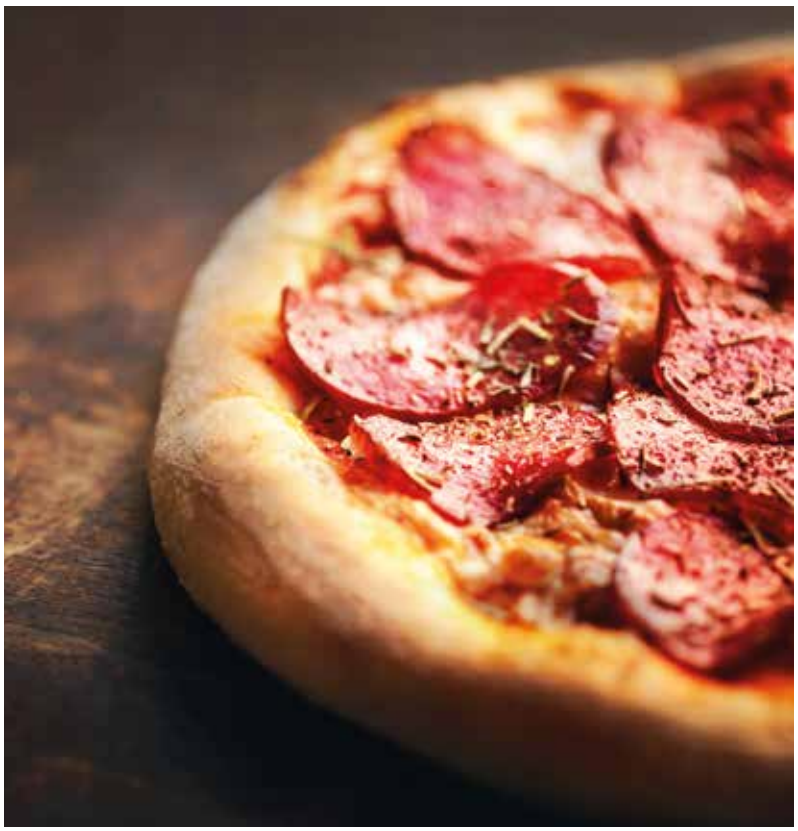
IT Cassetiera inox per contenitori impasti pizza 60x40x7,5(h) cm senza coperchi.

EN Stainless steel drawers for pizzadough containers 60x40x7,5(h) cm without lids.

FR Meuble a tiroirs pour conteneursa pate a pizza 60x40x7,5(h) cm sans couvercles.

DE Schubladenschrank aus edelstahl fuer pizzateigebehaelter 60x40x7,5(h) cm ohne deckel.





- Cassette pizza escluse.
- Pizza dough containers not included.
- Conteneurs pour pâte exclus.
- Pizzateigbehälter ausgesholossen.

	CAS7
mm	520 X 800 X 810(h) mm
NET Kg	28 Kg
GROSS Kg	30 Kg
mm	530 x 810 x 820(h) mm
€	1280 €

Saladette refrigerate per insalate
refrigerazione statica

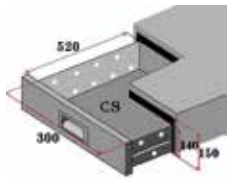
IT Saladette refrigerate con refrigerazione statica. Struttura in **acciaio inox AISI 304** - sbrinamento automatico - evaporatore statico schiumato su tre lati con ventola per uniformare la temperatura - coperchio ad apertura telescopica - termostato elettronico. Disponibili con pianetto di lavoro in polietilene alimentare o in **acciaio inox AISI 304** - 1 griglia intermedia GN1/1 per porta - bacinelle escluse.

EN Refrigerated saladettes with static refrigeration. **AISI 304 stainless steel** casing - automatic defrosting - static evaporator foamed on three sides with fan to regulate the temperature - lid with telescopic opening - electronic thermostat. Available with worktop in non-toxic polyethylene or in **stainless steel AISI 304** - 1 intermediate grid GN1/1 per door - containers not included.

DE Saladettes réfrigérées avec réfrigération statique. Corps en **acier inox AISI 304** - dégivrage automatique - évaporateur statique moussé sur trois côtés avec ventilateur pour une température uniforme - couvercle télescopique - thermostat électronique. Disponible avec plan de travail en polyéthylène alimentaire ou en **acier inox AISI 304** - 1 grille intermédiaire GN1/1 par porte - sans bacs.

FR Gekühlte Saladette mit statischer Kühlung. Gehäuse aus **Edelstahl AISI 304** - automatische Abtauung - statischer Verdampfer dreiseitig geschäumt mit Lüfter für eine gleichmäßige Temperatur - teleskopischer Deckel - elektronischer Thermostat. Erhältlich mit Arbeitsplatte aus lebensmitteltauglichem Polyethylen oder **Edelstahl AISI 304** - 1 GN1/1 Zwischengitter pro Tür - ohne Behälter.

Optional

CG11	GRP11	RUO50	CS12 mod. G-S901 - G-S903 TOP G-S903 PZ - G-PS200 G-PS300 - G-S903
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote con freno ø 50 mm Set of 4 wheels ø 50 with brake Jeu de 4 roues ø 50 mm Satz mit 4 Rädern ø 50 mm	Set 2 cassetti - Set 2 drawers Set 2 tiroirs - Set 2 Schubfacher 
20 €	16 €	55 €	520 €

G-PS900



- Con piano in granito
- Granite work surface
- Kapazität Schüsseln
- Petit plan de travail en granit

G-S900



	G-PS900	G-S900
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	900 x 700 x 1100(h) mm	900 x 700 x 850(h) mm
mm	830 x 515 x 500(h) mm	830 x 530 x 500(h) mm
L	5x GN1/6 - 288 L	2x GN1/1+3 x GN1/6 - 240 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	40 mm	40 mm
	155 W	155 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	92 Kg	70 Kg
GROSS Kg	120 Kg	88 Kg
mm	970 x 760 x 1380(h) mm	980 x 760 x 1170(h) mm
€	**1050 €**	**950 €**

G-S902



G-S903



	G-S902	G-S903
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	1045 x 700 x 850(h) mm	1365 x 700 x 850(h) mm
mm	975 x 530 x 500(h) mm	1295 x 530 x 500(h) mm
L	3x GN1/1 - 275 L	4x GN1/1 - 368 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	40 mm	40 mm
	175 W	235 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie guide / pairs of slides
NET Kg	80 Kg	107 Kg
GROSS Kg	98 Kg	130 Kg
mm	1115 x 760 x 1160(h) mm	1390 x 730 x 1160(h) mm
€	**1120 €**	**1340 €**

Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

G-PS200



G-PS300



	G-PS200	G-PS300
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	900 x 700 x 1010(h) mm	1370 x 700 x 1010(h) mm
mm	830 x 530 x 500(h) mm	1296 x 530 x 500(h) mm
L	5x GN1/6 - 254 L	8x GN1/6 - 392 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	40 mm	40 mm
	155 W	235 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie guide / pairs of slides
NET Kg	80 Kg	120 Kg
GROSS Kg	101 Kg	148 Kg
mm	970 x 760 x 1280(h) mm	1390 x 730 x 1280(h) mm
€	**1230 €**	**1700 €**

G-S901



G-SS45BT



	G-S901	G-SS45BT
	+2°C / +8°C	-12°C / -18°C
mm	900 x 700 x 850(h) mm	943 x 700 x 850(h) mm
mm	830 x 530 x 500(h) mm	810 x 530 x 500(h) mm
L	240 L	240 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	40 mm	55 mm
	155 W	260 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	72 Kg	86 Kg
GROSS Kg	90 Kg	103 Kg
mm	978 x 760 x 1170(h) mm	1010 x 773 x 1160(h) mm
€	990 €	1360 €

Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

G-S9012D



G-S9014D



	G-S9012D	G-S9014D
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	900 x 700 x 850(h) mm	900 x 700 x 850(h) mm
mm	340 x 530 x 500(h) mm + 2 cassetti/ drawers 300 x 510 x 140(h) mm	340 x 530 x 500(h) mm + 4 cassetti/ drawers 300 x 510 x 140(h) mm
L	240 L	240 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	40 mm	40 mm
	155 W	155 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 cassetti / drawers	4 cassetti / drawers
ENERGY CLASS	C	C
NET Kg	81 Kg	89 Kg
GROSS Kg	98 Kg	106 Kg
mm	978 x 760 x 1170(h) mm	978 x 760 x 1170(h) mm
€	1350 €	1800 €

Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

forcar

G-S903TOP



	G-S903TOP
	+2°C + 8°C
mm	1365 x 700 x 850(h) mm
mm	1295 x 530 x 500(h) mm
L	368 L
MAX	+32°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	40 mm
	235 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	3 griglie / grids 652 x 530 mm - 1 griglia / grid 664 x 330 mm 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C
NET Kg	110 Kg
GROSS Kg	138 Kg
mm	1390 x 730 x 1170(h) mm
€	**1350 €**



Eco Line

forcar®

Armadi refrigerati
ventilati

IT Armadi refrigerati con refrigerazione ventilata. Struttura esterna in lamiera verniciata epossidica bianca, interno ABS - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - sbrinamento automatico - pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata, con ruote.

EN Refrigerated cabinets with ventilated refrigeration. External casing in white epoxy painted plate, internal in ABS - electronic temperature control with digital thermostat - automatic defrosting - external back and bottom panels in galvanized plate, on wheels.

FR Armoires réfrigérées avec réfrigération ventilée. Corps extérieur en tôle peinte en époxy blanc, intérieur en ABS - régulation électronique de la température avec thermostat digital - dégivrage automatique - fonds et dos extérieurs en tôle galvanisée, sur roues.

DE Kühlschränke mit Umluftkühlung. Äußere Gehäuse aus weißem, epoxidlackiertem Blech, Innengehäuse aus ABS - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - automatische Abtauung - außenliegende Boden- und Rückwand aus verzinktem Blech, auf Rädern.

Optional

GRP21-700	AG
Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter	Set aggancio per griglie Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles Klemmset für Gitterroste
20 €	7 €



G-ER700
G-EF700



	G-ER700	G-EF700
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	777 x 730 x 1895(h) mm	777 x 730 x 1895(h) mm
mm	667 x 581 x 1660(h) mm	667 x 581 x 1660(h) mm
L	641 L	641 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	a sosta / off cycle defrost
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	55 mm	55 mm
	300 W	550 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 652 x 530 mm + 1 griglia / grid 664 x 330 mm	3 griglie / grids 652 x 530 mm + 1 griglia / grid 664 x 330 mm
ENERGY CLASS	C	C
NET Kg	105 Kg	113 Kg
GROSS Kg	123 Kg	132 Kg
mm	840 x 760 x 2210(h) mm	840 x 760 x 2210(h) mm
€	1380 €	1690 €

Eco Line

Armadi refrigerati - ventilati / Refrigerated cabinets - ventilated
Armoires réfrigérées - ventilées / Kühlschränke - Umluftkühlung

forcar

G-ER700SS
G-EF700SS



	G-ER700SS	G-EF700SS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	777 x 730 x 1895(h) mm	777 x 730 x 1895(h) mm
mm	667 x 581 x 1660(h) mm	667 x 581 x 1660(h) mm
L	641 L	641 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	elettronico / electronic
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	55 mm	55 mm
	300 W	550 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 430** - ABS stainless steel **AISI 430** - ABS	acciaio Inox **AISI 430** - ABS stainless steel **AISI 430** - ABS
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 652 x 530 mm + 1 griglia / grid 664 x 330 mm	3 griglie / grids 652 x 530 mm + 1 griglia / grid 664 x 330 mm
ENERGY CLASS	C	C
NET Kg	105 Kg	113 Kg
GROSS Kg	123 Kg	132 Kg
mm	840 x 760 x 2210(h) mm	840 x 760 x 2210(h) mm
€	**1500 €**	**1810 €**

Eco Line

Armadi refrigerati - ventilati / Refrigerated cabinets - ventilated
Armoires réfrigérées - ventilées / Kühlschränke - Umluftkühlung

Armadi refrigerati
statici

IT Armadi refrigerati con refrigerazione statica. Struttura esterna in lamiera verniciata epossidica bianca, interno ABS - refrigerazione statica con ventilatore interno per uniformare la temperatura - pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata.

EN Refrigerated cabinets with static refrigeration. External casing in white epoxy painted plate, internal in ABS - static refrigeration with internal fan to balance the temperature - external back and bottom panels in galvanized plate.

FR Armoires réfrigérées avec réfrigération statique. Corps extérieur en tôle laquée en époxy blanc, intérieur en ABS - réfrigération statique avec ventilateur interne pour égaliser la température - fonds et dos extérieurs en tôle galvanisée.

DE Kühlschränke mit statischer Kühlung. Äußere Gehäuse aus weißem, epoxidlackiertem Blech, Innengehäuse aus ABS - statische Kühlung mit internem Lüfter zum Temperaturausgleich - außenliegende Boden- und Rückwand aus verzinktem Blech.

Optional

GRP200 505x225 mm (mod. ER 200/400)	GRP400 505x415 mm (mod. ER 400)	GRP600 650x520 mm (mod. ER 600)
Griglia plastificata piccola Small plastic coated grid Grille plastifiée petite Kleines Kunststoffgitter	Griglia plastificata grande Big plastic coated grid Grille plastifiée grande Großes Kunststoffgitter	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter
16 €	**18 €**	**20 €**

GRP600P 650x290 mm (mod. ER 600)	CG500 (mod. ER 500P)	GRI64 600x400 mm (mod. ER 500P)
Griglia plastificata piccola Small plastic coated grid Grille plastifiée petite Kleines Kunststoffgitter	Coppia guide per teglia Pair of slides for pans Paire de glissières pour plaques Führungesschienen	Griglia inox Stainless steel grid Grille acier inox Edelstahlgitter
18 €	**22 €**	**42 €**

forcar

G-ER200 - G-EF200



	G-ER200	G-EF200
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	600 x 585 x 855(h) mm	600 x 585 x 855(h) mm
mm	510 x 485 x 620(h) mm	510 x 485 x 620(h) mm
L	130 L	120 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	40 mm	60 mm
	100 W	105 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids 500 x 415 mm + 1 griglia / grid 500 x 211 mm	2 ripiani fissi / fixed shelves 480 x 440 x 210(h) mm
ENERGY CLASS	A	A
NET Kg	45 Kg	45 Kg
GROSS Kg	56 Kg	57 Kg
mm	680 x 650 x 1160(h) mm	680 x 650 x 1160(h) mm
€	**520 €**	**580 €**

Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

G-ER400 - G-EF400



	G-ER400	G-EF400
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	600 x 585 x 1855(h) mm	600 x 585 x 1855(h) mm
mm	510 x 485 x 1620(h) mm	510 x 485 x 1620(h) mm
L	350 L	340 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	a sosta /off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	45 mm	60 mm
	185 W	150 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 500 x 415 mm + 1 griglia / grid 500 x 211 mm	6 ripiani fissi / fixed shelves 480 x 440 x 160(h) mm
ENERGY CLASS	C	B
NET Kg	69 Kg	74 Kg
GROSS Kg	81 Kg	86 Kg
mm	680 x 650 x 2210(h) mm	680 x 650 x 2210(h) mm
€	835 €	990 €

G-ER600 - G-EF600



	G-ER600	G-EF600
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	777 x 695 x 1895(h) mm	777 x 695 x 1895(h) mm
mm	657 x 580 x 1660(h) mm	657 x 580 x 1660(h) mm
L	570 L	555 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	a sosta /off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	60 mm	60 mm
	185 W	300 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 630 x 480 mm + 1 griglia / grid 630 x 290 mm	6 ripiani fissi / fixed shelves 650 x 500 x 210(h) mm
ENERGY CLASS	C	B
NET Kg	90 Kg	94 Kg
GROSS Kg	107 Kg	111 Kg
mm	840 x 760 x 2210(h) mm	840 x 760 x 2210(h) mm
€	1080 €	1250 €

Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

G-EF600CAS

COMPLETO DI
13 CASSETTE

EQUIPPED WITH
13 CONTAINERS



	CASSETTA / CONTAINER HF600.60
	
mm	515 x 310 x 175(h) mm
GROSS Kg	18 Kg
€	25 €

	G-EF600CAS
	-18°C / -22°C
mm	777 x 695 x 1895(h) mm
mm	657 x 580 x 1660(h) mm
L	555 L
MAX	+32°C / 55%HR
	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	manuale / manual
GAS	R600a
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	termostato / thermostat
	60 mm
	300 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS
REVERSIBLE	si / yes
	no
STANDARD	6 ripiani fissi / fixed shelves
ENERGY CLASS	B
NET Kg	94 Kg
GROSS Kg	111 Kg
mm	840 x 760 x 2210(h) mm
€	1580 €

G-ER200G



G-EF200G



	G-ER200G	G-EF200G
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	600 x 585 x 855(h) mm	600 x 600 x 855(h) mm
mm	510 x 485 x 620(h) mm	480 x 440 x 620(h) mm
L	130 L	130 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	40 mm	40 mm
	105 W	270 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insultating glass	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera con resistenza painted tin plate - ABS + insultating glass and heating element
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	led	led
STANDARD	2 griglie / grids 500 x 415 mm + 1 griglia / grid 500 x 211 mm	2 ripiani fissi / fixed shelves 480 x 440 x 160(h) mm
NET Kg	44 Kg	45Kg
GROSS Kg	56 Kg	57 Kg
mm	680 x 650 x 1160(h) mm	680 x 650 x 1160(h) mm
€	**615 €**	**1020 €**

Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

G-ER400G - G-EF400G



	G-ER400G	G-EF400G
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	600 x 585 x 1855(h) mm	600 x 855 x 1855(h) mm
mm	510 x 485 x 1620(h) mm	510 x 485 x 1620(h) mm
L	350 L	350 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	manuale / manual
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	45 mm	60 mm
	185 W	380 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insultating glass	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera con resistenza painted tin plate - ABS + insultating glass and heating element
REVERSIBLE	si / yes	no
	led	led
STANDARD	3 griglie / grids 500 x 415 mm + 1 griglia / grid 500 x 211 mm	n.6 ripiani fissi / fixed shelves 480 x 440 x 160(h) mm
NET Kg	69 Kg	76 Kg
GROSS Kg	81 Kg	102 Kg
mm	680 x 650 x 2210(h) mm	680 x 650 x 2210(h) mm
€	**910 €**	**1400 €**

G-ER600G - G-EF600G



	G-ER600G	G-EF600G
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	777 x 695 x 1895(h) mm	777 x 695 x 1895(h) mm
mm	657 x 580 x 1660(h) mm	657 x 580 x 1660(h) mm
L	570 L	555 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	manuale / manual
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	60 mm	60 mm
	185 W	480 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insultating glass	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera con resistenza painted tin plate - ABS + insultating glass and heating element
REVERSIBLE	si / yes	no
	led	led
STANDARD	3 griglie / grids 630 x 480 mm + 1 griglia / grid 630 x 290 mm	6 ripiani fissi / fixed shelves 650 x 510 x 210(h) mm
NET Kg	93 Kg	94 Kg
GROSS Kg	107 Kg	111 Kg
mm	840 x 760 x 2210(h) mm	840 x 760 x 2210(h) mm
€	**1170 €**	**1670 €**

Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

G-ER200SS - G-EF200SS



	G-ER200SS	G-EF200SS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	600 x 585 x 855(h) mm	600 x 585 x 855(h) mm
mm	510 x 485 x 620(h) mm	510 x 485 x 620(h) mm
L	130 L	120 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	manuale / manual
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	40 mm	60 mm
	100 W	105 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 430** - ABS stainless steel **AISI 430** - ABS	acciaio Inox **AISI 430** - ABS stainless steel **AISI 430** - ABS
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids 500 x 415 mm + 1 griglia / grid 500 x 211 mm	n.2 ripiani fissi / fixed shelves 480 x 440 x 160(h) mm
ENERGY CLASS	A	A
NET Kg	44 Kg	45 Kg
GROSS Kg	56 Kg	57 Kg
mm	680 x 650 x 1160(h) mm	680 x 650 x 1160(h) mm
€	**600 €**	**660 €**

G-ER400SS - G-EF400SS



	G-ER400SS	G-EF400SS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	600 x 585 x 1855(h) mm	600 x 585 x 1855(h) mm
mm	510 x 485 x 1620(h) mm	510 x 485 x 1620(h) mm
L	340 L	340 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	manuale / manual
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	45 mm	60 mm
	185 W	150 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 430** - ABS stainless steel **AISI 430** - ABS	acciaio Inox **AISI 430** - ABS stainless steel **AISI 430** - ABS
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 500 x 415 mm + 1 griglia / grid 500 x 211 mm	n.6 ripiani fissi / fixed shelves 480 x 440 x 160(h) mm
ENERGY CLASS	C	B
NET Kg	69 Kg	74 Kg
GROSS Kg	81 Kg	86 Kg
mm	680 x 650 x 2210(h) mm	680 x 650 x 2210(h) mm
€	930 €	1090 €

Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

G-ER600SS - G-EF600SS



	G-ER600SS	G-EF600SS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	777 x 695 x 1895(h) mm	777 x 695 x 1895(h) mm
mm	657 x 580 x 1660(h) mm	657 x 580 x 1660(h) mm
L	555 L	555 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	manuale / manual
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	60 mm	60 mm
	185 W	300 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 430** - ABS stainless steel **AISI 430** - ABS	acciaio Inox **AISI 430** - ABS stainless steel **AISI 430** - ABS
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 630 x 480 mm + 1 griglia / grid 630 x 290 mm	n.6 ripiani fissi / fixed shelves 650 x 500 x 210(h) mm
ENERGY CLASS	C	B
NET Kg	90 Kg	94 Kg
GROSS Kg	107 Kg	111 Kg
mm	840 x 760 x 2210(h) mm	840 x 760 x 2210(h) mm
€	1210 €	1390 €

Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

G-EF600SSCAS

COMPLETO DI
13 CASSETTE

EQUIPPED WITH
13 CONTAINERS



CASSETTA / CONTAINER HF600.60	
	
mm	515 x 310 x 175(h) mm
GROSS Kg	18 Kg
€	25 €

G-EF600SSCAS	
	-18°C / -22°C
mm	777 x 695 x 1895(h) mm
mm	657 x 580 x 1660(h) mm
L	555 L
MAX	+32°C / 55%HR
	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	manuale / manual
GAS	R600a
H_2O	manuale / manual
CONTROL	termostato / thermostat
	60 mm
	300 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 430** - ABS stainless steel **AISI 430** - ABS
REVERSIBLE	si / yes
	no
STANDARD	6 ripiani fissi / fixed shelves
ENERGY CLASS	B
NET Kg	94 Kg
GROSS Kg	111 Kg
mm	840 x 760 x 2210(h) mm
€	1740 €

Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

G-ER200GSS



G-EF200GSS



	G-ER200GSS	G-EF200GSS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	600 x 585 x 855(h) mm	600 x 585 x 855(h) mm
mm	510 x 485 x 620(h) mm	510 x 485 x 620(h) mm
L	130 L	130 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	manuale / manual
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	40 mm	40 mm
	105 W	270 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 430** ABS - vetrocamera stainless steel **AISI 430** ABS - insultating glass	acciaio Inox **AISI 430** ABS - vetrocamera con resistenza stainless steel **AISI 430** ABS - insultating glass and heating element
REVERSIBLE	si / yes	no
	led	led
STANDARD	2 griglie / grids 500 x 415 mm + 1 griglia / grid 500 x 211 mm	2 ripiani fissi / fixed shelves 480 x 440 x 160(h) mm
NET Kg	44 Kg	45 Kg
GROSS Kg	56 Kg	57 Kg
mm	680 x 650 x 1160(h) mm	680 x 650 x 1160(h) mm
€	**700 €**	**1100 €**

G-ER400GSS - G-EF400GSS



	G-ER400GSS	G-EF400GSS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	600 x 585 x 1855(h) mm	600 x 585 x 1855(h) mm
mm	510 x 485 x 1620(h) mm	510 x 485 x 1620(h) mm
L	350 L	350 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	manuale / manual
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	45 mm	60 mm
	185 W	380 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 430** ABS - vetrocamera stainless steel **AISI 430** ABS - insultating glass	acciaio Inox **AISI 430** ABS - vetrocamera con resistenza stainless steel **AISI 430** ABS - insultating glass and heating element
REVERSIBLE	si / yes	no
	led	led
STANDARD	3 griglie / grids 500 x 415 mm + 1 griglia / grid 500 x 211 mm	6 ripiani fissi / fixed shelves 480 x 440 x 160(h) mm
NET Kg	69 Kg	76 Kg
GROSS Kg	81 Kg	102 Kg
mm	680 x 650 x 2210(h) mm	680 x 650 x 2210(h) mm
€	**1020 €**	**1520 €**

Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

G-ER600GSS - G-EF600GSS



	G-ER600GSS	G-EF600GSS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	777 x 695 x 1895(h) mm	777 x 695 x 1895(h) mm
mm	657 x 580 x 1660(h) mm	657 x 580 x 1660(h) mm
L	570 L	570 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	manuale / manual
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	60 mm	60 mm
	185 W	480 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 430** ABS - vetrocamera stainless steel **AISI 430** ABS - insultating glass	acciaio Inox **AISI 430** ABS - vetrocamera con resistenza stainless steel **AISI 430** ABS - insultating glass and heating element
REVERSIBLE	si / yes	no
	led	led
STANDARD	3 griglie / grids 630 x 480 mm + 1 griglia / grid 650 x 290 mm	6 ripiani fissi / fixed shelves
NET Kg	93 Kg	94 Kg
GROSS Kg	107 Kg	111 Kg
mm	840 x 760 x 2210(h) mm	840 x 760 x 2210(h) mm
€	**1320 €**	**1820 €**

Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

forcar

G-ER500P - G-ER500PSS



	G-ER500P	G-ER500PSS
	+2°C / +8°C	+2°C + 8°C
mm	777 x 695 x 1895(h) mm	777 x 695 x 1895(h) mm
mm	667 x 570 x 1485(h) mm	667 x 570 x 1485(h) mm
L	520 L	520 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a piastra plate evaporator
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	a sosta / off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	55 mm	55 mm
	150 W	150 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS	acciaio Inox **AISI 430** - ABS stainless steel **AISI 430** - ABS
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	6 coppie guide per teglie 6 pairs of slides for trays 60 x 40 cm	6 coppie guide per teglie 6 pairs of slides for trays 60 x 40 cm
ENERGY CLASS	C	C
NET Kg	90 Kg	90 Kg
GROSS Kg	107 Kg	107 Kg
mm	840 x 760 x 2210(h) mm	840 x 760 x 2210(h) mm
€	1240 €	1380 €

Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

Armadi refrigerati
GN2/1 - statici

IT Armadi refrigerati con refrigerazione statica e misure GN2/1. Struttura in lamiera verniciata epossidica bianca, interno in alluminio - refrigerazione statica con ventilatore e convogliatore d'aria interno per uniformare la temperatura - gruppo incorporato in vano superiore - vano motore con fianchi coibentati -controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa. Eliminazione dell'acqua di condensa tramite bacinella. Porta con molla di ritorno - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in **acciaio Inox AISI 304** regolabili in altezza.

EN Refrigerated cabinets with static refrigeration and GN2/1 size. Casing in white epoxy painted plate, inside in aluminium - static refrigeration with fan and internal air conveyor to even out the temperature - incorporated refrigerating unit in the upper compartment - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to eliminate condensation. Drip tray to collect condensation water. Door with self-closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanised plate. Height-adjustable feet in **stainless steel AISI 304**.

FR Armoires réfrigérées GN2/1 avec réfrigération statique. Corps extérieur en tôle peinte en blanc époxy, structure intérieure en aluminium - réfrigération statique avec ventilateur et convoyeur d'air interne pour uniformiser la température - groupe incorporé dans le compartiment supérieur - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - élimination de l'eau de condensation avec bac. Porte avec ressort auto-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds en **acier inox AISI 304** réglables en hauteur.

DE GN2/1 Kühlschränkemit statischer Kühlung - Äußere Gehäuse aus weißem, epoxidlackiertem Blech, Innengehäuse aus A Aluminium - statische Kühlung - Gebläse und interner Luftförderer zur Temperaturregelung - integrierte Einheit im oberen Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - Beseitigung von Kondenswasser durch eine Wanne. Tür mit Rückholfeder - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken- und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenverstellbare Füße aus **Edelstahl AISI 304**.

Optional

CG21	GRP21	P60 - GNB600TN-BT 60x40 cm	P64 - GNFISH 60x40x13(h) cm	RUO120
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffgitter	Kit supporti e 9 coppie di guide per teglie Set of supports and 9 pairs of runners for pans Kit de supports et 9 paires de glissières pour bacs Trägersatz und 9 Paare Führungschienen für Bleche	Kit supporti guide e 6 cassette Slides-Bracket set and 6 containers kit pour supports glissières et 6 caisses Führungschienen - und Trägersatz mit 6 Behälter	Kit 4 ruote ø 120 mm di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse
24 €	**20 €**	**360 €**	**330 €**	**115 €**

G-GNB600TN - G-GNB600BT

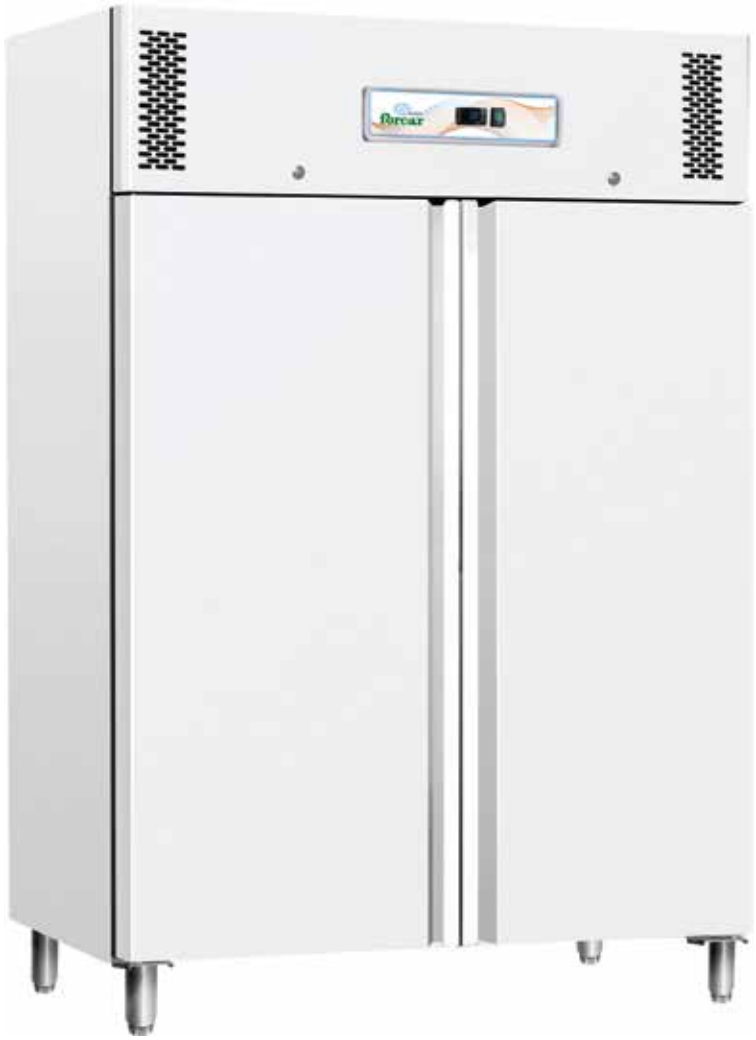


	G-GNB600TN	G-GNB600BT
	+2°C / +8°C	-18°C / -20°C
mm	680 x 800 x 2010(h) mm	680 x 800 x 2010(h) mm
mm	560 x 653 x 1386(h) mm	560 x 653 x 1386(h) mm
L	507 L	507 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R290	R290
H_2O	vasca di raccolta / collecting basin	vasca di raccolta / collecting basin
CONTROL	elettronico / elettronic	elettronico / elettronic
	60 mm	60 mm
	260 W	510 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata - alluminio painted tin plate - alluminium	lamiera verniciata - alluminio painted tin plate - alluminium
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 + 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 + 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	135 Kg	135 Kg
GROSS Kg	155 Kg	155 Kg
mm	710 x 840 x 2180(h) mm	710 x 840 x 2180(h) mm
€	1230 €	1550 €

Eco Line

Armadi refrigerati - GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets - static - GN2/1
Armoires réfrigérées - statiques - GN2/1 / Kühlschränke - statische Kühlung - GN2/1

G-GNB1200TN - G-GNB1200BT



	G-GNB1200TN	G-GNB1200BT
	+2°C / +8°C	-18°C / -20°C
mm	1340 x 800 x 2010(h) mm	1340 x 800 x 2010(h) mm
mm	1220 x 653 x 1386(h) mm	1220 x 653 x 1386(h) mm
L	1104 L	1104 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R290	R290
H_2O	vasca di raccolta / collecting basin	vasca di raccolta / collecting basin
CONTROL	elettronico / elettronic	elettronico / elettronic
	60 mm	60 mm
	450 W	710 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata - alluminio painted tin plate - alluminium	lamiera verniciata - alluminio painted tin plate - alluminium
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	180 Kg	180 Kg
GROSS Kg	204 Kg	204 Kg
mm	1370 x 840 x 2180(h) mm	1370 x 840 x 2180(h) mm
€	1580 €	1880 €

Eco Line

Armadi refrigerati - GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets - static - GN2/1
Armoires réfrigérées - statiques - GN2/1 / Kühlschränke - statische Kühlung - GN2/1

forcar

Congelatori a pozzetto

NEW

IT Congelatori a pozzetto con refrigerazione statica. Struttura esterna in acciaio verniciato bianco - interna in alluminio goffrato. Controllo temperatura manuale con termostato manuale - eliminazione dell'acqua di condensa tramite tubo di scarico - sbrinamento manuale - classe energetica A+.

EN Deep-freezers with static refrigeration. External casing in white painted steel - casted aluminium inside. Manual temperature control with manual thermostat - condensation water drain through a pipe - manual defrosting - energy class A+.

FR Congélateurs coffres avec réfrigération statique. Corps extérieur en acier laqué blanc - corps intérieur en aluminium gaufré. Régulation manuelle de la température avec thermostat manuel - élimination de l'eau de condensation au moyen d'un tuyau d'évacuation - dégivrage manuel - classe énergétique A+.

DE Gefriertruhen mit statischer Kühlung. Außengehäuse aus weiß lackiertem Stahl - Innengehäuse aus geprägtem Aluminium. Manuelle Temperaturregelung mit manuellem Thermostat - Kondenswasserentleerung über eine Ablassleitung - manuelle Abtauung - Energieklasse A+.



G-BD305



NEW

G-BD350



	G-BD305	G-BD350
	≤-18	≤-18
mm	1125 x 580 x 850(h) mm	1035 x 750 x 850(h) mm
mm	980 x 410 x 668(h) mm	890 x 530 x 665(h) mm
L	252 L	283 L
MAX	43°C	43°C
	statica / static	statica / static
DEFROST	manuale / manual	manuale / manual
GAS	R600a	R600a
H_2O	con tubo di scarico with drain pipe	con tubo di scarico with drain pipe
CONTROL	meccanico / mechanical	meccanico / mechanical
	70 mm	70 mm
	72 W	72 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata bianca alluminio goffrato white painted metal sheet embossed aluminium	lamiera verniciata bianca alluminio goffrato white painted metal sheet embossed aluminium
	no	no
STANDARD	paletta di sbrinamento defrost shovel	paletta di sbrinamento defrost shovel
ENERGY CLASS	A+	A+
NET Kg	40 Kg	43 Kg
GROSS Kg	45 Kg	48 Kg
mm	1160 x 625 x 880(h) mm	1080 x 760 x 890(h) mm
€	400 €	430 €

G-BD450

NEW



G-BD650



	G-BD450	G-BD650
	≤-18	≤-18
mm	1275 x 750 x 850(h) mm	1805 x 750 x 850(h) mm
mm	1130 x 530 x 665(h) mm	1660 x 530 x 671(h) mm
L	368 L	560 L
MAX	43°C	43°C
	statica / static	statica / static
DEFROST	manuale / manual	manuale / manual
GAS	R600a	R600a
H_2O	con tubo di scarico with drain pipe	con tubo di scarico with drain pipe
CONTROL	meccanico / mechanical	meccanico / mechanical
	70 mm	70 mm
	86 W	91 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata bianca alluminio goffrato white painted metal sheet embossed aluminium	lamiera verniciata bianca alluminio goffrato white painted metal sheet embossed aluminium
	no	no
STANDARD	paletta di sbrinamento defrost shovel	paletta di sbrinamento defrost shovel
ENERGY CLASS	A+	A+
NET Kg	51 Kg	66 Kg
GROSS Kg	57 Kg	73 Kg
mm	1320 x 760 x 890(h) mm	1850 x 760 x 890(h) mm
€	515 €	730 €

G-SD100



NEW

G-SD200



	G-SD100	G-SD200
	≤-18	≤-18
mm	545 x 555 x 810(h) mm	895 x 550 x 810(h) mm
mm	410 x 420 x 665(h) mm	760 x 420 x 669(h) mm
L	97 L	195 L
MAX	30°C	30°C
	statica / static	statica / static
DEFROST	manuale / manual	manuale / manual
GAS	R600a	R290
H_2O	con tubo di scarico with drain pipe	con tubo di scarico with drain pipe
CONTROL	meccanico / mechanical	meccanico / mechanical
	65 mm	65 mm
	100 W	175 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata bianca - alluminio groffato - apertura superiore scorrevole in vetro / white painted metal sheet - embossed aluminium - glass sliding lid	
	no	no
STANDARD	paletta di sbrinamento defrost shovel	paletta di sbrinamento defrost shovel
NET Kg	27 Kg	37 Kg
GROSS Kg	30 Kg	40 Kg
mm	585 x 635 x 845(h) mm	935 x 635 x 845(h) mm
€	**345 €**	**450 €**





Glass Line

forcar®

Vetrine 4 lati espositivi
refrigerate - ventilate

IT Vetrine espositive con refrigerazione ventilata. Quattro lati espositivi con vetricamera - panoramica di tutti i prodotti - efficienza termica. sbrinamento automatico con vaschetta controllo temperatura elettronico - luce interna a led.

EN Display windows with ventilated refrigeration. Four display sides with double glazing - overview of all products - thermal efficiency - glass and stainless steel (aluminium) casing - automatic defrosting with water evaporation tank - electronic temperature control - internal LED light.

FR Vitrines avec réfrigération ventilée. Quatre faces vitrées avec isolation thermique - vue d'ensemble de tous les produits - efficacité thermique - corps en verre et acier inox (aluminium) - dégivrage automatique avec réservoir d'évaporation d'eau - régulation électronique de la température - éclairage interne par LED.

DE Aufsatzvitrinen mit Umluftkühlung. Vier Ausstellungsseiten mit Doppelverglasung - Übersicht über alle Produkte - thermische Leistungsfähigkeit - Gehäuse aus Glas und Edelstahl (Aluminium) - automatische Abtauung mit Wasserverdampfungsbehälter - elektronische Temperaturregelung - LED-Innenbeleuchtung.

Optional

GRCVGP mod. VGP200R - VGP400R	GRPTCBD mod. TCBD68 - TCBD98	AG mod. VGP200 - VGP400R LSC235 - LSC280	AGTCBD mod. TCBD68 - TCBD98
Griglia cromata Chromed grids Grille chromée Verchromter Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffgitter	Set aggancio per griglie Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles Klemmset für Gitterroste	Coppia aggancio per griglie Pair of hooks for grilles Paire accrochage pour grilles Ankupplungspaar für Abstellgitter
25 €	25 €	7 €	7 €

G-VGP200R - G-VGP400R



	G-VGP200R	G-VGP400R
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	701x 742 x 1300(h) mm	706 x 740 x 1800(h) mm
mm	638 x 628 x 618(h) mm	638 x 628 x 1180(h) mm
L	200 L	408 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 60%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	a sosta / off cycle defrost
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	doppio vetro / double glazing	doppio vetro / double glazing
	260 W	330 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio inox **AISI 430** + vetro stainless steel **AISI 430** + glass	acciaio inox **AISI 430** + vetro stainless steel **AISI 430** + glass
REVERSIBLE	no	no
	led	led
STANDARD	4 griglie / grids 468 x 511 mm	4 griglie / grids 526 x 360 mm
NET Kg	96 Kg	180 Kg
GROSS Kg	116 Kg	210 Kg
mm	760 x 820 x 1540(h) mm	760 x 820 x 2040(h) mm
€	**1340 €**	**2240 €**

Glass Line

Vetrine 4 lati espositivi refrigerate - ventilate / 4-sides refrigerated display windows - ventilated
Vitrines réfrigérées 4 faces - ventilées / Kühlvitrine mit 4 Ausstellungsseiten - Umluftgekühlt

forcar

G-LSC235 - G-LSC280



	G-LSC235	G-LSC280
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	473 x 405 x 1642(h) mm	473 x 405 x 1842(h) mm
mm	473 x 405 x 1135(h) mm	473 x 405 x 1338(h) mm
L	235 L	280 L
MAX	+28°C / 60%HR	+28°C / 60%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	a sosta / off cycle defrost
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	doppio vetro / double glazing	doppio vetro / double glazing
	260 W	260 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata + plastica + vetro painted tin plate + plastic + glass	lamiera verniciata + plastica + vetro painted tin plate + plastic + glass
REVERSIBLE	no	no
	led	led
STANDARD	3 griglie / grids 400 x 410 mm	4 griglie / grids 400 x 410 mm
NET Kg	96 Kg	107 Kg
GROSS Kg	110 Kg	127 Kg
mm	575 x 545 x 1885(h) mm	575 x 545 x 2085(h) mm
€	**1410 €**	**1440 €**

Glass Line

Vetrine 4 lati espositivi refrigerate - ventilate / 4-sides refrigerated display windows - ventilated
Vitrines réfrigérées 4 faces - ventilées / Kühlvitrine mit 4 Ausstellungsseiten - Umluftgekühlt

G-TCBD68 - G-TCBD98



	G-TCBD68	G-TCBD98
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	428 x 386 x 927(h) mm	428 x 386 x 1152(h) mm
mm	350 x 350 x 535(h) mm	350 x 350 x 760(h) mm
L	58 L	98 L
MAX	+28°C / 60%HR	+28°C / 60%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	a sosta / off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	doppio vetro / double glazing	doppio vetro / double glazing
	160 W	170 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata + plastica + vetro painted tin plate + plastic + glass	lamiera verniciata + plastica + vetro painted tin plate + plastic + glass
REVERSIBLE	no	no
	led	led
STANDARD	3 griglie / grids 340 x 335 mm	4 griglie / grids 340 x 335 mm
NET Kg	33 Kg	38 Kg
GROSS Kg	42 Kg	48 Kg
mm	495 x 460 x 1085(h) mm	495 x 460 x 1310(h) mm
€	**530 €**	**610 €**

Glass Line

Vetrine 4 lati espositivi refrigerate - ventilate / 4-sides refrigerated display windows - ventilated
Vitrines réfrigérées 4 faces - ventilées / Kühlvitrine mit 4 Ausstellungsseiten - Umluftgekühlt

Armadi refrigerati
espositori - statici

IT Armadi refrigerati espositori con porta in vetro camera e refrigerazione statica. Struttura e cornice porta in acciaio inox, interno in alluminio - sbrinamento automatico - controllo temperatura con termostato digitale. Illuminazione interna a LED - 4 griglie in dotazione per porta - 2 ruote e 2 piedini regolabili per una facile movimentazione.

EN Refrigerated display cabinets with double glazed door and static refrigeration. Casing and door frame in stainless steel, aluminium interior - automatic defrosting - temperature control with digital thermostat. Internal LED lighting - supplied with 4 grids for each door - 2 wheels and 2 adjustable feet for easy handling.

FR Armoires présentoirs réfrigérées avec porte à double vitrage et réfrigération statique. Corps et cadre de porte en acier inox, intérieur en aluminium - dégivrage automatique - régulation de température avec thermostat digital. Eclairage interne à LED - 4 grilles fournies par porte - 2 roues et 2 pieds réglables pour une plus grande praticité.

DE Kühlschränke mit Doppelglastür und statischer Kühlung. Gehäuse und Türrahmen aus Edelstahl, innen aus Aluminium - automatische Abtauung - Temperaturregelung mit digitalem Thermostat. LED-Innenbeleuchtung - 4 Gitter je Tür - 2 Räder und 2 verstellbare Füße für einfache Handhabung.

Optional

GRC300G mod. SC300GSS	GRC500G mod. SC500GSS	AG
Griglia cromata Chromed grids Grilles chromes Verchromte Gitter	Griglia cromata Chromed grids Grilles chromes Verchromte Gitter	Set aggancio per griglie Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles Klemmset für Gitterroste
26 €	**26 €**	**7 €**

G-SC300GSS



	G-SC300GSS
	+2°C / +8°C
mm	600 x 520 x 1880(h) mm
mm	535 x 424 x 1437(h) mm
L	307 L
MAX	+32°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost
GAS	R600a
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / elettronic
	45 mm
	170 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 430** - alluminio stainless steel **AISI 430** - alluminium
REVERSIBLE	no
	led
STANDARD	4 griglie / grids 526 x 360 mm
NET Kg	98 Kg
GROSS Kg	120 Kg
mm	655 × 570 x 2140(h) mm
€	**1200 €**

G-SC500GSS



	G-SC500GSS
	+2°C / +8°C
mm	920 x 520 x 1880(h) mm
mm	855 x 424 x 1437(h) mm
L	490 L
MAX	+32°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost
GAS	R600a
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / elettronic
	45 mm
	250 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 430** - alluminio stainless steel **AISI 430** - alluminium
REVERSIBLE	no
	led
STANDARD	8 griglie / grids 400 x 337 mm
NET Kg	125 Kg
GROSS Kg	146 Kg
mm	975 × 570 x 2130(h) mm
€	**1770 €**

Glass Line

Armadi refrigerati espositori - statici / Refrigerated display cabinets - static
Armoires présentoirs réfrigérées - statiques / Schaukühlschränke - statisch

Vetrinette espositive
refrigerate - ventilate

IT Vetrinette espositive con refrigerazione ventilata. Quattro lati espositivi - panoramica di tutti i prodotti esposti - efficienza termica data dal vetro camera - sbrinamento temporizzato con vaschetta di raccolta condensa auto-evaporante - ante scorrevoli su entrambi i lati - illuminazione a LED.

EN Display windows with ventilated refrigeration. Four display sides - overview of all displayed products - thermal efficiency given by the double glazing - time-controlled defrosting with self-evaporating condensate collection tray - sliding doors on both sides - LED lighting.

FR Vitrines avec réfrigération ventilée. Quatre faces vitrées avec isolation thermique - vue d'ensemble de tous les produits - efficacité thermique donnée par le double vitrage - dégivrage temporisé avec bac de récupération de condensat auto-extractible - portes vitrées coulissantes des deux côtés - éclairage interne par LED.

DE Aufsatzvitrinen mit Umluftkühlung. Vier Ausstellungsseiten - Übersicht über alle Produkte - thermische Leistungsfähigkeit dank der Doppelverglasung - zeitgesteuerte Abtauung mit automatischer Verdampfung des Kondenswasser in der Abtropfschale - Schiebeglas auf beiden Seiten - LED-Innenbeleuchtung.

Optional

GRC91	GRC111	GRC131	AG
Griglia cromata Chromed grids Grilles chromes Verchromte Gitter	Griglia cromata Chromed grids Grilles chromes Verchromte Gitter	Griglia cromata Chromed grids Grilles chromes Verchromte Gitter	Set aggancio per griglie Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles Klemmset für Gitterroste
36 €	**38 €**	**40 €**	**7 €**

forcar

G-HAV91



G-HAV111



G-HAV131



	G-HAV91	G-HAV111	G-HAV131
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	910 x 510 x 550(h) mm	1110 x 510 x 550(h) mm	1310 x 510 x 550(h) mm
mm	565 x 420 x 460(h) mm	760 x 420 x 460(h) mm	965 x 420 x 460(h) mm
L	110 L	150 L	190 L
MAX	+28°C / 60%HR	+28°C / 60%HR	+28°C / 60%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R600a	R600a
H_2O	automatica automatic	automatica automatic	manuale manual
CONTROL	elettronico electronic	termostato thermostat	termostato thermostat
	doppio vetro double glazing	doppio vetro double glazing	doppio vetro double glazing
	180 W	180 W	180 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio inox **AISI 430** stainless steel **AISI 430** + plastica / plastic + vetro / glass	acciaio inox **AISI 430** stainless steel **AISI 430** + plastica / plastic + vetro / glass	acciaio inox **AISI 430** stainless steel **AISI 430** + plastica / plastic + vetro / glass
	led	led	led
STANDARD	1 griglia / grid 390 x 552 mm	1 griglia / grid 390 x 752 mm	1 griglia / grid 390x 952 mm
NET Kg	59 Kg	70 Kg	72 Kg
GROSS Kg	70 Kg	81 Kg	84 Kg
mm	970 x 570 x 750(h) mm	1170 x 570 x 750(h) mm	1370 x 570 x 750(h) mm
€	**1070 €**	**1185 €**	**1300 €**

Glass Line

Vetrinette espositive refrigerate - ventilate / Refrigerated display windows - ventilated
Vitrines réfrigérées - ventilée / Aufsatkühlzvitrinen - Umluftgekühlt

Espositori refrigerati
con vetro curvo - ventilati

IT Espositori refrigerati con vetro curvo da banco con refrigerazione ventilata. Quattro lati espositivi - panoramica di tutti i prodotti - efficienza termica data dal vetro camera - sbrinamento automatico - controllo temperatura elettronico - struttura in vetro, materiale plastico e frontale inox - porte scorrevoli e luce interna a led.

EN Counter-top refrigerated display cases with curved glass and ventilated refrigeration. Four display sides - overview of all products - thermal efficiency given by the double glazing - automatic defrosting - electronic temperature control - glass and plastic casing and stainless steel front - sliding doors and internal led light.

FR Présentoirs de table réfrigérés avec verre bombé et réfrigération ventilée. Quatre faces vitrées - vue d'ensemble de tous les produits - efficacité thermique donnée par le double vitrage - dégivrage automatique - contrôle électronique de la température - corps en verre, matière plastique et façade en acier inox - portes vitrées coulissantes et éclairage interne par LED.

DE Kühlvitrinen mit gebogenem Glas und Umluftkühlung, Tischmodell. Vier Ausstellungsseiten - Übersicht über alle Produkte - thermische Leistungsfähigkeit dank der Doppelverglasung -automatische Abtauung - elektronische Temperaturregelung - Glas- und Kunststoffgehäuse und Edelstahlfrontblende - Schiebeglas und LED-Innenbeleuchtung.



G-VPR100 - G-VPR120 G-VPR160



	G-VPR100	G-VPR120	G-VPR160
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	695 x 462 x 670(h) mm	695 x 580 x 670(h) mm	873 x 580 x 670(h) mm
mm	663 x 380 x 384(h) mm	663 x 498 x 384(h) mm	841 x 498 x 384(h) mm
L	100 L	120 L	160 L
MAX	+28°C / 60%HR	+28°C / 60%HR	+28°C / 60%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R600a	R600a
H_2O	automatica automatic	automatica automatic	manuale manual
CONTROL	elettronico electronic	termostato thermostat	termostato thermostat
	doppio vetro double glazing	60 mm	60 mm
	150 W	160 W	160 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio inox **AISI 430** stainless steel **AISI 430** + glass / vetro	acciaio inox **AISI 430** stainless steel **AISI 430** + glass / vetro	acciaio inox **AISI 430** stainless steel **AISI 430** + glass / vetro
REVERSIBLE	no	no	no
	led	led	led
STANDARD	2 griglie / grids 642x276 / 64x312 mm	2 griglie / grids 642x276 / 64x312 mm	2 griglie / grids 642x276 / 64x312 mm
NET Kg	57 Kg	70 Kg	75 Kg
GROSS Kg	81 Kg	95 Kg	98 Kg
mm	810 x 532 x 860(h) mm	810 x 650 x 860(h) mm	990 x 650 x 850(h) mm
€	**630 €**	**845 €**	**1020 €**

Glass Line

Espositori refrigerati con vetro curvo - ventilati / Refrigerated display cases with curved glass - ventilated
Présentoirs réfrigérés avec verre bombé - ventilées / Kühlvitrinen mit gebogenem Glas - Umluftgekühlt

Espositori refrigerati
con vetro tondo - statici

IT Espositori refrigerati con vetro tondo e refrigerazione statica. Parte espositiva tutta in vetro - panoramica di tutto il prodotto - efficienza termica. Sbrinamento automatico - controllo temperatura elettronico - luce interna a led. Mod. ARC100B da banco con 4 piedini. Mod. ARC400RC con 5 ruote di cui 2 con freno

EN Refrigerated display cases with rounded glass and static refrigeration. The whole display area is made of glass - full view of the product - thermal efficiency. Automatic defrosting - electronic temperature control - internal led light. Counter-top Mod. ARC100B with 4 feet. Mod. ARC400RC with 5 wheels, 2 of which with brake.

FR Présentoirs réfrigérés avec verre rond et réfrigération statique. Surface d'exposition entièrement en verre - vue d'ensemble du produit entier - efficacité thermique. Dégivrage automatique - contrôle électronique de la température - éclairage interne à LED. Mod. de table ARC100B avec 4 pieds. Mod. ARC400RC avec 5 roues, dont 2 avec frein.

DE Kühlvitrinen mit Rundglas und statischer Kühlung. Ausstellungsfläche ganz aus Glas - Überblick über das gesamte Produkt - thermische Effizienz. Automatische Abtauung - elektronische Temperaturregelung - LED-Innenbeleuchtung. Tisch-Mod. ARC100B mit 4 Füßen. Mod. ARC400RC mit 5 Rädern, 2 davon mit Bremse.



forcar

ARC100B - ARC400RC



	ARC100B	ARC400RC
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	ø 480 x 1030(h) mm	ø 680 x 1750(h) mm
mm	ø 350 x 535(h) mm	ø 350x 760(h) mm
L	100 L	400 L
MAX	+30°C / 55%HR	+30°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic	automatico / automatic
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	termostato / thermostat
	30 mm	30 mm
	210 W	210 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio inox **AISI 430** + vetro stainless steel **AISI 430** + glass	acciaio inox **AISI 430** + vetro stainless steel **AISI 430** + glass
REVERSIBLE	no	no
	led	led
STANDARD	3 ripiani in vetro 3 glasses shelves	3 ripiani in vetro 3 glasses shelves
NET Kg	50 Kg	127 Kg
GROSS Kg	62 Kg	152 Kg
mm	570 x 570 x 1340(h) mm	800 x 755 x 2010(h) mm
€	**1100 €**	**2900 €**

Glass Line

Espositori refrigerati con vetro tondo - statici / Refrigerated display cases with rounded glass - statics
Présentoirs réfrigérés avec verre rond - statiques / Kühlvitrinen mit rundem Glas - statisch

Espositori murali
refrigerati - ventilati

IT Espositori murali refrigerati con refrigerazione ventilate. Sbrinamento automatico - luce interna a led - controllo temperatura digitale con display - base in acciaio inox - vetri laterali e tendina frontale scorrevole - ripiani in acciaio inox 4 ruote di cui 2 con freno.

EN Refrigerated wall displays cases with ventilated refrigeration. Automatic defrosting - internal led light - digital temperature control with display - stainless steel base - sliding side glass panels and sunshade - stainless steel shelves, 4 wheels, 2 of which with brake.

FR Présentoirs réfrigérés à mur avec réfrigération ventilée. Dégivrage automatique - éclairage interne à LED - thermorégulation numérique avec afficheur - piètement en acier inox - vitres latérales et rideau avant coulissant - étagères en acier inox 4 roues dont 2 avec frein.

DE Wandkühlvitrinen mit Umluftkühlung. Automatische Abtauung - LED-Innenbeleuchtung - digitale Temperaturregelung mit Display - Edelstahlunterteil - seitliche Schaugläser und Schiebevorhang - Edelstahlzwischenregale, 4 Räder, 2 davon mit Bremse.



forcar

RTS200C



	RTS200C
	+2°C / +10°C
mm	1000 x 560 x 1250(h) mm
mm	855 x 424 x 1437(h) mm
L	200 L
MAX	+28°C / 60%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / elettronic
	45 mm
	1300 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio inox **AISI 430** + vetro stainless steel **AISI 430** + glass
REVERSIBLE	tendina / curtain only
	led
STANDARD	2 ripiani in Acciaio Inox **AISI 430** 2 shelves Stainlees Steel **AISI 430**
NET Kg	115 Kg
GROSS Kg	121 Kg
mm	1080 x 640 x 1430(h) mm
€	**2900 €**

Glass Line

Espositori murali refrigerati - ventilati / Refrigerated wall displays cases - ventilated
Présentoirs réfrigérés à mur - ventilées / Wandkühlvitrinen - Umluftgekühlt

RTS180C - RTS220C



	RTS180C	RTS220C
	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C
mm	494 x 674 x 1450(h) mm	674 x 494 x 1742(h) mm
mm	350 x 350 x 535(h) mm	494 x 674 x 1742h) mm
L	180 L	220 L
MAX	+28°C / 60%HR	+28°C / 60%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic	automatico / automatic
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	30 mm	30 mm
	1300 W	1300 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio inox **AISI 430** + vetro stainless steel **AISI 430** + glass	acciaio inox **AISI 430** + vetro stainless steel **AISI 430** + glass
REVERSIBLE	tendina / curtain only	tendina / curtain only
	led	led
STANDARD	2 ripiani in acciaio Inox **AISI 430** 2 shelves stainlees Steel **AISI 430**	3 ripiani in acciaio Inox **AISI 430** 3 shelves stainlees Steel **AISI 430**
NET Kg	82 Kg	96 Kg
GROSS Kg	91 Kg	106 Kg
mm	720 x 570 x 1760(h) mm	720 x 570 x 1930(h) mm
€	**2180 €**	**2390 €**

Cantinette vini
refrigerate - statiche

IT Cantinette per vini con refrigerazione statica. Mobile in legno e porte con telaio in legno massiccio e vetrocamera - refrigerazione di tipo statico con evaporatore in piastra di alluminio posizionato sulla parete di fondo - termoregolatore per il controllo automatico della temperatura - evaporazione acqua di condensa automatica - illuminazione a led comandata da interruttore - ventilatore interno collegato direttamente all'alimentazione per rendere uniforme, in tutti i vani, la temperatura.

EN Wine cellars with static refrigeration. Wooden case and doors with solid wood frame and double glazing - static refrigeration with aluminium plate evaporator positioned on the back wall - thermoregulator for automatic temperature control - automatic condensation water evaporation - LED lighting switch-controlled - internal fan directly connected to the power supply to ensure uniform temperature in all compartments.

FR Caves à vin avec réfrigération statique. Corps et portes en bois avec cadre en bois massif et double vitrage - réfrigération statique avec évaporateur à plaques d'aluminium positionné sur la paroi arrière - thermorégulateur pour le contrôle automatique de la température - évaporation automatique de l'eau de condensation - éclairage LED contrôlé par interrupteur - ventilateur interne connecté directement à l'alimentation électrique pour une température uniforme dans tous les compartiments.

DE Weinkeller mit statischer Kühlung. Holzgehäuse und Türen mit Massivholzrahmen und Doppelverglasung - statische Kühlung mit Aluminiumplattenverdampfer an der Rückwand - Thermoregler zur automatischen Temperaturregelung - automatische Kondensatwasserverdampfung - schaltgesteuerte LED-Beleuchtung - Innenlüfter direkt an das Stromnetz angeschlossen, um die Temperatur in allen Räumen gleichmässig zu halten.

Optional

GRP400 50x15 cm
Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter
18 €



KL2791 - KL2791N
KL2791W



NOCE SCURO/
DARK WALNUT

N

NOCE CHIARO/
LIGHT WALNUT

W

WENGÉ

	KL2791	KL2791N	KL2791W
	+2°C / +8°C		
mm	640 x 610 x 1860(h) mm		
mm	460 x 450 x 1500(h) mm		
L	310 L		
MAX	+32°C / 55%HR		
	evaporatore a piastra / plate evaporator		
DEFROST	a sosta / off cycle defrost		
GAS	R600a		
H_2O	automatica / automatic		
CONTROL	automatica / automatic		
	45 mm		
	185 W		
1 Ph	230V / 50Hz		
MATERIAL	legno - ABS / wood - ABS		
REVERSIBLE	no		
	led		
STANDARD	4 griglie / grids 505 x 415 mm 1 griglia / grid 505 x 215 mm		
NET Kg	130 Kg		
GROSS Kg	150 Kg		
mm	800 x 800 x 2280(h) mm		
€	1580 €		

Glass Line

Cantinette vini refrigerate - statiche / Refrigerated wine cellars - statics
Caves à vin réfrigérées - statiques / Gekühlte Weinkeller - statisch

forcar

KL2791F - KL2791FN KL2791FW



NOCE SCURO/
DARK WALNUT

N

NOCE CHIARO/
LIGHT WALNUT

W

WENGÉ

	KL2791F	KL2791FN	KL2791FW
	-18°C / -22°C		
mm	640 x 610 x 1860(h) mm		
mm	460 x 450 x 1500(h) mm		
L	310 L		
MAX	+32°C / 55%HR		
	evaporatore a piastra / plate evaporator		
DEFROST	a sosta / off cycle defrost		
GAS	R600a		
H_2O	automatica / automatic		
CONTROL	automatica / automatic		
	45 mm		
	150 W		
1 Ph	230V / 50Hz		
MATERIAL	legno - ABS / wood - ABS		
REVERSIBLE	no		
	led		
STANDARD	6 ripiani fissi / fixed shelves		
NET Kg	130 Kg		
GROSS Kg	150 Kg		
mm	800 x 800 x 2280(h) mm		
€	**2050 €**		

Glass Line

Cantinette vini refrigerate - statiche / Refrigerated wine cellars - statics
Caves à vin réfrigérées - statiques / Gekühlte Weinkeller - statisch

KL2792 - KL2792N
KL2792W

NOCE SCURO/
DARK WALNUT

N

NOCE CHIARO/
LIGHT WALNUT

W

WENGÉ



	KL2792	KL2792N	KL2792W
	+2°C / +8°C +2°C / +8°C		
mm	1280 x 610 x 1860(h) mm		
mm	460 x 450 x 1500 + 460 x 450 x 1500(h) mm		
L	310 + 310 L		
MAX	+32°C / 55%HR		
	evaporatore a piastra / plate evaporator		
DEFROST	a sosta / off cycle defrost		
GAS	R600a		
H_2O	automatica / automatic		
CONTROL	automatica / automatic		
	45 mm		
	185 + 185 W		
1 Ph	230V / 50Hz		
MATERIAL	legno - ABS / wood - ABS		
REVERSIBLE	no		
	led		
STANDARD	8 griglie / grids 505 x 415 mm 2 griglie / grids 505 x 215 mm		
NET Kg	260 Kg		
GROSS Kg	290 Kg		
mm	1430 x 800 x 2280(h) mm		
€	3000 €		

KL2794 - KL2794N
KL2794W

NOCE SCURO/
DARK WALNUT

N

NOCE CHIARO/
LIGHT WALNUT

W

WENGÉ



	KL2794	KL2794N	KL2794W
	+2°C / + 8°C -18°C / -22°C		
mm	1280 x 610 x 1860(h) mm		
mm	460 x 450 x 1500 + 460 x 450 x 1500(h) mm		
L	310 + 310 L		
MAX	+32°C / 55%HR		
	evaporatore a piastra / plate evaporator		
DEFROST	a sosta / off cycle defrost		
GAS	R600a		
H_2O	automatica / automatic		
CONTROL	automatica / automatic		
	45 mm		
	185 + 150 W		
1 Ph	230V / 50Hz		
MATERIAL	legno - ABS / wood - ABS		
REVERSIBLE	no		
	led		
STANDARD	4 griglie / grids 505 x 415 mm 1 griglia / grid 505 x 215 mm 6 ripiani fissi / fixed shelves		
NET Kg	260 Kg		
GROSS Kg	290 Kg		
mm	1430 x 800 x 2280(h) mm		
€	3500 €		

Glass Line

Cantinette vini refrigerate - statiche / Refrigerated wine cellars - statics
Caves à vin réfrigérées - statiques / Gekühlte Weinkeller - statisch

KL2793 - KL2793N
KL2793W

NOCE SCURO/
DARK WALNUT

N

NOCE CHIARO/
LIGHT WALNUT

W

WENGÉ



	KL2793	KL2793N	KL2793W
	+2°C / +8°C		
mm	640 x 610 x 870(h) mm		
mm	510 x 485 x 620(h) mm		
L	310 L		
MAX	+32°C / 55%HR		
	evaporatore a piastra / plate evaporator		
DEFROST	a sosta / off cycle defrost		
GAS	R600a		
H_2O	automatica / automatic		
CONTROL	automatica / automatic		
	40 mm		
	100 W		
1 Ph	230V / 50Hz		
MATERIAL	legno - ABS / wood - ABS		
REVERSIBLE	si / yes		
	led		
STANDARD	1 griglia / grid 505 x 415 mm 1 griglia / grid 505 x 215 mm		
NET Kg	44 Kg		
GROSS Kg	60 Kg		
mm	680 x 650 x 1180(h) mm		
€	1100 €		

Glass Line

Cantinette vini refrigerate - statiche / Refrigerated wine cellars - statics
Caves à vin réfrigérées - statiques / Gekühlte Weinkeller - statisch

forcar

Cantinette vini
refrigerate - ventilate
modello ENOLO

Wine Coolers

NEW

IT Cantinette per vini con refrigerazione ventilata - modello Enolo. Centralina e display digitali - struttura esterna verniciata nera - fianchi interni in ABS nero e pannello posteriore in **acciaio inox AISI 304** - luce interna LED - doppio vetro temperato con protezione raggi UV - cornice porta in acciaio inox - chiusura porta con chiave. Modelli VI120D e VI180D con temperature differenziate. Il modello VI46D è completo di 10 griglie in legno scorrevoli - per i restanti modelli al momento dell'ordine è possibile scegliere griglie in legno o in acciaio scorrevoli.

EN Wine cellars with ventilated refrigeration - Enolo model. Digital control unit and display - black painted external casing - internal sides in black ABS and back panel in **stainless steel AISI 304** - internal LED light - double tempered glass with UV protection - stainless steel door frame - door lock with key. Models VI120D and VI180D with differentiated temperatures. Model VI46D is equipped with 10 sliding wooden grids - other models can be ordered with wooden or steel sliding grids.

FR Caves à vin avec réfrigération ventilée - modèle Enolo. Unité de commande et afficheur numériques - corps extérieur peint en noir - côtés intérieurs en ABS noir et panneau arrière en **acier inox AISI 304** - éclairage interne à LED - double verre trempé avec protection UV - cadre de porte en acier inox - serrure de porte avec clé. Modèles VI120D et VI180D avec températures variables. Le modèle VI46D est livré avec 10 grilles coulissantes en bois - les autres modèles sont disponibles avec des grilles coulissantes en bois ou en acier, indiquer dans la commande.

DE Weinkeller mit Umluftkühlung - Modell Enolo. Digitale Steuereinheit und Display - schwarz lackiertes Außengehäuse - Innenseiten aus schwarzem ABS und Rückwand aus **Edelstahl AISI 304** - LED-Innenbeleuchtung - doppelt gehärtetes Glas mit UV-Schutz - Türrahmen aus Edelstahl - Türschloss mit Schlüssel. Modelle VI120D und VI180D mit unterscheidbare Temperaturen. Das Modell VI46D ist mit 10 verschiebbaren Holzgittern ausgestattet - die übrigen Modelle können mit verschiebbaren Holz- oder Stahlgittern bestellt werden.





Optional

DZ18S	DZ18W
Griglia in acciaio scorrevole + coppia guide Sliding steel grid + pair of slides Grille coulissante en acier + paire de glissières Gleitendes Stahlgitter + Führungsschienen	Griglia in legno scorrevole + coppia guide Sliding wood grid + pair of slides Grille coulissante en bois + paire de glissières Gleitendes Holzgitter + Führungsschienen
35 €	40 €



G-VI462D

NEW



	G-VI462D
	+5°C / +18°C
mm	570 x 595 x 820(h) mm
mm	217/217 x 440 x611(h) mm
L	100 L max. 40 bottiglie / bottles
MAX	+32 C° / +55%H
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatica / automatic
GAS	R600a
H_2O	automatico / automatic
CONTROL	controllo touchpad / touch pad controller
	40 mm
	110 W
1 Ph	220-240V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata + ABS + acciaio Inox + vetro painted tin plate + ABS + stainless steel + glass
REVERSIBLE	si / yes
	led
STANDARD	10 ripiani fissi / fixed shelves
NET Kg	44 Kg
GROSS Kg	47 Kg
mm	655 x 660 x 865(h) mm
€	1140 €

Glass Line

Cantinette vini refrigerate - ventilate - modello ENOLO / Refrigerated wine cellars - ventilated - ENOLO model
Caves à vin réfrigérées - ventilées - Ligne ENOLO / Gekühlte Weinkeller - Umluftgekühlt - Modell ENOLO

forcar

G-VI120S - G-VI120D

NEW



	G-VI120S	G-VI120D
	+5°C / +18°C	+5°C + 12°C +12°C + 20°C
mm	710 x 595 x 1270(h) mm	710 x 595 x 1270(h) mm
mm	551 x 490 x 1055(h) mm	551 x 490 x 1055(h) mm
L	270 L max. 123 bottiglie / bottles	261 L max. 112 bottiglie / bottles
MAX	+32 C° / +55%H	+32 C° / +55%H
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	automatica / automatic	automatico / automatic
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatico / automatic	automatica / automatic
CONTROL	controllo touchpad touch pad controller	controllo touchpad touch pad controller
	55 mm	55 mm
	160 W	160 W
1 Ph	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata + ABS + acciaio Inox + vetro painted tin plate + ABS + stainless steel + glass	lamiera verniciata + ABS + acciaio Inox + vetro painted tin plate + ABS + stainless steel + glass
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	led	led
STANDARD	3 griglie / grids	3 griglie / grids
NET Kg	71 Kg	74 Kg
GROSS Kg	82 Kg	85 Kg
mm	780 x 645 x 1420(h) mm	780 x 645 x 1420(h) mm
€	1230 €	1315 €

Glass Line

Cantinette vini refrigerate - ventilate - modello ENOLO / Refrigerated wine cellars - ventilated - ENOLO model
Caves à vin réfrigérées - ventilées - Ligne ENOLO / Gekühlte Weinkeller - Umluftgekühlt - Modell ENOLO

G-VI180S - G-VI180D

NEW



	G-VI180S	G-VI180D
	+5°C / +18°C	+5°C + 12°C +12°C + 20°C
mm	710 x 595 x 1720(h) mm	710 x 595 x 1720(h) mm
mm	551 x 490 x 1055(h) mm	551 x 490 x 1055(h) mm
L	388 L max. 178 bottiglie / bottles	379 L max. 167 bottiglie / bottles
MAX	+32 C° / +55%H	+32 C° / +55%H
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	automatica / automatic	automatico / automatic
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatico / automatic	automatica / automatic
CONTROL	controllo touchpad touch pad controller	controllo touchpad touch pad controller
	55 mm	55 mm
	160 W	160 W
1 Ph	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata + ABS + acciaio Inox + vetro painted tin plate + ABS + stainless steel + glass	lamiera verniciata + ABS + acciaio Inox + vetro painted tin plate + ABS + stainless steel + glass
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	led	led
STANDARD	5 griglie / grids	5 griglie / grids
NET Kg	92 Kg	94 Kg
GROSS Kg	103 Kg	106 Kg
mm	780 x 645 x 1870(h) mm	780 x 645 x 1870(h) mm
€	1425 €	1510 €

Glass Line

Cantinette vini refrigerate - ventilate - modello ENOLO / Refrigerated wine cellars - ventilated - ENOLO model
Caves à vin réfrigérées - ventilées - Ligne ENOLO / Gekühlte Weinkeller - Umluftgekühlt - Modell ENOLO

Cantinette vini
refrigerate - statiche - modello BJ

IT Cantinette per vini con refrigerazione statica. Centralina e display digitali - temperatura differenziata a seconda della posizione (da +5°C del ripiano inferiore a +18°C di quello superiore) - struttura esterna verniciata nera - interno alluminio nero goffrato - luce interna LED - doppio vetro temperato con protezione raggi UV - chiusura a porta con chiave. Al momento dell'ordine è possibile scegliere griglie in acciaio fisse o in legno scorrevoli.

EN Wine cellars with static refrigeration. Digital control unit and display - temperature differentiated according to the position (from +5°C on the lower shelf to +18°C on the upper shelf) - black painted external structure - embossed black aluminium internal structure - internal LED light - double tempered glass with UV protection - door lock with key. It is possible to choose between fixed steel or sliding wooden grids when placing the order.

FR Caves à vin avec réfrigération statique. Unité de commande et d'affichage numérique - température différenciée selon la position (de +5°C de l'étagère inférieure à +18°C de l'étagère supérieure) - corps extérieur peint en noir - profil intérieur en aluminium gaufré noir - éclairage intérieur à LED - double verre trempé avec protection UV - serrure avec clé. Lors de la commande, on peut choisir entre des grilles fixes en acier ou coulissantes en bois.

DE Weinkeller mit statischer Kühlung. Digitales Steuergerät und Display - je nach Position unterschiedliche Temperatur (von +5°C des unteren Fachs bis +18°C des oberen Fachs) - schwarz lackiertes Außen-gehäuse - schwarz geprägte Innenstruktur aus Aluminium - LED-Innenbeleuchtung - doppelt gehärtetes Glas mit UV-Schutz - Türschloss mit Schlüssel. Bei der Bestellung kann man zwischen festen Stahl- oder Schiebe-Holzgittern wählen.



Optional

BJ22S	BJ21W
Griglia in acciaio fissa + coppia guide Fixed steel grid + slides Grille fixe en acier + glissières Festes Stahlgitter + Führungsschienen	Griglia in legno scorrevole + coppia guide Sliding wood grid + pair of slides Grille coulissante en bois + paire de glissières Gleitendes Holzgitter + Führungsschienen
35 €	40 €



G-BJ118 - G-BJ208



	G-BJ118	G-BJ208
	+5°C / +18°C	+5°C / +18°C
mm	600 x 603 x 860(h) mm	600 x 603 x 1260(h) mm
mm	520 x 470 x 695(h) mm	520 x 470 x 1095(h) mm
L	24 bottiglie / bottles max 4 griglie / grills	54 bottiglie / bottles max 9 griglie / grills
MAX	+33°C / 60%HR	+33°C / 60%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	automatico / automatic	automatico / automatic
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / elttronic	elettronico / elttronic
	40 mm	40 mm
	77 W	82 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	vernice nera + alluminio nero goffrato black coating + black embossed aluminium	vernice nera + alluminio nero goffrato black coating + black embossed aluminium
REVERSIBLE	no	no
	led	led
STANDARD	1 griglia in acciaio + 1 coppia guide / 1 stainless steel grid + 1 pair of slides	3 griglia in acciaio +3 coppia guide / 3 stainless steel grids + 3 pair of slides
NET Kg	46 Kg	60 Kg
GROSS Kg	66 Kg	83 Kg
mm	660 x 660 x 1140(h) mm	660 x 660 x 1540(h) mm
€	700 €	850 €

Glass Line

Cantinette vini refrigerate- statica - modello BJ / Refrigerated wine cellars - static - model BJ
Cave à vins réfrigérées - statiques - modél BJ / Gekühlte Weinkeller - statisch - Modell BJ

forcar

G-BJ308 - G-BJ408



	G-BJ308	G-BJ408
	+5°C / +18°C	+5°C / +18°C
mm	600 x 603 x 1560(h) mm	600 x 603 x 1860(h) mm
mm	520 x 470 x 1395(h) mm	520 x 470 x 1695(h) mm
L	72 bottiglie / bottles max 12 griglie / grills	96 bottiglie / bottles max 16 griglie / grills
MAX	+33°C / 60%HR	+33°C / 60%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	automatico / automatic	automatico / automatic
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / elttronic	elettronico / elttronic
	40 mm	40 mm
	100 W	112 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	vernice nera + alluminio nero goffrato black coating + black embossed aluminium	vernice nera + alluminio nero goffrato black coating + black embossed aluminium
REVERSIBLE	no	no
	led	led
STANDARD	4 griglie in acciaio + 4 coppia guide / 4 stainless steel grids + 4 pair of slides	5 griglie in acciaio + 5 coppia guide / 5 stainless steel grids + 5 pair of slides
NET Kg	72 Kg	85 Kg
GROSS Kg	99 Kg	110 Kg
mm	660 x 660 x 1840(h) mm	660 x 660 x 2140(h) mm
€	**1010 €**	**1170 €**

Glass Line

Cantinette vini refrigerate- statica - modello BJ / Refrigerated wine cellars - static - model BJ
Cave à vins réfrigérées - statiques - modél BJ / Gekühlte Weinkeller - statisch - Modell BJ

Armadi refrigerati
linea snack - ventilati

IT Armadi refrigerati linea snack con refrigerazione ventilata. Struttura esterna e interna in lamiera verniciata epossidica bianca - chiusura porta con molla di ritorno - porta in doppio vetro con resistenza anti condensa - luce interna a led - pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata.

EN Refrigerated snack line cabinets with ventilated refrigeration. External and internal casing in white epoxy painted plate - door closing with self-closing spring - double-glazed door with heating element to prevent condensation - internal led light - external back and bottom panels in galvanized plate.

FR Armoires réfrigérées ligne snack avec réfrigération ventilée. Corps extérieur et intérieur en tôle peinte en époxy blanc - fermeture de la porte avec ressort auto-fermant - porte à double vitrage avec résistance contre la condensation - éclairage intérieur à LED - panneaux arrière et du fond extérieurs en tôle galvanisée.

DE Kühlschränke Snack-Linie mit Umluftkühlung. Äußere und innere Gehäuse aus weißem, epoxidlackiertem Blech - Türschließung mit Rückholfeder - doppelverglaste Tür mit Heizstab zur Kondenswasserverdampfung - LED-Innenbeleuchtung - äußere Rückwände und Boden aus verzinktem Blech.

Optional

GRP420	GRP930	AG
Griglia plastificata Plastic-coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter	Griglia plastificata Plastic-coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter	Set aggancio per griglie Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles Klemmset für Gitterroste
20 €	**20 €**	**7 €**

forcar

G-SNACK420BTG



	G-SNACK420BTG
	-18°C / -22°C
mm	680 x 630 x 2130(h) mm
mm	564 x 570 x 1331(h) mm
L	578 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / elettric
GAS	R290
H_2O	automatico / automatic
CONTROL	elettronico / elettronic
	60 mm
	850 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata / painted tin plate + porta in vetro / glass door
REVERSIBLE	no
	si / yes
STANDARD	4 griglie / grills
NET Kg	138 Kg
GROSS Kg	167 Kg
mm	715 x 765 x 2290(h) mm
€	**2380 €**

Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - ventilati / Snack Refrigerated cabinets - ventilated
Armoires réfrigérées ligne snack - ventilées / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

G-SNACK930BTG



G-SNACK930BTG
-18°C / -22°C
1370 × 630 x 2130(h) mm
1244 x 570 x 1331(h) mm
1078 L
+32°C / 55%HR
ventilata / ventilated
elettrico / elettric
R290
automatico / automatic
elettronico / elettronic
60 mm
1000 W
230V / 50Hz
lamiera verniciata / painted tin plate + porta in vetro / glass door
no
si / yes
8 griglie / grills
212 Kg
260 Kg
1405 x 765 x 2290(h) mm
3380 €

Armadi refrigerati
linea snack - statici

IT Armadi refrigerati linea snack con refrigerazione statica. Struttura esterna in lamiera verniciata epossidica bianca - interno in alluminio verniciato epossidico bianco (interno in ABS per i modelli 176-251) - luce interna -pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata. Termometro digitale solo su SNACK 340SC- 638SC.

EN Refrigerated snack line cabinets with static refrigeration. External casing in white epoxy painted plate - internal casing in white epoxy painted aluminium - internal light - external back and bottom panels in galvanized plate. Digital thermometer on SNACK 340SC- 638SC only.

FR Armoires réfrigérées ligne snack avec réfrigération statique. Corps extérieur en tôle peinte en époxy blanc - intérieur en aluminium peint en époxy blanc (intérieur en ABS pour modèles 176-251) - éclairage intérieur - panneaux arrière et du fond extérieurs en tôle galvanisée. Thermomètre numérique uniquement pour SNACK 340SC- 638SC.

DE Kühlschränke Snack-Linie mit Ustatischer Kühlung. Äußere Gehäuse aus weißem, epoxidlackiertem Blech - innere Gehäuse aus weißem, epoxidlackiertem Aluminium (ABS für die Modelle 176-251) - LED-Innenbeleuchtung - äußere Rückwände und Boden aus verzinktem Blech. Digitales Thermometer nur für SNACK 340SC- 638SC.

Optional

GRP176A mod. SNACK176SC	GRP251A mod. SNACK251SC	GRP290N mod. SNACK290SC
	Griglia plastificata Plastic-coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter	
14 €	14 €	14 €

GRP34 mod. SNACK340	GRP638SX mod. SNACK638	GRP638DX mod. SNACK638
	Griglia plastificata Plastic-coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter	
18 €	18 €	18 €

GRP50G mod. SC50G	GRP100G mod. SC100G	AG
Griglia plastificata piccola Small plastic coated grid Grille plastifiée petite Kunststoffbeschichtetes Gitter klein	Griglia plastificata grande Big plastic coated grid Grille plastifiée grande Kunststoffbeschichtetes Gitter groß	Set aggancio per griglie Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles Klemmset für Gitterroste
16 €	16 €	7 €

G-SNACK176SC
G-SNACK251SC



	G-SNACK176SC	G-SNACK251SC
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	550 x 384 x 1564(h) mm	550 x 538 x 1800(h) mm
mm	470 x 290 x 950(h) mm	460 x 350 x 1170(h) mm
L	171 L	244 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	a sosta / off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatico / automatic	automatico / automatic
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	35 mm	40 mm
	90 W	165 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata / painted tin plate + porta in vetro / glass door	lamiera verniciata / painted tin plate + porta in vetro / glass door
REVERSIBLE	no	no
	si / yes	si / yes
STANDARD	4 griglie / grids 470 x 275 mm	4 griglie / grids 460 x 310 mm
NET Kg	53 Kg	73 Kg
GROSS Kg	68 Kg	88 Kg
mm	626 x 537 x 1870(h) mm	626 x 603 x 2020(h) mm
€	555 €	660 €

Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - statici / Snack Refrigerated cabinets - statics
Armoires réfrigérées ligne snack - statiques / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

forcar

G-SNACK290SC
G-SNACK340TNG



	G-SNACK290SC	G-SNACK340TNG
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	595 x 575 x 1830(h) mm	660 x 650 x 1910(h) mm
mm	500 x 400 x 1200(h) mm	570 x 550 x 1260(h) mm
L	290 L	331 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	a sosta / off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatico / automatic	automatico / automatic
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	40 mm	45 mm
	165 W	165 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata / painted tin plate + porta in vetro / glass door	lamiera verniciata / painted tin plate + porta in vetro / glass door
REVERSIBLE	no	no
	si / yes	si / yes
STANDARD	4 griglie / grids 490 x 330 mm	4 griglie / grids 525 x 335 mm
NET Kg	100 Kg	95 Kg
GROSS Kg	116 Kg	111 Kg
mm	688 x 641 x 2050(h) mm	720 x 690 x 2210(h) mm
€	**740 €**	**980 €**

Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - statici / Snack Refrigerated cabinets - statics
Armoires réfrigérées ligne snack - statiques / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

G-SNACK638L2TNG



	G-SNACK638L2TNG
	+2°C / +8°C
mm	1198 x 530 x 1880(h) mm
mm	1110 x 360 x 1250(h) mm
L	620 L
MAX	+32°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost
GAS	R600a
H_2O	automatico / automatic
CONTROL	termostato / thermostat
	45 mm
	250 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata / painted tin plate + porta in vetro / glass door
REVERSIBLE	no
	si / yes
STANDARD	8 griglie / grids 540 x 350 mm
NET Kg	130 Kg
GROSS Kg	148 Kg
mm	1270 x 610 x 2180(h) mm
€	1550 €

Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - statici / Snack Refrigerated cabinets - statics
Armoires réfrigérées ligne snack - statiques / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

forcar

G-SC50G



G-SC100G



	G-SC50G	G-SC100G
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	570 x 533 x 530(h) mm	620 x 543 x 690(h) mm
mm	490 x 440 x 420(h) mm	540 x 450 x 580(h) mm
L	72 bottiglie / bottles max 12 griglie / grills	96 bottiglie / bottles max 16 griglie / grills
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	a sosta / off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
H_2O	evaporatore a piastra / flata evaporator	evaporatore a piastra / flata evaporator
CONTROL	termostato / thermostat	termostato / thermostat
	40 mm	40 mm
	85 W	85 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata / painted tin plate + vetrocamera / insulating glass	lamiera verniciata / painted tin plate + vetrocamera / insulating glass
REVERSIBLE	no	no
	led	led
STANDARD	1 griglia / grid 470 x 400 mm 1 griglia / grid 470 x 200 mm	1 griglia / grid 530 x 395 mm 1 griglia / grid 530 x 240 mm
NET Kg	40 Kg	46 Kg
GROSS Kg	50 Kg	57 Kg
mm	645 x 620 x 675(h) mm	695 x 630 x 835(h) mm
€	425 €	580 €

Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - statici / Snack Refrigerated cabinets - statics
Armoires réfrigérées ligne snack - statiques / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

Bottle Cooler
ventilata

IT Bottle Cooler con refrigerazione ventilata. Espositore refrigerato orizzontale per bibite - materiale esterno verniciato nero - interno in alluminio - sbrinamento automatico - termostato di regolazione temperatura elettronico - porte scorrevoli.

EN Bottle Cooler with ventilated refrigeration. Horizontal refrigerated display for drinks - black painted external material - aluminium on the inside - automatic defrosting - electronic temperature control thermostat - sliding doors.

FR Refroidisseur de bouteille avec réfrigération ventilée. Présentoir réfrigéré horizontal pour boissons - matériau extérieur peint en noir - en aluminium à l'intérieur - dégivrage automatique - thermostat électronique de contrôle de température - portes coulissantes.

DE Flaschenkühler mit Umluftkühlung. Horizontale Kühltheke für Getränke - außen schwarz lackiertes Material - innen Aluminium - automatische Abtauung - elektronischer Temperaturregler - Schiebetüren.

Optional

GRCBC1 mod. BC1PB	GRCBC2 mod. BC2PS	GRCBC3C mod. BC3PS centrale / central	GRCBC3L mod. BC3PS laterale / lateral	AG
Griglia cromata Chromed grids Grille chromée Verchromter Gitterrost				Set aggancio per griglie Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles Klemmset für Gitterroste
18 €	18 €	18 €	18 €	7 €

forcar

G-BC1PB



G-BC2PS



	G-BC1PB	G-BC2PS
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	602 x 535 x 920(h) mm	920 x 535 x 920(h) mm
mm	537 x 408 x 765 (h) mm	855 x 408 x 765(h) mm
L	140 L	223 L
MAX	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	a sosta / off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatico / automatic	automatico / automatic
CONTROL	elettronico / elettronic	elettronico / elettronic
	35 mm	40 mm
	106 W	112 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata / painted tin plate + alluminio / alluminium	lamiera verniciata / painted tin plate + alluminio / alluminium
REVERSIBLE	no	no
	si / yes	si / yes
STANDARD	2 griglie / grids 520 x 315 mm	4 griglie / grids 420 x 320 mm
NET Kg	54 Kg	72 Kg
GROSS Kg	75 Kg	96 Kg
mm	657 x 570 x 1200(h) mm	980 x 570 x 1200(h) mm
€	680 €	815 €

Glass Line

Bottle Cooler - ventilata / Bottle Cooler - ventilated
Refroidisseur de bouteille - ventilé / Flaschenkühler - Umluftkühlung

G-BC3PS



	G-BC3PS
	+2°C / +8°C
mm	1350 x 535 x 920(h) mm
mm	1285 x 408 x 765 (h) mm
L	335 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	a sosta / off cycle defrost
GAS	R600a
H_2O	automatico / automatic
CONTROL	elettronico / elettronic
	40 mm
	138 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata + alluminio painted tin plate + alluminium
REVERSIBLE	no
	si / yes
STANDARD	2 griglie / grids 445 x 320 mm 3 griglie / grids 405 x 320 mm
NET Kg	91 Kg
GROSS Kg	118 Kg
mm	1405 x 570 x 1200(h) mm
€	1000 €

Glass Line

Bottle Cooler - ventilata / Bottle Cooler - ventilated
Refroidisseur de bouteille - ventilé / Flaschenkühler - Umluftkühlung

Vetrina pasticceria
ventilata

IT Vetrina espositiva per pasticceria con refrigerazione ventilata. Compressore ermetico alta capacità di refrigerazione - bassi livelli di consumo e di rumore - massima uniformità di temperatura - vetro doppia camera - ampia area espositiva visibilità illimitata - tre piani con mantenimento della stessa temperatura - porte scorrevoli con chiusura automatica - termostato controllo di temperatura di qualità.

EN Pastry display case with ventilated refrigeration. Hermetic compressor with high refrigeration capacity - low consumption and noise levels - maximum temperature uniformity - double glazing - large display area with unlimited visibility - three floors at the same temperature - sliding doors with automatic closing - quality temperature control thermostat.

FR Vitrine pour pâtisserie avec réfrigération ventilée. Compresseur hermétique à haut rendement frigorifique - faible consommation et faible niveau sonore - uniformité de température maximale - double vitrage - grande surface d'exposition avec visibilité illimitée - trois étages avec la même température - portes coulissantes à fermeture automatique - thermostat de contrôle de la température de qualité.

DE Ausstellungsvitrine für Feingebäck mit Umluftkühlung. Hermetischer Kompressor mit hoher Kälteleistung - niedriger Verbrauch und geringe Geräusche - maximale Temperaturgleichmäßigkeit - Doppelverglasung - große Ausstellungsfläche mit unbegrenzter Sicht - drei Etagen mit gleicher Temperatur - Schiebetüren mit automatischer Schließung - hochwertiger Thermostat mit Temperaturregelung.



EDEN15





	EDEN15
	+2°C / +8°C
mm	1505 x 740 x 1305(h) mm
L	500/700 L
MAX	+30°C / 60%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	a sosta / off cycle defrost
GAS	R600a
H_2O	automatico / automatic
CONTROL	elettronico / elettronic
	doppio vetro / double glazing
	655 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata + alluminio painted tin plate + alluminium
REVERSIBLE	porte scorrevoli in vetro glass sliding doors
	led
STANDARD	3 ripiani in vetro / glass shelves 360 x 1355 mm
NET Kg	310 Kg
GROSS Kg	390 Kg
mm	1540 x 780 x 1680(h) mm
€	**5500 €**

Glass Line

Vetrina pasticceria - ventilata / Pastry display case - ventilated
Vitrine pâtisserie - ventilée / Konditorei-Vitrine - Umluftkühlung

forcar



Condizioni generali di vendita

GENERAL SALES CONDITIONS
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

IT

COSTO DELL'IMBALLO: compreso nel prezzo per le macchine - ricambi ed accessori € 5,00.
COSTO FISSO GESTIONE ORDINI: € 5,00 solo per ordini di importo inferiore a € 80,00.
CONDIZIONI DI PAGAMENTO: Si richiede il pagamento con bonifico bancario per:
1. prime forniture. - **2.** al superamento del fido. - **3.** invio dei ricambi.
DILAZIONI DI PAGAMENTO: da definire.
PREZZI: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine.
Tutti i prezzi sono esclusi di IVA.
TERMINI DI CONSEGNA:
1. Possibile spedizione giornaliera per macchine disponibili a magazzino (solo in Italia).
2. Per macchine da produrre circa 25 giorni salvo imprevisti.
ASSISTENZA TECNICA: a carico del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia di anni uno.
Forcar S.r.l. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti ma anche la gestione, da parte del rivenditore, della garanzia a copertura di essi. Forcar S.r.l. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia.
INSTALLAZIONE: a carico del rivenditore.
TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Forcar S.r.l. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.
GARANZIA: 12 mesi.
ASSICURAZIONE: tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione (responsabilità civile verso terzi) Escluso U.S.A. e CANADA.
CATALISTINO: la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nel presente sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.
IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI: tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggetti ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrice dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale. I prezzi potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici
MARCHI E BREVETTI: è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Forcar S.r.l.
Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marcati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.

MOD089V06 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2019

EN

PACKAGING COST: included in the price of the machines - spare parts and accessories € 5,00.
ORDER MANAGEMENT FIXED FEE: € 5,00 only for orders of less than € 80,00
PAYMENT TERMS: Payment by bank transfer is required for:
1. first orders. - **2.** in the event that the exposure is exceeded.
3. spare parts delivery.
PAYMENT DEFERMENT: to be defined.
PRICES: are not binding, may change without notice, in which case they will be confirmed with the order. Prices not include VAT.
DELIVERY TERMS:
1. Daily shipping possible for machines available in stock (in Italy only).
2. Delivery possible within 1 week from order for goods in stock.
3. For machines to be produced about 25 days unless unforeseen events occur.
TECHNICAL SUPPORT: to be provided by the DEALER for the duration of the warranty period of one year.
Forcar S.r.l. undertakes to supply, on warranty, all spare parts considered defective. The sales price invoiced to the end user will include not only the price of the end products sold but also the management, by the retailer, of their warranty. Forcar S.r.l. shall not incur any direct or indirect expenses borne by the retailer for the management of the warranty.
INSTALLATION: to be performed by the dealer.
TRANSPORT: EX WORKS, the goods travel at risk and danger of the customer, Forcar S.r.l. is not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Any disputes must be made at reception within the terms of the law.
WARRANTY: 12 months.
INSURANCE: all our machines are covered by insurance (third party liability) Excluding U.S.A. and CANADA.
CATALOGUE & PRICE LIST: This documentation voids all previous documentation. Technical data, drawings and images in this catalogue are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or suspend, at any time, its production without notice.
IMAGES AND DRAWINGS: all images made by the manufacturer are protected by copyright. The use or reproduction of the same is subject to authorization by the trademark owner who holds the material and intellectual property rights. Prices may vary in the event of misprints.
BRANDS and PATENTS: it is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Forcar S.r.l.
It should be noted that all machinery and accessories not bearing the CE mark have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.

MOD089V06 - PRINTED IN SEPTEMBER 2019

FR

FRAIS D'EMBALLAGE: inclus dans le prix des machines - pièces détachées et accessoires € 5,00.
FRAIS DE GESTION DE COMMANDE: € 5,00 uniquement pour les commandes inférieures à € 80,00
PAIEMENT: Le paiement par virement bancaire est requis pour:
1. premières fournitures. - **2.** l'excès du risque d'exposition.
3. l'envoi de pièces détachées.
PAIEMENTS DILATÉS: à définir.
PRIX: ils ne sont pas contractuels, peuvent être modifiés sans préavis, auquel cas ils seront confirmés lors de la commande. Tous les prix s'entendent hors TVA.
CONDITIONS DE LIVRAISON:
1. Possibilité d'expédition sur la journée pour les machines disponibles en stock (uniquement en Italie).
2. Possibilité de livraison dans un délai d'une semaine à compter de la date de commande pour les produits en stock.
3. Pour les machines à produire environ 25 jours, sauf circonstances imprévues.
ASSISTANCE TECHNIQUE: à imputer au DISTRIBUTEUR pour la durée de la garantie d'un an.
Forcar S.r.l. s'engage à fournir, sous garantie, toutes les pièces détachées considérées comme défectueuses. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final comprendra non seulement le prix des produits finis vendus mais aussi la gestion, par le distributeur, de la garantie qui les couvre. Forcar S.r.l. n'encourt aucun frais direct ou indirect pour la gestion de la garantie.
INSTALLATION: à imputer au revendeur.
TRANSPORT: EX WORKS, les marchandises voyagent aux risques et périls du client, Forcar S.r.l. n'est donc pas responsable des dommages subis par les marchandises pendant leur transport. Toute contestation doit être faite au moment de la livraison dans les conditions prévues par la loi.
GARANTIE: 12 mois.
ASSURANCE: toutes nos machines sont couvertes par une assurance (responsabilité civile) sauf les États-Unis et le Canada.
CATALOGUE ET LISTE PRIX: Cette documentation annule toute la documentation précédente. Les données techniques, illustrations et images de cette documentation sont données à titre purement indicatif. La Société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou de suspendre, à tout moment, sa production sans préavis.
IMAGES ET ILLUSTRATIONS: toutes les images réalisées par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. L'utilisation ou la reproduction de ceux-ci est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et titulaire des droits de propriété matérielle et intellectuelle. Les prix peuvent varier en cas d'erreurs typographiques.
MARQUES ET BREVETS: il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou brevets déposés par Forcar S.r.l.
Il est à noter que toutes les machines et accessoires sans marquage CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union Européenne.

MOD089V06 - PUBLIÉ EN SEPTEMBRE 2019

DE

VERPACKUNGSKOSTEN: Im Maschinenpreis enthalten - Ersatzteile und Zubehör € 5,00.
FESTE AUFTRAGSVERWALTUNGSKOSTEN: € 5,00 nur bei einem Bestellwert unter € 80,00.
ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Zahlung per Banküberweisung ist erforderlich bei:
1. erste Lieferungen. - **2.** Überschreitung der Kreditgrenze.
3. Versand von Ersatzteilen.
ZAHLUNGSAUFSCHUB: nach Absprache.
PREISE: sind nicht verbindlich, können ohne Vorankündigung geändert werden, in diesem Fall werden sie bei der Bestellung bestätigt. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
LIEFERBEDINGUNGEN:
1. Möglicher Tagesversand für lagerhaltige Maschinen (nur in Italien)
2. Möglicher Versand der Ware innerhalb von 1 Woche nach Bestellung für lagerhaltige Produkte.
3. Für Neumaschinen, ca. 25 Tage, vorbehaltlich unvorhergesehener Umstände.
TECHNISCHE UNTERSTÜTUNG: zu Lasten des Wiederverkäufers für die Dauer der Garantie von einem Jahr.
Forcar S.r.l. verpflichtet sich, im Rahmen der Garantie alle als defekt geltenden Ersatzteile zu liefern. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis der verkauften Endprodukte, sondern auch die Verwaltung ihrer Garantie durch den Wiederverkäufer. Forcar S.r.l. ist nicht verpflichtet, dem Wiederverkäufer direkte oder indirekte Kosten für die Verwaltung der Garantie zu erstatten.
INBETRIEBNAHME: zu Lasten des Wiederverkäufers.
VERSAND: EX WORKS, die Waren reisen auf Gefahr und Risiko des Kunden, Forcar S.r.l. ist nicht für Schäden an der Ware während des Versands verantwortlich. Etwaige Streitigkeiten müssen zum Zeitpunkt der Lieferung im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen geltend gemacht werden.
GARANTIE: 12 Monate.
VERSICHERUNG: Alle unsere Maschinen sind durch eine Versicherung (Haftpflicht) abgedeckt, mit Ausnahme in den USA und KANADA.
LISTEN-KATALOG: die vorliegende Unterlage ersetzt sämtliche früheren Versionen. Die technischen Daten, Abbildungen und Bilder in dieser Unterlage dienen nur der Information. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Eigenschaften zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.
BILDER UND ZEICHNUNGEN: alle vom Hersteller hergestellten Bilder unterliegen dem Urheberrecht. Die Verwendung oder Vervielfältigung derselben bedarf der Genehmigung der Eigentümerfirma der Marke und der materiellen und geistigen Eigentumsrechte. Preisänderungen sind aufgrund von Schreibfehlern möglich.
MARKEN UND PATENTE: es ist ausdrücklich verboten, die von Forcar S.r.l. registrierten Marken und/oder Patente zu verwenden.
Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.

MOD089V06 - FERTIGGESTELLT IM SEPTEMBER 2019

tatticadv.it



forcar®

ANNIVERSARY

Forcar S.r.l.
Via Sandro Pertini, 14 - 47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy
t: Tel. +39 0541 670529 - f:+39 0541 670064 - mail@forcar.it

FORCAR.IT

CATALOGUE&PRICE.2019.20



FORCOLD by forcar

fimar group


25
1994
2019
forcar®
ANNIVERSARY


rcar
A REFRIGERATI
PLURISERVICE



Forcold

HISTORY
HISTOIRE
GESCHICHTE

IT

Forcold by Forcar è la linea economica del gruppo, studiata per le specifiche esigenze nell'ambito della refrigerazione della piccola ristorazione o bar che desiderano avere attrezzature affidabili ma con una spesa minima. Prodotti di importazione, selezionati e garantiti per ottenere il massimo del risultato ad un prezzo straordinariamente contenuto. Tutti gli articoli Forcold sono il risultato di un lungo periodo di ricerca, selezione, rigide prove e oltre 25 anni di esperienza nel settore della refrigerazione.
Una gamma di articoli per la refrigerazione, semplice e competitiva, con componenti meccanici e refrigeranti garantiti dal gruppo. Refrigerati costruiti completamente in acciaio Inox AISI 201, con prestazioni professionali e disponibilità immediata presso il nostro centro logistico.

Forcold, la refrigerazione facile, veloce, economica e garantita da un solido gruppo.

EN

Forcold by Forcar is the convenient line of our brand, designed around the needs of small restaurants or bars in terms of refrigeration, to provide reliable product at an affordable price. Imported products, selected and guaranteed to obtain the best result at an extraordinarily low price. All Forcold products are the result of significant research, selection, strict tests and 25 years' experience in the field of refrigeration.
A complete range of simple and cost-effective refrigerated equipment, fitted with mechanical components and refrigerating agents granted by the Group. Refrigerated equipment entirely made of stainless steel AISI 201, with professional performances and immediate availability at our logistics centre.

Forcold, the easy, fast, economical refrigeration granted by a reliable Group.

FR

Forcold by Forcar est la ligne économique du Groupe, conçue pour les besoins des petits restaurants ou bars en termes de réfrigération, pour fournir un produit fiable à un prix abordable. Des produits d'importation sélectionnés et garantis pour vous offrir un maximum de compétitivité, à un prix extraordinairement bas. Tous les produits Forcold sont le résultat d'une longue période de recherche, de sélection, d'essais extrêmement sévères et de 25 ans d`expérience dans le domaine de la réfrigération.
Une gamme d'articles frigorifiques simples et compétitifs, avec des composants mécaniques et des fluides frigorigènes garantis par le groupe. Unités réfrigérées entièrement en acier inox AISI 201, avec des performances professionnelles et une disponibilité immédiate dans notre Centre Logistique.

Forcold, la réfrigération simple, rapide et économique garantie par un Groupe fiable.

DE

Forcold by Forcar ist die preisgünstige Linie der Gruppe, die für die Bedürfnisse kleiner Restaurants oder Bars im Bereich der Kühlung entwickelt wurde, um zuverlässige Maschinen zum kleinen Preis zu bieten. Importprodukte, ausgewählt und gewährleistet um Ihnen ein Höchstmaß an Wettbewerbsfähigkeit zu bieten. Alle Forcold Produkte sind das Ergebnis langer Untersuchungen, Auswahlverfahren strenger Kontrollen und 25 Jahre Erfahrung in der Kältetechnik.
Ein komplettes Sortiment an einfachen und kostengünstigen Kühlgeräten, ausgestattet mit mechanischen Komponenten und Kältemitteln, die von der Gruppe garantiert werden. Kühlgeräte aus Edelstahl AISI 201, mit professionellen Leistungen und sofortiger Verfügbarkeit in unserem Logistikzentrum.

Forcold, die einfache, schnelle und wirtschaftliche Kältetechnik, die von einer zuverlässigen Gruppe gewährleistet wird.



ICONE

ICONS
ICÔNES
SYMBOLE

	IT	EN	FR	DE
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO
	TEMPERATURA DI LAVORO	OPERATING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE SERVICE	BETRIEBSTEMPERATUR
mm	DIMENSIONI ESTERNE	EXTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	AUßENABMESSUNGEN
mm	DIMENSIONI INTERNE	INTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS INTÉRIEURES	INNENABMESSUNGEN
L	CAPACITÀ	CAPACITY	CAPACITÉ	KAPAZITÄT
MAX	TEMPERATURA MASSIMA DI LAVORO	MAX. OPERATING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE MAXIMALE DE SERVICE	MAXIMALE BETRIEBSTEMPERATUR
	TIPO DI REFRIGERAZIONE	TYPE OF COOLING	TYPE DE REFROIDISSEMENT	KÜHLUNGSTYP
DEFROST	TIPO DI SBRINAMENTO	DEFROSTING TYPE	TYPE DE DÉGIVRAGE	ABTAUUNGSART
GAS	TIPO DI GAS REFRIGERANTE	TYPE OF COOLING GAS	GAZ RÉFRIGÉRANT	KÄLTEMITTEL
H_2O	EVAPORAZIONE ACQUA CONDENSA	CONDENSED WATER EVAPORATION	ÉVAPORATION DE L'EAU DE CONDENSATION	KONDENSWASSERVERDAMPFUNG
CONTROL	CONTROLLO TEMPERATURA	TEMPERATURE CONTROL	RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE	TEMPERATURSTEUERUNG
	ISOLAMENTO	INSULATION	ISOLATION THERMIQUE	WÄRMESCHUTZ
	ASSORBIMENTO	POWER CONSUMPTION	PUISSANCE ABSORBÉE	STROMAUFNAHME
1 Ph	TENSIONE	VOLTAGE	TENSION	SPANNUNG
MATERIAL	MATERIALE DI COSTRUZIONE	CONSTRUCTION MATERIAL	MATÉRIEL CONSTRUCTIF	BAUSTOFF
REVERSIBLE	INVERSIONE PORTA	DOOR REVERSING	INVERSION DE PORTE	TÜRUMLENKUNG
	LUCE INTERNA	INTERIOR LIGHT	ECLAIRAGE INTÉRIEUR	INNENBELEUCHTUNG
STANDARD	ACCESSORI IN DOTAZIONE	SUPPLIED ACCESSORIES	ACCESSOIRES FOURNIS	LIEFERUMFANG ZUBEHÖR
ENERGY CLASS	CLASSE ENERGETICA	ENERGY CLASS	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	ENERGIEKLASSE
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO
NET Kg	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT
GROSS Kg	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT
mm	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE
€	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS



INDICE

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALT

IT	EN	FR	DE	
ARMADI REFRIGERATI GN2/1 VENTILATI	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 VENTILATED	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 VENTILÉES	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG	11
ARMADI REFRIGERATI GN2/1 STATICI	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 STATIC	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 STATIQUES	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE STATISCH	16
ARMADI REFRIGERATI LINEA SNACK	REFRIGERATED CABINET SNACK LINE	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES LIGNE SNACK	KÜHLSCHRÄNKE SERIE SNACK	19
TAVOLI REFRIGERATI GASTRONOMIA GN1/1 - VENTILATI - LINEA SNACK	GASTRONOMY REFRIGERATED COUNTERS - GN1/1 - VENTILATED SNACK LINE	TABLES RÉFRIGÉRÉES GASTRONOMIE GN1/1 - VENTILÉES LIGNE SNACK	GASTRONOMIE-KÜHLTISCHE GN1/1 UMLUFTKÜHLUNG SERIE SNACK	21
ARMADI REFRIGERATI PASTICCERIA VENTILATI	REFRIGERATED PASTRY COUNTERS VENTILATED	TABLES À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES	KONDITOREI KÜHLTISCHE UMLUFTKÜHLUNG	28
TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA VENTILATI	REFRIGERATED PASTRY CABINETS VENTILATED	ARMOIRES À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉES - VENTILÉES	KONDITOREI KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG	30
VETRINE REFRIGERATE PIZZA STATICHE	REFRIGERATED PIZZA DISPLAY CASES STATIC	VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZA STATIQUES	PIZZA KÜHLVITRINE STATISCH	34
BANCHI PIZZA REFRIGERATI VENTILATI	REFRIGERATED PIZZA COUNTERS VENTILATED	COMPTOIRS À PIZZA RÉFRIGÉRÉS VENTILÉS	PIZZAKÜHLTISCHE UMLUFTGEKÜHLT	38
BANCHI PIZZA REFRIGERATI STATICI	REFRIGERATED PIZZA COUNTERS STATIC	COMPTOIRS À PIZZA RÉFRIGÉRÉS STATIQUES	PIZZAKÜHLTISCHE STATISCH	41
CASSETTIERA INOX	STAINLESS STEEL DRAWERS	MEUBLE A TIROIRS	SCHUBLADENSCHRANK AUS EDELSTAHL	44
SALADETTE REFRIGERATE PER INSALATE GN1/1 - STATICA	REFRIGERATED SALADETTES FOR SALADS - GN1/1 - STATIC	SALADETTES RÉFRIGÉRÉES POUR SALADES - GN1/1 - STATIQUES	GEKÜHLTE SALADETTE FÜR SALATE GN1/1 - STATISCH	45
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	50



Armadi refrigerati
GN2/1 - ventilati

IT Armadi refrigeratI GN2/1 in acciaio inox. Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere massimo spazio disponibile - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno e reversibile (escluso GNV600DT) - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in acciaio Inox egolabili in altezza. Kit optional di adattamento per contenimento di griglie 60x40 cm disponibile solo per G-GN650-FC.

EN GN2/1 refrigerated cabinets in stainless steel. Ventilated refrigeration - incorporated refrigerating unit - concealed evaporator for maximum space availability - engine compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electric heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electric heating element and automatic control of the defrosting temperature - automatic evaporation of the condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Reversible door with self closing spring (except GNV600DT) - door lock with key - tool-free extractable door gasket - internal light - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanised plate. Height-adjustable feet in stainless steel. On request conversion kit for 60x40 cm grids available only for G-GN650-FC.

FR Armoires réfrigérées GN2/1 en acier inox. Réfrigération ventilée - unité integrée - évaporateur escamotable pour une plus grande disponibilité d'espace - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau condensée - évaporateur traité contre la corrosion. Porte réversible avec ressort auto-fermant (sauf GNV600DT) - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - éclairage intérieur - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée. Pieds réglables en hauteur en acier inox. Kit d'adaptation optionnel pour grilles de 60x40 cm, disponible uniquement pour G-GN650-FC.

DE GN2/1 Kühlschränke aus Edelstahl. Umluftkühlung - Motoreinheit eingebaut - Versenkender Verdampfer, um Platz zu gewinnen - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatische Steuerung der Abtautemperatur - automatische Kondenswasser -Verdampfung - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder (außer GNV600DT) - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Innenbeleuchtung - Boden mit abgerundeten Ecken - Außenrückwand und Bodenplatte aus verzinktem Blech. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Auf Anfrage Anpassungssatz zur Aufnahme von 60x40 cm großen Gittern, nur für G-GN650-FC erhältlich.

Optional

CG21	GRP21-FC	RUO120 ø120 mm	A64 mod. GN650-FC 60x40 cm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse	Kit supporti e guide per teglie Set of supports and runners Kit de supports et guides pour plaques Kit von Träger und Führungschienen für Bleche
24 €	**20 €**	**115 €**	**360 €**

G-GN650TN-FC
G-GN650BT-FC



	G-GN650TN-FC	G-GN650BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	740 x 830 x 2010(h) mm	740 x 830 x 2010(h) mm
mm	620 x 700 x 1396(h) mm	620 x 700 x 1396(h) mm
L	650 L	650 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	305 W	520 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	led	led
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	E
NET Kg	120 Kg	124 Kg
GROSS Kg	127 Kg	135 Kg
mm	765 x 855 x 2080(h) mm	765 x 855 x 2080(h) mm
€	1400 €	1685 €

G-GN650TNG-FC
G-GN650BTG-FC



	G-GN650TNG-FC	G-GN650BTG-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	740 x 830 x 2010(h) mm	740 x 830 x 2010(h) mm
mm	620 x 700 x 1396(h) mm	620 x 700 x 1396(h) mm
L	650 L	650 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	305 W	520 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	si / yes	si / yes
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	125 Kg	140 Kg
GROSS Kg	139 Kg	154 Kg
mm	765 x 855 x 2080(h) mm	765 x 855 x 2080(h) mm
€	**1520 €**	**1890 €**

G-GN1410TN-FC
G-GN1410BT-FC



	G-GN1410TN-FC	G-GN1410BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1480 x 830 x 2010(h) mm	1480 x 830 x 2010(h) mm
mm	1360 x 700 x 1397(h) mm	1360 x 700 x 1397(h) mm
L	1300 L	1300 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	508 W	815 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	led	led
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	E
NET Kg	190 Kg	196 Kg
GROSS Kg	197 Kg	213 Kg
mm	1505 x 855 x 2080(h) mm	1505 x 855 x 2080(h) mm
€	2110 €	2480 €

G-GN1410TNG-FC



G-GN1410TNG-FC
-2°C + 8°C
1480 x 830 x 2010(h) mm
1360 x 700 x 1397(h) mm
1300 L
+35°C / 50%HR
ventilata / ventilated
elettrico / electric
R290
automatica / automatic
elettronico / electronic
60 mm
508 W
230V / 50Hz
acciaio Inox / stainless steel
no
si / yes
6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
206 Kg
227 Kg
1505 x 855 x 2080(h) mm
2260 €

Armadi refrigerati
GN2/1 - statici

IT Armadi refrigeratI GN2/1 in acciaio inox. Refrigerazione statica - ventilatore e convogliatore d'aria interno per uniformare la temperatura - gruppo incorporato in vano superiore - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per elimina-zione della condensa - eliminazione dell'acqua di condensa tramite bacinella. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave -guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata - piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

FR Armoires réfrigérées GN2/1 en acier inox. Réfrigération statique - ventilateur et convoyeur d'air interne pour uniformiser la température - groupe incorporé dans le compartiment supérieur - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - élimination de l'eau de condensation avec bac.Porte réversible avec ressort auto-fermant- fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds en acier inox réglables en hauteur.

EN GN2/1 refrigerated cabinets in stainless steel .Static refri-geration - fan and internal air conveyor to uniform the temperature - incorporated refrigerating unit in the upper compartment - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - drip tray to collect condensation water. Reversible door with self closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet in stainless steel.

DE GN2/1 Kühlschränke aus Edelstahl. Statische Kühlung - Gebläse und interner Luftförderer zur Temperaturregelung - integrier-te Einheit im oberen Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektro-nische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensa-tion - Beseitigung von Kondenswasser durch eine Wanne. Umkehrba-re Tür mit Rückholfeder - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken - und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenvers-tellbare Füße aus Edelstahl.

Optional

CG21	GRP21-FC	RUO120 ø120 mm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse
24 €	**20 €**	**115 €**

G-GN600TN-FC
G-GN600BT-FC



	G-GN600TN-FC	G-GN600BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	680 x 810 x 2010(h) mm	680 x 810 x 2010(h) mm
mm	560 x 680 x 1390(h) mm	560 x 680 x 1390(h) mm
L	600 L	600 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R290
H_2O	vasca di raccolta collecting basin	vasca di raccolta collecting basin
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	220 W	204 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	D
NET Kg	104 Kg	114 Kg
GROSS Kg	118 Kg	126 Kg
mm	710 x 840 x 2090(h) mm	710 x 840 x 2090(h) mm
€	1290 €	1600 €

G-GN1200TN-FC
G-GN1200BT-FC



	G-GN1200TN-FC	G-GN1200BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1340 x 810 x 2010(h) mm	1340 x 810 x 2010(h) mm
mm	1220 x 680 x 1390(h) mm	1220 x 680 x 1390(h) mm
L	1200 L	1200 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R290	R290
H_2O	vasca di raccolta collecting basin	vasca di raccolta collecting basin
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	415 W	602 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	D
NET Kg	163 Kg	174 Kg
GROSS Kg	177 Kg	183 Kg
mm	1370 x 840 x 2090(h) mm	1370 x 840 x 2090(h) mm
€	1950 €	2200 €

Armadi refrigerati
linea snack

IT Armadio refrigerato, linea Snack (contenitore di bibite). Refrigerazione statica. Ventilatore e convogliatore d'aria interno per uniformare la temperatura - gruppo incorporato in vano superiore - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - eliminazione dell'acqua di condensa tramite bacinella. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata - piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

FR Armoires réfrigérées. ligne Snack (puor boissons). Réfrigération stati-que - ventilateur et convoyeur d'air interne pour uniformiser la tem-pérature - groupe incorporé dans le compartiment supérieur - com-partiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - élimination de l'eau de condensation avec bac. Porte réversible avec ressort auto-fermant -fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils -fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds en acier inox réglables en hauteur.

EN Refrigerated cabinet, snack line (beverage container). Static refrigeration - fan and internal air conveyor to uniform the temperature - incorporated refrigerating unit in the upper compartment - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - drip tray to collect condensation water. Re-versible door with self closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet in stainless steel.

DE Kühlschränke, Snack Line (Softdrinkbehälter). Umluftkühlung - Einbaueinheit - sichtbarer Verdampfer im Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit Digitalthermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - Motorstoppabtauung - automatische Verdampfung des Kondenswassers. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türvers-chluss mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken- und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Optional

CGSN	GRPSN-FC	RUO120 ø120 mm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse
18 €	18 €	115 €

G-SNACK400TN-FC
G-SNACK400BT-FC



	G-SNACK400TN-FC	G-SNACK400BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	680 x 710 x 2010(h) mm	680 x 710 x 2010(h) mm
mm	560 x 580 x 1390(h) mm	560 x 580 x 1390(h) mm
L	429 L	429 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R290
H_2O	vasca di raccolta / collecting basin	vasca di raccolta / collecting basin
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	215 W	675 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	D
NET Kg	108 Kg	115 Kg
GROSS Kg	118 Kg	125 Kg
mm	710 x 740 x 2090(h) mm	710 x 740 x 2090(h) mm
€	1200 €	1460 €

Tavoli refrigerati
gastronomia GN1/1 - ventilati e linea snack

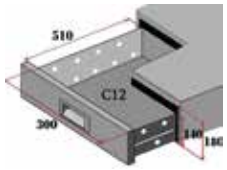
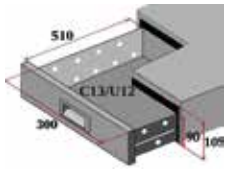
IT Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - andamento circolare dell'aria fredda in modo da non toccare direttamente il prodotto - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - facile intercambiabilità porte con cassettiere da due e tre cassetti - cassettiere facilmente estraibili con guide telescopiche in acciaio inox. Piedini in acciaio Inox regolabili in altezza - possibilità di appoggio al muro.

EN Built-in extractable unit for easy maintenance - circular cold air flow to avoid direct impact on the product - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electrical heating element and automatic defrosting temperature control - automatic evaporation of condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - easy substitution of doors with two or three drawer units - easily extractable drawer units with stainless steel telescopic slides. Height-adjustable feet in stainless steel - can be placed against the wall.

FR Unité extractible intégrée pour un entretien facile - flux d'air froid circulaire pour ne pas toucher directement le produit - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et régulation automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur traité anticorrosion. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - remplacement aisé des portes par éléments de deux ou trois tiroirs - blocs-tiroirs amovibles avec glissières télescopiques en acier inox. Pieds en acier inox réglables en hauteur - peut être placé contre le mur.

DE Eingebaute ausziehbare Einheit für einfache Wartung - runder Kaltluftstrom, um das Produkt nicht direkt zu berühren - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatischer Abtautemperaturregelung - automatische Verdampfung des Kondenswassers - korrosionsgeschützter Verdampfer. Tür mit Rückholfeder - ausziehbare Türdichtung ohne Werkzeug - Boden mit abgerundeten Ecken - einfache Austauschbarkeit der Türen mit zwei oder drei Schubladenelementen - leicht ausziehbare Schubladenelemente mit Teleskopschienen aus Edelstahl. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional

CG11-FC	GRP11-FC	RUO120-FC ø120 mm	C12-FC mod. TN	C13-FC mod. TN	CGG mod. SNACK	GRPG mod. SNACK 33x43 cm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse	Set. 2 cassetti / drawers Set. 2 tiroirs / Schubladen 	Set. 3 cassetti / drawers Set. 3 tiroirs / Schubladen 	Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter
20 €	16 €	115 €	400 €	580 €	20 €	16 €

G-GN2100TN-FC / G-GN2100BT-FC



G-GN3100TN-FC / G-GN3100BT-FC



G-GN4100TN-FC / G-GN4100BT-FC



	G-GN2100TN-FC	G-GN2100BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1360 x 700 x 850(h) mm	1360 x 700 x 850(h) mm
mm	900 x 530 x 560(h) mm	900 x 530 x 560(h) mm
L	282 L	282 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	675 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	E
NET Kg	92 Kg	94 Kg
GROSS Kg	106 Kg	109 Kg
mm	1390 X 730 x 880(h) mm	1390 x 730 x 880(h) mm
€	1360 €	1660 €

	G-GN3100TN-FC	G-GN3100BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1795 x 700 x 850(h) mm	1795 x 700 x 850(h) mm
mm	1335 x 530 x 560(h) mm	1335 x 530 x 560(h) mm
L	417 L	417 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	675 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	E
NET Kg	114 Kg	124 Kg
GROSS Kg	126 Kg	139 Kg
mm	1825 x 730 x 880(h) mm	1825 x 730 x 880(h) mm
€	1600 €	1900 €

	G-GN4100TN-FC	G-GN4100BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	2230 x 700 x 850(h) mm	2230 x 700 x 850(h) mm
mm	1772 x 630 x 560(h) mm	1772 x 630 x 560(h) mm
L	553 L	553 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	398 W	675 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	E
NET Kg	132 Kg	147 Kg
GROSS Kg	153 Kg	168 Kg
mm	2260 x 760 x 880(h) mm	2260 x 760 x 880(h) mm
€	1890 €	2150 €

G-GN2200TN-FC / G-GN2200BT-FC



G-GN3200TN-FC / G-GN3200BT-FC



G-GN4200TN-FC / G-GN4200BT-FC



	G-GN2200TN-FC	G-GN2200BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1360 x 700 x 950(h) mm	1360 x 700 x 950(h) mm
mm	900 x 530 x 560(h) mm	900 x 530 x 560(h) mm
L	282 L	282 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	675 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	E
NET Kg	92 Kg	94 Kg
GROSS Kg	106 Kg	109 Kg
mm	1390 x 730 x 970(h) mm	1390 x 730 x 970(h) mm
€	1390 €	1690 €

	G-GN3200TN-FC	G-GN3200BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1795 x 700 x 950(h) mm	1795 x 700 x 950(h) mm
mm	1335 x 530 x 560(h) mm	1335 x 530 x 560(h) mm
L	417 L	417 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	675 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	E
NET Kg	114 Kg	124 Kg
GROSS Kg	126 Kg	139 Kg
mm	1825 x 730 x 970(h) mm	1825 x 730 x 970(h) mm
€	1640 €	1940 €

	G-GN4200TN-FC	G-GN4200BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	2230 x 700 x 950(h) mm	2230 x 700 x 950(h) mm
mm	1772 x 630 x 560(h) mm	1772 x 630 x 560(h) mm
L	553 L	553 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	398 W	675 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	E
NET Kg	132 Kg	147 Kg
GROSS Kg	153 Kg	168 Kg
mm	2260 x 730 x 970(h) mm	2260 x 730 x 970(h) mm
€	1940 €	2200 €

G-SNACK2100TN-FC / G-SNACK2200TN-FC



G-SNACK3100TN-FC / G-SNACK3200TN-FC



G-SNACK4100TN-FC / G-SNACK4200TN-FC



	G-SNACK2100TN-FC	G-SNACK2200TN-FC
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
mm	1360 x 600 x 850(h) mm	1360 x 600 x 950(h) mm
mm	900 x 430 x 560(h) mm	900 x 430 x 560(h) mm
L	159 L	159 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	275 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids 33x43 cm 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids 33x43 cm 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	C
NET Kg	94 Kg	94 Kg
GROSS Kg	109 Kg	109 Kg
mm	1390 x 630 x 880(h) mm	1390 x 630 x 880(h) mm
€	1300 €	1330 €

	G-SNACK3100TN-FC	G-SNACK3200TN-FC
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
mm	1795 x 600 x 850(h) mm	1795 x 600 x 950(h) mm
mm	1335 x 430 x 560(h) mm	1335 x 430 x 560(h) mm
L	239 L	239 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	275 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 33x43 cm 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 33x43 cm 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	C
NET Kg	103 Kg	103 Kg
GROSS Kg	127 Kg	127 Kg
mm	1825 x 630 x 880(h) mm	1825 x 630 x 980(h) mm
€	1500 €	1540 €

	G-SNACK4100TN-FC	G-SNACK4200TN-FC
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
mm	2230 x 600 x 850(h) mm	2230 x 600 x 950(h) mm
mm	1772 x 530 x 560(h) mm	1772 x 530 x 560(h) mm
L	342 L	342 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	398 W	398 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	4 griglie / grids 33x43 cm 4 coppie di guide / pairs of slides	4 griglie / grids 33x43 cm 4 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	C
NET Kg	194 Kg	194 Kg
GROSS Kg	225 Kg	225 Kg
mm	2260 x 630 x 880(h) mm	2260 x 630 x 980(h) mm
€	1800 €	1850 €

Armadi refrigerati pasticceria
Ventilati

IT Armadi refrigerati per laboratori di pasticceria realizzato in acciaio inox. Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - vano motore con fianchi coibentati - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere il massimo spazio disponibile all'interno - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna -fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

EN Refrigerated cabinet for pastry shops made of stainless steel . Ventilated refrigeration - incorporated refrigerating unit - insula-ted engine compartment - concealed evaporator for maximum inter-nal space availability - electronic temperature control with digital ther-mostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electric heating element and automatic control of the defrosting temperature - automatic evapo-ration of the condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Reversible door with self-closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet in stainless steel.

FR Armoire réfrigérée pour laboratoires de pâtisserie en acier inox AISI 304. Réfrigération ventilée - groupe incorporé - compartiment moteur à parois isolées - évaporateur escamotable pour une plus grande disponibilité d'espace intérieur - régulation électronique de la tem-pérature avec thermostat digital - résistance électrique autour du ca-dre de porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau condensée - évap-orateur traité contre la corrosion. Porte réversible avec ressort au-to-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - éclairage intérieur - fond avec coins arrondis - panneaux arrière et inférieur extérieurs en tôle galvanisée. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

DE Konditorei Kühlschränke aus Edelstahl AISI 304. Umluftkühlung - Mo-toreinheit eingebaut - isolierter Motorraum - versenkter Verdampfer, um Innenplatz zu gewinnen - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen he-rum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatische Steuerung der Abtautem-peratur - automatische Kondenswasser-Verdampfung - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Innenbeleuchtung - Boden mit abgerundeten Ecken - Außenrückwand und Bodenplatte aus verzinktem Blech. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

CGPA	GRP68-FC	RUO120 ø120 mm	CGGE
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Zwei kippsichere Führungschienen für Gitter
32 €	**22 €**	**115 €**	**32 €**

G-PA800TN-FC
G-PA800BT-FC



	G-PA800TN-FC	G-PA800BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	740 x 990 x 2010(h) mm	740 x 990 x 2010(h) mm
mm	620 x 860 x 1396(h) mm	620 x 860 x 1396(h) mm
L	737 L	737 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	305 W	591 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	si / yes	si / yes
STANDARD	10 coppie di guide / pairs of slides	10 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	E
NET Kg	172 Kg	174 Kg
GROSS Kg	182 Kg	184 Kg
mm	1015 x 765 x 2080(h) mm	1015 x 765 x 2080(h) mm
€	1670 €	1950 €

Tavoli refrigerati pasticceria
Ventilati

IT Struttura in acciaio inox. Refrigerazione ventilata. Pannello di controllo elettronico con display digitale - sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento automatici - gruppo incorporato estraibile per una facile manutenzione. Porta con guarnizioni magnetiche - angoli interni arrotondati - piedi regolabili in acciaio inox - porta con molla di ritorno - schienale in acciaio inox possibilità di appoggiare al muro.

FR Corps en acier inox. Réfrigération ventilée. Panneau de commande électronique avec affichage digital - dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage - groupe extractible intégré pour un entretien facile. Porte avec joints magnétiques - coins intérieurs arrondis - pieds réglables en acier inox - porte ressort autofermant - panneau postérieur en acier inox - peut être placé contre le mur.

EN Bakery refrigerated counters made of stainless steel. Ventilated refrigeration. Electronic control panel with digital display. Automatic defrosting and evaporation of condensation water. Built-in extractable group for easy maintenance. Door with magnetic gasket - rounded internal corners - height-adjustable feet in stainless steel - door with self-cloding spring - stainless steel back panel – can be placed against the wall.

DE Gehäuse aus Edelstahl AISI 304. Umluftkühlung. Elektronisches Bedienfeld mit Digitalanzeige - automatisches Abtauen und Verdampfen des Auftauwassers - eingebaute abnehmbare Gruppe für einfache Wartung. Tür mit Magnetdichtungen - abgerundete Innenecken - verstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304 - Tür mit Rückholfeder - Rückenlehne aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional

AV 4937 60x40x2(h) cm	AV 4940 60x40x2(h) cm	GUT	GAR
Teglia Blurex Blurex tray Plaque Blurex Blurex Blech	Teglia alluminata Aluminium tray Plaque aluminee Aluminiertes Blech	Coppia guida per teglie Pair of tray slides Paire de glissières pour plaque Führungschiene für Bleche	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Kippsichere Führungschienen für Gitter
18 €	18 €	28 €	32 €

GUT70 mod. PA1500-2000TN-GR7	GRP64-FC 60x40 cm	RUO120
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse
33 €	16 €	115 €

G-PA2100TN-FC



G-PA2200TN-FC



	G-PA2100TN-FC	G-PA2200TN-FC
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
mm	1510 x 800 x 850(h) mm	1510 x 800 x 950(h) mm
mm	1052 x 630 x 580(h) mm	1052 x 630 x 580(h) mm
L	390 L	390 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	275 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	C
NET Kg	92 Kg	92 Kg
GROSS Kg	106 Kg	106 Kg
mm	1540 x 830 x 880(h) mm	1540 x 830 x 980(h) mm
€	1390 €	1420 €

G-PA3100TN-FC



G-PA3200TN-FC



	G-PA3100TN-FC	G-PA3200TN-FC
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
mm	2020 x 800 x 850(h) mm	2020 x 800 x 950(h) mm
mm	1562 x 630 x 580(h) mm	1562 x 630 x 580(h) mm
L	580 L	580 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	398 W	398 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	C
NET Kg	114 Kg	114 Kg
GROSS Kg	126 Kg	126 Kg
mm	2050 x 830 x 880(h) mm	2050 x 830 x 980(h) mm
€	1690 €	1730 €



Vetrine refrigerate pizza
statiche

IT Vetrine refrigerate pizza con refrigerazione statica. Vetri di protezione - gruppo incorporato solo lato destro gas R600a. Adatte per il contenimento di bacinelle gastronorm, inox o in policarbonato - bacinelle escluse. Disponibili nella Serie 330 o nella Serie 380.

EN Refrigerated pizza display cases with static refrigeration. Safety glass - incorporated motor unit on the right side only - gas R600a. Ideal for gastronorm containers, both in stainless steel or polycarbonate - containers not included. Available with the 330 Line or the 380 Line.

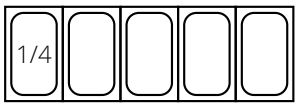
FR Vitrines réfrigérées à pizza avec réfrigération statique. Verre de sécurité - groupe moteur incorporé à droite uniquement - gaz R600a. Idéal pour les bacs gastronorm, en acier inox ou en polycarbonate - les bacs ne sont pas inclus. Disponible dans la ligne 330 ou la ligne 380.

DE Pizza-Kühlvitrinen mit statischer Kühlung. Sicherheitsglas - eingebautes Aggregat nur auf der rechten Seite - R600a Gas. Ideal für Gastronormbehälter, aus Edelstahl oder Polycarbonat - Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten. Erhältlich mit der Serie 330 oder Serie 380.

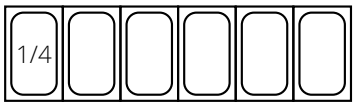


Series 330
MAX 150(h) mm

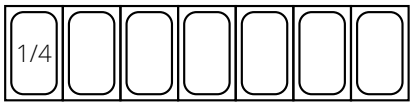
L= 1200 mm



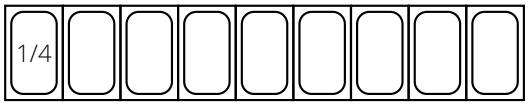
L= 1400 mm



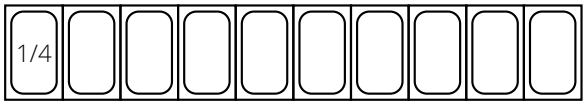
L= 1500 mm



L= 1800 mm



L= 2000 mm



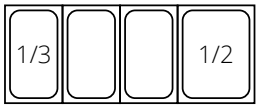
	VRX1200-330	VRX1400-330	VRX1500-330	VRX1800-330	VRX2000-330
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	1200 x 335 x 435(h) mm con vetri / with glass	1400 x 335 x 435(h) mm con vetri / with glass	1500 x 335 x 435(h) mm con vetri / with glass	1800 x 335 x 435(h) mm con vetri / with glass	2000 x 335 x 435(h) mm con vetri / with glass
mm	1200 x 330 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1400 x 330 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1500 x 330 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1800 x 330 x 230(h) mm senza vetri / without glass	2000 x 330 x 230(h) mm senza vetri / without glass
mm	845 x 251 x 165(h) mm	1054 x 251 x 165(h) mm	1145 x 251 x 165(h) mm	1454 x 251 x 165(h) mm	1654 x 251 x 165(h) mm
L	5x GN1/4 - 20 L	6x GN1/4 - 24 L	7x GN1/4 - 28 L	9x GN1/4 - 36 L	10x GN1/4 - 40 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor
GAS	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
H_2O	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm
	145 W	145 W	145 W	145 W	145 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no	no	no	no
	no	no	no	no	no
STANDARD	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set
NET Kg	36 Kg	38 Kg	42 Kg	48 Kg	59 Kg
GROSS Kg	49 Kg	54 Kg	57 Kg	60 Kg	71 Kg
mm	1240 x 375 x 310(h) mm	1440x 375 x 310(h) mm	1540 x 375 x 310(h) mm	1840 x 375 x 310(h) mm	2040 x 375 x 310(h) mm
€	**520 €**	**550 €**	**570 €**	**650 €**	**680 €**



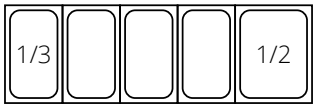
Series 380

MAX 150(h) mm

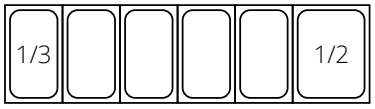
L= 1200 mm



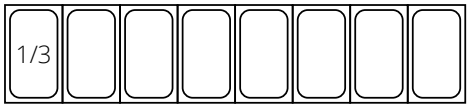
L= 1400 mm



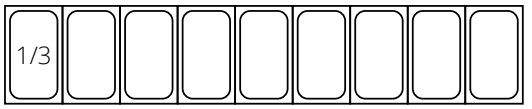
L= 1500 mm



L= 1800 mm



L= 2000 mm





	VRX1200-380	VRX1400-380	VRX1500-380	VRX1800-380	VRX2000-380
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	1200 x 395 x 435(h) mm con vetri / with glass	1400 x 395 x 435(h) mm con vetri / with glass	1500 x 395 x 435(h) mm con vetri / with glass	1800 x 395 x 435(h) mm con vetri / with glass	2000 x 395 x 435(h) mm con vetri / with glass
mm	1200 x 380 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1400 x 380 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1500 x 380 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1800 x 380 x 230(h) mm senza vetri / without glass	2000 x 380 x 230(h) mm senza vetri / without glass
mm	854 x 311 x 165(h) mm	1054 x 311 x 165(h) mm	1154 x 311 x 165(h) mm	1454 x 311 x 165(h) mm	1654 x 311 x 165(h) mm
L	5x GN1/4 - 20 L	6x GN1/4 - 24 L	7x GN1/4 - 28 L	9x GN1/4 - 36 L	10x GN1/4 - 40 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor
GAS	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
H_2O	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm
	145 W	145 W	145 W	145 W	145 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no	no	no	no
	no	no	no	no	no
STANDARD	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set
NET Kg	38 Kg	42 Kg	43 Kg	52 Kg	61 Kg
GROSS Kg	53 Kg	60 Kg	61 Kg	64 Kg	75 Kg
mm	1290 x 390 x 410(h) mm	1500 x 400 x 410(h) mm	1590 x 390 x 410(h) mm	1890 x 390 x 410(h) mm	2090 x 450 x 410(h) mm
€	**550 €**	**600 €**	**630 €**	**670 €**	**725 €**

Banchi pizza refrigerati
ventilati

IT Banchi pizza refrigerati con refrigerazione ventilata. Struttura in acciaio inox - gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione -andamento circolare dell'aria fredda in modo da non investire direttamente il prodotto - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa -sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - piedini in acciaio inox regolabili in altezza - schienale in acciaio inox - possibilità di appoggio al muro.

EN Refrigerated pizza counters with ventilated refrigeration. Stainless steel casing - built-in extractable unit for easy maintenance - circular cold air flow to avoid direct product impact - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electrical heating element and automatic defrosting temperature control - automatic evaporation of condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - height-adjustable feet in stainless steel - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

FR Comptoirs à pizza réfrigérés avec réfrigération ventilée. Corps en acier inox - unité extractible intégrée pour un entretien facile - flux d'air froid circulaire pour ne pas affecter directement le produit - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur avec traitement anti-corrosion. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - pieds en acier inox réglables en hauteur - panneau arrière en acier inox - possibilité de s'appuyer sur le mur.

DE Pizzakühltische mit Umluftkühlung. Gehäuse aus Edelstahl - integrierte ausziehbare Einheit für einfache Wartung - runder Kaltluftstrom, um das Produkt nicht direkt zu beeinflussen - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatischer Abtautemperaturregelung - automatische Verdampfung des Kondenswassers - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Tür mit Rückholfeder - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - höhenverstellbare Füße aus Edelstahl- Rückwand aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional

GUT	GAR	GRP64-FC
Coppia guide per teglie Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungschienen für Gitter	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Zwei kippsichere Führungschienen für Gitter	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter
28 €	32 €	16 €

G-PZ1610TN-FC



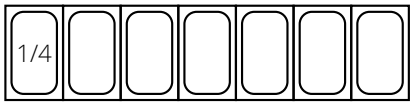
G-PZ2600TN-FC



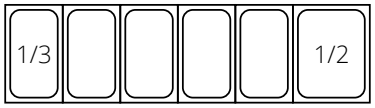
NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

RI15033V
L= 1500 mm



RI15038V
L= 1500 mm



	G-PZ1610TN-FC	G-PZ2600TN-FC
	- 2°C + 8°C	- 2°C + 8°C
mm	1510 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display	1510 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display
mm	540 x 630 x 560(h) mm	1052 x 630 x 580(h) mm
L	390 L	390 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	275 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	7 coppie guide per porta 7 pairs of slides per door	7 coppie guide per porta 7 pairs of slides per door
ENERGY CLASS	C	C
NET Kg	304 Kg	252 Kg
GROSS Kg	321 Kg	267 Kg
mm	1540 x 830 x 1180(h) mm	1510 x 830 x 1180(h) mm
€	1750 €	1550 €

G-PZ2610TN-FC



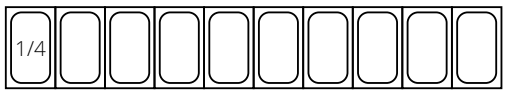
G-PZ3600TN-FC



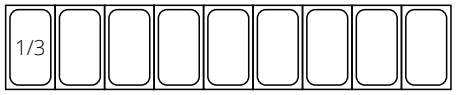
NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

RI20033V
L= 2000 mm



RI20038V
L= 2000 mm



	G-PZ2610TN-FC	G-PZ3600TN-FC
	-2°C + 8°C	-2°C + 8°C
mm	2020 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display	2020 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display
mm	1052 x 630 x 580(h) mm	1562 x 630 x 580(h) mm
L	386 L	580 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	398 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	7 coppie guide per porta 7 pairs of runners for pans	7 coppie guide per porta 7 pairs of runners for pans
ENERGY CLASS	C	C
NET Kg	327 Kg	306 Kg
GROSS Kg	347 Kg	326 Kg
mm	2055 x 830 x 1180(h) mm	2055 x 830 x 1180(h) mm
€	2160 €	1880 €

Banchi pizza refrigerati
statici

IT Banchi pizza refrigerati con refrigerazione statica. Struttura in acciaio inox - gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - piedini in acciaio inox regolabili in altezza -schienale in acciaio inox - possibilità di appoggio al muro.

EN Refrigerated pizza counters with static refrigeration. Stainless steel casing - built-in extractable unit for easy maintenance - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic evaporation of condensate water. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded cor-ners - height-adjustable feet in stainless steel - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

FR Comptoirs à pizza réfrigérés avec réfrigération statique. Corps en acier inox - unité extractible intégrée pour un entretien facile - rég-ulation électronique de la température avec thermostat digital - résis-tance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la conden-sation - évaporation automatique de l'eau de condensation. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - pieds en acier inox réglables en hauteur - panneau arrière en acier inox - possibilité de s'appuyer sur le mur.

DE Pizzakühltische mit statischer Kühlung. Gehäuse aus Edelstahl - integrierte ausziehbare Einheit für einfache Wartung - elektro-nische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Konden-sation - automatische Verdampfung des Kondenswassers. Tür mit Rückholfeder - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit ab-gerundeten Ecken - höhenverstellbare Füße aus Edelstahl - Rückwand aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional

CG11	GRP11-FC
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter
20 €	16 €

G-S903PZ-FC

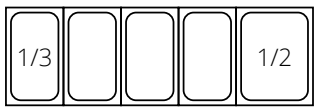


G-S903PZ-FC
+2°C + 8°C
1400 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
1293 x 515 x 500(h) mm
368 L
+35°C / 50%HR
statica / static
DEFROST: a sosta / stop compressor
GAS: R600a
H_2O: automatica / automatic
CONTROL: elettronico / electronic
50 mm
435 W
1 Ph: 230V / 50Hz
MATERIAL: acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE: no
no
STANDARD: 3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS: E
NET Kg: 198 Kg
GROSS Kg: 223 Kg
1420 x 750 x 1150(h) mm
1450 €

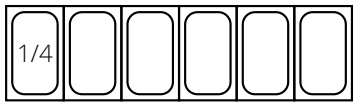
NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

RI14033
L= 1400 mm



RI14038V
L= 1400 mm



G-S903PZCAS-FC

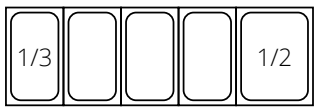


- Con cassetteria per impasto pizza
- With drawers for pizza dough
- Mit Schubladen für Pizzateig
- Avec tiroirs pour pâte à pizza

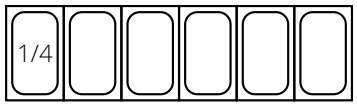
NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

RI14033
L= 1400 mm



RI14038V
L= 1400 mm



	G-S903PZCAS-FC
	+2°C + 8°C
mm	1420 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
mm	827 x 512 x 500(h) mm
L	257 L
MAX	+35°C / 50%HR
	statica / static
DEFROST	a sosta / stop compressor
GAS	R600a
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	45 mm
	235 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 - 6 coppie di guide / pairs of slides 6 cassetti / 6 drawers
ENERGY CLASS	E
NET Kg	198 Kg
GROSS Kg	223 Kg
mm	1440x 750 x 1150(h) mm
€	1720 €

Cassettiera inox

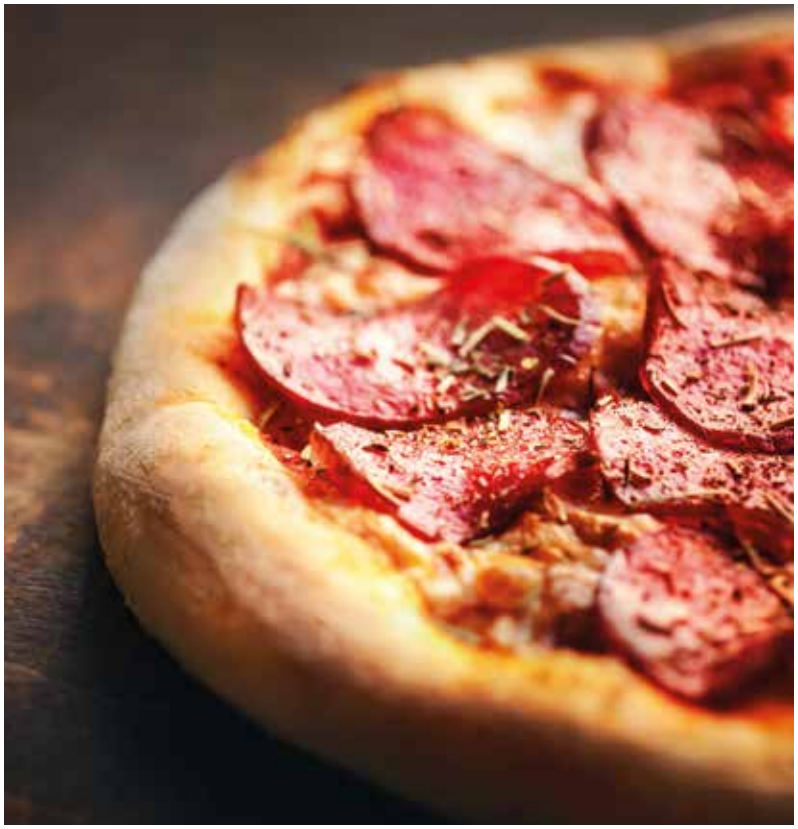
CAS7-FC

IT Cassetiera inox per contenitori impasti pizza 60x40x7,5(h) cm senza coperchi.

EN Stainless steel drawers for pizzadough containers 60x40x7,5(h) cm without lids.

FR Meuble a tiroirs pour conteneursa pate a pizza 60x40x7,5(h) cm sans couvercles.

DE Schubladenschrank aus edelstahl fuer pizzateigebehaelter 60x40x7,5(h) cm ohne deckel.





- Cassette pizza escluse.
- Pizza dough containers not included.
- Conteneurs pour pâte exclus.
- Pizzateigbehälter ausgesholossen.

	CAS7-FC
mm	520 X 800 X 810(h) mm
NET Kg	28 Kg
GROSS Kg	30 Kg
mm	530 x 810 x 820(h) mm
€	**800 €**

Saladette refrigerate per insalate
GN1/1 - statiche

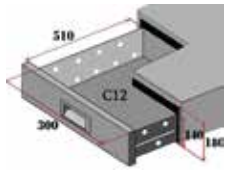
IT Saladette refrigerata per insalate con refrigerazione statica. Struttura esterna in acciaio inox - sbrinamento automatico - evaporatore statico schiumato su tre lati con ventola per uniformare la temperatura - coperchio ad apertura telescopica - termostato elettronico - pianetto di lavoro in polietilene alimentare - 1 griglia intermedia per porta GN1/1 - bacinelle escluse

EN Refrigerated saladettes for salads with static refrigeration. Stainless steel casing - automatic defrosting - static evaporator foamed on three sides with fan to regulate the temperature - lid with telescopic opening - electronic thermostat - worktop in non-toxic polyethylene - 1 intermediate grid GN1/1 per door - containers not included.

FR Saladettes réfrigérées avec réfrigération statique. Corps en acier inox - dégivrage automatique - évaporateur statique moussé sur trois côtés avec ventilateur pour une température uniforme - couvercle télescopique - thermostat électronique - plan de travail en polyéthylène alimentaire - 1 grille intermédiaire GN1/1 par porte - sans bacs.

DE Gekühlte Saladette mit statischer Kühlung. Gehäuse aus Edelstahl - automatische Abtauung - statischer Verdampfer dreiseitig geschäumt mit Lüfter für eine gleichmäßige Temperatur - teleskopischer Deckel - elektronischer Thermostat - Arbeitsplatte aus lebensmitteltauglichem Polyethylen - 1 GN1/1 Zwischengitter pro Tür - ohne Behälter.

Optional

CG11	GRP11-FC	RUO50	CS12-FC mod. S901 - S903 TOP S903 PZ - PS200
Coppia guide per griglia Pair of runners for grilles Paire de glissieres pour grille Fuhrungspaar fur Abstellgitter	Griglia plastificata Plastic-coated grille Grille plastifiee Plastikuberzogene Abstellgitter	Kit 4 ruote con freno ø 50 mm Set of 4 wheels ø 50 with brake Jeu de 4 roues ø 50 mm Satz mit 4 Rädern ø 50 mm	Set. 2 cassetti / drawers Set. 2 tiroirs / Schubladen 
20 €	16 €	55 €	420 €

G-S900-FC



G-S903-FC



	G-S900-FC	G-S903-FC
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	900 x 700 x 850(h) mm	1365 x 700 x 865(h) mm
mm	827 x 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
L	2x GN1/1 + 3x GN1/6 240 L	4x GN1/1 368 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	35 mm	35 mm
	235 W	235 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	v
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	65 Kg	104 Kg
GROSS Kg	79 Kg	116 Kg
mm	970 x 753 x 900(h) mm	1390 x 750 x 900(h) mm
€	**840 €**	**1220 €**

Saladette refrigerate per insalate - GN1/1 - statica / Refrigerated saladettes for salads - GN1/1 - static
Saladettes réfrigérées pour salades - GN1/1 - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - GN1/1 - statisch

G-S901-FC



G-S903TOP-FC



	G-S901-FC	G-S903TOP-FC
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	900 x 700 x 850(h) mm	1365 x 700 x 850(h) mm
mm	827 X 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
L	240 L	368 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	35 mm	35 mm
	235 W	235 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	E	E
NET Kg	65 Kg	110 Kg
GROSS Kg	79 Kg	122 Kg
mm	970 x 753 x 900(h) mm	1390 x 750 x 900(h) mm
€	880 €	1250 €

Saladette refrigerate per insalate - GN1/1 - statica / Refrigerated saladettes for salads - GN1/1 - static
Saladettes réfrigérées pour salades - GN1/1 - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - GN1/1 - statisch

G-S9012D-FC



G-S9014D-FC



	G-S9012D-FC	G-S9014D-FC
	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C
mm	900 x 700 x 850(h) mm	900 x 700 x 850(h) mm
mm	827 X 512 x 500(h) mm	827 X 512 x 500(h) mm
L	230 L	220 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	40 mm	40 mm
	235 W	235 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	1 griglia / grids GN1/1 1 coppia di guide / pair of slid 2 cassetti/drawers	4 cassetti / 4 drawers
NET Kg	71 Kg	80 Kg
GROSS Kg	89 Kg	98 Kg
mm	970 x 753 x 900(h) mm	970 x 753 x 900(h) mm
€	**1190 €**	**1570 €**

Saladette refrigerate per insalate - GN1/1 - statica / Refrigerated saladettes for salads - GN1/1 - static
Saladettes réfrigérées pour salades - GN1/1 - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - GN1/1 - statisch

G-PS200-FC



G-PS300-FC



	G-PS200-FC	G-PS300-FC
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
mm	900 x 700 x 970(h) mm	1365 x 700 x 970(h) mm
mm	827 X 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
L	240 L	392 L
MAX	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
H_2O	automatica / automatic	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	40 mm	40 mm
	235 W	235 W
1 Ph	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grills GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grills GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	72 Kg	125 Kg
GROSS Kg	87 Kg	141 Kg
mm	970 x 750 x 985(h) mm	1390 x 750 x 985(h) mm
€	**1000 €**	**1390 €**

Saladette refrigerate per insalate - GN1/1 - statica / Refrigerated saladettes for salads - GN1/1 - static
Saladettes réfrigérées pour salades - GN1/1 - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - GN1/1 - statisch

G-PS900-FC



Piano di lavoro in granito
Granite work surface
Plan de travail en granit
Kapazität Schüsseln

	G-PS900-FC
	+2°C / +8°C
mm	900 x 700 x 1075(h) mm
mm	827 x 512 x 500(h) mm
L	240 L
MAX	+35°C / 50%HR
	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	40 mm
	235 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	98 Kg
GROSS Kg	109 Kg
mm	970 x 753 x 1100(h) mm
€	**965 €**

Saladette refrigerate per insalate - GN1/1 - statica / Refrigerated saladettes for salads - GN1/1 - static
Saladettes réfrigérées pour salades - GN1/1 - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - GN1/1 - statisch



Condizioni generali di vendita

GENERAL SALES CONDITIONS
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

IT

COSTO DELL'IMBALLO: compreso nel prezzo per le macchine - ricambi ed accessori € 5,00.
COSTO FISSO GESTIONE ORDINI: € 5,00 solo per ordini di importo inferiore a € 80,00.
CONDIZIONI DI PAGAMENTO: Si richiede il pagamento con bonifico bancario per:
1. prime forniture. - **2.** al superamento del fido. - **3.** invio dei ricambi.
DILAZIONI DI PAGAMENTO: da definire.
PREZZI: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine.
Tutti i prezzi sono esclusi di IVA.
TERMINI DI CONSEGNA:
1. Possibile spedizione giornaliera per macchine disponibili a magazzino (solo in Italia).
2. Per macchine da produrre circa 25 giorni salvo imprevisti.
ASSISTENZA TECNICA: a carico del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia di anni uno.
Forcar S.r.l. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti ma anche la gestione, da parte del rivenditore, della garanzia a copertura di essi. Forcar S.r.l. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia.
INSTALLAZIONE: a carico del rivenditore.
TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Forcar S.r.l. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.
GARANZIA: 12 mesi.
ASSICURAZIONE: tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione (responsabilità civile verso terzi) Escluso U.S.A. e CANADA.
CATALISTINO: la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nel presente sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.
IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI: tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggetti ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrice dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale. I prezzi potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici
MARCHI E BREVETTI: è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Forcar S.r.l.
Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marcati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.

MOD007V01 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2019

EN

PACKAGING COST: included in the price of the machines - spare parts and accessories € 5,00.
ORDER MANAGEMENT FIXED FEE: € 5,00 only for orders of less than € 80,00
PAYMENT TERMS: Payment by bank transfer is required for:
1. first orders. - **2.** in the event that the exposure is exceeded.
3. spare parts delivery.
PAYMENT DEFERMENT: to be defined.
PRICES: are not binding, may change without notice, in which case they will be confirmed with the order. Prices not include VAT.
DELIVERY TERMS:
1. Daily shipping possible for machines available in stock (in Italy only).
2. Delivery possible within 1 week from order for goods in stock.
3. For machines to be produced about 25 days unless unforeseen events occur.
TECHNICAL SUPPORT: to be provided by the DEALER for the duration of the warranty period of one year.
Forcar S.r.l. undertakes to supply, on warranty, all spare parts considered defective. The sales price invoiced to the end user will include not only the price of the end products sold but also the management, by the retailer, of their warranty. Forcar S.r.l. shall not incur any direct or indirect expenses borne by the retailer for the management of the warranty.
INSTALLATION: to be performed by the dealer.
TRANSPORT: EX WORKS, the goods travel at risk and danger of the customer, Forcar S.r.l. is not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Any disputes must be made at reception within the terms of the law.
WARRANTY: 12 months.
INSURANCE: all our machines are covered by insurance (third party liability) Excluding U.S.A. and CANADA.
CATALOGUE & PRICE LIST: This documentation voids all previous documentation. Technical data, drawings and images in this catalogue are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or suspend, at any time, its production without notice.
IMAGES AND DRAWINGS: all images made by the manufacturer are protected by copyright. The use or reproduction of the same is subject to authorization by the trademark owner who holds the material and intellectual property rights. Prices may vary in the event of misprints.
BRANDS and PATENTS: it is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Forcar S.r.l.
It should be noted that all machinery and accessories not bearing the CE mark have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.

MOD007V01 - PRINTED IN SEPTEMBER 2019

FR

FRAIS D'EMBALLAGE: inclus dans le prix des machines - pièces détachées et accessoires € 5,00.
FRAIS DE GESTION DE COMMANDE: € 5,00 uniquement pour les commandes inférieures à € 80,00
PAIEMENT: Le paiement par virement bancaire est requis pour:
1. premières fournitures. - **2.** l'excès du risque d'exposition.
3. l'envoi de pièces détachées.
PAIEMENTS DILATÉS: à définir.
PRIX: ils ne sont pas contractuels, peuvent être modifiés sans préavis, auquel cas ils seront confirmés lors de la commande. Tous les prix s'entendent hors TVA.
CONDITIONS DE LIVRAISON:
1. Possibilité d'expédition sur la journée pour les machines disponibles en stock (uniquement en Italie).
2. Possibilité de livraison dans un délai d'une semaine à compter de la date de commande pour les produits en stock.
3. Pour les machines à produire environ 25 jours, sauf circonstances imprévues.
ASSISTANCE TECHNIQUE: à imputer au DISTRIBUTEUR pour la durée de la garantie d'un an.
Forcar S.r.l. s'engage à fournir, sous garantie, toutes les pièces détachées considérées comme défectueuses. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final comprendra non seulement le prix des produits finis vendus mais aussi la gestion, par le distributeur, de la garantie qui les couvre. Forcar S.r.l. n'encourt aucun frais direct ou indirect pour la gestion de la garantie.
INSTALLATION: à imputer au revendeur.
TRANSPORT: EX WORKS, les marchandises voyagent aux risques et périls du client, Forcar S.r.l. n'est donc pas responsable des dommages subis par les marchandises pendant leur transport. Toute contestation doit être faite au moment de la livraison dans les conditions prévues par la loi.
GARANTIE: 12 mois.
ASSURANCE: toutes nos machines sont couvertes par une assurance (responsabilité civile) sauf les États-Unis et le Canada.
CATALOGUE ET LISTE PRIX: Cette documentation annule toute la documentation précédente. Les données techniques, illustrations et images de cette documentation sont données à titre purement indicatif. La Société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou de suspendre, à tout moment, sa production sans préavis.
IMAGES ET ILLUSTRATIONS: toutes les images réalisées par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. L'utilisation ou la reproduction de ceux-ci est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et titulaire des droits de propriété matérielle et intellectuelle. Les prix peuvent varier en cas d'erreurs typographiques.
MARQUES ET BREVETS: il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou brevets déposés par Forcar S.r.l.
Il est à noter que toutes les machines et accessoires sans marquage CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union Européenne.

MOD007V01 - PUBLIÉ EN SEPTEMBRE 2019

DE

VERPACKUNGSKOSTEN: Im Maschinenpreis enthalten - Ersatzteile und Zubehör € 5,00.
FESTE AUFTRAGSVERWALTUNGSKOSTEN: € 5,00 nur bei einem Bestellwert unter € 80,00.
ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Zahlung per Banküberweisung ist erforderlich bei:
1. erste Lieferungen. - **2.** Überschreitung der Kreditgrenze.
3. Versand von Ersatzteilen.
ZAHLUNGSAUFSCHUB: nach Absprache.
PREISE: sind nicht verbindlich, können ohne Vorankündigung geändert werden, in diesem Fall werden sie bei der Bestellung bestätigt. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
LIEFERBEDINGUNGEN:
1. Möglicher Tagesversand für lagerhaltige Maschinen (nur in Italien)
2. Möglicher Versand der Ware innerhalb von 1 Woche nach Bestellung für lagerhaltige Produkte.
3. Für Neumaschinen, ca. 25 Tage, vorbehaltlich unvorhergesehener Umstände.
TECHNISCHE UNTERSTÜTUNG: zu Lasten des Wiederverkäufers für die Dauer der Garantie von einem Jahr.
Forcar S.r.l. verpflichtet sich, im Rahmen der Garantie alle als defekt geltenden Ersatzteile zu liefern. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis der verkauften Endprodukte, sondern auch die Verwaltung ihrer Garantie durch den Wiederverkäufer. Forcar S.r.l. ist nicht verpflichtet, dem Wiederverkäufer direkte oder indirekte Kosten für die Verwaltung der Garantie zu erstatten.
INBETRIEBNAHME: zu Lasten des Wiederverkäufers.
VERSAND: EX WORKS, die Waren reisen auf Gefahr und Risiko des Kunden, Forcar S.r.l. ist nicht für Schäden an der Ware während des Versands verantwortlich. Etwaige Streitigkeiten müssen zum Zeitpunkt der Lieferung im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen geltend gemacht werden.
GARANTIE: 12 Monate.
VERSICHERUNG: Alle unsere Maschinen sind durch eine Versicherung (Haftpflicht) abgedeckt, mit Ausnahme in den USA und KANADA.
LISTEN-KATALOG: die vorliegende Unterlage ersetzt sämtliche früheren Versionen. Die technischen Daten, Abbildungen und Bilder in dieser Unterlage dienen nur der Information. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Eigenschaften zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.
BILDER UND ZEICHNUNGEN: alle vom Hersteller hergestellten Bilder unterliegen dem Urheberrecht. Die Verwendung oder Vervielfältigung derselben bedarf der Genehmigung der Eigentümerfirma der Marke und der materiellen und geistigen Eigentumsrechte. Preisänderungen sind aufgrund von Schreibfehlern möglich.
MARKEN UND PATENTE: es ist ausdrücklich verboten, die von Forcar S.r.l. registrierten Marken und/oder Patente zu verwenden.
Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.

MOD007V01 - FERTIGGESTELLT IM SEPTEMBER 2019





tatticadv.it



forcar®

ANNIVERSARY

Forcar S.r.l.
Via Sandro Pertini, 14 - 47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy
t: Tel. +39 0541 670529 - f:+39 0541 670064 - mail@forcar.it

FORCOLD.IT

CATALOGUE.2019.20



MULTISERVICE

forcar MULTISERVICE

fimar group

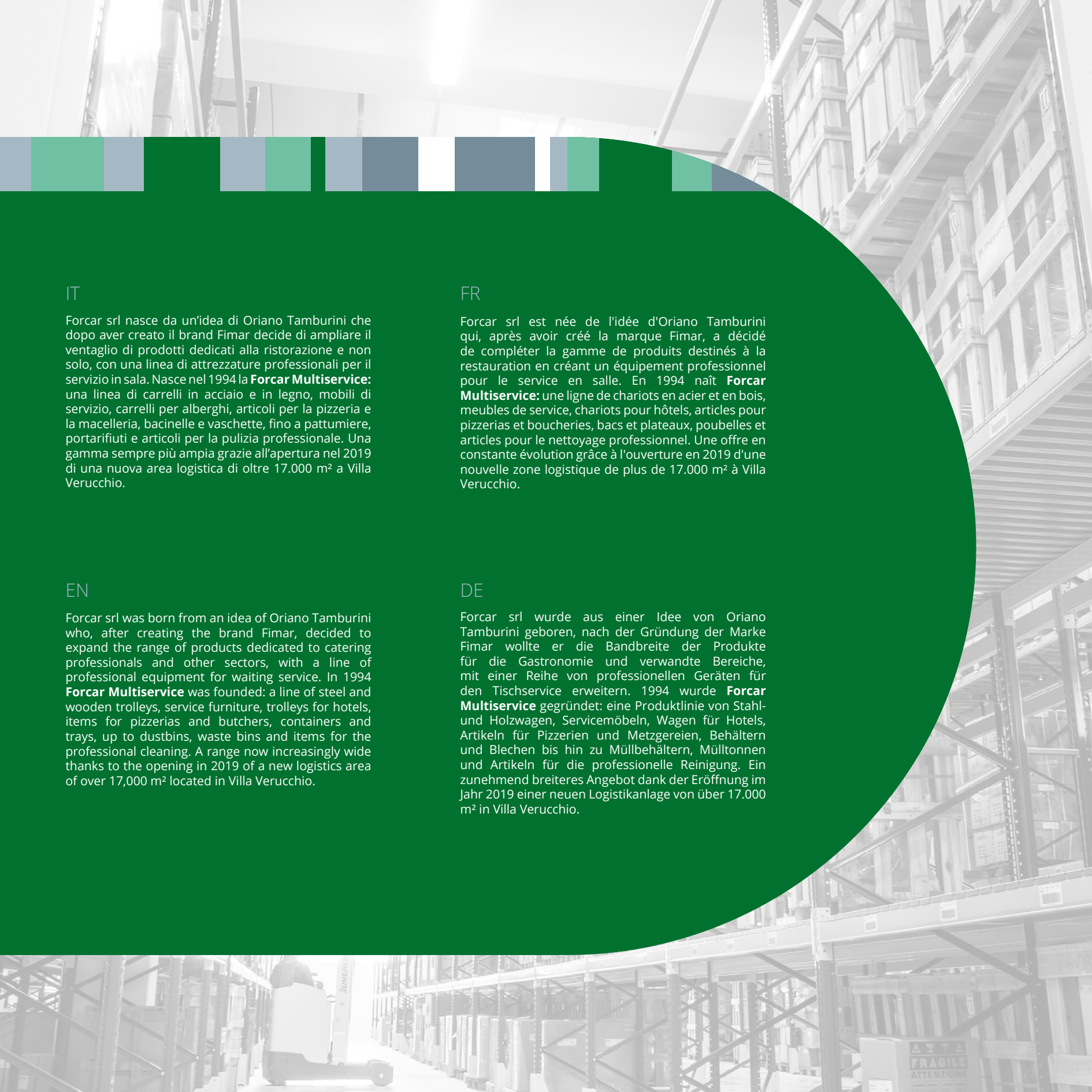

25
1994
2019
forcar®
ANNIVERSARY





Storia della Forcar

HISTORY
HISTOIRE
GESCHICHTE



IT

Forcar srl nasce da un'idea di Oriano Tamburini che dopo aver creato il brand Fimar decide di ampliare il ventaglio di prodotti dedicati alla ristorazione e non solo, con una linea di attrezzature professionali per il servizio in sala. Nasce nel 1994 la **Forcar Multiservice:** una linea di carrelli in acciaio e in legno, mobili di servizio, carrelli per alberghi, articoli per la pizzeria e la macelleria, bacinelle e vaschette, fino a pattumiere, portarifiuti e articoli per la pulizia professionale. Una gamma sempre più ampia grazie all'apertura nel 2019 di una nuova area logistica di oltre 17.000 m² a Villa Verucchio.

FR

Forcar srl est née de l'idée d'Oriano Tamburini qui, après avoir créé la marque Fimar, a décidé de compléter la gamme de produits destinés à la restauration en créant un équipement professionnel pour le service en salle. En 1994 naît **Forcar Multiservice:** une ligne de chariots en acier et en bois, meubles de service, chariots pour hôtels, articles pour pizzerias et boucheries, bacs et plateaux, poubelles et articles pour le nettoyage professionnel. Une offre en constante évolution grâce à l'ouverture en 2019 d'une nouvelle zone logistique de plus de 17.000 m² à Villa Verucchio.

EN

Forcar srl was born from an idea of Oriano Tamburini who, after creating the brand Fimar, decided to expand the range of products dedicated to catering professionals and other sectors, with a line of professional equipment for waiting service. In 1994 **Forcar Multiservice** was founded: a line of steel and wooden trolleys, service furniture, trolleys for hotels, items for pizzerias and butchers, containers and trays, up to dustbins, waste bins and items for the professional cleaning. A range now increasingly wide thanks to the opening in 2019 of a new logistics area of over 17,000 m² located in Villa Verucchio.

DE

Forcar srl wurde aus einer Idee von Oriano Tamburini geboren, nach der Gründung der Marke Fimar wollte er die Bandbreite der Produkte für die Gastronomie und verwandte Bereiche, mit einer Reihe von professionellen Geräten für den Tischservice erweitern. 1994 wurde **Forcar Multiservice** gegründet: eine Produktlinie von Stahl- und Holzwagen, Servicemöbeln, Wagen für Hotels, Artikeln für Pizzerien und Metzgereien, Behältern und Blechen bis hin zu Müllbehältern, Mülltonnen und Artikeln für die professionelle Reinigung. Ein zunehmend breiteres Angebot dank der Eröffnung im Jahr 2019 einer neuen Logistikanlage von über 17.000 m² in Villa Verucchio.



ICONE

ICONS
ICÔNES
SYMBOLE

	IT	EN	FR	DE
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO
	NUMERO PIANI	NUMBER OF SHELVES	NOMBRE D'ÉTAGÈRES	STELLFLÄCHENANZAHL
	CARICO MASSIMO	MAXIMUM LOAD	CHARGE MAXIMALE	MAXIMALE BELASTUNG
	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINEN ABMESSUNGEN
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG
	PIASTRE/FUOCHI	PLATES/BURNERS	CUSINIÉRES/BRÛLEURS	KOCHFLÄCHEN/KOCHSTELLEN
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE
	NUMERO VASCHE	NUMBER OF BOWLS	NOMBRE DE CUVES	ANZAHL DER WANNEN
	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR
	TIPO DI GAS	TYPE OF GAS	TYPE DE GAZ	GASTYP
	NUMERO DI TEGLIE	NUMBER OF TRAYS	NOMBRE DE PLAQUES	ANZAHL DER BLECHE
	NUMERO PIATTI	NUMBER OF PLATES	NOMBRE DE PLATS	ANZAHL DER TELLER
	CAPACITÀ DEL CONTENITORE	CONTAINER CAPACITY	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT



INDICE

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALT

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
CARRELLI E MOBILI DI SERVIZIO IN LEGNO WOODEN SERVICE TROLLEYS AND SERVING FURNITURE CHARIOTS ET MEUBLES DE SERVICE EN BOIS SERVIERWAGEN UND SERVICEMÖBEL AUS HOLZ	CARRELLI GUÉRIDON	GUÉRIDON TROLLEYS	CHARIOTS GUÉRIDON	GUÉRIDON WAGEN	13
	CARRELLI DI SERVIZIO IN LEGNO	WOODEN SERVICE TROLLEYS	CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS	SERVIERWAGEN AUS HOLZ	15
	CARRELLI FLAMBÈ	FLAMBÈ TROLLEYS	CHARIOTS FLAMBÉS	FLAMBÉ WAGEN	25
	MOBILI DI SERVIZIO IN LEGNO	WOODEN SERVING FURNITURE	MEUBLES DE SERVICE EN BOIS	SERVICEMÖBEL AUS HOLZ	27
CARRELLI DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX AISI 304 SERVICE TROLLEYS IN STAINLESS STEEL AISI 304 CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOX AISI 304 SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL AISI 304	CARRELLI DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX E RIPIANI IN NOBILITATO	STAINLESS STEEL SERVICE TROLLEYS WITH SHELVES MADE OF MELAMINE	CHARIOTS DE SERVICE ET ÉTAGÈRES EN ACIER INOX EN MÉLAMINE	SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL MIT ABLAGEN AUS MELAMINHARZ	37
	CARRELLI DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL SERVICE TROLLEYS	CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOX	SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	39
	CARRELLI DI SERVIZIO MULTIUSO IN PLASTICA	MULTIPURPOSE PLASTIC SERVICE TROLLEYS	CHARIOTS POLYVALENTE EN PLASTIQUE	MEHRZWECK-SERVICEWAGEN AUS KUNSTSTOFF	49
CARRELLI ED ESPOSITORI REFRIGERATI E TERMICI IN LEGNO HEATED TROLLEYS AND DISPLAYS REFRIGERATI E TERMICI IN LEGNO CHARIOTS ET VITRINES RÉFRIGÉRÉS ET CHAUFFÉS EN BOIS GEKÜHLTE UND BEHEIZTE SERVIERWAGEN UND VITRINEN AUS HOLZ	CARRELLI REFRIGERATI IN LEGNO	WOODEN REFRIGERATED TROLLEYS	CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS EN BOIS	GEKÜHLTE SERVIERWAGEN AUS HOLZ	51
	ESPOSITORI REFRIGERATI IN LEGNO	WOODEN REFRIGERATED DISPLAYS	VITRINES RÉFRIGÉRÉES EN BOIS	GEKÜHLTE VITRINE AUS HOLZ	54
	CARRELLI TERMICI A BAGNOMARIA IN LEGNO	WOODEN BAIN-MARIE TROLLEYS	CHARIOTS CHAUDES BAIN-MARIE EN BOIS	BAIN-MARIE WAGEN AUS HOLZ	57
	ESPOSITORI TERMICI A BAGNOMARIA IN LEGNO	WOODEN HEATED BAIN-MARIE DISPLAYS	VITRINES CHAUDES BAIN-MARIE EN BOIS	BEHEIZTE BAIN-MARIE VITRINE AUS HOLZ	61
	ESPOSITORI IN LEGNO NEUTRO	DISPLAYS IN NEUTRAL WOOD	VITRINES EN BOIS NEUTRE	AUFSATZVITRINEN AUS NEUTRALEM HOLZ	64
	CARRELLO TERMICO, IDEALE PER BOLLITI E ARROSTI	HEATED TROLLEYS, IDEAL FOR BOILED AND ROASTED MEATS	CHARIOTS CHAUFFANTS, IDÉAUX POUR BOUILLIR ET RÔTIR	BEHEIZTE SERVIERWAGEN, IDEAL FÜR GEKOCHTES UND GEBRATENES FLEISCH	64
	MENSOLE IN LEGNO PER UNIONE	CONNECTION WOODEN SHELF	ÉTAGÈRES EN BOIS POUR RACCORDS	VERBINDUNGSREGALE AUS HOLZ	66
CARRELLI REFRIGERATI E TERMICI, VASCHE DA INCASSO, DISTRIBUTORI PRIMA COLAZIONE, IN ACCIAIO INOX REFRIGERATED AND HEATED TROLLEYS, BUILT-IN BOWLS, BREAKFAST DISPENSERS, MADE OF STAINLESS STEEL CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS ET CHAUFFÉS, BACS INTÉGRÉS, DISTRIBUTEURS DE PETIT DÉJEUNER, EN ACIER INOX GEKÜHLTE UND BEHEIZTE SERVIERWAGE, EINGEBAUTE BEHÄLTER, FRÜHSTÜCKSSPENDER, AUS EDELSTAHL	VASCHE REFRIGERATE IN ACCIAIO INOX (DROP-IN)	STAINLESS STEEL REFRIGERATED BOWLS (DROP-IN)	CUVES RÉFRIGÉRÉES EN ACIER (A POSER)	KÜHLWANNEN AUS EDELSTAHL (DROP-IN)	69
	VASCHE TERMICHE A BAGNOMARIA IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL HEATED BAIN-MARIE BOWLS	CUVES BAIN-MARIE EN ACIER INOX	BAIN-MARIE HEIZWANNEN AUS EDELSTAHL	70
	CARRELLI REFRIGERATI IN ACCIAIO INOX	REFRIGERATED STAINLESS STEEL TROLLEYS	CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS EN ACIER INOX	GEKÜHLTE SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	71
	CARRELLI TERMICI IN ACCIAIO INOX	HEATED STAINLESS STEEL TROLLEYS	CHARIOTS CHAUFFANTS EN ACIER INOX	BEHEIZTE SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	72
	DISTRIBUTORI PRIMA COLAZIONE IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL BREAKFAST DISPENSERS	DISTRIBUTEURS DE PETIT DÉJEUNER EN ACIER INOX	FRÜHSTÜCKSSPENDER SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	80

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
ELEMENTI RISCALDANTI E VETRINE NEUTRE HEATING ELEMENTS AND NEUTRAL DISPLAYS ELÉMENTS CHAUFFANTS ET VITRINES NEUTRES HEIZELEMENTE UND NEUTRALE VITRINEN	TAVOLE CALDE	HEATED TABLES	TABLES CHAUDES	BEHEIZTE TISCHE	83
	PIANI CALDI	HEATED TOPS	PLANS DE TRAVAIL CHAUDS	BEHEIZTE ARBEITSFLÄCHE	86
	LAMPADE A RAGGI INFRAROSSI	INFRARED LAMPS	LAMPES INFRAROUGES	INFRAROT-LAMPEN	87
	VETRINE RISCALDANTI	HEATED DISPLAY	VITRINES CHAUFFÉES	BEHEIZTE VITRINEN	90
	VETRINE NEUTRE	NEUTRAL DISPLAY	VITRINES NEUTRES	NEUTRALE VITRINEN	91
	MOBILETTI SCALDAPIATTI	PLATES HEATING CABINETS	ARMOIRES CHAUFFE-PLATS	TELLERWÄRMER	94
	VETRINE RISCALDANTI CON GRIGLIE	HEATED DISPLAY CASES WITH GRIDS	VITRINES CHAUFFÉES AVEC GRILLES	BEHEIZTE VITRINEN MIT GITTER	95
CARRELLI PER LA CUCINA KITCHEN TROLLEYS CHARIOTS POUR LA CUISINE KÜCHENWAGEN	CARRELLI PORTAVASSOI GN	GN TRAY TROLLEYS	CHARIOTS À PLATEAUX GN	SERVIERWAGEN FÜR GN PLATTEN	97
	CARRELLI PORTAVASSOI UNIVERSALI	UNIVERSAL TRAY TROLLEYS	CHARIOTS À PLATEAUX UNIVERSELS	UNIVERSAL SERVIERWAGEN	100
	CARRELLI PORTATEGLIE GN	GASTRONOM GN PANS TROLLEYS	CHARIOTS À PLAQUES GN	SERVIERWAGEN FÜR GASTRONOMIE GN BLECHE	102
	CARRELLI PORTATEGLIE PER PASTICCERIA	PASTRY PANS TROLLEY	CHARIOTS POUR PLAQUES DE PÂTISSERIE	SERVIERWAGEN FÜR KONDITOREI BLECHE	104
CARRELLI PORTAPIATTI E CESTELLI PLATE AND BASKETS TROLLEYS CHARIOTS POUR PANIERS ET ASSIETTES SERVIERWAGEN FUER TELLER UND KÖRBE	PORTAPIATTI DA BANCO, PORTAPIATTI DA PARETE E CARRELLI	TABLE TOP PLATE RACK, WALL PLATE RACK AND TROLLEYS	ÉTAGÈRE À ASSIETTES DE TABLE, PORTE-ASSIETTES À MURO ET CHARIOTS	TISCH-TELLERSTÄNDER, WANDTELLERHALTER. UND TELLERWAGEN	107
	CARRELLI PORTAPIATTI ARMADIATI	CABINET PLATE TROLLEYS	CHARIOTS PORTE-ASSIETTES SUR ÉLÉMENT FERMÉ	TELLERWAGEN MIT SCHRANKELEMENT	110
	CARRELLI PORTAPIATTI RISCALDATI	HEATED PLATE STORAGE TROLLEYS	CHARIOTS CHAUFFÉS À ASSIETTES	BEHEIZTE TELLERWAGEN	111
	CARRELLI PORTAPIATTI REFRIGERATI	REFRIGERATED PLATE STORAGE TROLLEYS	CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS À ASSIETTES	GEKÜHLTE TELLERWAGEN	112
	CARRELLI PORTAPIATTI PER TRASPORTO E RITIRO	PLATES TRANSPORT AND COLLECTION TROLLEYS	CHARIOTS DE COLLECTE, DE DISTRIBUTION ET DE STOCKAGE DE PLATEAUX	WAGEN ZUM SAMMELN, VERTEILEN UND LAGERN VON TABLETTS	113
	SCOLAPIATTI E BICCHIERI	PLATE AND GLASSES DRAINER	ÉGOUTTOIR POUR VERRES ET ASSIETTES	HÄNGE-ABTROPFER FÜR TELLER UND GLÄSER	113
	CARRELLI PORTACESTELLI	BASKET TROLLEY	CHARIOT À PANIERS	KORBWAGEN	114
	CARRELLI PORTACASSETTE PER IMPASTI PIZZA	TROLLEY FOR PIZZA DOUGH CONTAINERS	CHARIOT À BACS POUR PÂTE À PIZZA	WAGEN FÜR PIZZATEIGBEHÄLTER	116
	CESTELLI PER LAVASTOVILIE	DISHWASHER BASKETS	PANIERS POUR LAVE-VAISSELLE	KÖRBE FÜR GESCHIRRSPÜLER	117
CARRELLI E ARTICOLI PER IL SERVIZIO IN CAMERA TROLLEYS AND EQUIPMENT FOR ROOM SERVICE CHARIOTS ET ARTICLES POUR LE ROOM SERVICE WAGEN UND AUSRÜSTUNG FÜR DEN ZIMMERSERVICE	CARRELLI PER LA COLAZIONE	BREAKFAST TROLLEYS	CHARIOTS DE PETIT DÉJEUNER	FRÜHSTÜCKSWAGEN	119
	CARRELLI PORTAVALIGIE E PORTABITI	LUGGAGE TROLLEYS AND CLOTHES RACKS	CHARIOTS À BAGAGES ET PORTE-VÊTEMENTS	KOFFERWAGEN UND KLEIDERSTÄNDER	121
	REGGI VALIGIE	LUGGAGE HOLDER	SUPPORTS DE BAGAGES	KOFFERTRÄGER	125
	CARRELLI PER TRASPORTO PESANTE	TROLLEYS FOR HEAVY TRANSPORT	CHARIOTS POUR CHARGES LOURDES	WAGEN FÜR DEN SCHWERTRANSPORT	126
	ASTA DELIMITA CORSIA	RETRACTABLE BARRIERS	DÉLIMITEUR DE ZONE	BEGRENZUNG	127
	MACCHINE PULISCI SCARPE	SHOE CLEANER MACHINE	MACHINE DE NETTOYAGE DE CHAUSSURES	SCHUHPUTZMASCHINE	129

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
CARRELLI PORTABIANCHERIA, RIFORNIMENTO FRIGOBAR, PULIZIA E MULTIUSO LAUNDRY, MINIBAR, CLEANING AND MULTI-PURPOSE TROLLEYS CHARIOTS À LINGE, RECHARGE MINIBAR, NETTOYAGE ET POLYVALENT WÄSCHEREI-, MINIBAR-, REINIGUNG- UND MEHRZWECKWAGEN	CARRELLI PORTABIANCHERIA	LAUNDRY TROLLEYS	CHARIOTS À LINGE	WÄSCHEWAGEN	131
	CARRELLI PER RIFORNIMENTO FRIGOBAR	TROLLEYS FOR MINI-BAR REFUELLING	CHARIOTS DE REMPLISSAGE POUR MINIBARS	WAGEN FÜR DIE MINIBARFÜLLUNG	134
	CESTONE E CARRELLI CON CESTO PER BIANCHERIA	BASKET AND TROLLEYS WITH LAUNDRY BASKET	PANIERS ET CHARIOTS AVEC PANIER À LINGE	KORB UND WAGEN MIT WÄSCHEKORB	135
	CARRELLI PER PULIZIA	CLEANING TROLLEYS	CHARIOTS DE NETTOYAGE	REINIGUNGSWAGEN	136
	CARRELLO MULTIUSO IN PLASTICA	MULTI-PURPOSE PLASTIC TROLLEY	CHARIOT POLYVALENT EN PLASTIQUE	MEHRZWECK-KUNSTSTOFFWAGEN	140
ARTICOLI VARI PER LA MACELLERIA ITEMS FOR THE MEAT PROCESSING ARTICLES POUR LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE ARTIKEL FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG	LAVAMANI	HAND WASHER	LAVE-MAINS	HANDWÄSCHER	143
	STERILIZZATORI ELETTRICI PER COLTELLI	ELECTRIC STERILIZERS FOR KNIVES	DISPOSITIFS ÉLECTRIQUES DE DÉSINFECTION POUR COUTEAUX	ELEKTRISCHE ENTKEIMUNGSGERÄTE FÜR MESSER	145
	GREMBIULI E GUANTI	APRONS AND GLOVES	TABLIERS ET GANTS	SCHÜRZEN UND HANDSCHUHE	146
	CEPPI	BUTCHER BLOCKS	BLOCS DE BOUCHERIE	METZGERBLOCKS	147
	TAGLIERI E RASCHIETTO	CUTTING BOARDS AND SCRAPER	PLANCHES À DÉCOUPER ET RACLOIR	SCHNEIDEBRETTER UND ABSTREIFER	149
	SCAFFALATURA MODULARE	MODULAR SHELVING	RAYONNAGE MODULAIRE	MODULAR REGALE	150
	ELETTROINSETTICIDI	ELECTRO-INSECTICIDES	ELECTRO-INSECTICIDES	ELEKTROINSEKT-KILLER	151
ATTREZZATURA PER LA COLAZIONE BREAKFAST EQUIPMENT ÉQUIPEMENT DE PETIT-DÉJEUNER FRÜHSTÜCKSAUSRÜSTUNG	CHAFING DISHES	CHAFING DISHES	CHAFING DISHES	CHAFING DISHES	153
	ZUPPIERA ELETTRICA	ELECTRIC SOUP TUREEN	SOUPIÈRE ÉLECTRIQUE	ELEKTRISCHE SUPPENSCHÜSSEL	156
	DISTRIBUTORI CAFFÈ, BEVANDE E CEREALI	COFFEE, DRINKS AND CEREALS DISPENSERS	DISTRIBUTEURS DE CAFÉ, DE BOISSONS ET DE CÉRÉALES	KAFFEE-, GETRÄNKE- UND MÜSLISPENDER	156
	FORNELLO FLAMBÈ	FLAMBÉ COOKER	CUISINIÈRE FLAMBÉE	FLAMBÉ GASHERD	158
	PADELLA FLAMBÈ	FLAMBÉ PAN	CASSEROLE À FLAMBER	FLAMBIERPFANNE	158
ARTICOLI VARI PER CUCINA E PIZZERIA ITEMS FOR COOKING AND PIZZERIA ARTICLES POUR LA CUISINE ET POUR LA PIZZERIA KOCH- UND PIZZERIAARTIKEL	BACINELLE, TEGLIE, VASCHE PER GELATO, VASSOI, APRISCATOLE, MORSA PER PROSCIUTTO, SPATOLE, PALETTE, PINZE, ROTELLE, TAGLIERI, CONTENITORI IMPASTI PER PIZZA, BILANCE	CONTAINERS, PANS, ICE CREAM CONTAINERS, TRAYS, CAN OPENERS, HAM CLAMPS, SPATULAS, SLIDES, CLAMPS, ROLLS, CHOPPING BOARDS, PIZZA DOUGH CONTAINERS, SCALES	BACS, PLAQUES, BACS À CRÈME GLACÉE, PLATEAUX, OUVRE-BOÎTES, OUVRE-BOÎTES, ÉTAU À JAMBON, SPATULES, PALETTES, PINCES, ROUES, PLANCHES À DÉCOUPER, RÉCIPIENTS À PÂTE DE PIZZA, BALANCES	BEHÄLTER, BLECHE, EISBEHÄLTER, SCHALEN, DOSENÖFFNER, SCHINKENKLAMMERN, SPATEL, SCHAUFELN, KLAMMERN, ROLLEN, SCHNEIDEBRETTER, PIZZATEIGBEHÄLTER, WAAGEN	161
PATTUMIERE-PORTARIFIUTI GARBAGE AND DUST BINSPOUBELLES MÜLL- UND ABFALLBEHÄLTER	PATTUMIERE-PORTARIFIUTI	GARBAGE AND DUST	BINSPOUBELLES	MÜLL- UND ABFALLBEHÄLTER	177
	CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	182



Carrelli e mobili di servizio in legno

WOOD TROLLEYS AND SERVICE FURNITURE
CHARIOTS ET MEUBLES DE SERVICE EN BOIS
WAGEN UND SERVICEMÖBEL AUS HOLZ

forcar®

CA 901 2R

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CA 901 2R

IT Carrelli Guéridon. Struttura portante in tubo di acciaio inox - ripiani in nobilitato con bordo in gomma - carrelli disponibili nei colori noce e wengé - 2 ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Guéridon trolleys. Tubular stainless steel supporting structure - melamine shelves with rubber edges - trolleys available in walnut and wenge colour - 2 multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots Guéridon. Structure portante en tube d'acier inox - étagères en mélaminé avec bord en caoutchouc - chariots disponibles en noyer et wengè - 2 roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Guéridon Wagen. Stützrahmen aus Edelstahlrohr - Regale aus Melamin mit Gummikante - Wagen in den Farben Nussbaum und Wenge erhältlich - 2 Mehrweg-Räder ø 95 mm.

	CA 901 2R noce-walnut	CA 901 2RW wengé
cm	70 x 50 x 78(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	40 Kg	

CA 901

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CA 901

IT Carrelli Guéridon. Struttura portante in tubo di acciaio inox - ripiani in nobilitato con bordo in gomma - carrelli disponibili nei colori noce e wengé - 4 ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Guéridon trolleys. Tubular stainless steel supporting structure - melamine shelves with rubber edges - trolleys available in walnut and wenge colour - 4 multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots Guéridon. Structure portante en tube d'acier inox - étagères en mélaminé avec bord en caoutchouc - chariots disponibles en noyer et wengè - 4 roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Guéridon Wagen. Stützrahmen aus Edelstahlrohr - Einlegeböden aus Melamin mit Gummikante - Wagen in den Farben Walnuss und Wenge erhältlich - 4 Mehrwegräder ø 95 mm.

	CA 901 noce-walnut	CA 901W wengé
cm	70 x 50 x 78(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	40 Kg	

Carrelli Guéridon
Guéridon trolleys

CL 903



CL 903B

NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

NERO/BLACK

IT Carrelli Guéridon. Struttura portante in legno massello - ripiani in nobilitato con bordo in gomma - carrelli disponibili nei colori noce, wengè, bianco o nero - ruote multidirezionali ottonate ø 95 mm.

EN Guéridon trolleys. Solid wood supporting structure - melamine shelves with rubber edges - trolleys available in walnut, wenge, white or black colour - multidirectional brass-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots Guéridon. Structure portante en bois massif - étagères en mélaminé avec bord en caoutchouc - chariots disponibles en noyer, wengè, blanc ou noir - roues multidirectionnelles laitonnées ø 95 mm.

DE Guéridon Wagen. Stützrahmen aus Massivholz- Einlegeböden aus Melamin mit Gummikante - Wagen in den Farben Walnuss, Wenge, Schwarz und Weiß erhältlich - messingbeschichtete Mehrwegräder ø 95 mm.

	CL 903 noce-walnut	CL 903W wengé	CL 903B bianco-white	CL 903N nero-black
cm	70 x 50 x 78(h) cm			
N.	2			
MAX Kg	40 Kg			

CLE



CLE

NOCE/WALNUT

RAL

Scegli il colore
che preferisci
Choose the color
you prefer

I tempi di consegna
potrebbero variare
Delivery times may vary

IT Carrelli Guéridon. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - disponibile nel colore noce - ruote multidirezionali ø 95 mm. Su richiesta disponibili altri colori RAL.

EN Guéridon trolleys. Solid wood structure - multi-layered birch shelves - available in walnut colour - multidirectional brass-plated wheels ø 95 mm. Further RAL colours available on request.

FR Chariots Guéridon. Structure en bois massif - étagères en multicouche de bouleau - disponible en couleur noyer - roues multidirectionnelles de ø 95 mm. Couleurs RAL disponibles sur demande.

DE Guéridon Wagen. Massivholzrahmen - Einlegeböden aus Birkensperrholz - erhältlich in Walnussfarbe - Mehrwegräder ø 95 mm. RAL-Farben auf Anfrage erhältlich.

	CLE noce-walnut	CLE ral
cm	90 x 45 x 77(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	40 Kg	

CLP 2002

NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

NERO/BLACK



CLP 2002N

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - carrelli disponibili nei colori noce, wengè, bianco e nero - ruote multidirezionali cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - trolleys available in walnut, wengè, white and black colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - chariots disponibles en noyer, wengè, blanc et noir - roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Wagen in Nussbaum, Wenge, Weiß und Schwarz erhältlich - Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CLP 2002 noce-walnut	CLP 2002W wengé	CLP 2002B bianco-white	CLP 2002N nero-black
cm	110 x 55 x 82(h) cm			
N.	2			
MAX Kg	80 Kg			

CLP 2002 L40

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CLP 2002 L40W

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - carrelli disponibili nei colori noce e wengè - ruote multidirezionali cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - trolleys available in walnut and wengè colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - chariots disponibles en noyer et wengè - roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Wagen in Nussbaum und Wenge - Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CLP 2002 L40 noce-walnut	CLP 2002 L40W wengé
cm	110 x 40 x 82(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	80 Kg	

Carrelli di servizio in legno
Wooden service trolleys

OPTIONAL 34

CLP 2003

NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

NERO/BLACK



CLP 2003B

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - carrelli disponibili nei colori noce, wengè, bianco e nero - ruote multidirezionali cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - trolleys available in walnut, wengè, white and black colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - chariots disponibles en noyer, wengè, blanc et noir - roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Wagen in Nussbaum, Wenge, Weiß und Schwarz erhältlich - Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CLP 2003 noce-walnut	CLP 2003W wengé	CLP 2003B bianco-white	CLP 2003N nero-black
cm	110 x 55 x 89(h) cm			
N.	3			
MAX Kg	80 Kg			

CLP 2003 L40

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CLP 2003 L40

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - carrelli disponibili nei colori noce e wengè - ruote multidirezionali cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - trolleys available in walnut and wengè colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - chariots disponibles en noyer et wengè - roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Wagen in Nussbaum und Wenge - Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CLP 2003 L40 noce-walnut	CLP 2003 L40W wengé
cm	110 x 40 x 89(h) cm	
N.	3	
MAX Kg	80 Kg	

CL 2000

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



CL 2000

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale e maniglia in legno massello - disponibili nei colori noce e wengé - ruote multidirezionali di serie cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Birch multi-layered wood structure - melamine shelves - solid wood perimeter frame and handle - available in walnut and wenge colour - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bouleau multicouche - étagères en bois mélaminé - cadre périmétral et poignée en bois massif - disponible en noyer et wengè - de série roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Birkensperrholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Birkenfurnierholz - Ablagefläche aus Furnierholz - umlaufender Rahmen und Griff aus Massivholz - erhältlich in den Farben Nussbaum und Wenge - serienmäßig mit Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CL 2000 noce-walnut	CL 2000W wengé
cm	86 x 55 x 85(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	80 Kg	

CL 2001

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



CL 2001W

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale in legno massello - disponibili nei colori noce e wengé - ruote multidirezionali cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Birch multi-layered wood structure - melamine shelves - solid wood perimeter frame - available in walnut and wenge colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bouleau mélaminé - étagères en bois multicouche - cadre périmétral en bois massif - disponible en noyer et wengè - roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Birkensperrholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Birkenfurnierholz - Ablagefläche aus Furnierholz - umlaufender Rahmen aus Massivholz - erhältlich in den Farben Nussbaum und Wenge - Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CL 2001 noce-walnut	CL 2001W wengé
cm	106 x 55 x 85(h) cm	
N.	2	
MAX	80 Kg	

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

OPTIONAL 24

CL 2150

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



CL 2150

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale e maniglia in legno massello - disponibili nei colori noce e wengé - ruote multidirezionali di serie cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Birch multi-layered wood structure - melamine shelves - solid wood perimeter frame and handle - available in walnut and wenge colour - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bouleau multicouche - étagères en bois mélaminé - cadre périmétral et poignée en bois massif - disponible en noyer et wengè - de série roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Birkensperrholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Birkenfurnierholz - Ablagefläche aus Furnierholz - umlaufender Rahmen und Griff aus Massivholz - erhältlich in den Farben Nussbaum und Wenge - serienmäßig mit Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CL 2150 noce-walnut	CL 2150W wengé
cm	86 x 55 x 85(h) cm	
N.	3	
MAX Kg	80 Kg	

CL 2151

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CL 2151W

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale e maniglia in legno massello - disponibili nei colori noce e wengé - ruote multidirezionali di serie cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Birch multi-layered wood structure - melamine shelves - solid wood perimeter frame and handle - available in walnut and wenge colour - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bouleau multicouche - étagères en bois mélaminé - cadre périmétral et poignée en bois massif - disponible en noyer et wengè - de série roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Birkensperrholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Birkenfurnierholz - Ablagefläche aus Furnierholz - umlaufender Rahmen und Griff aus Massivholz - erhältlich in den Farben Nussbaum und Wenge - serienmäßig mit Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CL 2151 noce-walnut	CL 2151W wengé
cm	106 x 55 x 85(h) cm	
N.	3	
MAX Kg	80 Kg	

OPTIONAL 24

LP 800

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



LP 800

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - carrelli disponibili nei colori noce o wengé - ruote multidirezionali cromate ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - trolleys available in walnut or wenge colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau mélaminé - chariot disponible en noyer ou wengè - roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Massivholz- Ablagefläche aus Birkenfurnierholz - erhältlich in den Farben Nussbaum oder Wenge - Mehrweg-Chromräder ø 100 mm.

	LP 800 noce-walnut	LP 800W wengé
cm	81 x 55 x 82(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	80 Kg	

LP 850

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



LP 850W

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - carrelli disponibili nei colori noce o wengé - ruote multidirezionali cromate ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - trolleys available in walnut or wenge colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau mélaminé - chariot disponible en noyer ou wengè - roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Massivholz- Ablagefläche aus Birkenfurnierholz - erhältlich in den Farben Nussbaum oder Wenge - Mehrweg-Chromräder ø 100 mm.

	LP 850 noce-walnut	LP 850W wengé
cm	81 x 55 x 82(h) cm	
N.	3	
MAX Kg	80 Kg	

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

OPTIONAL 34

LP 1000

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



LP 1000

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - carrelli disponibili nei colori noce o wengé - ruote multidirezionali cromate ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - trolleys available in walnut or wenge colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau mélaminé - chariot disponible en noyer ou wengè - roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Massivholz- Ablagefläche aus Birkenfurnierholz - erhältlich in den Farben Nussbaum oder Wenge - Mehrweg-Chromräder ø 100 mm.

	LP 1000 noce-walnut	LP 1000W wengé
cm	115 x 55 x 82(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	80 Kg	

LP 1050

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



LP 1050W

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - carrelli disponibili nei colori noce o wengé - ruote multidirezionali cromate ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - trolleys available in walnut or wenge colour - multidirectional chrome-plated wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau mélaminé - chariot disponible en noyer ou wengè - roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Massivholz- Ablagefläche aus Birkenfurnierholz - erhältlich in den Farben Nussbaum oder Wenge - Mehrweg-Chromräder ø 100 mm.

	LP 1050 noce-walnut	LP 1050W wengé
cm	115 x 55 x 82(h) cm	
N.	3	
MAX Kg	80 Kg	

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

CLC 2012



CLC 2012

NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

NERO/BLACK

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass apribile su due lati - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori- carrelli disponibili nei colori noce, wengè, bianco e nero - ruote multidirezionali di serie cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys with dome. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - trolleys available in walnut, wengè, white and black colour - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire avec ouverture sur les deux côtés - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - chariots disponibles en noyer, wengè, blanc et noir - de série roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Wagen in Nussbaum, Wenge, Weiß und Schwarz erhältlich - Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CLC 2012 noce-walnut	CLC 2012W wengé	CLC 2012B bianco-white	CLC 2012N nero-black
cm	110 x 55 x 107(h) cm			
N.	2			
MAX Kg	80 Kg			

CLC 2013

WARNING



CLC 2013W

NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

NERO/BLACK

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass apribile su due lati - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori- carrelli disponibili nei colori noce, wengè, bianco e nero - ruote multidirezionali di serie cromate ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys with dome. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - trolleys available in walnut, wengè, white and black colour - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire avec ouverture sur les deux côtés - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - chariots disponibles en noyer, wengè, blanc et noir - de série roues multidirectionnelles chromées ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Wagen in Nussbaum, Wenge, Weiß und Schwarz erhältlich - Mehrweg-Chromräder ø 95 mm.

	CLC 2013 noce-walnut	CLC 2013W wengé	CLC 2013B bianco-white	CLC 2013N nero-black
cm	110 x 55 x 114(h) cm			
N.	3			
MAX Kg	80 Kg			

Carrelli di servizio in legno con cupola
Wooden service trolleys with dome

OPTIONAL 24 21

CL 2255 - CL 2260

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



CL 2255W

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura portante in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass apribile su due lati - maniglia di spinta in legno - disponibile nei colori noce e wengé - 2 ripiani - ruote multidirezionali ø 100 mm. Il carrello in foto è con optional pianetto reggipiatto a scomparsa e cassetto portaposate a 3 scomparti .

EN Wooden service trolleys with dome. Load-bearing structure in birch multi-layered wood - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - wooden push handle - available in walnut and wenge - 2 shelves - multidirectional wheels ø 100 mm. The trolley shown here is equipped with retractable plate support and cutlery drawer with 3 compartments.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure portante en bouleau multicouche - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire avec ouverture sur les deux côtés - poignée en bois - disponible en noyer et wengè - 2 étagères- roues multidirectionnelles ø 100 mm. Le chariot illustré est équipé en option d'un support pour assiettes rétractable et d'un tiroir à couverts à 3 compartiments.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Struktur aus Birkensperrholz Birkenholz - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Schubgriff aus Holz - erhältlich in Nussbaum und Wenge - 2 Einlegeböden - Mehrwegräder ø 100 mm. Der Wagen auf dem Bild ist mit dem ausziehbarem Pfannenträger und Besteckschublade mit 3 Fächern ausgestattet.

	CL 2255 noce-walnut	CL 2255W wengé	CL 2260 noce-walnut	CL 2260W wengé
cm	86 x 55 x 110(h) cm		106 x 55 x 110(h) cm	
N.	2			
MAX Kg	80 Kg			

CL 2350 - CL 2351

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



CL 2350

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura e ripiani in legno nobilitato - cupola semicircolare in plexiglass - maniglia di spinta in legno - disponibile nei colori noce e wengé - ruote multidirezionali 100 mm. Il carrello in foto è con optional pianetto reggipiatto a scomparsa e cassetto portaposate a 3 scomparti.

EN Wooden service trolleys with dome. Load-bearing structure in birch multi-layered wood - half-circle dome in Plexiglas - wooden push handle - available in walnut and wenge - multidirectional wheels ø 100 mm. The trolley shown here is equipped with retractable plate support and cutlery drawer with 3 compartments.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure portante en bouleau multicouche - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire - poignée en bois - disponible en noyer et wengè - roues multidirectionnelles ø 100 mm. Le chariot illustré est équipé en option d'un support pour assiettes rétractable et d'un tiroir à couverts à 3 compartiments.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Struktur aus Birkensperrholz und Ablageflächen aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - halbrunde Plexiglashaube - Schubgriff aus Holz - erhältlich in Nussbaum und Wenge - Mehrwegräder ø 100 mm. Der Wagen auf dem Bild ist mit dem ausziehbarem Pfannenträger und Besteckschublade mit 3 Fächern ausgestattet.

	CL 2350 noce-walnut	CL 2350W wengé	CL 2351 noce-walnut	CL 2351W wengé
cm	86 x 55 x 95(h) cm		106 x 55 x 95(h) cm	
N.	2			
MAX Kg	80 Kg			

LPC 800
LPC 850

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



LPC 800

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura portante in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale in legno massello - disponibile ni colori noce o wengè - modelli a 2 o 3 ripiani - ruote multidirezionali ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys with dome. Load-bearing structure in solid wood - shlves in birch laminated wood - half-circle dome in Plexiglas - melamine shelves - solid wood perimeter frame - available in walnut or wengè colour - models with 2 or 3 shelves - multidirectional wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure portante en bois massif - étagères en bouleau mélaminé - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire - étagères en bouleau stratifié - cadre périmétral en bois massif - disponible en noyer ou wengè - modèles à 2 ou 3 étagères - roues multidirectionnelles ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Struktur aus Massivholz - Ablageflächen aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - halbrunde Plexiglashaube - Ablageflächen aus Melamin - umlaufender Rahmen aus Massivholz - erhältlich in den Farben Nussbaum oder Wenge - Modelle mit 2 oder 3 Einlegeböden - Mehrwegräder ø 100 mm.

	LPC 800 noce-walnut	LPC 800W wengé	LPC 850 noce-walnut	LPC 850W wengé
cm	81 x 55 x 108(h) cm			
N.	2		3	
MAX Kg	80 Kg			

LPC 1000
LPC 1050

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING



LPC 1050

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura portante in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale in legno massello - disponibile ni colori noce o wengè - modelli a 2 o 3 ripiani - ruote multidirezionali ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys with dome. Load-bearing structure in solid wood - shlves in birch laminated wood - half-circle dome in Plexiglas - melamine shelves - solid wood perimeter frame - available in walnut or wengè colour - models with 2 or 3 shelves - multidirectional wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure portante en bois massif - étagères en bouleau mélaminé - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire - étagères en bouleau stratifié - cadre périmétral en bois massif - disponible en noyer ou wengè - modèles à 2 ou 3 étagères - roues multidirectionnelles ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Struktur aus Massivholz - Ablageflächen aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - halbrunde Plexiglashaube - Ablageflächen aus Melamin - umlaufender Rahmen aus Massivholz - erhältlich in den Farben Nussbaum oder Wenge - Modelle mit 2 oder 3 Einlegeböden - Mehrwegräder ø 100 mm.

	LPC 1000 noce-walnut	LPC 1000W wengé	LPC 1050 noce-walnut	LPC 1050W wengé
cm	115 x 55 x 108(h) cm			
N.	2		3	
MAX Kg	80 Kg			

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

OPTIONAL 24

CL 2785



CL 2785

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura portante in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass trasparente 150(h) mm - vasca e griglia in acciaio inox - 8 piastre eutettiche refrigeranti - ruote multidirezionali ø 100 mm. Può contenere numero 5 bacinelle GN1/4 con 65(h) mm oppure 5 bacinelle GN1/6 con 65(h) mm.

EN Wooden service trolleys with dome. Multi-layered birch wood supporting structure - clear Plexiglas dome 150(h) mm - stainless steel bowl and grid - 8 refrigerant eutectic plates - multidirectional wheels ø 100 mm. It can contain 5 GN1/4 containers 65(h) mm or 5 GN1/6 containers 65(h) mm.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure portante en bouleau multicouche - clochette en plexiglas transparent 150(h) mm - cuve et grille en acier inox - 8 plaques de refroidissement eutectiques - roues multidirectionnelles ø 100 mm. Contient 5 bacs GN1/4 avec 65(h) mm ou 5 bacs GN1/6 avec 65(h) mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Tragkonstruktion aus Birkensperrholz - transparente Plexiglashaube 150(h) mm - Edelstahlbehälter und Grill - 8 Eutektik-Kühlplatten - Mehrwegräder ø 100 mm. Enthält 5 GN1/4 Behälter mit 65(h) mm oder 5 GN1/6 Behälter mit 65(h) mm.

	CL 2785 noce-walnut	CL 2785W wengé
cm	106 x 55 x 108(h) cm	
N.	2	

Carrelli di servizio in legno con cupola

WOODEN SERVICE TROLLEYS WITH DOME
CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS AVEC CLOCHETTE
SERVICEWAGEN AUS HOLZ MIT HAUBE

A 100
Pianetto reggipiatto a scomparsa Retractable shelf Étagère à plateaux encastrée Verdeckte Tablettablage

A 200
Cassetto portaposate a 3 scomparti Cutlery drawer with 3 compartments Tiroir à couverts avec 3 compartiments Besteckschublade mit 3 Fächern

CL 2751 - CL 2752



h 35 cm

CL 2751

NOCE/WALNUT

WENGÉ

WARNING

IT Carrelli Flambè. Struttura portante in legno multistrato di betulla monocorpo - rivestimento in legno massello di castagno - piano di cottura in acciaio inox - ribaltina laterale - maniglia di spinta in acciaio cromato - portabottiglie in acciaio cromato - 2 cassetti - vano porta bombola da 2 kg - ruote multidirezionali ø 100 mm.

EN Flambé trolleys. Load-bearing structure in one-piece wulti-layered wood - solid chestnut wood lining - stainless steel cooking plate - side folding panel - chrome-plated steel push handle - chrome-plated steel bottle rack - 2 drawers - 2 kg gas bottle compartment - multidirectional wheels ø 100 mm.

FR Chariots Flambé. Structure portante en bois de bouleau multicouche à structure monocoque - revêtement en châtaignier massif - plaque de cuisson en acier inox - volet latéral - poignée de poussée en acier chromé - porte-bouteille en acier chromé - 2 tiroirs - compartiment porte- bouteille de 2 kg - roues multidirectionnelles ø 100 mm.

DE Flambè-Wagen. Monoblock Struktur aus Birkensperrholz - Verkleidung aus massivem Kastanienholz - Kochplatte aus Edelstahl - Seitenklappe - Schubgriff aus verchromtem Stahl - Flaschenständer aus verchromtem Stahl - 2 Schubladen - 2 kg Gasflaschenfach - Mehrwegräder ø 100 mm.

CL 2750



h 35 cm

CL 2750W

	CL 2751 noce-walnut	CL 2751W wengé	CL 2752 noce-walnut	CL 2752W wengé
cm	107/145 x 58 x 91(h) cm		107/145 x 58 x 91(h) cm	
	1 piastra - 1 fuoco 1 plate - 1 burner		2 piastre a 1 fuoco separato 2 plate 1 separate burner	
MAX Kg	35 Kg		35 Kg	

	CL 2750 noce-walnut	CL 2750W wengé
cm	107/145 x 58 x 91(h) cm	
	1 piastra - 2 fuochi 1 plate - 2 burners	
MAX Kg	35 Kg	

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

Carrelli Flambè
Flambè trolleys

CF 1200 - CF 1201
CF 1202

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CF 1200

IT Carrelli Flambè. Struttura portante in legno nobilitato - piano di cottura in acciaio inox con bruciatore regolabile - ribaltina laterale - maniglia di spinta in acciaio cromato - portabottiglie in acciaio cromato - 1 cassetto - 1 sportello vano porta bombola da 3 Kg - ruote multidirezionali ø 100 mm.

EN Flambé trolleys. Load-bearing structure in laminated wood - stainless steel cooking plate with adjustable burner - side folding panel - chrome-plated steel push handle - chrome-plated steel bottle rack - 1 drawer - 3 kg gas bottle compartment - multidirectional wheels ø 100 mm.

FR Chariots Flambé. Structure portante en bois mélaminé - plaque de cuisson en acier inox avec brûleur réglable - volet latéral - poignée de poussée en acier chromé - porte-bouteille en acier chromé - 1 tiroir - compartiment avec porte pour bouteille de 3 kg - roues multidirectionnelles ø 100 mm.

DE Flambè-Wagen. Struktur aus melaminharzbeschichtetem Holz - Kochplatte aus Edelstahl mit einstellbarem Brenner - Schubgriff aus verchromtem Stahl - Flaschenständeraus verchromtem Stahl - 1 Schublade - 3 Kg Gasflaschenfach - Mehrwegräder ø 100 mm.

Carrelli Flambé
Flambè Trolleys

AB2 CL2750-51-52	AB3 CF1200-1201-1202
Bombola gas 2 Kg. (vuota) Gas bottle 2 kg (empty) Bouteille de gaz 2 kg (vide) Gasflasche 2 kg (leer)	Bombola gas 3 Kg. (vuota) Gas bottle 3 kg (empty) Bouteille de gaz 3 kg (vide) Gasflasche 3 kg (leer)
	

	CF 1200 noce-walnut	CF 1200W wengé	CF 1201 noce-walnut	CF 1201W wengé
cm	115 x 55 x 108(h) cm			
	1 piastra - 1 fuoco 1 plate - 1 burner		1 piastra - 2 fuochi 1 plate - 2 burners	
MAX Kg	35 Kg			

	CF 1202 noce-walnut	CF 1202W wengé
cm	107/145 x 58 x 85(h) cm	
	2 piastre a 1 fuoco separato 2 plate 1 separate burner	
MAX Kg	35 Kg	

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

ML 3000 SS

NOCE/WALNUT

WENGÉ



ML 3000 SS

IT Mobili di servizio bassi doppi - struttura e pannelli in nobilitato con bordi protetti da profilo in gomma - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - disponibile in colore noce e wengé - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN Low double service cabinets - structure and panels in melamine with edges protected by rubber profile - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - available in walnut and wenge colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles bas de service double - structure et panneaux en mélaminé avec bords en caoutchouc - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - disponible en noyer et wengè - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Niedrige Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin mit Gummikantenschutz - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - erhältlich in Nussbaum und Wenge - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3000 SS noce-walnut	ML 3000 SSW wengé
cm	95 x 49 x 99(h) cm	
	2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers	

ML 3170SS
ML 3170ST

NOCE/WALNUT



ML 3170 SS

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato con bordi protetti da profilo in gomma - sportello superiore in plexiglass fumè - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli (SS) oppure 1 sportello e 1 tramoggia (ST) - disponibile in colore noce - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High double service cabinets - structure and panels in melamine with edges protected by a rubber profile - smoky grey Plexiglas upper door - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors (SS) or 1 door and 1 hopper (ST) - available in walnut colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles hauts de service double - structure et panneaux en mélaminé avec bords en caoutchouc - porte supérieure en plexiglas fumé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes (SS) ou 1 porte et 1 trémie (ST) - disponible en noyer - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin mit Gummikantenschutz - obere Tür aus dunklem Plexiglas - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen (SS) oder 1 Tür und 1 Trichter (ST) - erhältlich in Nussbaum - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3170 SS noce-walnut	ML 3170 ST noce-walnut
cm	95 x 49 x 144(h) cm	
	2 sportelll in plexiglas fumè 2 sportelli - 2 cassetti 2 door in smoky grey Plexiglas 2 doors - 2 drawers	2 sportelli in plexiglas fumè 1 sportello - 1 tramoggia - 2 cassetti 2 door in smoky grey Plexiglas 1 door - 1 hopper - 2 drawers

Mobili di servizio in legno
Wooden serving furniture

OPTIONAL

ML 3150ST
ML 3100SS

NOCE/WALNUT

WENGÉ



ML 3150 STW

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato con bordi protetti da profilo in gomma - alzatina con 2 mensole - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli (SS) oppure 1 sportello e 1 tramoggia (ST) - disponibile in colore noce e wengé - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High double service cabinets - structure and panels in melamine with edges protected by rubber profile - backsplash with 2 shelves - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors (SS) or 1 door and 1 hopper (ST) - available in walnut and wenge colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles hauts de service double - structure et panneaux en mélaminé avec bords en caoutchouc - dosseret avec 2 étagères - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes (SS) ou 1 porte et 1 trémie (ST) - disponible en noyer et wengè - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin mit Gummikantenschutz - Rückwand mit 2 Regalen - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen (SS) oder 1 Tür und 1 Trichter (ST) - erhältlich in Nussbaum und Wenge - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3150 ST noce-walnut	ML 3150 STW wengé	ML 3100 SS noce-walnut	ML 3100 SSW wengé
cm	95 x 49 x 144(h) cm			
	1 sportello - 1 tramoggia - 2 cassetti 1 door - 1 hopper - 2 drawers		2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers	

ML 3050S

NOCE/WALNUT



IT Mobile di servizio alto singolo - struttura e pannelli in nobilitato con bordi protetti da profilo in gomma - alzatina con 2 mensole - 1 cassetti portaposate con separatore - 1 sportello - disponibile in colore noce - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN Low single service cabinet - structure and panels in melamine with edges protected by rubber profile - backsplash with 2 shelves - 1 cutlery drawer with separator - 1 door - available in walnut colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meuble bas de service simple - structure et panneaux en mélaminé avec bords en caoutchouc - dosseret avec 2 étagères - 1 tiroir à couverts avec séparateur - 1 porte - disponible en noyer et wengè - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Niedrige Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin mit Gummikantenschutz - Rückwand mit 2 Regalen - 1 Besteckschublade mit Trennwand - 1 Tür - erhältlich in Nussbaumfarbe - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3050 S noce-walnut
cm	45 x 49 x 144(h) cm
	1 sportello - 1 cassetto 1 door - 1 drawer

ML 3202SS



NOCE/WALNUT

WENGÉ

ROVERE/
DURMAST

ML 3202 SS

IT Mobili di servizio in legno. Mobili di servizio bassi doppi - struttura e pannelli in nobilitato - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - disponibile in colore noce, wengé e rovere - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN Wooden service cabinets. Low double service cabinets - melamine structure and panels - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - available in walnut, wenge and oak colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles de service en bois. Meubles bas de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - disponible en noyer, wengè et chêne - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Servicemöbel aus Holz. Niedrige Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - erhältlich in Nussbaum, Wenge und Eichenfarbe - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3202 SSN noce-walnut	ML 3202 SSW wengé	ML 3202 SS rovere-durmast
cm	90 x 48 x 95(h) cm		
	2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers		

ML 3212SS

NOCE/WALNUT

WENGÉ

ROVERE/
DURMAST



ML 3212 SS

ML 3212 SSW

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - disponibile in colore noce, wengé e rovere - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High double service cabinets - melamine structure and panels - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - available in walnut, wenge and oak colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles hautes de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - disponible en noyer, wengè et chêne - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - erhältlich in Nussbaum, Wenge und Eichenfarbe - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3212 SSN noce-walnut	ML 3212 SSW wengé	ML 3212 SS rovere-durmast
cm	90 x 48 x 155(h) cm		
	2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers		

Mobili di servizio in legno
Wooden serving furniture

OPTIONAL 34

ML 3200S

NOCE/WALNUT

WENGÉ

ROVERE/
DURMAST



ML 3200 SW

IT Mobili di servizio singoli bassi - struttura e pannelli in nobilitato - 1 cassetto portaposate con separatore - 1 sportello - disponibile in colore noce, wengé e rovere - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High single service cabinet - melamine structure and panels - 1 cutlery drawer with separator - 1 door - available in walnut, wenge and oak colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles bas de service simple - structure et panneaux en mélaminé - 1 tiroir à couverts avec séparateur - 1 porte - disponible en noyer, wengè et chêne - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Niedrige Einzelne Servicemöbeln - Struktur und Blenden aus Melamin - 1 Besteckschublade mit Trennwand - 1 Tür - erhältlich in Nussbaum, Wenge und Eichenfarbe - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3200 SN noce-walnut	ML 3200 SW wengé	ML 3200 S rovere-durmast
cm	45 x 48 x 95(h) cm		
	1 sportello - 1 cassetto 1 door - 1 drawer		

ML 3210S

NOCE/WALNUT

WENGÉ

ROVERE/
DURMAST



ML 3210 SW

IT Mobili di servizio singoli alti - struttura e pannelli in nobilitato - 1 cassetto portaposate con separatore - 1 sportello - disponibile in colore noce, wengé e rovere - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High single service cabinet - melamine structure and panels - 1 cutlery drawer with separator - 1 door - available in walnut, wenge and oak colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles hautes de service simple - structure et panneaux en mélaminé - 1 tiroir à couverts avec séparateur - 1 porte - disponible en noyer, wengè et chêne - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Einzelne Servicemöbeln - Struktur und Blenden aus Melamin - 1 Besteckschublade 1 mit Trennwand - 1 Tür - erhältlich in Nussbaum, Wenge und Eichenfarbe - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3210 SN noce-walnut	ML 3210 SW wengé	ML 3210 S rovere-durmast
cm	45 x 48 x 155(h) cm		
	1 sportello - 1 cassetto 1 door - 1 drawer		

ML 3204SS

NOCE/WALNUT

WENGÉ

ROVERE/
DURMAST



ML 3204 SS

IT Mobili di servizio bassi doppi - struttura e pannelli in nobilitato - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - disponibile in colore noce, wengé e rovere - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN Low double service cabinets - melamine structure and panels - 3 cutlery drawers, 2 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - available in walnut, wenge and oak colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles bas de service double - structure et panneaux mélaminés - 3 tiroirs à couverts, dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - disponible en couleur noyer, wengè et chêne - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Niedrige Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - erhältlich in Nussbaum, Wenge und Eichenfarbe - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3204 SSN noce-walnut	ML 3204 SSW wengé	ML 3204 SS rovere-durmast
cm	136 x 48 x 95(h) cm		
	2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment		

ML 3214SS

NOCE/WALNUT

WENGÉ

ROVERE/
DURMAST



ML 3214 SSW

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - disponibile in colore noce, wengé e rovere - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High double service cabinets - melamine structure and panels - 3 cutlery drawers, 3 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - available in walnut, wenge and oak colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles de service hautes double - structure et panneaux en mélaminé - 3 tiroirs à couverts dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - disponible en noyer, wengè et chêne - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - erhältlich in Nussbaum, Wenge und Eichenfarbe - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3214 SSN noce-walnut	ML 3214 SSW wengé	ML 3214 SS rovere-durmast
cm	136 x 48 x 155(h) cm		
	2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment		

ML 3212 SSP

NOCE/WALNUT

WENGÉ



ML 3212 SSPW

IT Mobili di servizio alti - struttura e pannelli in nobilitato - struttura reggi pensili in acciaio plastificato - 2 pensili - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - disponibile in colore noce e wengé - ruote multidirezionali ø 50 mm. Optional tramoggia A270-A270W.

EN High double service cabinets - melamine structure and panels - plastic-coated steel wall cabinets support structure - 2 wall cabinets - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - available in walnut and wenge colour - multidirectional wheels ø 50 mm. Optional hopper A270-A270W.

FR Meubles hautes de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - disponible en noyer, wengè et chêne - roues multidirectionnelles ø 50 mm. Trémie A270-A270W en option.

DE Hohe Servicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - kunststoffbeschichtete Stahl-Halterungen - 2 Hängeschränke - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - erhältlich in Nussbaum und Wenge - Mehrwegräder ø 50 mm. Auf Wunsch Trichter A270-A270W.

	ML 3212 SSPN noce-walnut	ML 3212 SSPW wengé
cm	92 x 48 x 153(h) cm	
	2 pensili - 2 sportelli - 2 cassetti 2 wall cabinets - 2 doors - 2 drawers	

ML 3214 SSP

NOCE/WALNUT

WENGÉ



ML 3214 SSPN

IT Mobili di servizio alti - struttura e pannelli in nobilitato - struttura reggi pensili in acciaio plastificato - 3 pensili - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - disponibile in colore noce e wengé - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High double service cabinets - melamine structure and panels - plastic-coated steel wall cabinets support structure - 3 wall cabinets - 3 cutlery drawers, 2 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - available in walnut and wenge colour - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles de service hautes double - structure et panneaux en mélaminé - structure de supports pour meubles à mur en acier plastifié - 3 tiroirs à couverts dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - disponible en noyer et wengè - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Servicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - kunststoffbeschichtete Stahl-Halterungen - 3 Hängeschränke - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - erhältlich in Nussbaum und Wenge - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3214 SSPN noce-walnut	ML 3214 SSPW wengé
cm	137 x 48 x 153(h) cm	
	3 pensili - 2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 3 wall cabinets - 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment	



Su tutti i modelli
On all models

CL - CLP - CLC

n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
4 Brass or chrome ball casters
4 Roulette à bille en laiton ou chromée
4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle



Solo per mobili di servizio
Service furniture only

Applicazione tramoggia per mobili
overprice for furniture hopper
surprix de trémie pour meubles
Preiszuschlag für Möbeltrichter

A 250	A 250W	A 260	A 270
ML 3000 SS ML 3170 SS ML 3100 SS ML 3050 S	ML 3000SSW ML 3170SSW ML 3100SSW	ML 3200SS ML 3202SS ML 3210S ML 3212SS ML 3204SS ML 3210SN ML 3212SSPN	ML 3214SSPN ML 3214SSPW

Carrelli di servizio in legno
Wooden service trolleys

Espositore di vini - portabottiglie - struttura in legno
Wine display rack - bottle rack - wooden frame
Présentoir à vin - porte-bouteilles - structure en bois
Weinständer - Flaschenregal - Holzstruktur

	A 1250 noce-walnut	A 1250W wengé	A 1260 noce-walnut	A 1260W wengé
Mod.	CL 70 - CL 2000 CL 2150	CL 70W - CL 2000W CL 2150W	CL 90 - CL 2001 CL 2151	CL 90W - CL 2001W CL 2151W
cm	68 x 46 x 19(h) mm		88 x 46 x 19(h) mm	



NOCE/WALNUT WENGÉ

Espositore di liquori - portabottiglie - struttura in legno - ringhiere in acciaio inox
Wine display rack, bottle rack, wooden frame, stainless steel railings
Présentoir à vin, porte-bouteilles, structure en bois, barres de protection en acier inox
Weinständer - Flaschenregal - Holzstruktur, Edelstahlleisten

	A 1270 noce-walnut	A 1270W wengé	A 1280 noce-walnut	A 1280W wengé
Mod.	CL 70 - CL 2000 CL 2150	CL 70W - CL 2000W CL 2150W	CL 90 - CL 2001 CL 2151	CL 90W - CL 2001W CL 2151W
cm	68 x 46 x 37(h) mm		88 x 46 x 37(h) mm	



NOCE/WALNUT WENGÉ

Carrelli di servizio in legno
Wooden service trolleys

Espositore ghiacciaia. Struttura in legno con vasca e griglia in acciaio inox - cupola plexiglass - provvisto di 8 contenitori eutettici.

Icebox display. Wooden structure with stainless steel bowl and grill - Plexiglas dome - equipped with 8 eutectic containers.

Présentoir glacière. Structure en bois avec cuve et grille en acier inox - clochette en plexiglas - équipé de 8 conteneurs eutectiques.

Gefrierfachavitrine. Holzstruktur mit Edelstahlwanne und Gitter - Plexiglashaube - ausgestattet mit 8 eutektischen Behältern.



	A 1290 noce-walnut	A 1290W wengé
Mod.	CL90 - CL2001 CL2151	CL90W - CL2001W CL2151W
cm	90 x 48,5 x 23(h) mm	

NOCE/WALNUT WENGÉ

Vetrinetta con struttura in legno e cupola in plexiglass

Display with wooden structure and Plaxiglas dome.

Présentoir avec structure en bois et clochette en plexiglas.

Vitrine mit Holzstruktur und Plexiglashaube.



	A 1299 noce-walnut	A 1299W wengé	A 1298 noce-walnut	A 1298W wengé
Mod.	CL 70 - CL 2000 CL 2150	CL 70W - CL 2000W CL 2150W	CL90 - CL2001 CL2151	CL90W - CL2001W CL2151W
cm	70 x 50 x 22(h) mm		90 x 50 x 22(h) mm	



Carrelli di servizio
in acciaio inox

STAINLESS STEEL SERVICE TROLLEYS
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOX
SERVICEWAGEN AUS EDELSTAHL

forcar®

CA 1000 - CA 1001

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CA 1000W

IT Struttura tubolare 20x20 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in nobilitato con cornice perimetrale in acciaio inox **AISI 304** - paracolpi in gomma - ruote multdirezionali ø 125 mm.

EN Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - melamine shelves with perimeter frame in stainless steel **AISI 304** - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Structure tubulaire 20x20 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en mélaminé avec cadre périmétral en acier inox **AISI 304** - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Rohrrahmen 20x20 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Ablageflächen aus Melamin mit umlaufendem Rahmen aus Edelstahl **AISI 304** - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1000 noce-walnut	CA 1000W wengé	CA 1001 noce-walnut	CA 1001W wengé
cm	83 x 57 x 97(h) cm		103 x 57 x 97(h) cm	
N.	2			
mm	72,4 x 50 cm		92,4 x 50 cm	
MAX Kg	60 Kg			

CA 1050 - CA 1051

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CA 1050

IT Struttura tubolare 20x20 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in nobilitato con cornice perimetrale in acciaio inox **AISI 304** - paracolpi in gomma - ruote multdirezionali ø 125 mm.

EN Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - shelves in melamine with perimeter frame in stainless steel **AISI 304** - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Structure tubulaire 20x20 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en mélaminé avec cadre périmétral en acier inox **AISI 304** - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Rohrrahmen 20x20 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Ablageflächen aus Melamin mit umlaufendem Rahmen aus Edelstahl **AISI 304** - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1050 noce-walnut	CA 1050W wengé	CA 1051 noce-walnut	CA 1051W wengé
cm	83 x 57 x 97(h) cm		103 x 57 x 97(h) cm	
N.	3			
mm	72,4 x 50 cm		92,4 x 50 cm	
MAX Kg	60 Kg			

Carrelli di servizio in acciaio inox e ripiani in nobilitato
Stainless steel service trolleys and melamine shelves

CA 1070
CA 1071

NOCE/WALNUT



CA 1070

IT Struttura tubolare 20x20 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in nobilitato con cornice perimetrale in acciaio inox **AISI 304** - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - shelves in melamine with perimeter frame in stainless steel **AISI 304** - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Structure tubulaire 20x20 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en mélaminé avec cadre périmétral en acier inox **AISI 304** - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Rohrrahmen 20x20 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Ablageflächen aus Melamin mit umlaufendem Rahmen aus Edelstahl **AISI 304** - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1070 noce-walnut	CA 1071 noce-walnut
cm	83 x 57 x 172(h) cm	103 x 57 x 172(h) cm
N.	4	
mm	72,4 x 50 cm	92,4 x 50 cm
MAX Kg	60 Kg	

Optional

A 512
Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA 1000-1050-1070-1071
CA 1380-81-82-83-84-85-86-87-88-89-90-91-96
CA 1410-11-12-13-14-15-16-17-24-25-26-27

A 514
Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA 1392P-93P-94P-95P

A 517
Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA 1430-31-32-33


A 512


A 514

CA 1380
CA 1381



CA 1380

CA 1382
CA 1383



CA 1382

CA 1384
CA 1385



CA 1384

IT Struttura tubolare 20x20 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304** piegati, satinati, insonorizzati - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel folded, satin-finished, soundproofed shelves - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Structure tubulaire 20x20 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** pliées, satinées, insonorisées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Rohrrahmen 20x20 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Gebogene, Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1380	CA 1381	CA 1382	CA 1383	CA 1384	CA 1385
cm	91 x 57 x 172(h) cm	111 x 57 x 172(h) cm	91 x 57 x 96(h) cm	111 x 57 x 96(h) cm	91 x 57 x 96(h) cm	111 x 57 x 96(h) cm
N.	4		2		3	
mm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm
MAX Kg	80 Kg		80 Kg		80 Kg	

CA 1390
CA 1391



CA 1390

CA 1410
CA 1411



CA 1410

CA 1412 - CA 1413
CA 1414



CA 1412

IT Struttura tubolare ø 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Tubular structure ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel shelves, tray-shaped with rounded edges and high thickness, soundproofed and with satin finish - rubber shock absorber - multdirectional wheels ø 125 mm.

FR Structure tubulaire ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304**, moulées en forme de plateau à bords arrondis et de grande épaisseur, insonorisées et satinées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Rohrrahmen ø 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304**, Tablett förmig bedruckt mit abgerundeten Kanten und satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz-Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1390	CA 1391	CA 1410	CA 1411	CA 1412	CA 1413	CA 1414
cm	90 x 60 x 94(h) cm	110 x 60 x 94(h) cm	90 x 60 x 104(h) cm	110 x 60x 104(h) cm	100 x 70 x 94(h) cm	110 x 70 x 94(h) cm	128 x 70 x 94(h) cm
N.	2		3		2		
mm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	90 x 60 cm	100 x 60 cm	120 x 60 cm
MAX Kg	100 Kg		100 Kg		100 Kg		

CA 1415 - CA 1416 CA 1417



CA 1415

CA 1424 CA 1425



CA 1424

CA 1426 CA 1427



CA 1426

IT Struttura tubolare ø 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Tubular structure ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel shelves, tray-shaped with rounded edges and high thickness, soundproofed and with satin finish - rubber shock absorber - multdirectional wheels ø 125 mm.

FR Structure tubulaire ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304**, moulées en forme de plateau à bords arrondis et de grande épaisseur, insonorisées et satinées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Rohrrahmen ø 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304**, Tablett förmig bedruckt mit abgerundeten Kanten und satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz-Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1415	CA 1416	CA 1417	CA 1424	CA 1425	CA 1426	CA 1427
cm	100 x 70 x 104(h) cm	110 x 70 x 104(h) cm	128 x 70 x 104(h) cm	90 x 60 x 140(h) cm	110 x 60 x 140(h) cm	90 x 60 x 170(h) cm	110 x 60 x 170(h) cm
N.	3			4		5	
mm	90 x 60 cm	100 x 60 cm	120 x 60 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm
MAX Kg	100 Kg			100 Kg		100 Kg	

Carrelli di servizio in acciaio inox
Stainless steel service trolleys

CA 1390S - CA 1391S



CA 1390S

* Sacchi non inclusi.
Bags not included.
Sacs non fournis.
Säcke nicht enthalten.

IT Portarifiuti. Carrelli di servizio in acciaio inox. Struttura tubolare ø 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304** con fori per sacchi porta rifiuti - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Garbage trolley. Stainless steel service trolleys. Tubular structure ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** - stainless steel **AISI 304** shelves with holes for garbage bags - rubber stop - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Récipient à déchets. Chariots de service en acier inox Structure tubulaire ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** avec trous pour sacs à déchets - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Abfallwagen. Servicewagen aus Edelstahl. Rohrrahmen ø 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit Löchern für Abfallsäcke - Gummistoßschutz- Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1390S	CA 1391S
cm	90 x 60 x 94(h) cm	110 x 60 x 94(h) cm
N.	2	
mm	80 x 50 cm	100 x 50 cm
MAX Kg	100 Kg	

CA 1391S2



* Sacchi non inclusi.
Bags not included.
Sacs non fournis.
Säcke nicht enthalten.

	CA 1391S2
cm	110 x 60 x 94(h) cm
N.	2
mm	100 x 50 cm
MAX Kg	100 Kg

CA 1152 - CA 1154

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CA 1152W

IT Carrelli di servizio con cupola. Struttura tubolare 20x20 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in nobilitato con cornice perimetrale in acciaio inox **AISI 304** - cupola in plexiglass semicircolare apribile su due lati - disponibile con ripiani colore noce o wengé - paracolpi in gomma - ruote multdirezionali ø 125 mm.

EN Service trolleys with dome. Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - melamine shelves with stainless steel **AISI 304** perimeter frame - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - available with walnut or wenge colour shelves - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service avec clochette. Structure tubulaire 20x20 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en mélaminé avec cadre périmétral en acier inox **AISI 304** - clochette en plexiglas semi-circulaire s'ouvrant sur deux côtés - disponible avec étagères en noyer ou wengè - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen für Kuchen. Rohrrahmen 20x20 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Ablageflächen aus Melamin mit umlaufendem Rahmen aus Edelstahl **AISI 304** -zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - mit Ablageflächen in Nussbaum- oder Wengè-Farbe erhältlich - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1152	CA 1152W	CA 1154	CA 1154W
cm	90 x 57 x 110(h) cm		111 x 57 x 110(h) cm	
N.	2			
MAX Kg	60 Kg			

CA 1390C - CA 1391C



CA 1390C

IT Carrelli di servizio con cupola. Struttura tubolare ø 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati, satinati e insonorizzati - cupola in plexiglass semicircolare apribile su due lati - paracolpi in gomma - ruote multdirezionali ø 125 mm.

EN Service trolleys with dome. Tubular structure ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** - stainless steel **AISI 304** folded, satin-finished, soundproofed shelves - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service avec clochette. Structure tubulaire ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** moulées, satinées, insonorisées - clochette en plexiglas semi-circulaire s'ouvrant sur deux côtés - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen für Kuchen. Rohrrahmen ø 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - vorgeformte schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satinierter Oberfläche - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Gummistoßschutz- Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1390C	CA 1391C
cm	90 x 60 x 109(h) cm	110 x 60 x 109(h) cm
N.	2	
MAX Kg	100 Kg	

Carrelli di servizio in acciaio inox con cupola
Stainless steel service trolleys with dome

CA 1162 - CA 1163



CA 1162

IT Carrelli di servizio con cupola. Struttura tubolare 20x20 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati, satinati e insonorizzati - coperchio in plexiglass 150(h) mm - paracolpi in gomma - ruote multdirezionali ø 120 mm.

EN Service trolleys with dome. Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - stainless steel **AISI 304** folded, satin-finished, soundproofed shelves - Plexiglas lid 150(h) mm - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 120 mm.

FR Chariots de service avec clochette. Structure tubulaire 20x20 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** moulées, satinées, insonorisées - couvercle en plexiglas 150(h) mm - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 120 mm.

DE Servicewagen für Kuchen. Rohrrahmen 20x20 mm aus Edelstahl **AISI 304** - vorgeformte schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satinierter Oberfläche - Deckel aus Plexiglas 150(h) mm - Gummistoßschutz- Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1162	CA 1163
cm	118 x 57 x 104(h) cm	
N.	2	3
MAX Kg	80 Kg	

CA 1165



IT Carrello di servizio in acciaio inox con piastre eutettiche refrigeranti. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304** 20x20 mm - 8 piastre eutettiche refrigerate incluse - coperchio in plexiglass 150(h) mm - vasca e griglia in acciaio inox - predisposto per una capacità di n. 5 bacinelle GN1/4 e n. 5 bacinelle GN1/6 65(h) mm. Bacinelle non incluse nel prezzo.

EN Stainless steel service trolley with refrigerated electric plates. Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - 8 refrigerated eutectic plates included - Plexiglas lid 150(h) mm - stainless steel bowl and grid - equipped for up to 5 GN1/4 containers and 5 GN1/6 65(h) mm containers. Containers not included in the price.

FR Chariot de service en acier inox avec plaques de refroidissement électriques. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304** 20x20 mm - 8 plaques eutectiques réfrigérées incluses - couvercle en plexiglas 150(h) mm - cuve et grille en acier inox - équipés pour une capacité de 5 bacs GN1/4 et 5 bacs GN1/6 65(h) mm. Bacs non compris dans le prix.

DE Edelstahl-Servicewagen mit elektrischen Kühlplatten. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304** 20x20 mm - 8 eutektische Kühlplatten im Lieferumfang enthalten - Plexiglasdeckel 150(h) mm - Edelstahlwanne und Gitter - enthält 5 GN1/4 Behälter mit 65(h) mm oder 5 GN1/6 Behälter mit 65(h) mm. Behälter nicht im Preis inbegriffen.

	CA 1165
cm	108 x 57 x 104(h) cm
N.	2
MAX Kg	80 Kg

CA 1388



IT Carrelli di servizio in acciaio inox per sbarazzo. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304**, 20x20 mm - vasca in acciaio inox **AISI 304** - piano inferiore inox piegato - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for disposal. Tubular structure in stainless steel **AISI 304**, 20x20 mm - stainless steel **AISI 304** bowl - lower folded stainless steel shelf- multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service en acier inox pour le rangement. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304**, 20x20 mm - cuve en acier inox **AISI 304** - plateau inférieur courbé en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl zum Abräumen. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304**, 20x20 mm - Wanne aus Edelstahl **AISI 304** - Bodenfläche aus gebogenem Edelstahl - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1388
cm	101 x 57 x 97(h) cm
N.	2
mm	90 x 50 cm
	1 x 150(h) mm
MAX Kg	80 Kg

CA 1389



IT Carrelli di servizio in acciaio inox per sbarazzo. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304**, 20x20 mm - vasche in acciaio inox **AISI 304** insonorizzate 150(h) mm - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for disposal. Tubular structure in stainless steel **AISI 304**, 20x20 mm - stainless steel **AISI 304** soundproofed bowls 150(h) mm - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service en acier inox pour le rangement. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304**, 20x20 mm - cuve en acier inox **AISI 304** insonorisées 150(h) mm - plateau inférieur courbé en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl zum Abräumen. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304**, 20x20 mm - schallgedämmte Wanne aus Edelstahl **AISI 304** 150(h) mm - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1389
cm	101 x 57 x 97(h) cm
N.	2
mm	90 x 50 cm
	2 x 150(h) mm
MAX Kg	80 Kg

Carrelli di servizio in acciaio inox per sbarazzo
Stainless steel service trolleys for disposal

CA 1396



IT Carrelli di servizio in acciaio inox per sbarazzo. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304**, 20x20 mm - vasche insonorizzate in acciaio inox **AISI 304**, 65(h) mm - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for disposal. Tubular structure in stainless steel **AISI 304**, 20x20 mm - stainless steel **AISI 304** soundproofed bowls, 65(h) mm - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service en acier inox pour le rangement. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304**, 20x20 mm - cuve en acier inox **AISI 304** insonorisées 65(h) mm - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl zum Abräumen. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304**, 20x20 mm - schallgedämmte Wanne aus Edelstahl **AISI 304** 65(h) mm - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1396
cm	91 x 57 x 97(h) cm
N.	2
mm	90 x 50 cm
	2 x 65(h) mm
MAX Kg	80 Kg

CA 1386 - CA 1387



CA 1386

IT Carrello portabacinelle con struttura tubolare tonda ø 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - livello superiore adatto a contenere fino a 3 bacinelle GN1/1 o 2 bacinelle GN1/1 - piano inferiore in acciaio inox **AISI 304**, piegato e insonorizzato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse.

EN Containers trolley with round tubular frame ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** - upper level designed to accommodate up to 3 GN1/1 or 2 GN1/1 containers - lower level in stainless steel **AISI 304**, folded and soundproofed - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included.

FR Chariot porte-bacs avec structure tubulaire ronde ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - niveau supérieur pour 3 bacs GN1/1 ou 2 bacs GN1/1 - niveau inférieur en acier inox **AISI 304**, plié et insonorisé - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnel ø 125 mm. Bacs non compris

DE Behälterhalterwagen mit Rohrrahmen ø 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - obere Ebene zur Aufnahme von bis zu 3 GN1/1 oder 2 GN1/1 Behälter - vorgeformte, schallgedämmte Bodenfläche aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten

	CA 1386	CA 1387
cm	77 x 62 x 97(h) cm	110 x 62 x 97(h) cm
N.	2	
MAX Kg	100 Kg	

CA 1430



CA 1431



CA 1432



IT Carrelli di servizio inox per trasporto pesante. Struttura tubolare tonda ø 25 mm, in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304** , stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for heavy transport. Tubular structure ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** -**AISI 304** stainless steel shelves, tray-shaped with rounded edges and high thickness, soundproofed and with satin finish - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service inox pour le transport de poids. Structure tubulaire ronde ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304**, moulées en forme de plateau à bords arrondis et de grande épaisseur, insonorisées et satinées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl für Schwerlasten. Runder Rohrrahmen ø 25 mm, aus Edelstahl **AISI 304** - Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304**, Tablett förmig bedruckt mit abgerundeten Kanten und satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz- Mehrwegeräder ø 125 mm.

	CA 1430	CA 1431	CA 1432	CA 1433
cm	110 x 60 x 100(h) cm		110 x 60 x 130(h) cm	110 x 60 x 160(h) cm
N.	2	3	4	5
mm	100 x 50 cm			
MAX Kg	150 Kg			

A richiesta spediti anche smontati.
On request also shipped disassembled.

CA 1433



Carrelli di servizio in acciaio inox per trasporto pesante
Stainless steel service trolleys for heavy transport

CA 1392P - CA 1393P



CA 1393P



A 514

OPTIONAL 38

IT Carrelli di servizio inox per trasporto pesante. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304** 25x25 mm - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, piegati con omega di rinforzo, satinati e insonorizzati - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for heavy transport. Tubular structure 25x25 mm in stainless steel **AISI 304** -**AISI 304** stainless steel, folded shelves with support omega, satin-finished and soundproofed - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service inox pour le transport de poids. Structure tubulaire 25x25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** pliées avec renforcement oméga, satinées et insonorisées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl für Schwerlasten. Rohrrahmen 25x25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - mit Omega Verstärkung gebogene, schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1392P	CA 1393P
cm	92 x 67 x 98(h) cm	112 x 67 x 98(h) cm
N.	2	
mm	80 x 60 cm	100 x 60 cm
MAX Kg	200 Kg	

CA 1394P - CA 1395P



CA 1395P

	CA 1394P	CA 1395P
cm	92 x 67 x 98(h) cm	112 x 67 x 98(h) cm
N.	3	
mm	80 x 60 cm	100 x 60 cm
MAX Kg	200 Kg	

CP 1008



IT Carrelli di servizio multiuso in plastica con montanti in alluminio anodizzato.

EN Multipurpose plastic service trolleys with anodised aluminium uprights.

FR Chariots polyvalente en plastique avec montants en aluminium anodisé.

DE Mehrzweck-Servicewagen aus Kunststoff mit Trägern aus eloxiertem Aluminium.

	CP 1008
cm	85 x 43 x 95(h) cm
N.	3
MAX Kg	40 Kg

CP 1010

WARNING



A 1001	A 1002
Cestino piccolo / Small basket Petit panier / Klein Korb	Cestino grande / Big basket Grand panier / Gros Korb

IT Carrelli di servizio multiuso in plastica con montanti in alluminio anodizzato.

EN Multipurpose plastic service trolleys with anodised aluminium uprights.

FR Chariots polyvalente en plastique avec montants en aluminium anodisé.

DE Mehrzweck-Servicewagen aus Kunststoff mit Trägern aus eloxiertem Aluminium.

	CP 1010
cm	102 x 50 x 96(h) cm
N.	3
MAX Kg	40 Kg

Carrelli di servizio multiuso in plastica
Multipurpose plastic service trolleys

Il carrello in foto è con optional A1001 e A1002
The trolley shown is equipped with A1001 and A1002
Le chariot illustré est équipé avec A1001 et A1002
Der abgebildete Wagen ist mit A1001 und A1002ausgestattet



Carrelli ed Espositori
refrigerati e termici in legno

WOODEN REFRIGERATED
AND HEATED TROLLEYS AND DISPLAYS
CHARIOTS ET PRÉSENTOIRS
EN BOIS RÉFRIGÉRÉS ET THERMIQUES
KÜHL- UND HEIZWAGEN
UND -DISPLAYS AUS HOLZ

forcar®

CLR 2788NW



IT Carrelli refrigerati in legno con cupola in plexiglass. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - modelli con 2 mensole ripieghevoli - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 100 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

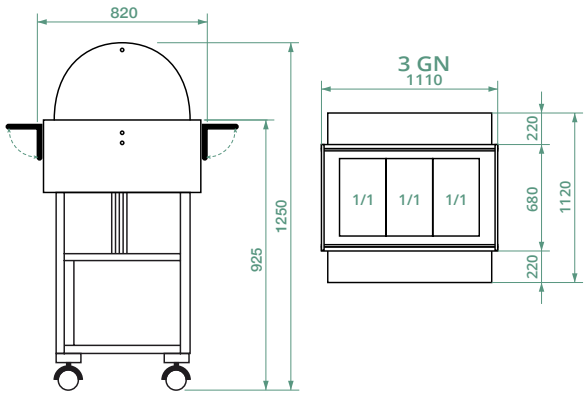
EN Wooden refrigerated trolleys with Plexiglas dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - two foldable shelves models - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Basins excluded - the indicated working temperatures are to be considered with positioned lids.

FR Chariots réfrigérés n bois avec clochette en plexiglas. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - modèles avec 2 étagères escamotables - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 100 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Holz mit Plexiglashaube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - Modelle mit 2 Faltflächen- erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 100 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

NOCE/WALNUT WENGÉ BIANCO/WHITE

	CLR 2788N noce-walnut	CLR 2788NW wengé	CLR 2788NB bianco-white	CLR 2788NBT noce-walnut	CLR 2788NBTW wengé	CLR 2788NBTB bianco-white
1 Ph	230V - 50Hz					
	+2°C +10°C			-5°C +5°C		
	R600a					
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**					



Carrelli refrigerati in legno
Wooden refrigerated trolleys

OPTIONAL 65 51

CLR 2787N



IT Carrelli refrigerati in legno con cupola in plexiglass. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - modelli disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 100 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

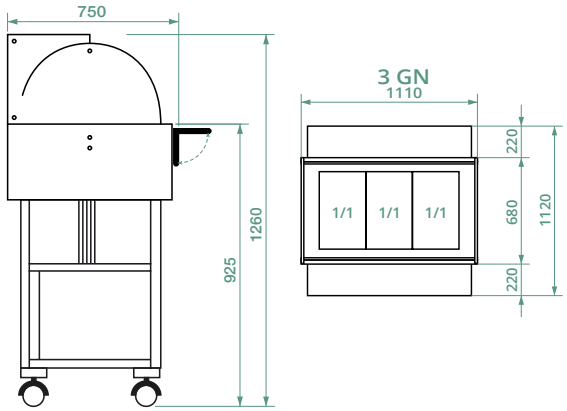
EN Wooden refrigerated trolleys with Plexiglas dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - models with foldable shelf and support base - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots réfrigérés n bois avec clochette en plexiglas. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - modèles avec 1 étagère et plan de travail - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 100 mm. Bacs no compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Holz mit Plexiglashaube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - Modelle mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 100 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

NOCE/WALNUT WENGÉ BIANCO/WHITE

	CLR 2787N noce-walnut	CLR 2787NW wengé	CLR 2787NB bianco-white	CLR 2787NBT noce-walnut	CLR 2787NBTW wengé	CLR 2787NBTB bianco-white
1 Ph	230V - 50Hz					
	+2°C +10°C			-5°C +5°C		
	R600a					
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**					



CLR 2786NB

NEW



IT Carrelli refrigerati in legno con luce al neon. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - refrigerazione statica - 2 mensole ripieghevoli - disponibili nei colori noce o wengé - 1 luce al neon - ruote multidirezionali ø 100 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

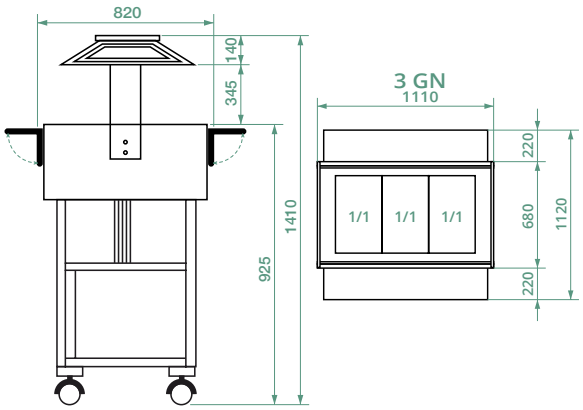
EN Refrigerated wooden trolleys with neon light. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - 2 foldable shelves - available in walnut or wenge colour - 1 neon light - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots réfrigérés en bois avec lampe néon. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - réfrigération statique - 2 étagères escamotables - couleur noyer ou wengè - 1 lampe néon - roues multidirectionnelles ø 100 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Holz mit Neonlampe. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - statische Kühlung - 2 Faltflächen- erhältlich in Walnuss oder Wenge - 1 Neonlampe - Mehrwegräder ø 100 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.



	CLR 2786N noce-walnut	CLR 2786NW wengé	CLR 2786NB bianco-white	CLR 2786NBT noce-walnut	CLR 2786NBTW wengé	CLR 2786NBTB bianco-white
1 Ph	230V - 50Hz					
	+2°C +10°C			-5°C +5°C		
	R600a					
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**					



Carrelli refrigerati in legno
Wooden refrigerated trolleys

OPTIONAL 65

ELR 2827



ELR 2827BTW



NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

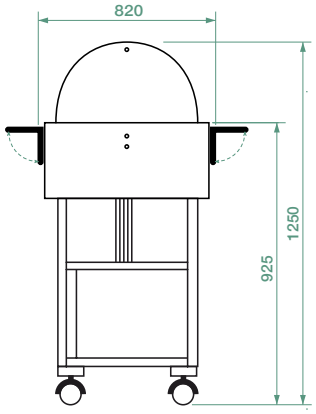
IT Espositori refrigerati in legno con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 75 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

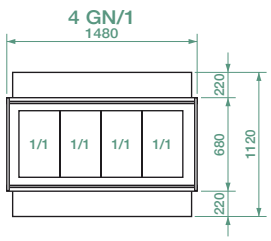
EN Refrigerated wooden displays with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - two foldable shelves models - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoirs réfrigérés en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - modèles avec 2 étagères escamotables - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 75 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlvitrinen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - mit 2 Faltflächen- erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 75 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELR 2827 noce-walnut	ELR 2827W wengé	ELR 2827B bianco-white	ELR 2827BT noce-walnut	ELR 2827BTW wengé	ELR 2827BTB bianco-white
1 Ph	230V - 50Hz					
	+2°C +10°C			-5°C +5°C		
	R600a					
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**					





ELR 2826



ELR 2826BTW



NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

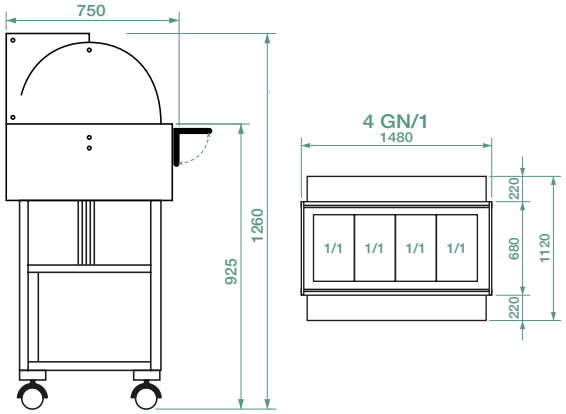
IT Espositori refrigerati in legno con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - disponibili con1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 75 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Refrigerated wooden displays with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - models with 1 foldable shelf and 1 support base - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 75 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoirs réfrigérés en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - avec 1 étagère escamotable et plan de travail - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 75 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlvitrinen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - Modelle mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 75 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELR 2826 noce-walnut	ELR 2826W wengé	ELR 2826B bianco-white	ELR 2826BT noce-walnut	ELR 2826BTW wengé	ELR 2826BTB bianco-white
1 Ph	230V - 50Hz					
	+2°C +10°C			-5°C +5°C		
	R600a					
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**					



Espositori refrigerati in legno
Wooden refrigerated displays

ELR 2825



ELR 2825BTW



NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

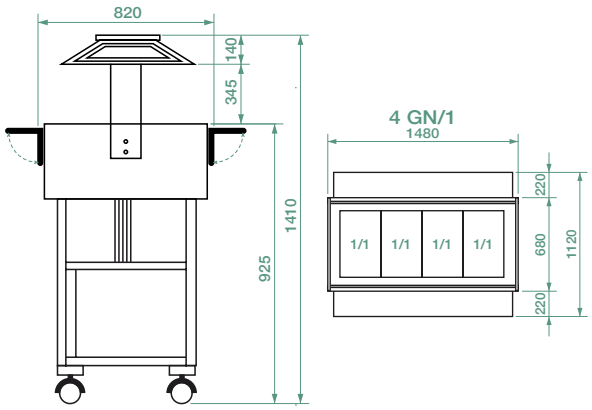
IT Espositori refrigerati in legno con luce al neon. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - refrigerazione statica - 2 mensole ripieghevoli - disponibile nei colori noce o wengé - 1 luce al neon - ruote multidirezionali ø 75 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Refrigerated wooden displays with neon light. Multi-layered birch wood structure - Plexiglas dome - static refrigeration - 2 foldable shelves - available in walnut or wenge colour - 1 neon light - multidirectional wheels ø 75 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoirs réfrigérés en bois avec lampe néon. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - réfrigération statique - 2 étagères escamotables - disponible en couleur noyer ou wengè - 1 lampe néon - roues multidirectionnelles ø 75 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlvitrinen aus Holz mit Neonlampe. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - statische Kühlung - 2 Faltflächen- erhältlich in Walnuss oder Wenge - 1 Neonlampe - Mehrwegräder ø 75 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELR 2825 noce-walnut	ELR 2825W wengé	ELR 2825B bianco-white	ELR 2825BT noce-walnut	ELR 2825BTW wengé	ELR 2825BTB bianco-white
1 Ph	230V - 50Hz					
	+2°C +10°C			-5°C +5°C		
	R600a					
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**					



Espositori refrigerati in legno
Wooden refrigerated displays

forcar

CL 2777NW



IT Carrelli termico a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica- disponibili con 2 mensole ripieghevoli - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 100 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

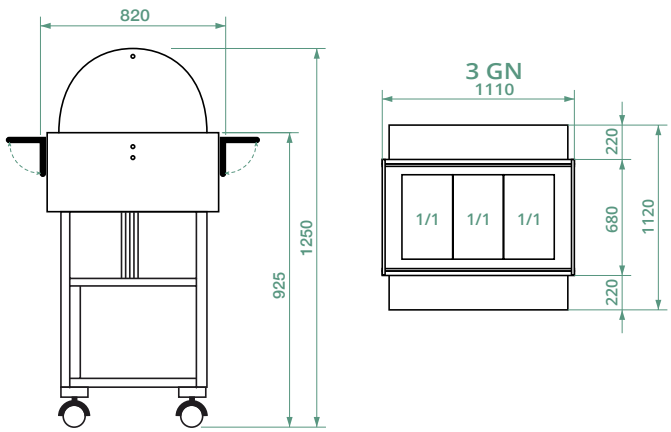
EN Wooden heated bain-marie trolleys with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with two foldable shelves - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Wooden heated bain-marie trolleys with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with two foldable shelves - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

DE Bain-Marie Heizwagen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen- erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 100 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

NOCE/WALNUT WENGÉ BIANCO/WHITE

	CL 2777N noce-walnut	CL 2777NW wengé	CL 2777NB bianco-white
	2000 W		
1 Ph	230V - 50Hz		
	+30°C +90°C		
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**		



Carrelli termici a bagnomaria in legno
Wooden bain-marie trolleys

OPTIONAL 65

CL 2778N



IT Carrelli termico a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 100 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

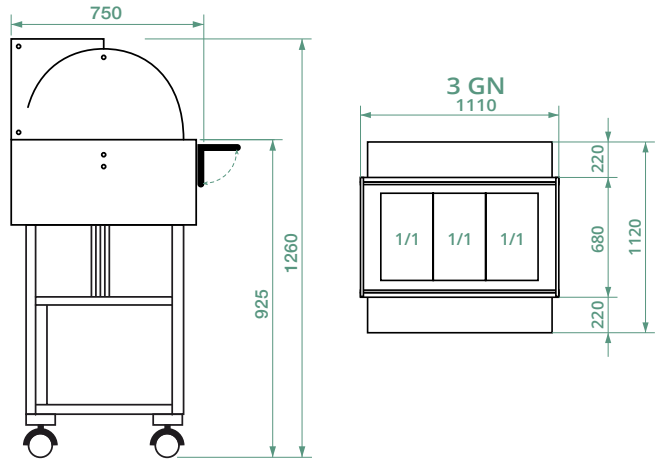
EN Wooden heated bain-marie trolleys with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with 1foldable shelf and 1 support base - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 1 étagère escamotable et 1 plan de travail - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 100 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 100 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.



	CL 2778N noce-walnut	CL 2778NW wengé	CL 2778NB bianco-white
	2000 W		
1 Ph	230V - 50Hz		
	+30°C +90°C		
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**		



Carrelli termici a bagnomaria in legno
Wooden heated bain-marie trolleys

forcar

CL 2774NW



IT Carrello termico a bagnomaria in legno, da buffet. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - luce al neon - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 100 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

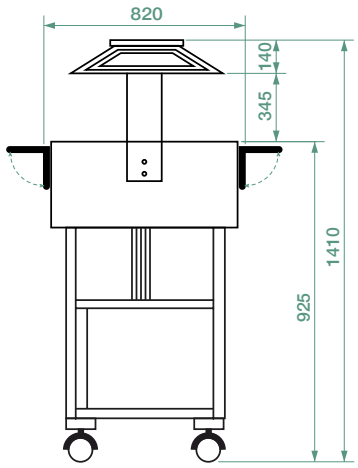
EN Wooden heated bain-marie trolley, for buffet. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - neon light - electric heating element - available with two foldable shelves - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

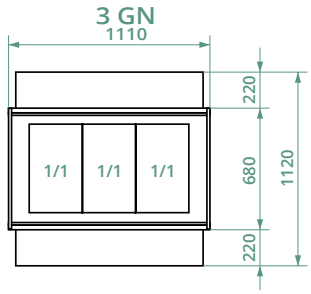
FR Chariots bain-marie chauffants en bois, pour buffet. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - lampe néon - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagères escamotables - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 100 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen aus Holz für Buffets. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - Neonlampe - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen - erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 100 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.



CL 2774N noce-walnut	CL 2774NW wengé	CL 2774NB bianco-white
2000 W		
230V - 50Hz		
+30°C +90°C		
3 x GN1/1 - 150(h) mm		





Carrelli termici a bagnomaria in legno
Wooden heated bain-marie trolleys

CL 2772N

NOCE/WALNUT



IT Carrello termico a bagnomaria in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - 1 mensola ripieghevole - disponibile in colore noce - ruote multidirezionali ø 100 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie trolley Multi-layered birch wood structure - 1 folding shelf - available in walnut colour - multidirectional wheels ø 100 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots bain-marie chauffants en bois. Structure en bois massif - 1 étagère escamotable - disponible en couleur noyer - roues multidirectionnelles de ø 100 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen aus Holz. Birkensperrholzstruktur - 1 Faltfläche - erhältlich in Walnussfarbe - Mehrwegräder ø 100 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CL 2772N noce-walnut
	2000 W
1 Ph	230V - 50Hz
	+30°C +90°C
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	123 x 70 x 135(h) cm



ELC 2832

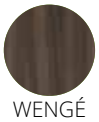


ELC 2832W

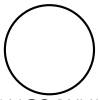




NOCE/WALNUT



WENGÉ



BIANCO/WHITE

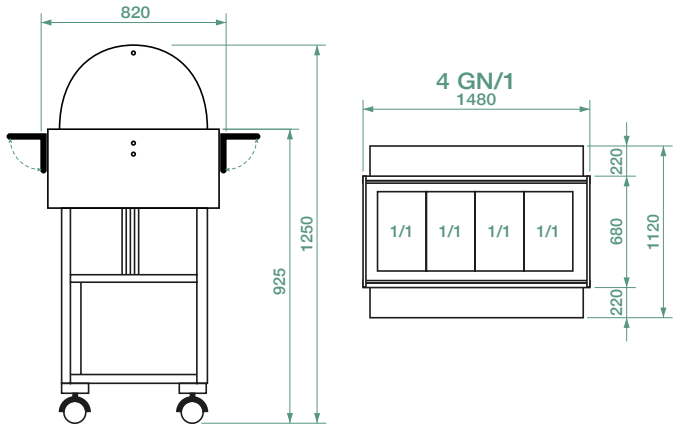
IT Espositore termico a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica- disponibili con 2 mensole ripieghevoli - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 75 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie display with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with two foldable shelves - walnut or wenge colour - multidirectional wheels ø 75 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoir bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagères escamotables - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 75 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizvitrine aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen- erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 75 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELC 2832 noce-walnut	ELC 2832W wengé	ELC 2832B bianco-white
	2000 W		
1 Ph	230V - 50Hz		
	+30°C +90°C		
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**		



Espositori termici a bagnomaria in legno
Wooden heated bain-marie displays

ELC 2834B

NEW



ELC 2834



NOCE/WALNUT

WENGÉ

BIANCO/WHITE

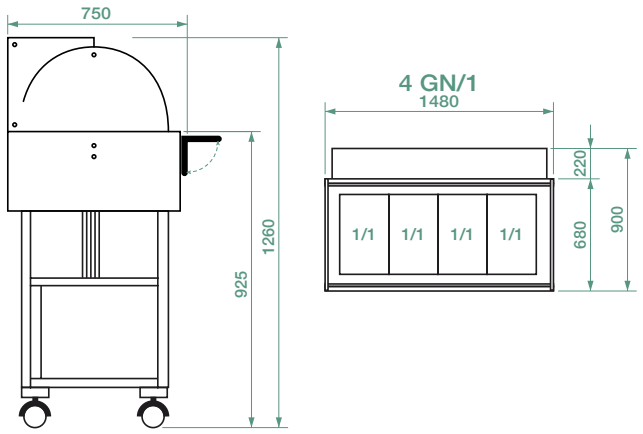
IT Espositore termico a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 75 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie display with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with 1foldable shelf and 1 support base - walnut or wengè colour - multidirectional wheels ø 75 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoir bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 1 étagère escamotable et 1 plan de travail - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 75 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizvitrine aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche- erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 75 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELC 2834 noce-walnut	ELC 2834W wengé	ELC 2834B bianco-white
	2000 W		
1 Ph	230V - 50Hz		
	+30°C +90°C		
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**		



Espositori termici a bagnomaria in legno
Wooden heated bain-marie displays

forcar

ELC 2828



ELC 2828W



NOCE/WALNUT

WENGÉ

NEW

BIANCO/WHITE

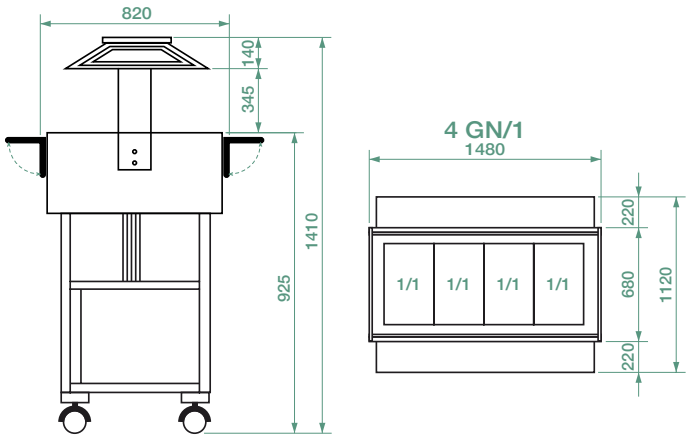
IT Espositore termico a bagnomaria in legno, con luce al neon. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - luce al neon - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - colore noce o wengé - ruote multidirezionali ø 75 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie display with neon light. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - neon light - electric heating element - available with two foldable shelves - walnut or wengè colour - multidirectional wheels ø 750 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoir bain-marie chauffants en bois, avec lampe néon. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - lampe néon - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagères escamotables - couleur noyer ou wengè - roues multidirectionnelles ø 75 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizvitrine aus Holz mit Neonlampe. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - Neonlampe - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen- erhältlich in Walnuss oder Wenge - Mehrwegräder ø 75 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELC 2828 noce-walnut	ELC 2828W wengé	ELC 2828B bianco-white
	2000 W		
1 Ph	230V - 50Hz		
	+30°C +90°C		
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**		



ELN 2835

NOCE/WALNUT

WENGÉ



IT Espositore in legno neutro. Struttura in multistrato di betulla - cupola in plexiglas - piano in acciaio inox **AISI 304** - dotato di 2 mensole ripieghevoli - ruote multidirezionali ø 75 mm.

EN Display in neutral wood. Multi-layered birch wood structure - Plexiglas dome - top in stainless steel **AISI 304** - with 2 folding shelves - multidirectional wheels ø 75 mm.

FR Présentoir en bois neutre. Structure en en bouleau multicouche - clochette en plexiglas - plan de travail en acier inox **AISI 304** - avec 2 étagères escamotables - roues multidirectionnelles ø 75 mm.

DE Neutral Vitrine aus Holz. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - Fläche aus Edelstahl **AISI 304** - mit 2 Faltflächen - Mehrwegräder ø 75 mm.

	ELN 2835 noce-walnut	ELN 2835W wengé
cm	147 x 82 x 141/(h) cm	

CL2770N

NOCE/WALNUT

WENGÉ

NEW

BIANCO/WHITE



CL 2770

IT Carrello termico in legno, ideale per bolliti e arrosti. Struttura portante in legno multistrato di betulla - vasca in acciaio inox **AISI 304** munita di scarico. Bacinelle escluse

EN Wooden heated trolley, ideal for boiled and roasted meats. Multi-layered birch wood structure - stainless steel **AISI 304** bowl with drain. Containers not included.

FR Chariot chauffant en bois, idéal pour les viandes bouillies et rôties. Structure portante en multicouche de bouleau - cuve en acier inox **AISI 304** avec vidange. Bacs non compris

DE Heizwagen aus Holz, ideal für gekochtes und gebratenes Fleisch. Birkensperrholztragstruktur - Becken aus Edelstahl **AISI 304** mit Ablauf. Behälter nicht enthalten

	CL 2770N noce-walnut	CL 2770NW wengé	CL 2770NB bianco-white
	2000 W		
1 Ph	230V - 50Hz		
	+30°C +90°C		
N.	**3x GN1/1 150(h) mm**		
cm	123 x 65 x 95(h) cm		

Espositori in legno neutro
Neutral wooden displays

Carrello termico, ideale per bolliti e arrosti
Heated trolley, ideal for boiled and roasted meats

Carrelli di servizio in legno
Wooden service trolleys

	CLR311
Mod.	CLR 2788 - 2787 - 2786 - 2777 - 2778 2774 - 2772 - 2770
	Vasca inox forata Stainless steel perforated container Bac inox perforée Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
mm	GN3x1/1 - 100(h) mm

	CF411
Mod.	ELR 2827 - 2826 - 2825 - 2832 2834 - 2828 - 2835
	Vasca inox forata Perforated stainless steel bowl Cuve perforée en acier inox Gelochte Edelstahlwanne
mm	GN3x1/1 - 100(h) mm

Solo per modello CL2770
For CL2770 model only

A 580

Portacoperchi inox
Stainless steel lid holder
Porte-couvercle en acier inox
Edelstahl-Deckelhalter

A 590

Portacoltelli
Knives holder
Porte-couteaux
Messerhalter

A 600

Scorrevole portapiatti
con tagliere polietilene

Sliding plate holder with polyethylene
chopping board

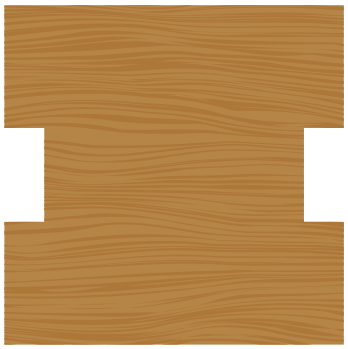
Porte-plat coulissant avec
planche en polyéthylène

Gleitplattenhalter mit
Polyethylen-Schneidebrett

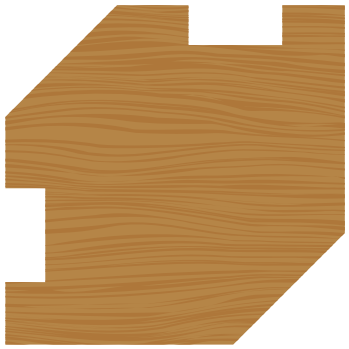
Mensole in legno per unione

CONNECTION WOODEN SHELF - ÉTAGÈRES EN BOIS POUR RACCORDS - VERBINDUNGSREGALE AUS HOLZ

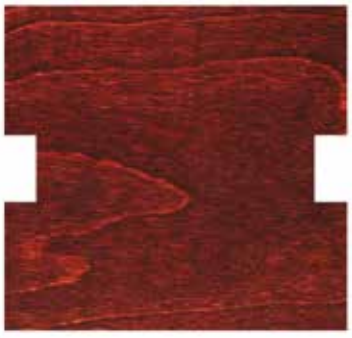
MLUN



ANUN



MLUNW

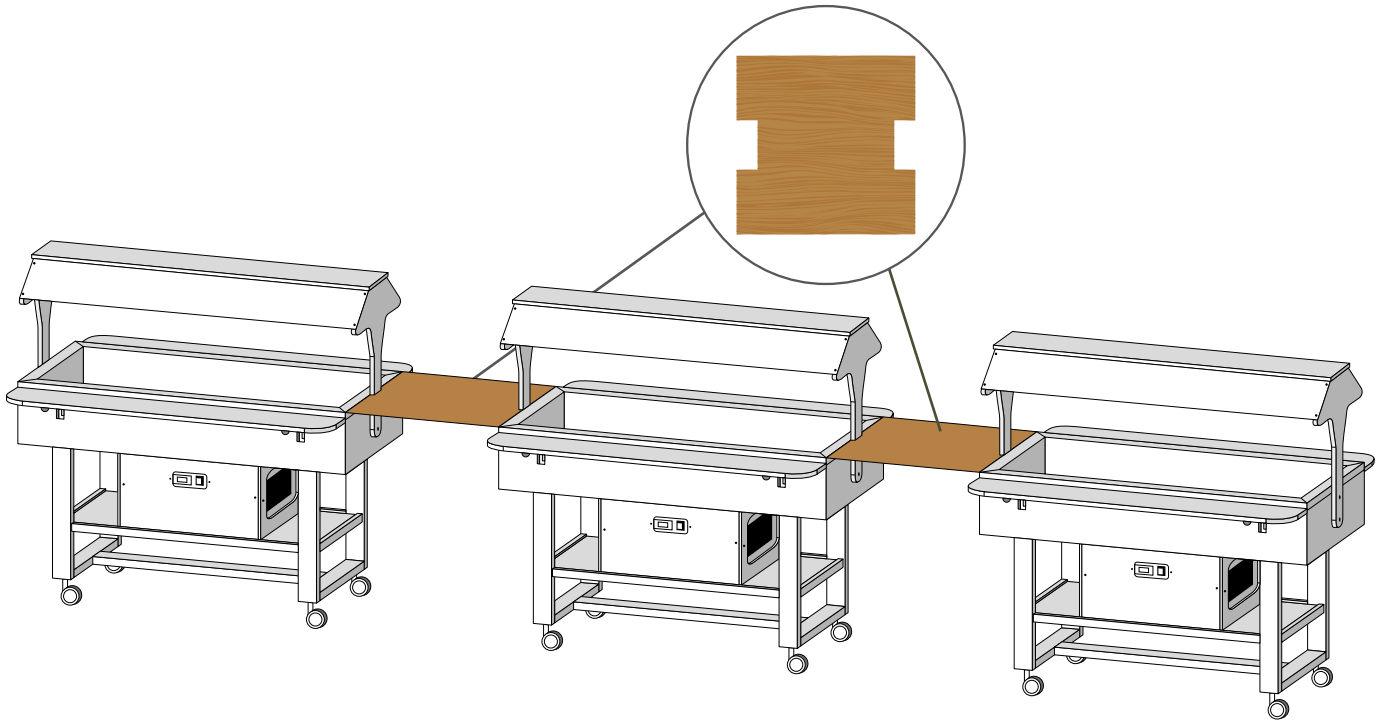


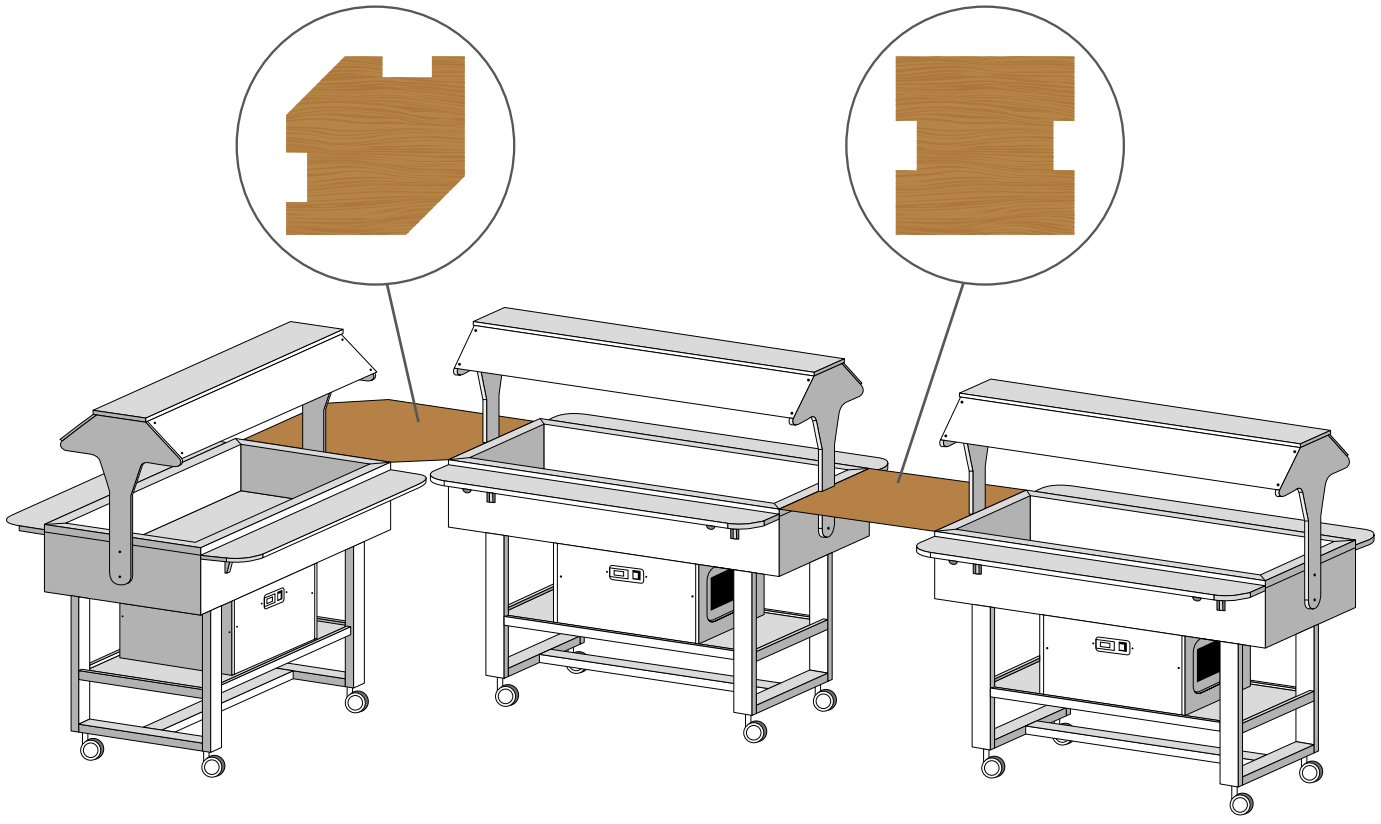
ANUNW



PER MODELLI / FOR MODEL			
CLR 2782			CL 2770
CLR 2784	ELR 2825	ELC 2828	CL 2772
CLR 2786	ELR 2826	ELC 2832	CL 2774
CLR 2787	ELR 2827	ELC 284	CL 2777
CLR 2788			CL 2778

	MLUN	MLUNW	ANUN	ANUNW
cm	68 x 70 cm		88 x 88 cm	







Carrelli, vasche e distributori in acciaio inox

STAINLESS STEEL TROLLEYS, BOWLS AND DISPENSERS.
CHARIOTS, CUVES ET DISTRIBUTEURS EN ACIER INOX
WAGEN, WANNEN UND SPENDER AUS EDELSTAHL

forcar

G-VRI211 - G-VRI311
G-VRI411 - G-VRI311F
G-VRI411F

IT Vasche refrigerate da incasso in acciaio inox **AISI 304**. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - spessore isolamenti 50 mm - refrigerazione statica - gruppo incorporato nel vano inferiore - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - sbrinamento automatico - evaporazione dell'acqua di condensa automatica.

EN Stainless steel **AISI 304** refrigerated bowls. Stainless steel **AISI 304** structure - 50 mm insulation thickness - static refrigeration - built-in control unit in the lower compartment - electronic temperature control with digital thermostat - automatic defrosting - automatic evaporation of condensation water.

FR Cuves réfrigérées en acier inox **AISI 304**. Structure en acier inox **AISI 304** - épaisseur d'isolation de 50 mm - réfrigération statique - unité incorporée dans le compartiment inférieur - régulation électronique de température avec thermostat digital - dégivrage automatique - évaporation automatique de l'eau de condensation.

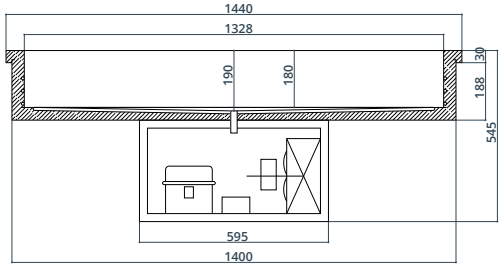
DE Kühlwannen aus Edelstahl **AISI 304**. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - 50 mm Isolierstärke - statische Kühlung - Einbaueinheit im unteren Fach - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - automatische Abtauung - automatische Kondensatverdampfung.



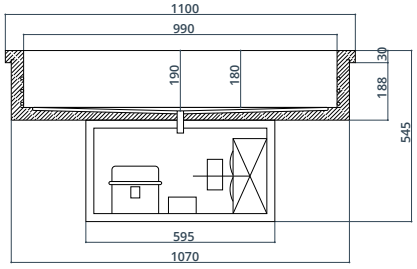
VRI

	G-VRI211	G-VRI311	G-VRI411	G-VRI311F	G-VRI411F
	340 W				
1 Ph	220/240V 50HZ				
	+2°C +8°C			-5°C +5°C	
N.	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm

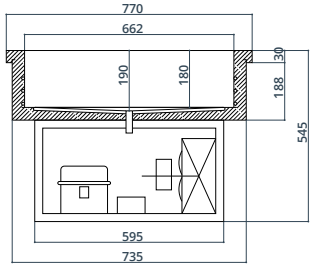
VRI 411 - VRI 411F / cap. 4x1/1



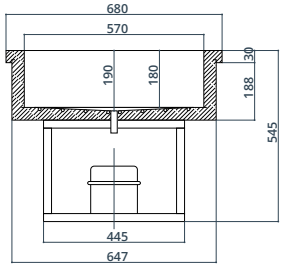
VRI 311 - VRI 311F / cap. 3x1/1



VRI 211 / cap. 2x1/1



VISTA LATERALE



Vasche refrigerate in acciaio inox **AISI 304** ad incasso
Recessed stainless steel **AISI 304** refrigerated bowls

VBC 211 - VBC 311
VBC 411

IT Vasche termiche da incasso a bagnomaria in acciaio inox **AISI 304**. Vasca dotata di scarico acqua - controllo temperatura elettronico con termostato digitale.

EN Stainless steel **AISI 304** heated Bain-marie bowls. Bowl with water drain - electronic temperature control with digital thermostat.

FR Cuves bain-marie en acier inox **AISI 304**. Cuve équipée de vidange d'eau - régulation électronique de la température avec thermostat digital.

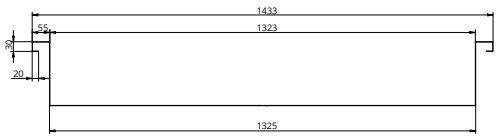
DE Bain-Marie Heizwannen aus Edelstahl **AISI 304**. Wanne mit Wasserablauf - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat.



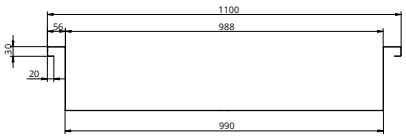
VBC

	VBC 211	VBC 311	VBC 411
	2000 W		
1 Ph	220/240V 50HZ		
	+30°C +90°C		
N.	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**

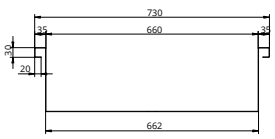
VBC 411 - cap. 4x1/1



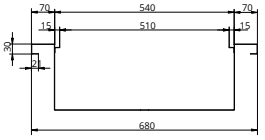
VBC 311 - cap. 3x1/1



VBC 211 - cap. 2x1/1



VISTA LATERALE



Vasche termiche a bagnomaria in acciaio inox **AISI 304**
Stainless steel **AISI 304** heated Bain-marie bowls

forcar

CAR 2779



IT Carrello refrigerato in acciaio inox. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - refrigerazione statica - maniglia direzionale - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Stainless steel refrigerated trolley. Stainless steel **AISI 304** structure - static refrigeration - directional handle - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariot réfrigéré en acier inox. Structure en acier inox **AISI 304** - réfrigération statique - poignée directionnelle - roues multidirectionnelles Ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Edelstahl. Struktur Edelstahl **AISI 304** - statische Kühlung - Lenkgriff - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CAR 2779
	250 W
1 Ph	230V/1N/ 50HZ
	R600a
	+2°C +10°C
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	124 x 72 x 94(h) cm

CAR 2780 - CAR 2780BT



CAR 2780

	CAR 2780	CAR 2780BT
	250 W	
1 Ph	230V/1N/ 50HZ	
	R600a	
	+2°C +10°C	-5°C +5°C
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**	
cm	124 x 72 x 126(h) cm	

Carrelli refrigerati in acciaio inox **AISI 304**
Stainless steel **AISI 304** refrigerated trolleys

CT 1760C



CT 1760C
CON CUPOLA SEMICIRCOLARE / WITH SEMICIRCULAR CAP

IT Carrelli termici a bagnomaria. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete provvista di rubinetto di scarico posto sul fondo - termostato regolabile - maniglia direzionale - paracolpi - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl with drain valve fitted at the bottom - adjustable thermostat - directional handle - shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffantes bain-marie. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi équipée d'un robinet de vidange en bas - thermostat réglable - poignée directionnelle - butoirs - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne mit einem Ablaßhahn im Unterteil - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Stoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1760C
	2000 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ
	+30° +90°C
N.	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**
cm	117 x 67 x 114(h) cm



Carrelli termici a bagnomaria in acciaio inox **AISI 304**
Stainless steel **AISI 304** bain-marie heated trolleys

forcar

CT 1758TD - CT 1760TD



CT 1758TD

IT Carrelli termici a bagnomaria con temperature differenziate in acciaio inox **AISI 304**. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete provvista di rubinetto di scarico posto sul fondo - termostato regolabile - maniglia direzionale - paracolpi - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Stainless steel **AISI 304** Bain-marie heated trolleys with separate temperatures. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl with drain valve fitted at the bottom - adjustable thermostat - directional handle - shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffantes bain-marie à températures différenciées en acier inox **AISI 304**. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi équipée d'un robinet de vidange en bas - thermostat réglable - poignée directionnelle - butoirs - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen mit unterschiedlichen Temperaturen aus Edelstahl **AISI 304**. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Stoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1758TD	CT 1760TD
	2000 W	3000 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
N.	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 67 x 85(h) cm

CT 1765 - CT 1770



CT 1765

IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - coperchi apribili a compasso fino a 180° per formare un piano di appoggio. provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys on counters. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - lids that can be opened up to 180° to form a support surface. Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffantes bain-marie sur meublé fermé. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - couvercles pouvant s'ouvrir jusqu'à 180° pour former une surface d'appui - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach mit isoliertem Doppelwand - Deckel bis zu 180° öffnungsfähig, um eine Auflagefläche zu bilden, ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.



CT 1770

	CT 1765	CT 1770
	2000 W	
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
N.	**2 x GN1/1 - 200(h) mm**	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**
cm	96 x 68 x 102(h) cm	130 x 68 x 102(h) cm

Carrelli termici a bagnomaria armadiati in acciaio inox **AISI 304**
Stainless steel **AISI 304** bain-marie heated trolleys on counters.

CT 1766 - CT 1771



IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse.

EN Bain-marie heated trolleys on counters. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included.

FR Chariots chauffantes bain-marie sur meublé fermé. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach mit isoliertem Doppelwand - ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten.

	CT 1766	CT 1771
	2000 W	
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
N.	**2 x GN1/1 - 200(h) mm**	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**
cm	96 x 68 x 92(h) cm	130 x 68 x 92(h) cm

OPTIONAL 81

CT 1765TD - CT 1770TD



CT 1765TD

IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati con temperatura differenziata. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - coperchi apribili a compasso fino a 180° per formare un piano di appoggio. provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - lids that can be opened up to 180° to form a support surface. Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots bain-marie chauffés à température différenciée. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - couvercles pouvant s'ouvrir jusqu'à 180° pour former une surface d'appui - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement mit unterschiedlichen Temperaturen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach in isolierter Doppelwand - Deckel bis zu 180° öffnungsfähig, um eine Auflagefläche zu bilden, ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.



	CT 1765TD	CT 1770TD
	2000 W	3000 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
N.	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	96 x 68 x 102(h) cm	130 x 68 x 102(h) cm

Carrelli termici a bagnomaria armadiati in acciaio inox **AISI 304**
Stainless steel **AISI 304** bain-marie heated trolleys on counters.

CT 1766TD - CT 1771TD



CT 1771TD

IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati con temperatura differenziata. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse.

EN Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included.

FR Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - équipée d'un robinet de vidange en bas - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm. Bacs non compris.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement mit unterschiedlichen Temperaturen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach in isolierter Doppelwand - ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten.

	CT 1766TD	CT 1771TD
	2000 W	3000 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
N.	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	96 x 68 x 92(h) cm	130 x 68 x 92(h) cm

OPTIONAL 81

CS 1751 - CS 1753
CS 1755



CS 1751

IT Carrelli termici scalda tegamini/biberon. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete provvista di rubinetto di scarico posto sul fondo - termostato regolabile - maniglia direzionale - ruote multidirezionali ø 125 mm. Le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Heated trolleys for small pans and baby bottles heating. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl with drain valve fitted at the bottom - adjustable thermostat - directional handle - multidirectional wheels ø 125 mm. The operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffants pour réchauffer petit récipients ou biberon. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi équipée d'un robinet de vidange en bas - thermostat réglable - poignée directionnelle - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Heizwagen für Pfannen- und Babyflaschenerwärmung. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Mehrwegräder ø 125 mm. Die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	A BAGNOMARIA / BAIN MARIE		
	CS 1751	CS 1753	CS 1755
	2000 W		
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
cm	30 x 50 cm	51 x 62 cm	51 x 96 cm
cm	56 x 65 x 85(h) cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 65 x 85(h) cm

Carrelli termici scalda tegamini/biberon in acciaio inox **AISI 304**
Stainless steel **AISI 304** heated trolleys for pans and baby-bottle heating

CT 1756 - CTS 1757
CT 1758 - CTS 1759
CT 1760 - CTS 1761
CT 1762



CT 1756

IT Carrelli termici. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete - termostato regolabile - maniglia direzionale - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Heated trolleys. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl - adjustable thermostat - directional handle - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffants. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi - thermostat réglable - poignée directionnelle - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Heizwagen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	A BAGNOMARIA / BAIN MARIE				CON RESISTENZA A SECCO / WITH DRY HEATING ELEMENT		
	CT 1756	CT 1758	CT 1760	CT 1762	CTS 1757	CTS 1759	CTS 1761
	2000 W				1000 W		2000 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ						
	+30° +90°C						
N.	**1 x GN1/1 - 200(h) mm**	**2 x GN1/1 - 200(h) mm**	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**	**4 x GN1/1 - 200(h) mm**	**1 x GN1/1 - 200(h) mm**	**2 x GN1/1 - 200(h) mm**	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**
cm	56 x 65 x 85(h) cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 65 x 85(h) cm	148 x 65 x 85(h) cm	56 x 65 x 85(h) cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 65 x 85(h) cm

Carrelli termici in acciaio inox **AISI 304**
Stainless steel **AISI 304** heated trolley

DCM 1699
DCM 1701



DCM 1701

DC 1704 - DC 1703



DC 1703

IT Distributori per prime colazioni. Struttura interamente in acciaio inox **AISI 304** 18/10 - vasca doppia parete - recipienti in acciaio inox **AISI 304** 18/10 da L 15 cad. complete di coperchio - rubinetti in plastica facilmente rimovibili - termostato regolabile - disponibili nella versione con mobiletto di sostegno in acciaio inox **AISI 304** con anta battente - ripiano intermedio - ruote multidirezionali da ø 95 mm, oppure nella versione da appoggio.

EN Breakfast dispensers. Structure entirely in stainless steel **AISI 304** 18/10 - double-walled bowl - containers in stainless steel **AISI 304** 18/10 of 15 L each, with lid - easily removable plastic taps - adjustable thermostat - available in the version with support unit in stainless steel **AISI 304** with hinged door - intermediate shelf - ø 95 mm multidirectional wheels, or in the countertop version.

FR Distributeurs pour le petit déjeuner. Structure entièrement en acier inox **AISI 304** 18/10 - cuve à double paroi - cuves en acier inox **AISI 304** 18/10 de 15 L chacune avec couvercle - robinets en plastique facilement démontables - thermostat réglable - disponible dans la version avec armoire en acier inox **AISI 304** avec porte battante - étagère intermédiaire - roues multidirectionnelles ø 95 mm ou en version de table.

DE Frühstücksspender. Gehäuse vollständig aus Edelstahl **AISI 304** 18/10 - doppelwandige Wanne - Behälter aus Edelstahl **AISI 304** 18/10 je 15 L mit Deckel - leicht abnehmbare Kunststoffhähne - einstellbarer Thermostat - erhältlich in der Ausführung mit Stützschrank aus Edelstahl **AISI 304** mit Flügeltür - Zwischenboden - ø 95 mm Mehrwegräder, oder als Tisch Version.

	DCM 1699	DCM 1701
	2000 W	
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
	2 recipienti da 15 L **2 tanks 15 L**	**3 recipienti da 15 L** **3 tanks 15 L**
cm	75 x 41 x 135(h) cm	106 x 41 x 135(h) cm

	DC 1704	DC 1703
	2000 W	
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
	2 recipienti da 15 L **2 tanks 15 L**	**3 recipienti da 15 L** **3 tanks 15 L**
cm	75 x 41 x 71(h) cm	106 x 41 x 71(h) cm

Carrelli termici
Heated Trolleys

	A700
Mod.	CT1770 - CT1771 - CT1770TD - CT1771TD
	Vano inferiore riscaldato Heated lower compartment Compartiment inferieur chauffé Beheiztes Unterfach

	A650
Mod.	CT1765 - CT1766 - CT1766TD - CT1765TD
	Vano inferiore riscaldato Heated lower compartment Compartiment inferieur chauffé Beheiztes Unterfach



Optional



Elementi riscaldanti e vetrine neutre

HEATING ELEMENTS
AND NEUTRAL DISPLAYS
ELÉMENTS CHAUFFANTS
ET VITRINES NEUTRES
HEIZELEMENTE
UND NEUTRALE VITRINEN

forcar

BM 1780 - BM 1782
BM 1784 - BM 1786



BM 1874

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - parete coibentata - rubinetto di scarico - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - drain valve- adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie . Structure en acier inox **AISI 304** - paroi isolée - robinet de vidange - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

DE Bain-Marie Heiztische. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - isolierte Wand - Ablaufventil - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BM 1780	BM 1782	BM 1784	BM 1786
	2000 W			
1 Ph	230V/ 50-60 HZ			
	+30° +90°C			
N.	**1 x GN1/1 200(h) mm**	**2 x GN1/1 200(h) mm**	**3 x GN1/1 200(h) mm**	**4 x GN1/1 200(h) mm**
cm	49 x 60 x 32(h) cm	78 x 60 x 32(h) cm	110 x 60 x 32(h) cm	144 x 60 x 32(h) cm

BMS 1781 - BMS 1783
BMS 1785



BMS 1785

IT Tavole calde con resistenza a secco (senza acqua). Struttura in acciaio inox **AISI 304** - parete coibentata- termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Heated tables with dry heating element (without water). Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Heated tables with dry heating element (without water). Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - adjustable thermostat. Containers not included.

DE Heiztische mit Trockenheizstab (ohne Wasser). Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - isolierte Wand - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BMS 1781	BMS 1783	BMS 1785
	1000 W		
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
N.	**1 x GN1/1 - 200(h) mm**	**2 x GN1/1 - 200(h) mm**	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**
cm	49 x 60 x 32(h) cm	78 x 60 x 32(h) cm	110 x 60 x 32(h) cm

BM 11 - BM 21 - BM 31



BM 11

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel structure - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie . Structure en acier inox - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

DE Bain-Marie Heiztische. Edelstahlstruktur - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BM 11	BM 21	BM 31
	1200 W	1200 + 1200 W	1000 + 1000 +1000 W
1 Ph	230V/50-60 HZ		
	+30° +90°C		
N.	**1 x GN1/1 - 150(h) mm**	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	54 x 33 x 22(h) cm	66 x 54 x 22(h) cm	99 x 54 x 22(h) cm

BMV 11 - BMV 21 BMV 31



BMV 21

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - rubinetto di scarico - temperature vasche differenziate - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel structure - drain valve - differentiated bowl temperatures - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie . Structure en acier inox - robinet de vidange - différentes températures des cuves - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

DE Bain-Marie Heiztische. Edelstahlstruktur - Ablaufventil - unterschiedliche Temperaturen - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BMV 11	BMV 21	BMV 31
	1200 W	1200 + 1200 W	1000 + 1000 +1000 W
1 Ph	230V/50-60 HZ		
	+30° +90°C		
N.	**1 x GN1/1 - 150(h) mm**	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h)mm**
cm	54 x 33 x 22(h) cm	66 x 54 x 22(h) cm	99 x 54 x 22(h) cm

BM 7700



IT Tavola calda a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - bacinella esclusa

EN Bain-marie heated table. Stainless steel structure - containers not included

FR Table chaude avec bain-marie . Structure en acier inox - bacs pas compris.

DE Bain-Marie Heiztisch. Edelstahlstruktur - Behälter nicht enthalten

BM 7700
1200 W
230V/ 50-60 HZ
+30° +90°C
1 x GN1/1 - 150(h) mm
57 x 37 x 22(h) cm

BMP 7720



IT Tavola calda a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - modello compreso di 2 pentole da 8 L.

EN Bain-marie heated table. Stainless steel structure - with 2 pans of 8 L.

FR Table chaude avec bain-marie . Structure en acier inox - modèle équipé de 2 marmites de 8 L.

DE Bain-Marie Heiztisch. Struktur aus Edelstahl - Modell mit 2 Kesseln 8 L je.

BMP 7720
1200 W
230V/ 50-60 HZ
+30° +90°C
2 pentole **2 pots**
57 x 37 x 28(h) cm

PC 4750 - PC 4752
PC 4754 - PC 5050
PC 6040 - PC 8060

PC 4754



IT Piani caldi in acciaio inox. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile

EN Hot plates in stainless steel. Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.

FR Hot plates in stainless steel. Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.

DE Heiße Edelstahlplatten. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat.

	PC 4750	PC 4752	PC 4754
	250 W	450 W	600 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
cm	50 x 35 x 6(h) cm	90 x 45 x 6(h) cm	100 x 50 x 6(h) cm

	PC 5050	PC 6040	PC 8060
	600 W		1000 W
1 Ph	230V/50-60 HZ		
	+30° +90°C		
cm	50 x 50 x 6(h) cm	60 x 40 x 6(h) cm	80 x 60 x 6(h) cm

PVC 4760 - PVC 4763
PVC 4765

PVC 4760



IT Piani caldi con piano in vetro temperato. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile.

EN Hot plates with tempered glass top. Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.

FR Plaques chauffantes avec plan en verre trempé. Structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable.

DE Heiße Platten mit gehärteter Glasoberfläche. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat.

	PVC 4760	PVC 4763	PVC4765
	600 W		1000 W
1 Ph	230V/50-60 HZ		
	+30° +90°C		
cm	50 x 50 x 7(h) cm	60 x 40 x 7(h) cm	81 x 61 x 7(h) cm

PCC 4710 - PCC 4730



PCC 4710



PCC 4730

IT Piani caldi con cupola in plexiglass. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile

EN Hot plates with Plexiglas dome. Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.

FR Plaques chauffantes avec clochette en plexiglas. Structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable.

DE Heiße Platten mit Plexiglashaube. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat

	PCC 4710	PCC 4730
	450 W	600 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	230V/ 50-60 HZ
	+30° +90°C	
cm	90 x 45 x 20(h) cm	100 x 50 x 30(h) cm

Piani caldi
Hot plates

PCI 4711 - PCI 4712 PCI 4713



PCI 4711

IT Lampade a infrarossi con piano caldo in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile - copertura in policarbonato fumè.

EN Infrared lamps with stainless steel heated plate. Stainless steel structure - adjustable thermostat - smoky grey polycarbonate lid.

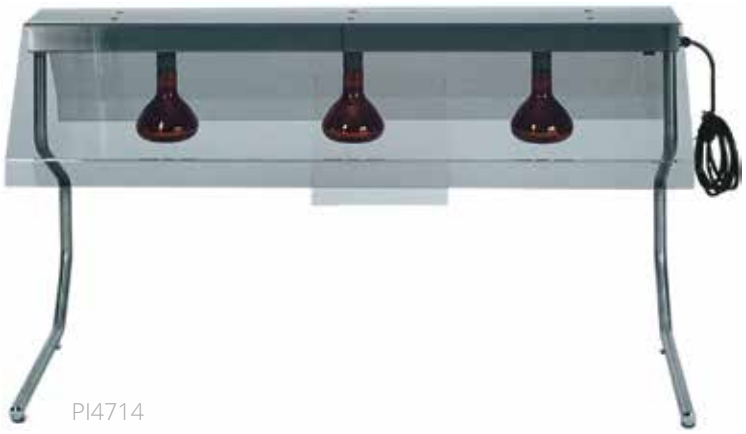
FR Lampes infrarouges avec plaque chaude en acier inox. Structure en acier inox - thermostat réglable - couvercle en polycarbonate fumé.

DE Infrarot-Lampen mit Edelstahlwarmplatte. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat - dunkle Polycarbonatabdeckung.

	PCI 4711	PCI 4712	PCI 4713
	250 +250 W	450 +500 W	600 +750 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	1 lampada 1 lamp	**2 lampade 2 lamps**	**3 lampade 3 lamps**
cm	45 x 64 x 80(h) cm	85 x 64 x 80(h) cm	127 x 68 x 80(h) cm

Lampade a raggi infrarossi
Infrared lamps

PI 4714 - PI 4715
PI 4716



PI4714

IT Telaio con lampade a infrarossi.

EN Frame with infrared lamps.

FR Corps avec lampes infrarouges.

DE Rahmen mit Infrarotlampen.

	PI 4714	PI 4715	PI 4716
	250 W	500 W	750 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	1 lampada 1 lamp	**2 lampade 2 lamps**	**3 lampade 3 lamps**
cm	45 x 55 x 70(h) cm	85 x 55 x 70(h) cm	127 x 55 x 70(h) cm

PIA 4714 - PIA 4715
PIA 4716



PIA 4716

IT Telaio con lampade a infrarossi da appendere.

EN Frame with hanging infrared lamps.

FR Corps avec lampes infrarouges suspendues.

DE Rahmen mit hängenden Infrarotlampen.

	PIA 4714	PIA 4715	PIA 4716
	250 W	500 W	750 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	1 lampada 1 lamp	**2 lampade 2 lamps**	**3 lampade 3 lamps**
cm	45 x 68 x 25(h) cm	85 x 68 x 25(h) cm	128 x 68 x 25(h) cm

PCI 4717 - PCI 4718
PCI 4718D



PCI 4717

PCI 4718

PCI 4718D

IT Lampade a infrarossi con piano caldo in acciaio inox, in diversi modelli. Struttura in acciaio inox e termostato regolabile.

EN Infrared lamps with stainless steel hot plate, in different models. Stainless steel structure and adjustable thermostat.

FR Lampes infrarouges avec plaque chauffante en acier inox, en différents modèles. Structure en acier inox et thermostat réglable.

DE Infrarotlampen mit Heizplatte aus Edelstahl, in verschiedenen Ausführungen. Edelstahlstruktur und einstellbarer Thermostat.

	PCI 4717	PCI 4718	PCI 4718D
	250 + 250 + 250 W	250 + 250 W	250 + 250 + 250 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	2 lampade 2 lamps	**1 lampada 1 lamp**	**2 lampade 2 lamps**
cm	60 x 40 x 68(h) cm	58 x 33 x 68(h) cm	

BI 4719 - BI 4719D



BI 4719



BI 4719D

IT Lampade a infrarossi con contenitore Gastronorm GN1/1. Struttura in acciaio inox.

EN Infrared lamps with Gastronorm GN1/1 container. Stainless steel structure

FR Lampes infrarouges avec récipient Gastronorm GN1/1. Structure en acier inox.

DE Infrarotlampen mit Gastronorm-Behälter GN1/1. Edelstahlstruktur

OPTIONAL
A516

Vasca riscaldata
Heated bowl
Cuve chauffée
Beheizte Wanne

85 €

	BI 4719	BI 4719D
	250 W	
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
	1 lampada 1 lamp	**2 lampade 2 lamps**
cm	60 x 33 x 68(h) cm	

Lampade a raggi infrarossi
Infrared lamps

VBR 4751 - VBR 4752 - VBR 4753
VBR 4781 - VBR 4782 - VBR 4783



VBR 4751



VBR 4752



VBR 4753

IT Vetrine riscaldate. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile - dispositivo di umidificazione.

EN Heated display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat - humidification device.

FR Vitrines chauffées. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - thermostat réglable - dispositif d'humidification.

DE Beheizte Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat - Befeuchtungsvorrichtung.

OPTIONAL PRI50 - 250 W VBR4751 - VBR4752 - VBR4753 - VBR4756
Piano intermedio riscaldato Heated intermediate shelf Étagère intermédiaire chauffée Beheiztes Zwischenfach
145 €

OPTIONAL PRI85 - 400 W VBR4781 - VBR4782 - VBR4783 - VBR4786
Piano intermedio riscaldato Heated intermediate shelf Étagère intermédiaire chauffée Beheiztes Zwischenfach
180 €

	VBR 4751	VBR 4781	VBR 4752	VBR 4782	VBR 4753	VBR 4783
	250 W	400 W	250 W	400 W	400 W	
1 Ph	230V/ 50-60 HZ					
	+30° +90°C					
N.	1		2		3	
cm	50 x 35 x 25(h) cm	85 x 35 x 25(h) cm	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm	50 x 35 x 54(h) cm	85 x 35 x 54(h) cm

VBR 4756 - VBR 4786



VBR 4786

IT Vetrine riscaldate. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile - dispositivo di umidificazione.

EN Heated display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat - humidification device.

FR Vitrines chauffées. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - thermostat réglable - dispositif d'humidification.

DE Beheizte Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat - Befeuchtungsvorrichtung.

	VBR 4756	VBR 4786
	250 W	400 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
N.	**2**	
cm	**50 x 35 x 40(h) cm**	**85 x 35 x 40(h) cm**

Vetrine riscaldanti
Heated display cases

VBN 4756 - VBN 4786



VBN 4756

IT Vetrine neutre. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - dispositivo di umidificazione.

EN Neutral display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides - humidification device.

FR Vitrines neutres. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - dispositif d'humidification.

DE Neutrale Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - Befeuchtungsvorrichtung.

	VBN 4756	VBN 4786
N.	**2**	
cm	**50 x 35 x 40(h) cm**	**85 x 35 x 40(h) cm**

Vetrine neutre
Neutral display

VBN 4751 - VBN 4781
VBN 4752 - VBN 4782
VBN 4753 - VBN 4783



VBN 4751

IT Vetrine neutre. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - dispositivo di umidificazione.

EN Neutral display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides - humidification device.

FR Vitrines neutres. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - dispositif d'humidification.

DE Neutrale Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - Befeuchtungsvorrichtung.

VBE 50



VBE 85



IT Vetrina porta brioches e croissant. Struttura unica completamente in plexiglass con antine apribili sui due lati.

EN Brioches and croissants display case. Single structure completely in Plexiglas with openable doors on both sides.

FR Vitrine pour brioches et croissants. Structure unique entièrement en plexiglas avec portes qui peuvent être ouvertes des deux côtés.

DE Vitrine für Croissants und Hörnchen. Struktur komplett aus Plexiglas mit zweiseitig aufklappbaren Türen.

	VBE 50	VBE 85
N.	1	
cm	50 x 35 x 18(h) cm	85 x 35 x 18(h) cm

	VBN 4751	VBN 4781	VBN 4752	VBN 4782	VBN 4753	VBN 4783
N.	1		2		3	
cm	50 x 35 x 25(h) cm	85 x 35 x 25(h) cm	50 x 35 x 36(h) cm	85 x 35 x 36(h) cm	50 x 35 x 50(h) cm	85 x 35 x 50(h) cm

VL 4748
VL 4749

NOCE/WALNUT WENGÉ BIANCO/WHITE



VL 4748W



VL 4749



VL 4748B

IT Vetrina porta brioches e croissant. Piano in legno - disponibile nei colori noce, wengé e bianco. Cupola in plexiglass semitrasparente con antine apribili sui 2 lati.

EN Brioches and croissants display case. Wooden top - available in walnut, wengè and white colour. Semi-transparent Plexiglas dome with openable doors on 2 sides.

FR Vitrine pour brioches et croissants. Plan en bois - disponible en noyer, wengè et blanc. Clochette en plexiglas semi-transparent avec portes qui peuvent être ouvertes des deux côtés.

DE Vitrine für Croissants und Hörnchen. Holzplatte - erhältlich in Nussbaum, Wenge und Weiß. Halbtransparente Plexiglashaube zweiseitig aufklappbare Türen.

	VL 4748 noce/walnut	VL 4748W wengé	VL 4748B bianco/white	VL 4749 noce/walnut	VL 4749W wengé	VL 4749B bianco/white
N.	1					
cm	50 x 35 x 21(h) cm			85 x 35 x 21(h) cm		

Vetrine neutre
Neutral display

VPH 100 - VPH 120
VPH 160



VPH 100

IT Vetrine riscaldate con griglie - doppio vetro - struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile.

EN Heated display cases, with grids - double-glazed - structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat.

FR Vitrines chauffées, avec grilles - double vitrage - structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux faces en plexiglas transparent - thermostat réglable.

DE Beheizte Vitrinen, mit Gitter - Doppelglas - Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat.

	VPH 100	VPH 120	VPH 160
	1100 W		
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
N.	**2 piani - 2 griglie 2 shelves - 2 grids**		
cm	71 x 46 x 67(h) cm	71 x 58 x 67(h) cm	88 x 58 x 67(h) cm

MS 1860
MS 1862
MS 1866



MS 1860

IT Mobiletto scaldapiatti. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile - 1 ripiano intermedio coibentato - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Plate warmer cabinet. **AISI 304** stainless steel structure - adjustable thermostat - 1 insulated intermediate shelf - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Armoire chauffe-plat. Structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable - 1 étagère intermédiaire isolée - roues multidirectionnelles de ø 95 mm.

DE Tellerwärmer Schrank. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat - 1 isolierte Zwischenablage - Mehrwegräder ø 95 mm.

	MS 1860	MS 1862	MS 1866
	800 W		
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
	60 piatti / plates	**100 piatti / plates**	**120 piatti / plates**
cm	39 x 42 x 95(h) cm	70 x 42 x 80(h) cm	70 x 42 x 95(h) cm

Vetrine riscaldanti
Heated display cases

Mobiletti scaldapiatti
Plate warmer cabinets

forcar

RTR 97



RTR 97L2



RTR 137



IT Vetrine riscaldate, da banco con griglie - doppio vetro - struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile.

EN Heated display cases, counter-top versions with grids - double-glazed - structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat.

FR Vitrines chauffées, de table avec grilles - double vitrage - structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux faces en plexiglas transparent - thermostat réglable.

DE Beheizte Vitrinen, Tischmodell mit Gitter - Doppelglas - Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat.

	RTR 97	RTR 97L2	RTR 137
	400 W		
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
N.	**3 piani / shelves**	**3 piani tondi rotanti** **3 rotating round shelves**	**3 piani / shelves**
cm	46 x 45 x 78,5(h) cm		64,5 x 45 x 78,5(h) cm

Vetrine riscaldanti con griglie
Heated display cases with grids



Carrelli per la cucina

KITCHEN TROLLEYS
CHARIOTS POUR LA CUISINE
KÜCHENWAGEN

forcar®

CA 1450



CA 1460



CA 1470



IT Carrelli portavassoi. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Predisposti di serie per vassoi GN1/1 - 53x32,5 cm. Realizzabili su richiesta per qualsiasi misura di vassoio, da specificare al momento dell'ordine.

EN Tray trolleys - Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Standard equipped for GN1/1 trays - 53x32,5 cm. Available on request for any tray size, to be mentioned when ordering.

FR Chariots porte plateaux. Structure et guides en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Prêt en standard pour plateaux GN1/1 - 53x32,5 cm. Disponible sur demande pour toute taille de plateau, à préciser à la commande.

DE Tablettwagen - GN1/1. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Standardmäßig vorgesehen für Bleche GN1/1 - 53x32,5 cm. Erhältlich auf Anfrage für jede Blechgröße, bitte bei der Bestellung angeben.

	CA 1450	CA 1460	CA 1470
cm	38 x 62 x 175(h) cm	74 x 62 x 175(h) cm	110 x 62 x 175(h) cm
N.	**10 vassoi / trays**	**20 vassoi / trays**	**30 vassoi / trays**

Carrelli portavassoi GN1/1
GN1/1 tray trolleys

OPTIONAL 105

CA 1450P



CA 1460P



CA 1470P



PANNELLI LATERALI
SIDE PANELS

BIANCO/WHITE

INOX

WENGÉ

IT Carrelli portavassoi con pannelli laterali in perfex bianco, acciaio inox o wengé. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Predisposti di serie per vassoi GN1/1 - 53x32,5 cm. Realizzabili su richiesta per qualsiasi misura di vassoio e/o con pannello posteriore, da specificare al momento dell'ordine.

EN Tray trolleys with side panels in white perfex, stainless steel or wengé. Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Standard equipped for GN1/1 trays - 53x32,5 cm. Available on request for any tray size and/or with rear panel, to be mentioned when ordering.

FR Chariots porte plateaux à panneaux latéraux en perfex blanc, acier inox ou wengé. Structure et guides en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Prêt en standard pour plateaux GN1/1 - 53x32,5 cm. Disponible sur demande pour toute taille de plateau et / ou avec panneau arrière, à préciser à la commande.

DE Tablettwagen mit Seitenwänden in Weiß Perfex, Edelstahl oder Wenge. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Standardmäßig vorgesehen für Bleche GN1/1 - 53x32,5 cm. Erhältlich auf Anfrage für jede Blechgröße und / oder mit Rückwand, bitte bei der Bestellung angeben.

	CA1450P bianco-white	CA1450PI inox	CA1450PW wengé	CA1460P bianco-white	CA1460PI inox	CA1460PW wengé	CA1470P bianco-white	CA1470PI inox	CA1470PW wengé
cm	38 x 62 x 175(h) cm			74 x 62 x 175(h) cm			110 x 62 x 175(h) cm		
N.	**10 vassoi / trays**			**20 vassoi / trays**			**30 vassoi / trays**		

Carrelli portavassoi con pannelli laterali GN1/1
GN1/1 Tray trolleys with side panels

forcar

CA 1451R



CA 1461R



CA 1471R



PANNELLI LATERALI
SIDE PANELS

BIANCO/WHITE

INOX

IT Carrelli portavassoi rinforzati, disponibli anche con pannelli laterali in perfex bianco o in acciaio inox. Struttura tubolare in acciaio inox 25x25 cm - guide in acciaio inox di spessore 1,2 mm - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Predisposti di serie per vassoi GN1/1 - 53x32,5 cm. Realizzabili su richiesta per qualsiasi misura di vassoio e/o con pannello posteriore, da specificare al momento dell'ordine.

EN Reinforced tray trolleys also available with side panels in white perfex or stainless steel. Stainless steel tubolar structure 25x25 mm - stainless steel slides with 1,2 mm thickness - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Standard equipped for GN1/1 trays - 53x32,5 cm. Available on request for any tray size and/or with rear panel, to be mentioned when ordering.

FR Chariots à plateaux renforcés disponibles aussi avec panneaux latéraux en perfex blanc ou acier inox. Structure tubulaire en acier inox 25x25 cm - guides en acier inox épaisseur 1,2 mm - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Prêt en standard pour plateaux GN1/1 - 53x32,5 cm. Disponible sur demande pour toute taille de plateau et / ou avec panneau arrière, à préciser à la commande.

DE Verstärkte Tablettwagen auch mit Seitenwänden aus weißem Perfex oder Edelstahl erhältlich. Struktur aus Edelstahl 25x25 mm - 1,2 mm dicke Edelstahlführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Standardmäßig vorgesehen für Bleche GN1/1 - 53x32,5 cm. Erhältlich auf Anfrage für jede Blechgröße und / oder mit Rückwand, bitte bei der Bestellung angeben.

	CA1451R	CA1451RP bianco-white	CA1451RPI inox	CA1461R	CA1461RP bianco-white	CA1461RPI inox	CA1471R	CA1471RP bianco-white	CA1471RPI inox
cm	38 x 62 x 175(h) cm			74 x 62 x 175(h) cm			110 x 62 x 175(h) cm		
N.	**10 vassoi / trays**			**20 vassoi / trays**			**30 vassoi / 30 trays**		

Carrelli portavassoi rinforzati GN1/1
GN1/1 tray trolleys - reinforced

OPTIONAL 105

CA 1455



CA 1465



CA 1475



PANNELLI LATERALI
SIDE PANELS

BIANCO/WHITE

INOX

IT Carrelli portavassoi universali con possibilità di avere pannelli laterali in perfex bianco o in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - guide in filo di acciaio cromato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle e teglie escluse.

EN Universal tray trolleys also available with side panels in white perfex or stainless steel. Stainless steel structure - chromed steel wire slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers and pans not included.

FR Chariots à plateaux universels isponibles aussi avec panneaux latéraux en perfex blanc ou acier inox. Structure en acier inox - glissières en fil d'acier chromé - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs et plaques pas compris.

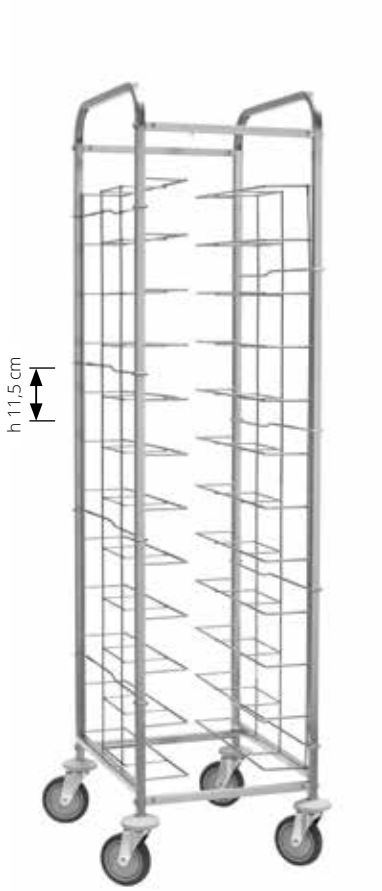
DE Universal-Tablett Wagen auch mit Seitenwänden aus weißem Perfex oder Edelstahl erhältlich. Struktur aus Edelstahl - verchromte Stahldrahtführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behältern und Bleche nicht enthalten.

	CA 1455	CA 1455P bianco-white	CA 1455PI inox	CA1465	CA1465P bianco-white	CA1465PI inox	CA1475	CA1475P bianco-white	CA1475PI inox
cm	52 x 62 x 175(h) cm			95 x 62 x 175(h) cm			138 x 62 x 175(h) cm		
N.	**10 vassoi / trays**			**20 vassoi / trays**			**30 vassoi / trays**		

Carrelli portavassoi universali
Universal tray trolleys

forcar

CA 1455V12



IT Carrelli portavassoi universali con possibilità di avere pannelli laterali in perfex bianco o in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - guide in filo di acciaio cromato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Vassoi in foto esclusi.

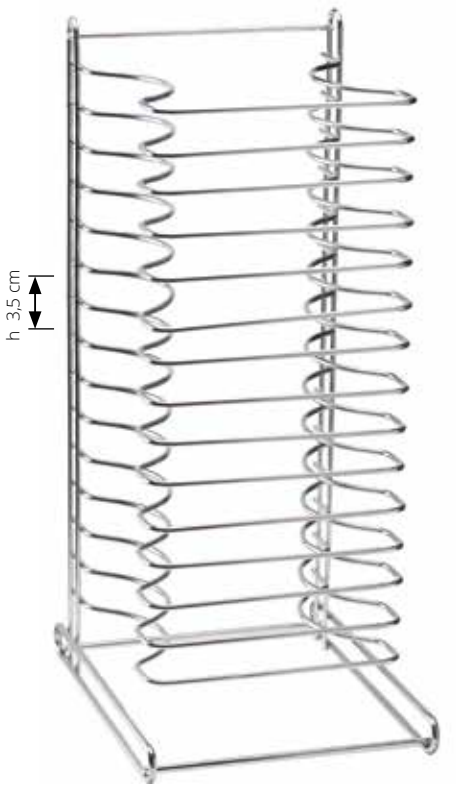
EN Universal tray trolleys. Stainless steel structure - chromed steel wire slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers and pans not included.

FR Chariots à plateaux universels. Structure en acier inox - glissières en fil d'acier chromé - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs et plaques pas compris.

DE Universal-Tablett Wagen. Struktur aus Edelstahl - verchromte Stahldrahtführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behältern und Bleche nicht enthalten.

CA 1455V12
58 x 52 x 185(h) cm
12 vassoi / trays

PT 15



IT Portateglie da banco per teglie tonde da cm. 26 a 32.
Confezione minima 4 pz.

EN Table-top tray holder for round trays size 26 to 32 cm.
Minimum pack 4 pcs.

FR Porte-plateau de table pour plateaux ronds de 26 à 32 cm.
Paquet minimum de 4 pièces.

DE Tisch-Tabletthalterung für runde Tablette von 26 bis 32 cm.
Mindestmenge 4 Stück.

PT 15
38 x 29 x 67(h) cm
15 teglie / trays

Carrelli portavassoi universali
Universal tray trolleys

CA 1476



CA 1477



CA 1478



CA 1479



IT Carrelli portateglie GN. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Predisposti di serie per GN2/1. A richiesta possibilità di altre misure. Teglie escluse.

EN GN pans trolleys Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Standard equipped for GN2/1. Other sizes available on request. Trays not included.

FR Chariots à plateaux GN. Structure et glissières en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. En standard pour GN2/1. Autres mesures disponibles sur demande. Plateaux pas compris.

DE GN-Blechwagen. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Serienmäßig ausgerüstet für GN2/1. Andere Größen sind auf Anfrage erhältlich. Bleche nicht enthalten.

	CA 1476	CA 1477	CA 1478	CA 1479
cm	65 x 76 x 182(h) cm	65 x 76 x 94(h) cm	45 x 66 x 94(h) cm	45 x 66 x 182(h) cm
N.	**14 x GN2/1 - 28 x GN1/1**	**8 x GN2/1 -16 x GN1/1**	**8 x GN1/1**	**14 x GN1/1**

CA 1489R



CA 1486R



CA 1492R



AV4947 60 x 30 x 2(h) cm	AV4937 60 x 40 x 2(h) cm

Teglia Blurex - Blurex tray
Plaque Blurex - Blurex Form



18 €

AV4950 60 x 30 x 2(h) cm	AV4940 60 x 40 x 2(h) cm

Teglia alluminata - Aluminized pan
Pan aluminisé - Aluminisierte pan



18 €

AV4980 60 x 40 x 2(h) cm

Teglia in alluminio - Aluminium tray
Plateau en aluminium
Aluminiumschale



20 €

IT Carrelli portateglie GN rinforzati. Struttura tubolare in acciaio inox 25x25 cm - guide in acciaio inox di spessore 1,2 mm - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Teglie escluse.

EN GN pans trolleys - reinforced Stainless steel tubular structure 25x25 mm - stainless steel slides with 1,2 mm thickness - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Trays not included.

FR Chariots à plateaux GN renforcés. Structure tubulaire en acier inox 25x25 cm - glissières en acier inox épaisseur 1,2 mm - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Plateaux pas compris.

DE Verstärkte GN-Blechwagen. Edelstahlrohrstruktur 25x25 cm - 1,2 mm dicke Edelstahlführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Bleche nicht enthalten.

	CA 1489R	CA 1486R	CA 1492R
cm	48 x 62 x 182(h) cm	66 x 72 x 182(h) cm	53 x 72 x 182(h) cm
N.	**14 x GN1/1**	**14 x GN2/1 - 28 x GN1/1**	**teglie / trays 60 x 40 cm**

Carrelli portateglie rinforzati GN1/1 - GN2/1 - 60x40 cm
GN1/1 - GN2/1 - 60x40 cm pans trolleys - reinforced

OPTIONAL 105

CA 1650 - CA 1655
CA 1656



CA 1656 CA 1650

IT Carrelli portateglie 60x40 cm e porta bacinelle GN1/1 65(h) mm. Struttura in acciaio inox - guide in filo di acciaio cromato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle e teglie escluse.

EN Tray trolleys 60x40 cm and trays GN1/165(h) mm. Stainless steel structure - chromed steel wire slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers and pans not included.

FR Chariots à plateaux 60x40 cm et pour bacs GN1/1 65(h) mm. Structure en acier inox - glissières en fil d'acier chromé - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs et plaques pas compris.

DE Tablett Wagen 60x40 cm und Tabletts GN1/1 65(h) mm. Struktur aus Edelstahl - verchromte Stahldrahtführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behältern und Bleche nicht enthalten.

	CA 1655	CA 1656	CA 1650
cm	77 x 46 x 118(h) cm	77 x 46 x 155(h) cm	68 x 52 x 175(h) cm
N.	**GN1/1 65(h) mm 10 teglie / trays 60x40 cm**	**GN1/1 65(h) mm 15 teglie / trays 60x40 cm**	**GN1/1 65(h) mm 10 teglie/trays - 60x40 cm e vassoi / trays**

CA 1482 - CA 1482 T20
CA 1483 - CA 1493



CA 1482 CA 1483

IT Carrelli portateglie per pasticceria. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. A richiesta altre misure disponibili. Teglie escluse.

EN Pastry tray trolleys Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Other sizes available on request. Trays not included.

FR Chariots à plateaux pâtisserie. Structure et glissières en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Autres mesures disponibles sur demande. Plateaux pas compris.

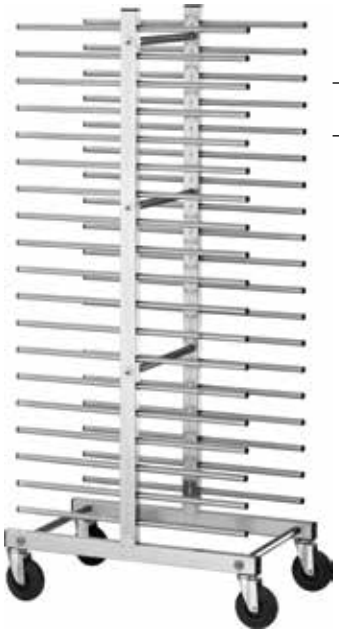
DE Konditorei-Blechwagen. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Andere Größen sind auf Anfrage erhältlich. Bleche nicht enthalten.

	CA 1482	CA 1482 T20	CA 1483	CA 1493
cm	52 x 72 x 182(h) cm		52 x 72 x 94(h) cm	85 x 65 x 94(h) cm
N.	**14 teglie / trays 60 x 40 cm**	**20 teglie / trays 60 x 40 cm**	**8 teglie / trays 60 x 40 cm**	**8 teglie / trays 80 x 60 cm 16 teglie / trays 60 x 40 cm**

CA 1480



CA 1480D



IT Carrelli portateglie universali. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Teglie escluse

EN Universal tray trolleys. Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Trays not included.

FR Chariots à plateaux universels. Structure et glissières en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Plateaux pas compris.

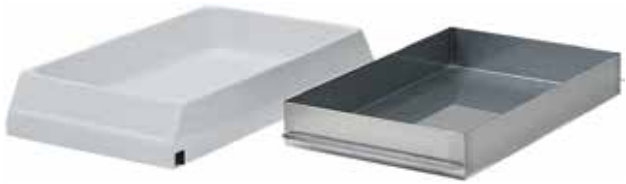
DE Universal-Blechwagen. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Bleche nicht enthalten.

	CA 1480	CA 1480D
cm	51 x 47 x 177(h) cm	51 x 80 x 177(h) cm
N.	**20 teglie / trays**	**40 teglie / trays**

Carrelli portateglie per pasticceria rinforzati
Reinforced pastry tray trolleys

Optional

A510	A500
Bacinella portabottiglie in ABS ABS bottle tray Porte-bouteilles en ABS ABS Flaschenhalter	Bacinella portabottiglie in acciaio inox Stainless steel bottle tray Porte-bouteilles en acier inox Edelstahl Flaschenhalter



A 512
Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA1450-CA1460-CA1455-CA1470-CA1465-CA1475-CA1477-CA1476-CA1478 CA1479-CA1480-CA1480D-CA1482-CA1482T20-CA1483-CA1493

A 514
Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA1451-CA1461-CA1471-CA1489R-CA1486R-CA1492


A 512


A 514



Carrelli
portapiatti e cestelli

PLATE AND BASKETS TROLLEYS
PORTE-ASSIETTES ET PANIERS
TELLER- UND KORBWAGEN

forcar

CA 1435
CA 1436
CA 1435G
CA 1436G

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID

GRIGLIA CROMATA
CHROME PLATED GRID

WARNING

Dimensioni imballo
Packing dimensions
35 x 90 x 50(h) cm



CA 1435

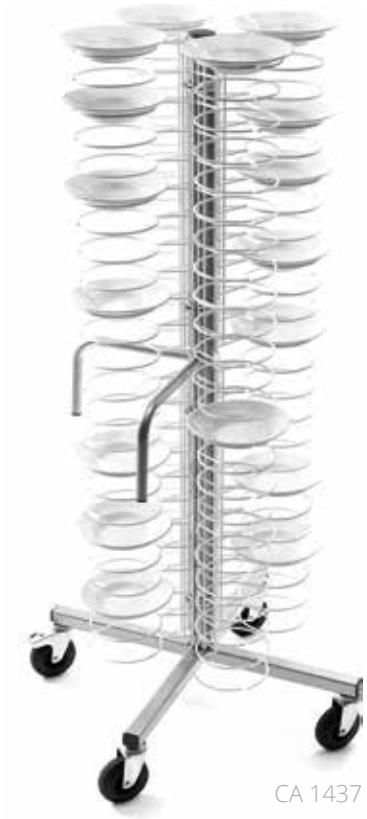
CA 1437
CA 1438
CA 1437G
CA 1438G

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID

GRIGLIA CROMATA
CHROME PLATED GRID

WARNING

Dimensioni imballo
Packing dimensions
35 x 165 x 50(h) cm



CA 1437

IT Colonna portapiatti da banco. Struttura in acciaio - griglie verniciate o cromate - piedini regolabili.

EN Countertop tiered plate holder stand. Steel frame - painted or chromed grids - adjustable feet.

FR Colonne porte-assiettes de table. Structure en acier - grilles peintes ou chromées - pieds réglables.

DE Tellerwagen, Tischmodell. Stahlstruktur - lackierte oder verchromte Gitter - verstellbare Füße.

IT Carrelli portapiatti. Struttura in acciaio plastificato - griglie verniciate o cromate - maniglie per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Plate trolleys. Plastic-coated steel structure - painted or chrome-plated grids - handles for trolley operation - ø 125 mm wheels, two of which with brakes.

FR Chariots à assiettes. Structure en acier plastifié - grilles peintes ou chromées -poignées pour l'entraînement du chariot - roues de ø 125 mm, dont deux avec freins.

DE Tellerwagen. Struktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - lackierte oder verchromte Gitter - Lenkergriff - Räder ø 125 mm, davon zwei mit Bremsen.

	CA 1435 griglie verniciate painted grid	CA 1436 griglie cromate chrome-plated grill	CA 1435G griglie verniciate painted grid	CA 1436G griglie cromate chrome-plated grill
cm	60 x 60 x 83(h) cm		70 x 70 x 83(h) cm	
	48 piatti / plates ø 18/23 cm		**48 piatti / plates ø 25/31 cm**	

	CA 1437 griglie verniciate painted grid	CA 1438 griglie cromate chrome-plated grill	CA 1437G griglie verniciate painted grid	CA 1438G griglie cromate chrome-plated grill
cm	60 x 60 x 173(h) cm		70 x 70 x 173(h) cm	
	96 piatti / plates ø 18/23 cm		**96 piatti / plates ø 25/31 cm**	

Portapiatti da banco
Table top plate rack

Confezionamento in kit per risparmio costi trasporto
Packing in set for saving transport charges
Emballage en kit pour sauver frais d'expedition
Verpackung in kit um Versandkosten zu sparen

CA 1439P

WARNING

Dimensioni imballo
Packing dimensions
40 x 165 x 68(h) cm
peso / weight 50 kg

Confezionamento in kit per risparmio costi trasporto
Packing in set for saving transport charges
Emballage en kit pour sauver frais d'expedition
Verpackung in kit um Versandkosten zu sparen



IT Portapiatti da parete. Struttura in acciaio plastificato - griglie plastificate o cromate.

EN Wall plate holder. Plastic-coated steel structure - plastic-coated or chrome-plated grids.

FR Porte-assiettes à mur. Structure en acier plastifié - grilles plastifiées ou chromées.

DE Wandtellerhalter. Kunststoffbeschichtete Stahlstruktur - beschichtete oder verchromte Gitter.

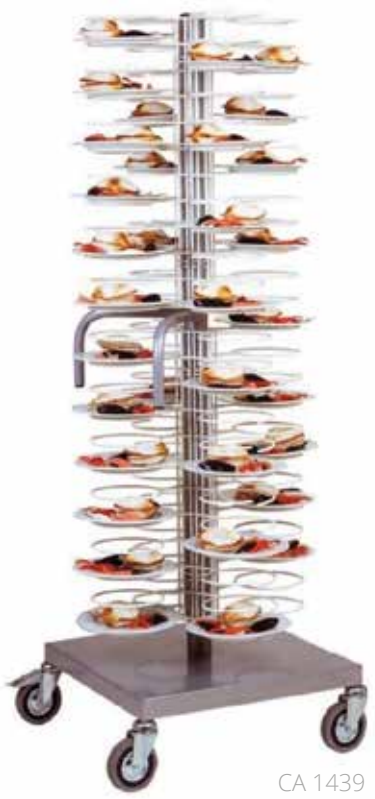
	CA 1439P
cm	42 x 20 x 90(h) cm
	12 piatti / plates ø 18/23 cm

CA 1439
CA 1440
CA 1439G
CA 1440G

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID

WARNING

GRIGLIA CROMATA
CHROME PLATED GRID



CA 1439

IT Carrelli portapiatti. Struttura in acciaio plastificato con base in lamiera antipolvere - griglie verniciate o cromate - maniglie per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Plate trolleys. Plastic-coated steel structure with dust-proof lower shelf - painted or chrome-plated grids - handles for trolley operation - ø 125 mm wheels, two of which with brakes.

FR Chariots à assiettes. Structure en acier plastifié avec base en tôle anti-poussière - grilles peintes ou chromées -poignées pour l'entraînement du chariot - roues de ø 125 mm, dont deux avec freins.

DE Tellerwagen. Struktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl mit staubdichtem Boden - lackierte oder verchromte Gitter - Lenkergriff - Räder ø 125 mm, davon zwei mit Bremsen.

	CA 1439 griglie verniciate painted grid	CA 1440 griglie cromate chrome-plated grill	CA1439G griglie verniciate painted grid	CA1440G griglie cromate chrome-plated grill
cm	60 x 60 x 175(h) cm		70 x 70 x 175(h) cm	
	96 piatti / plates ø 18/23 cm		**96 piatti / plates ø 25/31 cm**	

Optional

A 410 (mod.CA 1439-1440)	A 420 (mod.CA 1439G-1440G)
Copertura in PVC con 4 cerniere. PVC lid with 4 hinges. Couverture en PVC avec 4 charnières. PVC-Abdeckung mit 4 Scharnieren.	

A 512 (mod.CP 1441-1441C - CA 631-656-659)
Ruote con freno Wheels with catch Roues avec frein Räder mit Bremse

A 1001 (mod.CP 1441-1441C)	A 1002 (mod.CP 1441-1441C)
Cestino piccolo Small basket Petit panier Klein Korb	Cestino grande Big basket Grand panier Gros Korb



CP 1441 - CP 1441C



CP 1441

CP 1441C

IT Carrelli per il trasporto piatti. Struttura in tubo di acciaio inox - ripiano portapiatti e pannellatura in lamiera di acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Dish transport trolleys. Structure in stainless steel tube - stainless steel plate shelf and panelling - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots pour transporter la vaisselle. Structure en tube d'acier inox - étagère et revêtement en tôle d'acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Geschirrwagen. Edelstahlrohrstruktur - Tellerablage und Verkleidung aus Edelstahlblech - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CP 1441	CP 1441C
cm	91 x 57 x 101(h) cm	
N.	1	2
	200 piatti / plates	

CG 1439A

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID



IT Carrelli portapiatti armadiati. Struttura portante in acciaio plastificato - telaio in alluminio anodizzato - pannellatura in perfex con 4 sportelli apribili in plexiglas - griglie verniciate o cromate - maniglie laterali per conduzione carrello - ruote multidirezionali ø 125 mm di cui due con freno.

EN Cabinet plate trolleys. Supporting structure in plastic-coated steel - anodized aluminium frame - perfex panelling with 4 openable Plexiglas doors - painted or chrome-plated grids - side handles for trolley operation - multidirectional wheels ø 125 mm, two of which with brakes.

FR Chariots porte-assiettes sur élément fermé. Structure portante en acier plastifié - corps en aluminium anodisé - panneaux en perfex avec 4 portes ouvrantes en plexiglas - grilles peintes ou chromées - poignées latérales pour le déplacement - roues multidirectionnelles ø 125 mm dont deux avec frein.

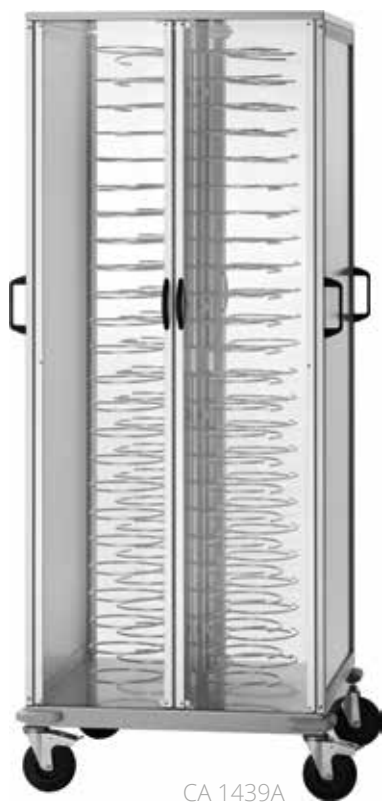
DE Tellerwagen mit Schrankelement. Tragstruktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - Rahmen aus eloxiertem Aluminium - Blenden in Perfex mit 4 Flügeltüren aus Plexiglas - lackierte oder verchromte Gitter - seitliche Lenkergriffe - Mehrwegräder ø 125 mm, zwei davon mit Bremsen.

CG 1439A griglie verniciate / painted grid
75 x 78 x 170(h) cm
10 griglie verniciate GN2/1 - 10 painted grids GN2/1

CA 1439A
CA 1440A
CA 1439AG
CA 1440AG

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID

GRIGLIA CROMATA
CHROME PLATED GRID



CA 1439A

CA 1439A griglie verniciate painted grid	CA 1440A griglie cromate chrome-plated grill	CA 1439AG griglie verniciate painted grid	CA 1440AG griglie cromate chrome-plated grill
75 x 78 x 183(h) cm			
88 piatti / plates ø 18/23 cm	**88 piatti / plates ø 18/23 cm**	**88 piatti / plates ø 25/31 cm**	**88 piatti / plates ø 25/31 cm**

CG 1439AC

GRIGLIA PLASTIFICATA GN2/1
PLASTIC COATED GRID GN2/1



IT Carrelli portapiatti armadiati e riscaldati. Struttura portante in acciaio plastificato - termostato regolabile - telaio in alluminio anodizzato - pannellatura in PERFEX con n. 4 sportelli apribili in plexiglass - griglie cromate- maniglie laterali per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Heated cabinet plate trolleys. Supporting structure in plastic-coated steel - adjustable thermostat - anodized aluminium frame - perfex panelling with 4 openable Plexiglas doors - painted or chrome-plated grids - side handles for trolley operation - multidirectional wheels ø 125 mm, two of which with brakes.

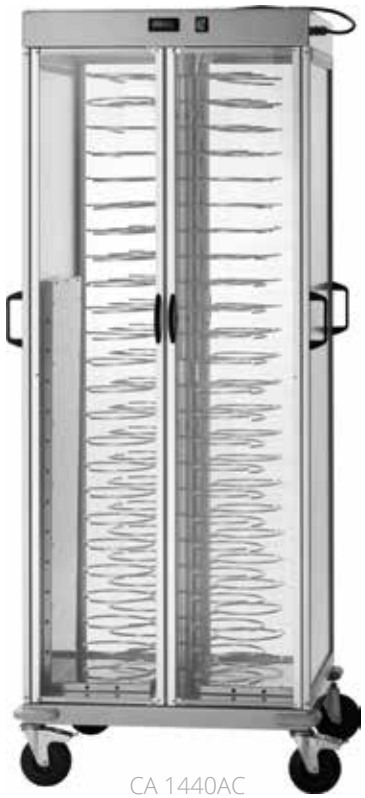
FR Chariots porte-assiettes chauffantes sur élément fermé. Structure portante en acier plastifié - thermostat réglable - corps en aluminium anodisé - panneaux en PERFEX avec 4 portes ouvrables en plexiglas - grilles chromées - poignées latérales pour le déplacement- roues ø 125 mm, dont deux avec frein.

DE Chariots porte-assiettes chauffantes sur élément fermé. Structure portante en acier plastifié - thermostat réglable - corps en aluminium anodisé - panneaux en PERFEX avec 4 portes ouvrables en plexiglas - grilles chromées - poignées latérales pour le déplacement- roues ø 125 mm, dont deux avec frein.

	CG 1439AC
	800 + 800 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ
	max 60°C
	10 griglie verniciate GN2/1 / 10 painted grids GN2/1
cm	75 x 78 x 177(h) cm

CA 1440AC
CA 1440ACG

GRIGLIA CROMATA
CHROME PLATED GRID

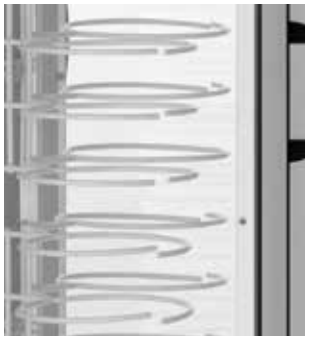


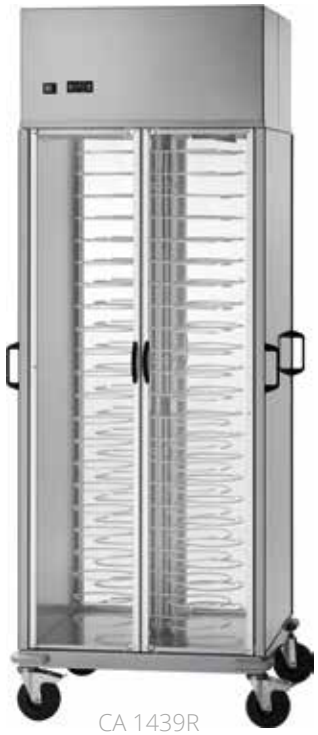
CA 1440AC

	CA 1440AC	CA1440ACG
	800 + 800 W	
1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	max 60°C	
	88 piatti / plates ø 18/23 cm	**88 piatti / plates ø 25/31 cm**
cm	75 x 78 x 177(h) cm	

Carrelli portapiatti armadiati riscaldati
Heated cabinet plate trolleys

CA 1439R
CA 1439RG





CA 1439R

IT Carrelli portapiatti refrigerati. Struttura portante in acciaio plastificato - telaio in alluminio anodizzato - pannellatura in isomac spessore 25 mm con 4 sportelli apribili in plexiglass- griglie plastificate - maniglie laterali per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Refrigerated cabinet plate trolleys Supporting structure in plastic-coated steel - anodized aluminium frame - isomac panelling with 25 mm thickness and 4 openable Plexiglas doors - plastic coated grids - side handles for trolley operation - multidirectional wheels ø 125 mm, two of which with brakes.

FR Chariots porte-assiettes réfrigérées. Structure portante en acier plastifié - corps en aluminium anodisé - panneaux en isomac épaisseur 25 mm avec 4 portes ouvrantes en plexiglas - grilles plastifiées - poignées latérales pour le déplacement - roues ø 125 mm dont deux avec frein.

DE Gekühlte Tellerwagen. Tragstruktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - Rahmen aus eloxiertem Aluminium - 25 mm starke Isomac-Blenden mit 4 Flügeltüren aus Plexiglas - kunststoffbeschichtete Gitter - seitliche Lenkergriffe - Räder ø 125 mm, zwei davon mit Bremsen.

CG 1439R



	CA 1439R	CA 1439RG	CG 1439R
	460 W		
1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+8°C - +12 °C		
	R290		
	88 piatti / plates ø 18/23 cm	**88 piatti / plates ø 25/31 cm**	**10 griglie x GN2/1 10 grills x GN2/1**
cm	75 x 78 x 203(h) cm		

CA 656 - CA 631 - CA 659



IT Carrelli per ritiro, distribuzione e stoccaggio vassoi, piatti, tazze, ecc.Telaio in acciaio inox - cesti asportabili in filo di acciaio plastificato - paracolpi - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Trolleys for collecting, distributing and storing trays, plates, cups, etc. Stainless steel frame - removable baskets made of plastic-coated steel wire - shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de collecte, de distribution et de stockage de plateaux, assiettes, tasses, etc. Structure en acier inox - paniers amovibles en fil d'acier plastifié - butoirs - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wagen zum Sammeln, Verteilen und Lagern von Tabletts, Tellern, Tassen usw. Edelstahlrahmen - abnehmbare Körbe aus kunststoffbeschichtetem Stahldraht - Stoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 656	CA 631	CA 659
cm	88 x 50 x 92(h) cm	75 x 65 x 92(h) cm	88 x 105 x 98(h) cm
	1 cesto / basket	1 cesto / basket	2 cesto / baskets
	100 piatti / plates	**130 vassoi / trays**	**200 piatti / plates**

Carrelli portapiatti per trasporto e ritiro
Plates transport and collection trolleys

CA 1399
CA 1400
CA 1401



IT Carrello scolapiatti e bicchieri. Telaio in tubo di acciaio inox - ripiani con griglie in acciaio inox per piatti - vaschette scola bicchieri in acciaio inox - piano raccogligocce in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Plates and glasses drainer trolley. Stainless steel tubular frame - shelves with stainless steel grids for plates - stainless steel glass draining trays - stainless steel drip tray - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot égouttoir assiettes et verres. Structure en tube d'acier inox - étagères avec grilles en acier inox pour assiettes - plateaux d'égouttage pour les verres en acier inox - cuve de récupération en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Geschirr und Gläser Abtropfwagen. Edelstahlrohrrahmen - Stellflächen mit Edelstahlgittern für Teller - Abtropfschalen für Gläser aus Edelstahl - Tropfschale aus Edelstahl - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1399	CA 1400	CA 1401
cm	110 x 62 x 134(h) cm		110 x 62 x 160(h) cm
N.	**3 scolapiatti 3 plates drainers**	**1 scolabicchieri 1 glasses drainer 2 scolapiatti 2 plates drainers**	**4 scolapiatti 4 plates drainers**

Scolapiatti e bicchieri
Plates and glasses drainer

SPB 1398



SP 1397



IT Pensili scolapiatti e bicchieri da muro. Struttura in acciaio inox lucido 18/8.

EN Hanging plates and glasses drainer. Structure in 18/8 polished stainless steel.

FR Égouttoir mural pour assiettes et verres. Structure en acier inox poli 18/8.

DE Geschirr und Gläser Wandabtropfschränke. Struktur aus poliertem Edelstahl 18/8.

	SPB 1398	SP 1397
cm	80 x 26 x 37(h) cm	104 x 30 x 55(h) cm

CP 1442



IT Carrelli portacestelli per lavastoviglie. Struttura tubolare in acciaio inox 50x50 cm. Ruote multidirezionali ø 125 mm - cestelli non inclusi.

EN Dishwasher trolleys.Stainless steel tubular structure 50x50 cm. Multidirectional wheels ø 125 mm - baskets not included.

FR Chariots pour lave-vaisselle. Structure tubulaire en acier inox 50x50 cm. Roues multidirectionnelles ø 125 mm - paniers pas compris.

DE Spülmaschinenwagen. 50x50 cm Edelstahlrohrstruktur. Mehrwegräder ø 125 mm - Körbe nicht enthalten.

	CP1442
cm	65 x 65 x 170(h) cm

Scolapiatti e bicchieri
Plates and glasses drainer

Carrello portacestelli
Basket trolley

forcar

CP 1447
CP 1448



CP 1447

IT Carrelli portacestelli per lavastoviglie. Vasca in ABS - disponibile con o senza manico in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm - cestelli non inclusi.

EN Dishwasher basket trolleys. ABS base - available with or without stainless steel handle - multidirectional wheels ø 125 mm - baskets not included.

FR Chariots porte-paniers pour lave-vaisselle. Fond en ABS - disponible avec ou sans poignée en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm - paniers pas compris.

DE Korbwagen für Geschirrspülerkörbe. ABS-Boden - mit oder ohne Edelstahlgriff erhältlich - Mehrwegräder ø 125 mm - Körbe nicht enthalten.

	CP 1447 con manico - with handle	CP 1448 senza manico - without handle
cm	53 x 56 x 92(h) cm	53 x 56 x 21(h) cm

CP 1445
CP 1446



CP 1445

IT Carrelli portacestelli per lavastoviglie. Vasca in acciaio inox - disponibile con o senza manico in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm. Ceste non incluse.

EN Dishwasher basket trolleys. Stainless steel base - available with or without stainless steel handle - multidirectional wheels ø 125 mm. Baskets not included.

FR Chariots porte-paniers pour lave-vaisselle. Fond en acier inox - disponible avec ou sans poignée en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Paniers pas compris.

DE Korbwagen für Geschirrspülerkörbe. Edelstahl Boden - mit oder ohne Edelstahlgriff erhältlich - Mehrwegräder ø 125 mm, Körbe nicht enthalten.

	CP 1445 con manico - with handle	CP 1446 senza manico - without handle
cm	52 x 58 x 96(h) cm	52 x 52 x 20(h) cm

Carrello portacestelli
Basket trolley

OPTIONAL 117 115

CB 1444 - CB 1443



CB 1444

IT Carrelli per impasti pizza con cassette da 60x40 cm - interamente in acciaio inox - disponibile con o senza manico in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Pizza dough trolleys with 60x40 cm containers - entirely made of stainless steel - available with or without stainless steel handle - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots à pâte à pizza avec bacs de 60x40 cm - entièrement en acier inox - disponible avec ou sans poignée en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Pizzateigwagen mit 60x40 cm Behälter - komplett aus Edelstahl - mit oder ohne Edelstahlgriff erhältlich - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CB 1444 con manico - with handle	CB 1443 senza manico - without handle
cm	72 x 42 x 96(h) cm	62 x 42 x 20(h) cm

CB 1449



IT Carrello portacassette per impasti pizza 60x40 cm - senza manico - vasca in ABS - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Trolley for Pizza dough containers 60x40 cm - without handle - ABS base - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot à bacs pour pâte à pizza 60x40 cm - sans poignée - fond en ABS - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wagen für Pizzateigbehälter 60x40 cm - ohne Griff - ABS-Boden - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CB 1449
cm	62 x 42 x 16,5(h) cm

Cestelli per lavastoviglie 50x50 cm



Dishwasher baskets 50x50 cm
Paniers pour lave-vaisselle 50x50 cm
Körbe für Geschirrspüler 50x50 cm

BVM	BV	B9	B16	B25	B36	B49	BP	BA
base vuota h 90 mm col. grigio per posate	base vuota h 90 mm col. grigio universale	base 9 scomparti h 90 mm col. grigio (bicchiere diam. 140 mm)	base 16 scomparti h 90 mm col. grigio (bicchiere diam. 110 mm)	base 25 scomparti h 90 mm col. grigio (bicchiere diam. 80 mm)	base 36 scomparti h 90 mm col. grigio (bicchiere diam. 70 mm)	base 49 scomparti h 90 mm col. grigio (bicchiere diam. 60 mm)	base per piatti o vassoi h 90 mm col. grigio	base per vassoi aperto su un lato h 90 mm col. grigio

RIAU	RIA9	RIA25	RIA36	RIA49	RIA16	CP8	COPCEST
rialzo universale h 45 mm col. blu	rialzo 9 scomparti h 45 mm col. blu	rialzo 25 scomparti h 45 mm col. blu	rialzo 36 scomparti h 45 mm col. blu	rialzo 49 scomparti h 45 mm col. blu	rialzo 16 scomparti h 45 mm col. blu	cestellino inserto portaposate 8 scomparti	coperchio standard per cestelli



Carrelli e articoli per il servizio in camera

TROLLEYS AND EQUIPMENT
FOR ROOM SERVICE
CHARIOTS ET ARTICLES
DE ROOM SERVICE
WAGEN UND AUSRÜSTUNG
FÜR DEN ZIMMERSERVICE

forcar®

CB 980

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CB 980

Esclusa cassetta
Boxes not included



IT Carrelli per la colazione. Struttura portante in tubo di acciaio inox - ripiano con antine ribaltabili in nobilitato - disponibile nei colori noce o wengé - ripiano di servizio ruotabile sino a 90°, con possibilità di incastrare i carrelli uno dentro l'altro per ridurre al minimo l'ingombro. Ruote multidirezionali di cui 2 con freno.

EN Breakfast trolleys. Supporting structure in stainless steel tube - shelf with melamine folding doors - available in walnut or wengè colour - service shelf that can be rotated up to 90°, trolleys can be pushed one inside the other to reduce the overall dimensions considerably. Multidirectional wheels, 2 with brake.

	CB 980 noce-walnut	CB 980W wengé
cm	Open ø 80 x 80(h) cm Closed 80 x 53 x 80(h) cm	

CB 970

NOCE/WALNUT

WENGÉ



CB 970W

Esclusa cassetta
Boxes not included

FR Chariots pour le petit déjeuner. Structure portante en tube d'acier inox - plan de travail avec volets en mélaminé - disponible en noyer ou wengè - plan de service pivotant jusqu'à 90°, les chariots peuvent être rangés les uns dans les autres pour réduire l'encombrement au minimum. Roues multidirectionnelles, dont 2 avec frein.

DE Frühstückswagen. Tragstruktur aus Edelstahlrohr - Abstellfläche mit Klapptüren aus Melamin - erhältlich in den Farben Nussbaum oder Wenge - bis zu 90° drehbare Ablagefläche, Wagen ineinander stapelbar, um die Außenmaße höchst möglichst zu reduzieren. Mehrwegräder, davon 2 mit Bremse.

	CB 970 noce-walnut	CB 970W wengé
cm	Open 80 x 53 x 80(h) cm Closed 35 x 53 x 80(h) cm	

Carrelli per la colazione
Breakfast trolleys

CST 300



IT Cassetta termica per scaldare piatti e prime colazioni. Contenitore interamente in acciaio inox - termostato regolabile.

EN Heating box to warm plates and breakfasts. Container entirely in stainless steel - adjustable thermostat

FR Boîte thermique pour réchauffer les assiettes et les petits déjeuners. Corps entièrement en acier inox - thermostat réglable

DE Wärmekiste zum Erwärmen von Teller und Frühstück. Kiste komplett aus Edelstahl - einstellbarer Thermostat.

	CST 300
	250 W
1 Ph	230V/ 50-60 HZ
	+30° +90°C
cm	39 x 37 x 46(h) cm

CPC 600

Cassette termiche non incluse
Boxes not included



IT Carrello porta cassette termiche Mod. CTS300 con allacciamento elettrico. Struttura tubolare 25x25 cm in acciaio inox - guide per contenere n.6 cassette termiche. Ruote ø 125 mm di cui 2 con freno. Cassette non incluse.

EN Heating boxes trolley Mod. CTS300 with electrical connection. Tubular structure 25x25 cm in stainless steel - slides to store 6 heating boxes. Wheels ø 125 mm 2 of which with brake. Boxes not included.

FR Chariot à boîtes thermiques Mod. CTS300 avec connexion électrique. Structure en tube d'acier inox 25x25 cm - glissières pour contenir 6 boîtes thermiques. Roues ø 125 mm dont 2 avec frein. Boîte pas compris.

DE Wagen für Wärmekiste Mod. CTS300 mit elektrischem Anschluss. Rohrstruktur 25x25 cm aus Edelstahl - Führungen für 6 Wärmekisten. Räder ø 125 mm davon 2 mit Bremse. Wärmekisten nicht enthalten.

	CPC 600
1 Ph	230V/ 50-60 HZ
cm	155 x 61 x 132(h) cm

PV 4055



PV 4056



PV 4062



PV 4064



IT Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile nei colori rosso o blu - supporto asta in tubolare di acciaio ottonato o cromato da ø 40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote multidirezionali ø 200 mm.

EN Luggage trolleys and clothes racks. Wooden base covered with coloured carpet, available in red or blue - rod support in brass-plated or chrome-plated steel tube ø 40 mm - perimeter rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 200 mm.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge ou bleu - Support en tube d'acier tubulaire en laiton ou chromé ø 40 mm - Bord de butoir périphérique en caoutchouc - Roues multidirectionnelles ø 200 mm.

DE Kofferwagen und Kleiderständer. Holzboden mit buntem Teppichboden, erhältlich in den Farben Rot oder Blau - Stabhalterung aus vermessingt oder verchromtem Stahlrohr ø 40 mm - Gummistoßschutz - Mehrrichtungsräder ø 200 mm.

	PV 4062	PV 4064	PV 4055	PV 4056
cm	95 x 55 x 190(h) cm		95 x 55 x 183(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base blu + Struttura cromata Blue base + Chromed structure	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base blu + Struttura cromata Blue base + Chromed structure
MAX Kg	150 Kg			

Carrelli portavaligie e portabiti
Luggage trolleys and clothes racks

PV 2001



PV 2001I



WARNING

PV 2021



PV 2021I



IT Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile in rosso - supporto asta in tubolare di acciaio ottonato o inox da ø mm 40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote multidirezionali ø 200 mm.

EN Luggage trolleys and clothes racks. Wooden base covered with coloured carpet, available in red - rod support in brass-plated steel or stainless steel tube ø 40 mm - perimeter rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 200 mm.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge - support en tube d'acier tubulaire en laiton ou acier inox ø 40 mm - bord de butoir périphérique en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 200 mm.

DE Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge - support en tube d'acier tubulaire en laiton ou acier inox ø 40 mm - bord de butoir périphérique en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 200 mm.

	PV 2001	PV 2001I
cm	124 x 64 x 190(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base rossa + Struttura inox Red base + Stainless steel structure
MAX Kg	150 Kg	

IT Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile nei colori rosso o nera - supporto asta in tubolare di acciaio ottonato o inox da ø 40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote pneumatiche ø 200 mm.

EN Luggage trolleys and clothes racks. Wooden base covered with coloured carpet, available in red or black - rod support in brass-plated steel or stainless steel tube ø 40 mm - perimeter rubber shock absorber - pneumatic wheels ø 200 mm.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge ou noir - support en tube d'acier tubulaire en laiton ou acier inox ø 40 mm - bord de butoir périphérique en caoutchouc - roues pneumatiques ø 200 mm.

DE Kofferwagen und Kleiderständer. Holzboden mit buntem Teppichboden, erhältlich in den Farben Rot oder Schwarz - Stabhalterung aus vermessingt Stahl oder Edelstahlrohr ø 40 mm - Gummistoßschutz - Lufträder ø 200 mm.

	PV 2021	PV 2021I
cm	110 x 62 x 198(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base nero + Struttura inox Black base + Stainless steel structure
MAX Kg	150 Kg	

WARNING! IL CARRELLO VIENE SPEDITO IN KIT SMONTATO
THE TROLLEY IS DELIVERED DISMOUNTED
LE CHEROIT EST LIVRÉ DEMONTÉ
DER WAGEN IST DEMONTIERT GELIEFERT

Orcar

PV 2002



PV 2002I



PV 2003



PV 2003I



IT Carrelli portavaligie. Base pieghevole e pianali in legno ricoperti di moquette colorata rossa - struttura disponibile in acciaio ottonato o inox - 2 piedi di appoggio - ruote ø 250 mm.

EN Luggage trolleys. Foldable base and wooden shelves covered with red carpet - structure available in brass or stainless steel - 2 support feet - wheels ø 250 mm.

FR Chariot à bagages. Base repliable et étagères en bois recouvertes de moquette de couleur rouge - structure disponible en acier laitonné ou en acier inox - 2 pieds de support - roues ø 250 mm.

DE Kofferwagen. Klappboden und Holzabstellflächen mit rotem Teppichboden - Struktur wahlweise aus vermessingtem Stahl oder Edelstahl - 2 Standfüße - Räder ø 250 mm.

	PV 2002	PV 2002I	PV 2003	PV 2003I
cm	56 x 83 x 123(h) cm		56 x 70 x 120(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base rossa + Struttura inox Red base + Stainless steel structure	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base rossa + Struttura inox Red base + Stainless steel structure
MAX Kg	100 Kg			

PVI 4024



IT Carrello porta valigie e portabiti. Struttura in tubo di acciaio inox - base in lamiera d'acciaio inox - ruote multidirezionali ø 140 mm, di cui 2 fisse.

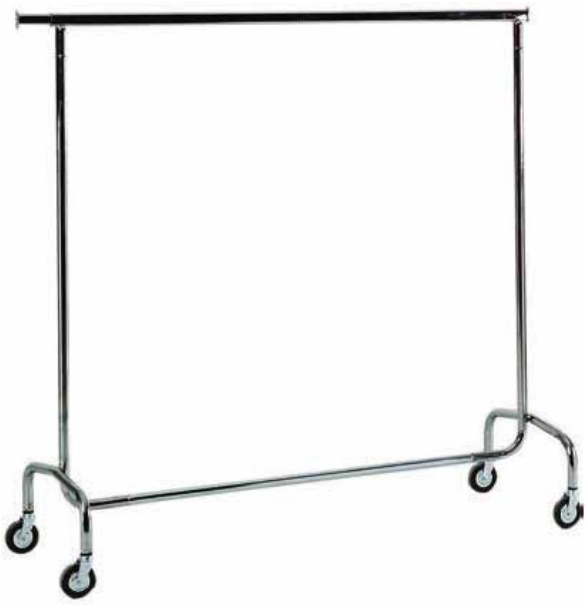
EN Luggage trolley and clothes rack Structure in stainless steel tube - base in stainless steel plate - multidirectional wheels ø 140 mm, 2 of which fixed.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Structure en tube d'acier inox - base en tôle d'acier inox - roues multidirectionnelles ø 140 mm, dont 2 fixes.

DE Kofferwagen und Kleiderständer. Struktur aus Edelstahlrohr - Boden aus Edelstahlblech - Mehrwegräder ø 140 mm, 2 davon fest.

PVI 4024
100 x 56 x 160(h) cm
200 Kg

ST 4060



IT Stender portabiti. Struttura in tubo di acciaio cromato - asta allungabile di 30 cm per lato - ruote multidirezionali.

EN Clothes rack. Chrome-plated steel tube structure - rod can be extended by 30 cm on each side - multidirectional wheels.

FR Vêtements rack. Structure en tube d'acier chromé - bras extensible de 30 cm de chaque côté - roues multidirectionnelles.

DE Kleiderständer. Verchromte Stahlrohrstruktur - der Stab lässt sich auf jeder Seite um 30 cm verlängern - Mehrwegräder.

ST 4060
Open 210 x 53 x 152(h) cm Closed 150 x 53 x 152(h) cm

RE 4016 - RE 4017

FAGGIO/BEECH WOOD

NOCE/WALNUT



RE 4016

RE 4018 - RE 4019

FAGGIO/BEECH WOOD

NOCE/WALNUT



RE 4019

IT Reggivaligie. Struttura in legno - telo in cotone.

EN Luggage holder. Wooden structure - cotton strap.

FR Supports de bagages. Structure en bois - toile de coton.

DE Kofferträger. Holzrahmen - Baumwolltuch.

	RE 4016 faggio-beech wood	RE 4017 noce-walnut
cm	50 x 46 x 58(h) cm	

	RE 4018 faggio-beech wood	RE 4019 noce-walnut
cm	50 x 41 x 58(h) cm	

Reggi valigie
Luggage holder

CPB 1472 - CPB 1474



IT Carrello per trasporto pesante. Pianale basso in lamiera di acciaio inox - manico smontabile - ruote multidirezionali ø 140 mm di cui 2 fisse e dotate di freno.

EN Trolleys for heavy transport Lower platform in stainless steel plate - removable handle - multidirectional wheels ø 140 mm, 2 of which fixed and equipped with brake.

FR Chariot de transport lourd. Etagère basse en tôle d'acier inox - poignée amovible - roues multidirectionnelles ø 140 mm, dont 2 fixes et équipées de freins.

DE Wagen für den Schwertransport. Niedrige Ladefläche aus Edelstahlblech - abnehmbarer Griff - Mehrwegräder ø 140 mm, 2 davon fest und mit Bremse ausgestattet.

	CPB 1474	CPB 1472
cm	61 x 122 x 90(h) cm	61 x 110 x 85(h) cm
	1 manico **1 handle**	**2 manici** **2 handles**
MAX Kg	200 Kg	

CA 1473



IT Carrello portacasse. Struttura in tubo di acciaio verniciato - ruote ø 200 mm piene.

EN Trunk trolley. Structure in painted steel tube - ø 200 mm full wheels.

FR Chariot pour caisse. Structure en tube d'acier peint - roues pleines ø 200 mm.

DE Kistenwagen. Struktur aus lackiertem Stahlrohr - ø 200 mm Vollräder.

	CA 1473
cm	50 x 45 x 105(h) cm
MAX Kg	200 Kg

ACF 5190



NERO/BLACK

ORO/GOLD

ACCIAIO
STEEL

IT Aste delimita corsie. Disponibili in diverse misure con nastro avvolgibile colorato rosso o blu - asta colore oro, acciaio inox o nera. Puntali in abbinamento.

EN Retractable Barriers Available in different sizes with red or blue colored retractable belts - gold, stainless steel or black post. Matching caps.

FR Délimiteur de zone. Disponible en différentes tailles avec ruban roulant de couleur rouge ou bleue - mât en or, acier inox ou noir. Pointe coordonnée.

DE Begrenzungspfosten. Erhältlich in verschiedenen Größen mit rotem oder blauem Aufrollband - Gold, Edelstahl oder schwarze Pfosten. Passende Spitzen.

	ACF 5190 DB Blu-Blue	ACF 5190 DR Rosso-Red
cm	2 mt	
	Asta dorata Golden post	
	ACF 5190 IB Blu-Blue	ACF 5190 IR Rosso-Red
cm	2 mt	
	Asta acciaio lucido Polished steel post	
	ACF 5190 NB Blu-Blue	ACF 5190 NR Rosso-Red
cm	2 mt	
	Asta nera Black post	



PU 5195

IT Puntali in abbinamento delle aste delimita corsie a seconda del colore e materiale scelto.

EN Caps matching the posts of the retractable barriers according to the colour and material chosen.

FR Pointes coordonnées avec les mâts de délimitation des voies en fonction de la couleur et du matériau choisi.

DE Spitzen passend zu den Begrenzungspfosten je nach Farbe und Material.

	PU 5195 DB Blu-Blue	PU 5195 DR Rosso-Red	PU 5195 IB Blu-Blue	PU 5195 IR Rosso-Red	PU 5195 NB Blu-Blue	PU 5195 NR Rosso-Red
	Puntale dorato Gold cap		Puntale acciaio lucido Polished steel cap		Puntale nero Black cap	

AC 5118D
AC 5118I



ORO/GOLD

ACCIAIO
STEEL

IT Aste delimita corsie per cordoni a treccia. Puntali in abbinamento.
EN Barriers posts for plaited cords. Matching caps.
FR Délimiteur de zone pour cordons tressés. Pointe coordonnée.
DE Begrenzungspfosten für geflochtene Seile. Passende Spitzen.

	AC 5118D	AC 5118I
cm	90(h) cm	
	Asta dorata Golden post	Asta acciaio lucido Polished steel post

GA 5144D - GA 5144I

IT Gancio a muro, disponibile in colore ottonato o cromato.
EN Wall ring, available in brass or chrome colour.
FR Anneau à mur, disponible en couleur laiton ou chromé.
DE Wandhaken, erhältlich in vermessingter oder verchromter Farbe.



	GA 5144D	GA 5144I
	Gancio ottonato Brass-plated wall ring	Gancio inox Stainless steel wall ring

CO 4099

IT Cordone per aste. Colori: bordeaux, oro, verde, blu.
EN Barriers cord. Colours: burgundy, gold, green, blue.
FR Cordon pour délimiteur. Couleurs: bordeaux, or, vert, bleu.
DE Begrenzungsseile. Farben: Burgunder, Gold, Grün, Blau.



	CO4099
cm	ø 30 mm

PU 5144D - PU 5144I

IT Puntali in abbinamento delle aste delimita corsie per cordoni a treccia.
EN Caps matching the posts of the barriers with plaited cords.
FR Pointes coordonnées avec les mâts pour cordons tressés.
DE Spitzen passend zu den Begrenzungspfosten für geflochtene Seile.



	PU 5144D	PU 5144I
	Puntale dorato Gold cap	Puntale acciaio lucido Polished steel cap

LU 4120

BIANCO/WHITE



IT Macchina pulisci scarpe. Struttura in lamiera verniciata a polveri epossidiche - spazzole in cotone e crine - pulsante di accensione con temporizzatore elettrico. Dispensatore per crema - disponibile solo in colore bianco.

EN Shoe cleaner machine. Structure in metal plate painted with epoxy powders - cotton and horsehair brushes - power button with electric timer. Cream dispenser - available colors white.

FR Machine de nettoyage de chaussures. Structure en tôle peinte avec poudres époxy - brosses en coton et crin de cheval - bouton d'alimentation avec minuterie électrique. Distributeur de crème - disponible en blanc.

DE Schuhputzmaschine. Struktur aus mit Epoxidpulvern lackiertem Blech - Baumwoll - und Rosshaarbürsten - Einschaltknopf mit elektrischer Zeitschaltuhr. Cremespender - erhältlich in weiß.

	LU 4120
	150 W
1 Ph	230V-50HZ
cm	62 x 30 x 83(h) cm

LU 4131

BIANCO/WHITE



IT Macchina pulisci scarpe. Struttura in lamiera verniciata a polveri epossidiche - spazzole in cotone e crine - pulsante di accensione con temporizzatore elettrico.

EN Shoe cleaner machine. Structure in metal plate painted with epoxy powders - cotton and horsehair brushes - power button with electric timer.

FR Machine de nettoyage de chaussures. Structure en tôle peinte avec poudres époxy - brosses en coton et crin de cheval - bouton d'alimentation avec minuterie électrique.

DE Schuhputzmaschine. Struktur aus mit Epoxidpulvern lackiertem Blech - Baumwoll- und Rosshaarbürsten - Einschaltknopf mit elektrischer Zeitschaltuhr.

	LU 4131
	150 W
1 Ph	230V-50HZ
cm	42 x 30 x 83(h) cm



Carrelli portabiancheria
rifornimento frigobar,pulizia e multiuso

LAUNDRY, MINIBAR, CLEANING
AND MULTI-PURPOSE TROLLEYS.
CHARIOTS À LINGE, REMPLISSAGE MINIBAR,
NETTOYAGE ET POLYVALENT.
WÄSCHEREI-, MINIBAR-, REINIGUNGS- UND
MEHRZWECKWAGEN.

CA 1501



CA 1505



CA 1510



CA 1515



IT Carrelli portabiancheria. Struttura in acciaio inox - piani in laminato - in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Laundry trolleys. Stainless steel structure - laminate shelves - fireproof fabric bag included - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots à linge. Structure en acier inox - dessus en stratifié - sac en tissu ignifuge inclus - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wäschereiwagen. Edelstahlstruktur - Laminatoberflächen - feuerfester Gewebesack inbegriffen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

NOCE/WALNUT

WENGÉ

	CA 1501 noce-walnut	CA 1505 noce-walnut	CA 1505W wengé	CA 1510 noce-walnut	CA 1510W wengé	CA 1515 noce-walnut	CA 1515W wengé
cm	79 x 43 x 129(h) cm	70/100 x 50 x 123(h) cm		90/143 x 50 x 123(h) cm		110/143 x 50 x 123(h) cm	
N.	**3**	**4**		**4**		**4**	
	-	**1 bracciaio pieghevole 1 folding arm**		**2 braccia pieghevoli 2 folding arms**		**2 braccia pieghevoli 2 folding arms**	

Carrelli portabiancheria
Laundry trolleys

OPTIONAL 133

CA 740

NOCE/WALNUT



IT Carrello portabiancheria. Struttura in acciaio inox - piani in laminato - 2 portasacchi, in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - cassetto superiore portacessori - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Laundry trolley. Stainless steel structure - laminate shelves - 2 bag holders, supplied with a fireproof fabric bag - upper drawer for accessories - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot à linge. Structure en acier inox - étagères en stratifié - 2 porte-sacs, fournis avec un sac en tissu ignifugé - tiroir supérieur porte-accessoires - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wäschereiwagen. Edelstahlstruktur - Laminatoberflächen - 2 Sackhalter, feuerfester Gewebesack inbegriffen - obere Schublade für Zubehörteile - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

CA 740 noce-walnut
82/152 x 50 x 158(h) cm
4 piani + cassetta 4 layers + upper drawers
2 braccia pieghevoli 2 folding arms

CA 1525

INOX



IT Carrello portabiancheria. Struttura in acciaio inox - piani in acciaio inox - 2 portasacchi, in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - cassetto superiore portacessori in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Laundry trolley. Stainless steel structure - stainless steel shelves - 2 bag holders, supplied with a fireproof fabric bag - stainless steel upper drawer for accessories - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot à linge. Structure en acier inox - étagères en acier inox - 2 porte-sacs, fournis avec un sac en tissu ignifugé - tiroir supérieur porte-accessoires en acier inox - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wäschereiwagen. Edelstahlstruktur - Edelstahloberflächen - 2 Sackhalter, feuerfester Gewebesack inbegriffen - obere Schublade aus Edelstahl für Zubehörteile - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

CA 1525 inox
82/152 x 50 x 158(h) cm
4 piani + cassetta 4 layers + upper drawers
2 braccia pieghevoli 2 folding arms

CA 1530



IT Carrello portabiancheria, pulizia e multiuso. Struttura in lamiera verniciata a polveri epossidiche - 2 portasacchi, in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - vaschetta porta detersivi superiore - ruote ø 140 mm, di cui 2 fisse e 2 girevoli.

EN Laundry, cleaning and multi-purpose trolley. Structure in epoxy powder coated sheet - 2 bag holders, supplied with a fireproof fabric bag - - upper detergent tray - wheels ø 140 mm, 2 of which fixed and 2 swivelling.

FR Chariot à linge, nettoyage et polyvalent. Structure en tôle d'acier peinte avec des poudres époxydiques - 2 porte-sacs, fournis avec un sac en tissu ignifugé - plateau supérieur à détergent - roues ø 140 mm, dont 2 fixes et 2 pivotantes.

DE Wäscherei-, Reinigungs- und Mehrzweckwagen. Struktur aus mit Epoxidpulvern beschichtetem Blech - 2 Sackhalter, feuerfester Gewebesack inbegriffen - obere Waschmittelablage - Räder ø 140 mm, davon 2 fest und 2 schwenkbar.

	CA 1530
cm	80/153 x 50 x 158(h) cm
N.	3 piani + 2 portasacchi 3 layers + 2 bag holders
	2 braccia pieghevoli 2 folding arms

Optional

A 520
CA1501 - CA1505 - CA1510 - CA1515 - CA1530 - CA740
CA1525 - CA1530

sacco in tela ignifugo
fireproof fabric bag sac
en tissu ignifugé
feuerfester Gewebesack

A 515
CA1501 - CA1505 - CA1510 - CA1515 CA1530 - CA740 - CA1525

Ruote con freno
Wheels with brake
Roues avec frein
Räder mit Bremsen

A 518
CA1530

Ruote con freno
Wheels with brake
Roues avec frein
Räder mit Bremsen



Carrelli portabiancheria, pulizia e multiuso.
Laundry cleaning and multi-purpose trolleys.

CR 1696



IT Carrello rifornimento frigo e multuso. Struttura in lamiera verniciata a polveri epossidiche - vaschetta laterale per la raccolta dei vuoti, asportabile - ruote ø 140 mm, di cui 2 fisse e 2 girevoli.

EN Multipurpose and mini bar filling trolley. Structure in epoxy powder coated plate - side tray for collecting dirt, removable - wheels ø 140 mm, of which 2 fixed and 2 swivelling.

FR Chariot pour le remplissage mini bar et polyvalent. Structure en tôle peinte à la poudre époxy - plateau latéral de vidange, démontable - roues de ø 140 mm, dont 2 fixes et 2 pivotantes.

DE Minibar- und Mehrzweckwagen. Struktur aus mit Epoxidpulvern beschichtetem Blech - seitliche Ablage zum Entleeren, abnehmbar - Räder ø 140 mm, davon 2 fest und 2 drehbar.

	CR 1696
cm	80 x 50 x 118(h) cm
N.	4 vaschette / side trays

Optional

A 1001	A 1002
Cestino piccolo Small basket Petit panier Kleiner Korb	Cestino grande Large basket Grand panier Großer Korb

A 518
Ruote con freno Wheels with brake Roues avec frein Räder mit Bremsen





CA 1696
CON OPTIONAL
WITH OPTIONAL

CA 3203

OPTIONAL
A 525

Sacco a tela
Fabric bag
Sac de toile
Gewebesack



IT Cestone portabiancheria pieghevole con sacco in tela e ruote muldirezionali.

EN Folding laundry basket with fabric bag and multidirectional wheels.

FR Sac à linge pliable avec sac en toile et roues multidirectionnelles.

DE Faltbarer Wäschekorb mit Gewebesack und Mehrwegräder.

CA 3203
62 x 64 x 100(h) cm

CA 1580

OPTIONAL
A 521

Sacco a tela
Fabric bag
Sac de toile
Gewebesack



IT Cesto pieghevole plastificato. Struttura in tubo e tondino di acciaio elettroverniciato - ruote multidirezionali.

EN Plastic-coated folding basket. Structure in electro-varnished steel tube and rod - multidirectional wheels.

FR Corbeille pliante plastifié. Structure en tube et tige d'acier électrovernis - roues multidirectionnelles.

DE Faltbarer Kunststoffwäschekorb. Struktur aus elektrolackiertem Stahlrohr - Mehrwegräder.

CA 1580
80 x 52 x 72(h) cm

CA 1584

OPTIONAL
A 531

Sacco a tela
Fabric bag
Sac de toile
Gewebesack



CA 1584
100 x 60 x 87(h) cm

Cestone e carrelli con cesto per biancheria
Basket and trolleys with laundry basket

CA 1599



IT Secchio carrellato con strizzatore. Struttura di rialzo per inserimento prodotti pulizia - manico cromato ad incastro con impugnatura in gomma antiscivolo.

EN Bucket with wringer on wheels. Elevated structure for the insertion of cleaning products - chromed handle with non-slip rubber grip.

FR Seau sur roues avec essoreuse. Structure de rehausse pour l'insertion des produits de nettoyage - manche chromé avec poignée antiglisse en caoutchouc.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Presse. Erhöhte Struktur für den Einsatz von Reinigungsmitteln - verchromter Griff mit rutschfestem Gummigriff.

CA 1599
55 x 27 x 87(h) cm

CA 1599E



IT Secchio carrellato con strizzatore.

EN Bucket with wringer on wheels.

FR Seau sur roues avec essoreuse.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Presse.

CA 1599E
60 x 40 x 92(h) cm

CA 1604



IT Secchio carrellato con strizzatore in nylon - 2 secchi da 25 L - maniglione reversibile - ruote multidirezionali da ø 80 mm.

EN Bucket with nylon wringer on wheels - 2x25 L buckets - reversible handle - multidirectional wheels ø 80 mm.

FR Seau sur roue avec essoreuse en nylon - 2 seaux de 25 litres - poignée réversible - roues multidirectionnelles ø 80 mm.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Nylonpresse - 2x25 L. Eimer - Wendegriff - Mehrwegräder ø 80 mm.

CA 1604
69 x 42 x 85(h) cm

CA 1604E



IT Secchio carrellato con strizzatore in nylon - 2 secchi da 17 L - maniglione reversibile - ruote multidirezionali da ø 80 mm.

EN Bucket with nylon wringer on wheels - 2x17 L buckets - reversible handle - multidirectional wheels ø 80 mm.

FR Seau sur roue avec essoreuse en nylon - 2 seaux de 175 litres - poignée réversible - roues multidirectionnelles ø 80 mm.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Nylonpresse - 2x17 L. Eimer - Wendegriff - Mehrwegräder ø 80mm.

CA 1604E
71 x 43 x 93(h) cm

CA 1613



IT Carrello per pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassette in plastica - strizzatore in plastica a libro senza fondo - portasacco da 120 L completo di rinforzi e coperchio - 2 secchielli da 4 L e 1 secchio da 28 L - gancio portapaletta e gancio portamanico con rullo in gomma.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - plastic bucket, wringer and trays - plastic wringer without bottom - 120 L bag holder complete with reinforcements and lid - 2x4 L buckets and 1x28 L bucket. - dustpan hook and handle hook with rubber roller.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bacs en plastique - essoreuse en plastique sans fond - porte-sac de 120 L. complet avec renforts et couvercle - 2 seaux de 4 L. et 1 seau de 28 L. - crochet pour palette et manche avec rouleau en caoutchouc.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und Behälter aus Kunststoff - Kunststoffpresse ohne Boden - 120 L. Sackhalterung komplett mit Verstärkungen und Deckel - 2x4 L. Eimer und 1x28 L. Eimer - Kehrblech- und Griffhaken mit Gummirolle.

CA 1613
107 x 56 x 111(h) cm

CA 1614



IT Carrello per pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassetta in plastica media - portasacco - 2 secchielli da 4 L e 1 secchio da 15 L - ganci portascope - ruote ø 100 mm. Il portavascehtte superiore non è incluso.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket, wringer and medium plastic tray - bag holder - 2 buckets of 4 L and 1 bucket of 15 L - broom hook - wheels ø 100 mm. The upper tray holder is not included.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bac moyen en plastique moyenne - porte-sac - 2 seaux de 4 L. et 1 seau de 15 L. - crochets porte balai - roues ø 100 mm. Le porte bacs supérieur n'est pas inclus.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und mittelgroßer Behälter aus Kunststoff - Sackhalterung - 2x4 L. Eimer und 1x15 L. Eimer - Besenhaken - Räder ø 100 mm. Der obere Ablagefachhalter ist nicht inbegriffen.

CA 1614
92 x 55 x 124(h) cm

CA 1615



IT Carrello per la pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassetta in plastica media - portasacco - 2 secchielli da 4 L e 2 secchi da 15 L - ganci portascope - vano centrale con cassetto scorrevole - ruote ø 100 mm.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket, wringer and medium plastic tray - bag holder - 2x4 L buckets and 2x15 L buckets - broom hook - central compartment with sliding drawer - wheels ø 100 mm.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bac moyen en plastique moyenne - porte-sac - 2 seaux de 4 L. et 2 seaux de 15 litres - crochets porte balai - compartiment central avec tiroir coulissant - roues ø 100 mm.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und mittelgroßer Behälter aus Kunststoff - Sackhalterung - 2x4 L. Eimer und 1x15 L. Eimer - Besenhaken - Mittelfach mit Schiebeschublade - Räder ø 100 mm.

CA 1615
92 x 68 x 124(h) cm

CA 1616



IT Carrello per la pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassetta in plastica media - cestino portabottiglie portasacco - 4 secchielli da 4 L e 2 secchi da 15 L - ganci portascope - vano centrale con cassetto scorrevole - ruote ø 100 mm. Coperchio superiore di colore blu non incluso nel prezzo.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket, wringer and medium plastic tray - bottle rack - bag holder - 2x4 L buckets and 2x15 L buckets - broom hook - central compartment with sliding drawer - wheels ø 100 mm. Blue lid not included in the price.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bac moyen en plastique moyenne - corbeille pour bouteilles, porte-sac - 4 seaux de 4 L. et 2 seaux de 15 litres - crochets porte balai - compartiment central avec tiroir coulissant - roues ø 100 mm. Couvercle supérieur bleu non compris dans le prix.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und mittelgroßer Behälter aus Kunststoff - Flaschenkorb und Sackhalterung - 2x4 L. Eimer und 1x15 L. Eimer - Besenhaken - Mittelfach mit Schiebeschublade - Räder ø 100 mm. Blaue obere Abdeckung nicht im Preis inbegriffen.

CA 1616
133 x 68 x 124(h) cm

CA 1606E



IT Carrello per pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio con strizzatore in plastica - portasacco con sacco da 120 L - attacco porta utensili.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket with plastic wringer - bag holder with 120 L bag - tool holder.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau avec essoreuse en plastique - porte-sac avec sac de 120 L. - porte-outils.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer mit Kunststoffpresse - Sackhalterung mit 120 L. Sack - Werkzeughalteranschluss.

CA 1606E
114 x 51 x 98(h) cm

CA 1520



IT Carrello multiuso in plastica.

EN Multi-purpose plastic trolley.

FR Multi-purpose plastic trolley

DE Mehrzweckwagen aus Kunststoff.

CA 1520
150 x 54 x 99(h) cm


CLEANING
IN PROGRESS



Articoli vari per la macelleria

ITEMS FOR THE MEAT PROCESSING
ARTICLES POUR
LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE
ARTIKEL FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG

forcar

LMMC



IT Combinato lavamani più lavastracci in acciaio inox con rubinetto acqua calda/fredda.

EN Stainless steel combi hand washer and rags washer with hot / cold water tap.

FR Lave-mains combiné en acier inox avec robinet d'eau chaude / froide.

DE Handwasch- & Ausgussbecken übereinanderliegend mit Heiß / Kaltwassermischer.

	LMMC
cm	70 x 50 x 89(h) cm

LMM



IT Lavamani con mobile e comandi a ginocchio. Lavamani in acciaio inox su mobile con porte a battente - comando a ginocchio.

EN Hand washer on neutral element with knee lever. Stainless steel hand washer on cabinet with hinged doors - knee lever.

FR Lave-mains sur meuble neutre avec commande à genou. Lave-mains en acier inox sur meuble à portes battantes - commande à genou.

DE Handwaschbecken auf Schrank mit Kniehebel. Handwaschbecken auf Schrank mit Flügeltüren - Kniehebel.

LM 48M



	LMM	LM 48M
cm	50 x 40 x 85(h) cm	40 x 40 x 85(h) cm

LC 50MM



IT Lavamani e lavautensili con mobile. Lavamani e utensili su mobile in acciaio inox - porta battente - miscelatore acqua calda/fredda vasca da 40x40x25(h) cm.

EN Hand washer and tools washer on cabinet. Hand washer and tools washer on stainless steel cabinet - hinged door - hot / cold water tap, bowl 40x40x25(h) cm.

FR Lave-mains et lave-outils sur meuble. Lave-mains et lave-outils sur meuble en acier inox - porte battante - robinet d'eau chaude / froide cuve 40x40x25(h) cm.

DE Hand- und Werkzeugwaschbecken auf Schrank. Hand- und Werkzeugwaschbecken auf Edelstahlschrank - Flügeltür - 40x40x25(h) cm Heiß-/Kaltwassermischer.

	LC 50MM
cm	50 x 50 x 85(h) cm

LM 40



LM 48



LC 50



IT Lavamani a colonna e comandi a ginocchio. Struttura in acciaio inox.

EN Pillar hand washer with knee lever. Stainless steel structure.

FR Colonne lave-mains avec commandes à genou. Structure en acier inox.

DE Säulenhandwaschbecken mit Kniehebel. Edelstahlstruktur.

	LM 40	LM 48	LC 50
cm	40 x 40 x 32(h) cm	48 x 35 x 53(h) cm	50 x 40 x 80(h) cm

SUV 10



SUV 14



SN 38



IT Armadietto sterilizzatore a raggi UV costruito in acciaio inox Scotch Brite. Portina in plexiglas trasparente con microinterruttore - portacoltelli in acciaio inox - funzionamento con lampada germicida con griglia di protezione temporizzatore 60' e lampada spia di funzionamento - cavo con spina.

EN UV sterilizer cabinet made of Scotch Brite stainless steel. Clear Plexiglas door with microswitch - stainless steel knife holder - operation with germicidal lamp with 60' timer protection grid and indicator lamp - cable with plug.

FR Armoire stérilisateur UV en acier inox Scotch Brite. Porte en plexiglas transparent avec microinterrupteur - porte-couteau en acier inox - fonctionnement avec lampe germicide avec grille de protection, minuteur 60' et indicateur lumineux - câble avec fiche.

DE UV-Sterilisationsschrank aus Scotch Brite Edelstahl. Tür aus klarem Plexiglas mit Mikroschalter - Messerhalter aus Edelstahl - Betrieb mit Keimtöterlampe mit 60' Timer, Schutzgitter und Anzeigelampe - Kabel mit Stecker.

IT Sterilizzatori elettrici per coltelli. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile interno +30 +110°C - rubinetto di carico e scarico.

EN Electric knives sterilizers Stainless steel structure - internal adjustable thermostat +30 +110°C - filling and emptying tap.

FR Stérilisateurs électriques pour couteaux. Structure en acier inox - thermostat interne réglable +30 +110°C - robinet de remplissage et de vidange.

DE Elektrische Sterilisatoren für Messer. Edelstahlstruktur - innenliegender einstellbarer Thermostat +30 +110°C - Be- und Entladehahn.

	SUV 10	SUV 14
	16 W	
1 Ph	230 V 50/60 HZ	
	N° 10 coltelli - knives	**N° 14 coltelli - knives**
cm	43 x 16 x 64(h) cm	54 x 16 x 64(h) cm

	SN 38
	1500 W
1 Ph	230 V 50/60 HZ
	N° 12 coltelli - knives
cm	38 x 14 x 40(h) cm

AV 4897 - AV 4898 - AV 4899
AV 4900 - AV 4901

	AV 4897
1	Grembiule alluminio antinfortunistico con bretelle Aluminium safety apron with shoulder straps Tablier de sécurité en aluminium avec sangles d'épaule Aluminium Sicherheitsschürze mit Schultergurten

	AV 4898
2	Grembiule acciaio inox antinfortunistico con bretelle Stainless steel safety apron with shoulder straps Tablier de sécurité en acier inox avec sangles d'épaule Edelstahl-Sicherheitsschürze mit Schultergurten

	AV 4899
3	Avambracciaio antinfortunistico in plexiglass misura standard Safety Plexiglas forearm standard size Avant-bras de protection en plexiglas taille standard Unterarmschutz aus Plexiglas, Standardgröße

	AV4900
4	Guanto inox antinfortunistico a cinque dita con cinturino inox completamente sterilizzabile Five-finger stainless steel safety glove with stainless steel strap, fully sterilisable Gant de sécurité à cinq doigts en acier inox avec sangle en acier inox, entièrement stérilisable Edelstahl-Fünf-Finger-Sicherheitshandschuh mit Edelstahlband völlig sterilisierbar

	AV4901
5	Guanto inox antinfortunistico a cinque dita con chiusura a molla inox. Avambracciaio compreso Stainless steel five finger safety glove with stainless steel spring fastening. Forearm included. Gant de sécurité à cinq doigts en acier inox avec fermeture à ressort en acier inox. Avant-bras inclus. Edelstahl-Fünf-Finger-Sicherheitshandschuh mit Edelstahl-Feder-Verschluss. Unterarm inklusive.



CCL

IT Ceppo in legno di acacia e sgabello. Ceppo trattato con vernice atossica e collanti ecologici (conformi alle norme vigenti) assemblato con innesti a pressione e internamente con inserti speciali in legno - batticarne ecologico e riciclabile - reversibile.

EN Acacia wood chopping block and stool. Chopping block treated with non-toxic paint and ecological adhesives (in compliance with current standards) assembled with pressure joints and internally with special wood inserts - ecological and recyclable meat beater - reversible.

FR Blocs de boucher en bois d'acacia et tabouret. Bloc traité avec peinture atoxique et adhésifs écologiques (conformes aux normes en vigueur) assemblés avec embrayages à pression et intérieur avec inserts spéciaux en bois - bloc à viande écologique et recyclable - réversible.

DE Metzger-Block aus Akazienholz und Hocker. Metzger-Block behandelt mit ungiftiger Farbe und ökologischen Klebstoffen (nach den gültigen Normen), zusammengebaut mit Steckverbindungen und speziellen innen Holzeinsätzen - umweltfreundlicher und wiederverwertbarer Fleischklopfer - beidseitig.



Per ceppi, sgabelli o misure speciali, richiedere preventivo.

For chopping blocks, stools or special sizes, please ask for a quote.

Pour blocs, tabourets ou dimensions spéciales, contactez-nous pour une offre.

Für Metzger-Blöcke, Hocker oder Sondergrößen bitte ein Angebot anfordern.

	CCL 1744	CCL 1745	CCL 1755	CCL 1764	CCL 1766	CCL 1774	CCL 1775
cm	40 x 40 x 90(h) cm	45 x 45 x 90(h) cm	50 x 50 x 90(h) cm	60 x 40 x 90(h) cm	60 x 60 x 90(h) cm	70 x 40 x 90(h) cm	70 x 50 x 90(h) cm



SPESSORE / THICKNESS 17 cm

	CCL 2544	CCL 2555	CCL 2564	CCL 2566	CCL 2574	CCL 2575	CCL 2577
cm	40 x 40 x 90(h) cm	50 x 50 x 90(h) cm	60 x 40 x 90(h) cm	60 x 60 x 90(h) cm	70 x 40 x 90(h) cm	70 x 50 x 90(h) cm	70 x 70 x 90(h) cm



SPESSORE / THICKNESS 25 cm

	CCL 3555	CCL 3566	CCL 3575	CCL 3577	CCL 3586
cm	50 x 50 x 90(h) cm	60 x 60 x 90(h) cm	70 x 50 x 90(h) cm	70 x 70 x 90(h) cm	70 x 60 x 90(h) cm



SPESSORE / THICKNESS 35 cm

CCP

IT Ceppo in polietilene e sgabello in acciaio inox **AISI 304**. Per ceppi, sgabelli o misure speciali, richiedere preventivo.

EN Polyethylene block and **AISI 304** stainless steel stool. For chopping blocks, stools or special sizes, please ask for a quote.

FR Bloc en polyéthylène et tabouret en acier inox **AISI 304**. Pour blocs, tabourets ou dimensions spéciales, contactez-nous pour une offre.

DE Polyethylenblock und Hocker aus Edelstahl **AISI 304**. Für Metzger-Blöcke, Hocker oder Sondergrößen bitte ein Angebot anfordern.



	CCP 8000	CCP 8001	CCP 8002	CCP 8003
cm	40 x 40 x 88(h) cm	50 x 50 x 88(h) cm	70 x 50 x 88(h) cm	60 x 60 x 88(h) cm
	360 €	455 €	545 €	530 €

	CCP 8004	CCP 8005	CCP 8006
cm	70 x 70 x 88(h) cm	80 x 60 x 88(h) cm	100 x 50 x 88(h) cm
	680 €	630 €	670 €

KCP

IT Copriceppo di polielitene bianco.

EN White polyethylene block cover.

FR Couverture en polyéthylène blanc.

DE Weiße Polyethylenabdeckung.



	KCP 2501	KCP 2502	KCP 2503	KCP 2504
cm	40 x 40 x 2,5(h) cm	50 x 50 x 2,5(h) cm	60 x 40 x 2,5(h) cm	60 x 60 x 2,5(h) cm

	KCP 2505	KCP 2506	KCP 2508
cm	70 x 40 x 2,5(h) cm	70 x 50 x 2,5(h) cm	70 x 70 x 2,5(h) cm

CPE

IT Ceppo in polietilene alimentare bianco.

EN Polyethylene block

FR Bloc en polyéthylène .

DE Polyethylenblock



	CPE 40408	CPE 50508	CPE 70508	CPE 60608
cm	40 x 40 x 8(h) cm	50 x 50 x 8(h) cm	70 x 50 x 8(h) cm	60 x 60 x 8(h) cm

	CPE 70708	CPE 80608	CPE 100508
cm	70 x 70 x 8(h) cm	80 x 60 x 8(h) cm	100 x 50 x 8(h) cm

TP

IT Taglieri in polietilene. Colore bianco.

EN Polyethylene cutting boards. Colour: white.

FR Planches à découper en polyéthylène. Couleur blanche.

DE Schneidebretter aus Polyethylen. Farbe: weiß.



Y
GIALLO/YELLOW

M
MARRONE/BROWN

G
VERDE/GREEN

B
BLU/BLUE

R
ROSSO/RED

Per scelta colore aggiungere al codice:
For colour choice add to code:
Pour choisir la couleur, ajoutez au code:
Fügen Sie für die Farbauswahl den Code hinzu:

Y = Giallo / Yellow / Gelb / Jaune
M = Marrone / Brown / Braun / Marron
G = Verde / Green / Grün / Vert
B = Blu / Blue / Blau / Bleu
R = Rosso / Red / Rot / Rouge

	TP 40302	TP 50302	TP 50402	TP 60402
cm	40 x 30 x 2(h) cm	50 x 30 x 2(h) cm	50 x 40 x 2(h) cm	60 x 40 x 2(h) cm

	TP 70402	TP 80402	TP 50302	TP 60402
cm	70 x 40 x 2(h) cm	80 x 40 x 2(h) cm	50 x 30 x 2(h) cm Y/M/G/B/R	60 x 40 x 2(h) cm Y/M/G/B/R

RASK - RICRA

IT **RASK:** Raschietto per pulizia ceppi e taglieri.
RICRA: Ricambio lama per raschietto

EN **RASK:** Scraper for butcher blocks and cutting boards cleaning.
RICRA: Spare blade for scraper

FR **RASK:** Racloir pour le nettoyage des blocs et des planches à découper.
RICRA: Lame de rechange pour racloir

DE **RASK:** Schaber zum Reinigen von Metzger-Blöcke und Schneidbrettern.
RICRA: Ersatzklinge für Schaber.



RASK

	RASK	RICRA

Scaffalatura modulare
Modular shelving



IT Scaffalatura modulare in allumino anodizzato. Design rispondente alle norme igieniche con superfici lisce ed arrotondate, profili chiusi e totale assenza di spazi o fessure - leghe di altà qualità resistenti all'usura prodotta da agenti chimici, temici e meccanici - ampia scelta di misure - possibilità di inserimento vaschette serie Gastronorm GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/3 inserite all'interno dei ripiani.

EN Modular shelving in anodized aluminium. Design in compliance with hygiene standards with smooth and rounded surfaces, closed profiles and total absence of spaces or gaps - high quality alloys resistant to wear produced by chemical, thermal and mechanical agents - wide choice of sizes - possibility of inserting Gastronorm containers GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/3 inside the shelves.

FR Rayonnage modulaire en aluminium anodisé. Design hygiénique avec des surfaces lisses et arrondies, des profilés fermés et absence totale d'espaces ou de fissures - alliages de haute qualité résistants à l'usure par des agents chimiques, thermiques et mécaniques - large choix de dimensions - possibilité d'insérer des bacs Gastronorm GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/1-GN2/3 dans les étages.

DE Modulare Regale aus eloxiertem Aluminium. Design nach Hygienestandards mit glatten und abgerundeten Oberflächen, geschlossenen Profilen und völliger Abwesenheit von Zwischenräumen oder Rissen - hochwertige, verschleißfeste Legierungen gegen chemischen, thermischen und mechanischen Werkstoffen - umfangreiche Größenauswahl - Behältern der Serie Gastronorm GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/1-GN2/3, in den Regalen einsetzbar.

IT Ripiani in alluminio completi di griglie in polietilene.
Composti da: 2 fiancate, 4 attacchi, serie griglie.

EN Aluminium shelves complete with polyethylene grids.
Composed of: 2 sides, 4 brackets, grids.

FR Étagères en aluminium complètes avec des grilles en polyéthylène.
Composé de: 2 côtés, 4 supports, série de grilles.

DE Aluminiumzwischenetagen komplett mit Polyethylen-Gittern.
Bestehend aus: 2 Seitenpaneele, 4 Halterungen, Gittern.

	R62	R88	R97	R106
	Max. 240 kg	Max. 180 kg	Max. 170 kg	Max. 150 kg
cm	37,3 x 62cm	37,3 x 88,6 cm	37,3 x 97,4 cm	37,3 x 106,2 cm

	R115	R124	R133	R150
	Max. 140 kg	Max. 130 kg	Max. 110 kg	Max. 90 kg
cm	37,3 x 111,52 cm	37,3 x 124cm	37,3 x 133 cm	37,3 x 150,5 cm

IT Testata in acciaio inox. completa di:
2 piantane, 3 traversini, 2 piedi e 2 tappi.

EN Stainless steel front panel. Complete with:
2 pillars, 3 crosspieces, 2 feet and 2 plugs.

FR Façade en acier inox. Complète avec:
2 montants, 3 traverses, 2 pieds et 2 capuchons.

DE Edelstahlfrontblende. Komplett mit:
2 Träger, 3 Qwerstäbe, 2 Füße und 2 Kappen.

Giunzioni per angolo.
Corner joints.
Joints de coin.
Eckverbindungen.

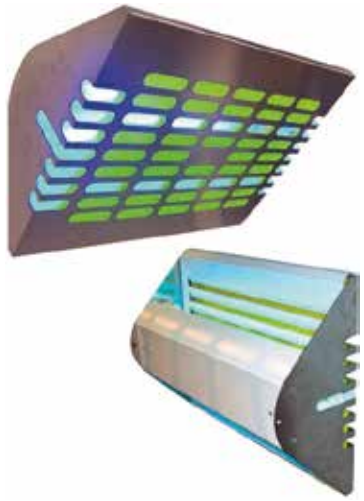
	F15	F17	F20	GA373
cm	37,3 x 155(h) cm	37,3 x 170(h) cm	37,3 x 200(h) cm	37,3 cm

forcar®

SE30



FT30



PZ30



IT Elettroinsetticidi a lampade UVA. Materiale alluminio. Potenza 30W. Lampade 2x15W - possibilità di montaggio in orizzontale o verticale - copertura fino a 80 mq.

EN Electro-insecticides with UVA lamps. Material: Aluminium Power 30W. 2x15W lamps - horizontal or vertical installation - surface cover up to 80 sqm.

FR Electro-insecticides avec lampes UVA. Matériel : aluminium. Puissance 30W. 2 Lampes 15W - possibilité de montage horizontal ou vertical - portée jusqu'à 80 m².

DE Elektroinsekt-Killer mit UVA-Lampen. Material: Aluminium. Leistung 30W. 2x15W Lampen - horizontale oder vertikale Montage möglich - Reichweite bis zu 80 qm.

	SE30	FT30	PZ30
cm	32 x 14 x 54 (h) cm	48 x 36 x 16(h) cm	52 x 13 x 26(h) cm

Optional

CRS30 SE30	CR30 FT30
Collante di ricambio confezione da 6 pezzi Spare glue pack of 6 pieces Colle de rechange 6 pièces Ersatzkleber 6 Stück-Packung	

L617 PZ30-FT30-SE30
Lampada da 15 W 15 W lamp Lampe 15 W 15 W Lampe

Elettroinsetticidi
Electro-insecticides



Attrezzatura per la colazione

BREAKFAST EQUIPMENT
ÉQUIPEMENT DE PETIT-DÉJEUNER
FRÜHSTÜCKSAUSRÜSTUNG

forcar®

CD 7905



IT Chafing dish con coperchio. Struttura rettangolare in acciaio inox - bruciatori ad alcool.

EN Chafing dish with lid. Rectangular stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle. Corps rectangulaire en acier inox - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit Deckel. Rechteckige Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

CD 7905
67 x 37 x 41(h) cm

CD 9801



IT Chafing dish con coperchio roll top. Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Chafing dish with roll top lid. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle supérieur roll top. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit Roll-Top Deckel. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

CD 9801
65 x 47 x 45(h) cm

CD 6502



IT Chafing dish con coperchio roll top 180°. Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Chafing dish with roll top lid 180°. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle supérieur roll top 180°. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit 180° Roll-Top Deckel. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

CD 6502
65 x 47 x 45 (h) cm

CD 6504



IT Chafing dish tondo con coperchio roll top 180°. Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Round Chafing dish with roll top lid 180°. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish ronde avec couvercle supérieur roll top 180°. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Rundes Chafing Dish mit 180° Roll-Top Deckel. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

CD 6504
50 x 52 x 45 (h) cm

CD 6505



IT Chafing dish con coperchio roll top 180° e pentole da 4,6 L Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Chafing dish with roll top lid 180° and 4,6 L pans. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle supérieur roll top 180° t marmites de 4,6 L. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit 180° Roll-Top Deckel und 4,6 L. Töpfe. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

CD 6505
65 x 47 x 45 (h) cm

Optional

AV9516
CD 7905 - CD 9801 - CD 6502 - CD 6504 - CD 6505

Elemento di riscaldamento elettrico per Chafing Dishes 230 V 50/60 Hz 360 W.

Electric heating element fot Chafing Dishes 230 V 50/60 Hz 360 W.

Élément électrique de chauffage pour Chafing Dishes 230 V 50/60 Hz 360 W.

Elektrischer Heizelement für Chafing Dishes 230 V 50/60 Hz 360 W.



AV9517
DC10502

Elemento elettrico riscaldante 180 W. Per DC 10502

Electric heating element 180 W. For DC 10502

Elément électrique chauffant 180 W. Pour DC 10502

Elektrischer Heizelement 180 W. Für DC 10502



B 8001



IT Zuppiera elettrica. Corpo in alluminio verniciato - contenitore e coperchio in acciaio inox.

EN Electric soup tureen Painted aluminium casing - stainless steel container and lid.

FR Soupière électrique. Corps en aluminium peint - récipient et couvercle en acier inox.

DE Elektrische Terrine. Gehäuse aus lackiertem Aluminium - Behälter und Deckel aus Edelstahl.

B 8001
230 V - 360 W
ø 35 x 36(h) cm
10 L

DC 10502



IT Distributore caldo per caffè. Struttura in acciaio inox - bruciatore ad alcool.

EN Hot coffee dispenser. Stainless steel casing - alcohol burner.

FR Distributeur de café chaud. Corps en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Heißkaffeespender. Gehäuse aus Edelstahl - Alkohol-Brenner.

DC 10502
33 x 24 x 54(h) cm
9 L

DCN 1706



IT Distributore caldo per caffè. Struttura in ABS con copertura in acciaio inox - dotato di termica di sicurezza - temperatura 90°C.

EN Hot coffee dispenser. ABS structure with stainless steel cover - equipped with safety thermic - temperature 90 ° C.

FR Distributeur de café chaud. Corps en ABS avec couvercle en acier inox - équipée d'un thermique de sécurité - température 90°C.

DE Heißkaffeespender. ABS-Gehäuse mit Edelstahlabdeckung - ausgestattet mit Sicherheitsthermik - Temperatur 90 ° C

	DCN 1706
	230 V - 1100 W
cm	ø 29 x 44(h) cm
L	**7 L (40 tazzine - cup)**

DS 10401



IT Distributore bevande. Contenitore trasparente - tubo centrale per contenimento ghiacciaio.

EN Beverage dispenser. Clear container - central tube for ice filling.

FR Distributeur de boissons. Récipient transparent - tube central pour contenir de la glace.

DE Getränkespender. Klarer Behälter - Zentralrohr für die Eiseinführung.

DS 10402



	DS 10401	DS 10402
cm	27 x 22 x 58(h) cm	32 x 32 x 58(h) cm
L	**8 L**	**5 + 5 L**

DC 10301 DC 10302





IT Distributore per cereali. Contenitori trasparenti, singoli o doppi.

EN Cereals dispenser. Clear containers, single or double.

FR Distributeur de céréales. Récipients transparents, simples ou doubles.

DE Müslispender. Transparente Behälter, einfach oder doppelt.

	DC 10301	DC 10302
cm	36 x 26 x 66(h) cm	48 x 26 x 66(h) cm
L	**8 L**	**8 + 8 L**

Distributori caffè, bevande e cereali
Coffee, drinks and cereals dispensers

AV 4561

IT Fornello flambé a gas in rame con griglia in acciaio inox.

EN Copper gas flambé cooker with stainless steel grid.

FR Cuisinière flambée à gaz en cuivre avec grille en acier inox.

DE Flambé Gasherd aus Kupfer mit Edelstahlgitter.



	AV 4561
cm	ø 26 x 29,5(h) cm

Fornello Flambè
Flambè cooker

AV 4580 - AV 4581

IT Padella flambè inox-cuprum, manico legno.

EN Flambé pan stainless steel-cuprum, wooden handle.

FR Poêle flambée en acier inox-cuprum, manche en bois.

DE Flambé Cuprum-Pfanne aus Edelstahl mit Holzgriff.



	AV 4580	AV 4581
cm	**ø 29 cm**	**ø 26 cm**

Padella Flambè
Flambé pan





Articoli vari
per cucina e pizzeria

ITEMS FOR COOKING AND PIZZERIA
ARTICLES POUR LA CUISINE
ET POUR LA PIZZERIA
KÜCHE- UND PIZZERIA-ARTIKEL

forcar®

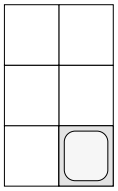
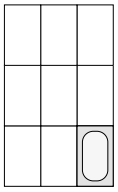
BACINELLE - CONTAINERS BASSINES - BEHÄLTER		cm	L	
MOD. 2/1 Est. 646 x 530 mm Int. 620 x 500 mm	**GNI 21200**	20(h) cm	60 L	
	GNI 21150	15(h) cm	44,9 L	
	GNI 21100	10(h) cm	31,5 L	
	GNI 2165	6,5(h) cm	18,9 L	
	GNI 2140	4(h) cm	12 L	
	GNI 2120	2(h) cm	6,5 L	
	GRI 21	Griglia - Grill		
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 Int. 500 x 300	**GNI 11200**	20(h) cm	30 L	
	GNI 11150	15(h) cm	20,6 L	
	GNI 11100	10(h) cm	13,3 L	
	GNI 1165	6,5(h) cm	8,5 L	
	GNI 1140	4(h) cm	5,5 L	
	GNI 1120	2(h) cm	2,5 L	
	COPI 11	Coperchio Lid		
	COPG 11	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		
	FFF 11	Falso fondo forato Perforated false bottom		
	GRI 11	Griglia - Grill		
	S 530	Separatore Divider		
MOD. 2/3 Est. 352 x 325 Int. 329 x 300	**GNI 23200**	20(h) cm	19,3 L	
	GNI 23150	15(h) cm	13,6 L	
	GNI 23100	10(h) cm	8,9 L	
	GNI 2365	6,5(h) cm	5,5 L	
	GNI 2340	4(h) cm	3,5 L	
	GNI 2320	2(h) cm	1,8 L	
	COPI 23	Coperchio Lid		
	COPG 23	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		
	FFF 23	Falso fondo forato Perforated false bottom		
	GRI 23	Griglia - Grill		





BACINELLE - CONTAINERS BASSINES - BEHÄLTER		cm	L	
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 Int. 300 x 238	**GNI 12200**	20(h) cm	11,6 L	
	GNI 12150	15(h) cm	9,9 L	
	GNI 12100	10(h) cm	8 L	
	GNI 1265	6,5(h) cm	4,2 L	
	GNI 1240	4(h) cm	2,5 L	
	GNI 1220	2(h) cm	1,2 L	
	COPI 12	Coperchio Lid		
	COPG 12	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		
	FFF 12	Falso fondo forato Perforated false bottom		
	S 325	Separatore Divider		
MOD. 1/3 Est. 325 x 176 Int. 300 x 150	**GNI 13200**	20(h) cm	8,1 L	
	GNI 13150	15(h) cm	5,9 L	
	GNI 13100	10(h) cm	3,8 L	
	GNI 1365	6,5(h) cm	2,5 L	
	GNI 1340	4(h) cm	1,5 L	
	GNI 1320	2(h) cm	0,7 L	
	COPI 13	Coperchio Lid		
	COPG 13	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		
	FFF 13	Falso fondo forato Perforated false bottom		
MOD. 1/4 Est. 265 x 162 INT. 238 x 136	**GNI 14200**	20(h) cm	4,9 L	
	GNI 14150	15(h) cm	4,1 L	
	GNI 14100	10(h) cm	2,5 L	
	GNI 1465	6,5(h) cm	1,9 L	
	GNI 1440	4(h) cm	1 L	
	GNI 1420	2(h) cm	0,5 L	
	COPI 14	Coperchio Lid		
	COPG 14	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		
	S 265	Separatore Divider		



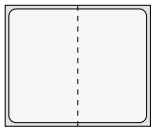
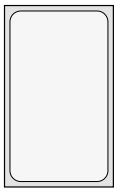
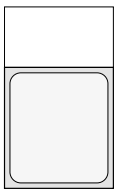
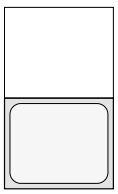
BACINELLE - CONTAINERS BASSINES - BEHÄLTER				
MOD. 1/6 Est. 176 x 162 Int. 140 x 153		**GNI 16200**	20(h) cm	3 L
		GNI 16150	15(h) cm	2,5 L
		GNI 16100	10(h) cm	1,6 L
		GNI 1665	6,5(h) cm	1,1 L
		COPI 16	Coperchio Lid	
		COPG 16	Coperchio a tenuta Leak-proof lid	
MOD. 1/9 Est. 176 x 108 Int. 140 x 100		**GNI 19100**	10(h) cm	0,9 L
		GNI 1965	6,5(h) cm	0,5 L
		COPI 19	Coperchio Lid	

ATTENZIONE i coperchi a tenuta possono essere applicati solo su bacinelle GN con H mm. 100, 150 e 200

ATTENTION the leak-proof lids can only be applied to GN basins with H 100, 150 and 200 mm.

ATTENTION les couvercles anti-fuite ne peuvent être appliqués que sur des bassines GN avec H 100, 150 et 200 mm.

ACHTUNG Die versiegelten Deckel können nur bei GN-Behältern mit H 100,150 und 200mm eingesetzt werden.

BACINELLE FORATE - PIERCED BASINS CUVETTES PERCÉES - LOCHSCHALE				
MOD. 2/1 Est. 646 x 530 mm Int. 620 x 500 mm		**GNT 21200**	20(h) cm	60 L
		GNT 21150	15(h) cm	44,9 L
		GNT 21100	10(h) cm	31,5 L
		GNT 2165	6,5(h) cm	18,9 L
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 Int. 500 x 300		**GNT 11200**	20(h) cm	30 L
		GNT 11150	15(h) cm	20,6 L
		GNT 11100	10(h) cm	13,3 L
		GNT 1165	6,5(h) cm	8,5 L
MOD. 2/3 Est. 352 x 325 Int. 329 x 300		**GNT 23200**	20(h) cm	19,3 L
		GNT 23150	15(h) cm	13,6 L
		GNT 23100	10(h) cm	8,9 L
		GNT 2365	6,5(h) cm	5,5 L
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 Int. 300 x 238		**GNT 12200**	20(h) cm	11,6 L
		GNT 12150	15(h) cm	9,9 L
		GNT 12100	10(h) cm	8 L
		GNT 1265	6,5(h) cm	4,2 L

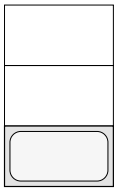
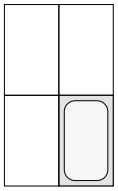
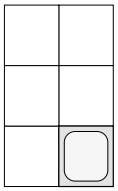
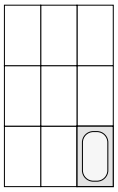


TEGLIE CON FONDO FORATO TRAYS WITH PERFORATED BOTTOM		cm	L	
MOD. 2/1 Est. 646 x 530 mm Int. 620 x 500 mm	**GNF 2120**	2(h) cm	6,5 L	
	GNF 2140	4(h) cm	12 L	
	GNF 2165	6,5(h) cm	18,9 L	
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 Int. 500 x 300	**GNF 1120**	2(h) cm	2,5 L	
	GNF 1140	4(h) cm	5,5 L	
	GNF 1165	6,5(h) cm	8,5 L	
MOD. 2/3 Est. 352 x 325 Int. 329 x 300	**GNF 2320**	2(h) cm	1,8 L	
	GNF 2340	4(h) cm	3,5 L	
	GNF 2365	6,5(h) cm	5,5 L	
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 Int. 300 x 238	**GNF 1220**	2(h) cm	1,2 L	
	GNF 1240	4(h) cm	2,5 L	
	GNF 1265	6,5(h) cm	4,2 L	



BACINELLE GN IN POLICARBONATO GN POLYCARBONATE CONTAINERS		cm	L	
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 Int. 500 x 300	**GNP 11200**	20(h) cm	30 L	
	GNP 11150	15(h) cm	20,6 L	
	GNP 11100	10(h) cm	13,3 L	
	GNP 1165	6,5(h) cm	8,5 L	
	COPP 11	53 x 32,5 cm	-	
	GFP 11	46 x 25,5 cm	-	
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 Int. 300 x 238	**GNP 12200**	20(h) cm	11,6 L	
	GNP 12150	15(h) cm	9,9 L	
	GNP 12100	10(h) cm	8 L	
	GNP 1265	6,5(h) cm	4,2 L	
	COPP 12	32,5 x 26,5 cm	-	
	GFP 12	25 x 19 cm	-	



BACINELLE GN IN POLICARBONATO GN POLYCARBONATE CONTAINERS		cm	L	
MOD. 1/3 Est. 325 x 176 Int. 300 x 150 	**GNP 13200**	20(h) cm	8,1 L	
	GNP 13150	15(h) cm	5,9 L	
	GNP 13100	10(h) cm	3,8 L	
	GNP 1365	6,5(h) cm	2,5 L	
	COPP 13	32,5 x 17,6 cm	-	
	GFP 13	25 x 11 cm	-	
MOD. 1/4 Est. 265 x 162 INT. 238 x 136 	**GNP 14200**	20(h) cm	4,9 L	
	GNP 14150	15(h) cm	4,1 L	
	GNP 14100	10(h) cm	2,5 L	
	GNP 1465	6,5(h) cm	1,9 L	
	COPP 14	26,5 x 16,2 cm	-	
	GFP 14	21 x 11 cm	-	
MOD. 1/6 Est. 176 x 162 Int. 140 x 153 	**GNP 16200**	20(h) cm	3 L	
	GNP 16150	15(h) cm	2,5 L	
	GNP 16100	10(h) cm	1,6 L	
	GNP 1665	6,5(h) cm	1,1 L	
	COPP 16	17,6 x 16,2 cm	-	
	GFP 16	11,5 x 10 cm	-	
MOD. 1/9 Est. 176 x 108 Int. 140 x 100 	**GNP 19100**	10(h) cm	0,9 L	
	GNP 1965	6,5(h) cm	0,5 L	
	COPP 19	17,6 x 10 cm	-	

VASCHETTE PER GELATO ICE CREAM CONTAINERS			
	VG 261612	26 x 16,5 x 12(h) cm	3,5 L
	VG 261615	26 x 16,5 x 15(h) cm	4,1 L
	VG 33168	33 x 16,5 x 8(h) cm	3,5 L
	VG 331612	33 x 16,5 x 12(h) cm	5 L
	VG 331615	33 x 16,5 x 15(h) cm	6,5 L
	VG 36168	36 x 16,5 x 8(h) cm	3,8 L
	VG 361612	36 x 16,5 x 12(h) cm	5,4 L
	VG 361615	36 x 16,5 x15(h) cm	7,1 L
	VG 361618	36 x 16,5 x 18(h) cm	8,8 L
	VG 36258	36 x 25 x 8(h) cm	5 L
	VG 362512	36 x 25 x 12(h) cm	8 L
	CR ø 200 H 250	Pozzetto inox per gelato Stainless steel ice-cream bowl	



TEGLIE SMALTATE ENAMELLED TRAYS GN1/1		
	GNS 1120	GN1/1 20(h) cm
	GNS 1140	GN1/1 40(h) cm
	GNS 1165	GN1/1 65(h) cm

COPERCHI IN PLASTICA PLASTIC LIDS		
	CP 2	26,5 x 16 cm
	CP 3	33 x 16,5 cm
	CP 4	36 x 16,5 cm

SPATOLA - SPATULA		
	SPG	trasparente, rossa, blu, gialla Manico 26 cm.a Clear, red, blue, yellow Handle 26 cm

AV4510



IT Morsa per prosciutto. Corpo in acciaio inox - supporto e manici in legno pregiato.

EN Ham stand. Stainless steel structure - support and handles in fine wood.

FR Serre-jambon. Corps en acier inox - support et poignées en bois de haute qualité.

DE Schinkengriff. Edelstahlkörper - Stütze und Griffe aus edlem Holz.

	AV4510
cm	58 x 25 x 19(h) cm

AV4515



IT Morsa per prosciutto. Corpo in acciaio inox - supporto e manici in legno.

EN Ham stand. Stainless steel structure - support and handles in fine wood.

FR Serre-jambon. Corps en acier inox - support et poignées en bois.

DE Schinkengriff. Edelstahlkörper - Stütze und Griffe aus edlem Holz.

	AV4515
cm	58 x 25 x 19(h) cm

AV4500



IT Apriscatole da banco. Struttura in acciaio cementato - coltello in acciaio inox - alzacoperchi magnetico max 20(h) cm.

EN Counter can opener. Case hardened steel structure - stainless steel knife - magnetic lid lifter max 20(h) cm.

FR Ouvre-boîte pour comptoir. Structure en acier cémenté - couteau en acier inox - souleveuse de couvercle magnétique max 20(h) cm.

DE Tisch-Dosenöffner. Einsatzgehärtete Stahlstruktur - Edelstahlmesser - Magnetdeckelheber Max 20(h) cm.

	AV4500	**OPTIONAL** R4501	**OPTIONAL** R4502
cm	10 x 23 x 69(h) cm	Lama di ricambio Spare blade	Ingranaggio ricambio Spare gear

AV4585 - AV4586 AV4587





IT Vassoio in laminato in colore teak.

EN Teak laminate tray.

FR Plateau en teck laminé.

DE Laminattablette aus Teakholz.

	AV4585	AV4586	AV4587
cm	Gastronorm 53x32,5 cm	Euronorm 53x37 cm	Esagonale 52x34,5 cm

BL4545



IT Bilancia Elettronica, fino a 15 kg con divisione in grammi 5. Corpo in ABS - piatto inox 28x21 cm - acquisizione tara - bolla di livello incorporata - tastiera con protezione antispruzzo - alimentazione a batteria ricaricabile - peso bilancia (batterie escluse) 4,1 kg. Non adatta per la vendita al publico.

EN Electronic Scale, up to 15 kg with division in 5 grams. - ABS casing - 28x21 cm stainless steel plate - tare acquisition - built-in level bubble - keyboard with splash protection - rechargeable battery power supply - scale weight (without batteries) 4,1 kg. Not suitable for retail sale.

FR Balance électronique, jusqu'à 15 kg avec division en 5 grammes. Corps en ABS - plaque en acier inox 28x21 cm - acquisition de la tare - bulle de niveau intégrée - clavier avec protection anti-rayures - alimentation par batterie rechargeable - poids balance (sans piles) 4,1 kg. Ne peut pas être vendue au public.

DE Elektronische Waage bis 15 kg mit Einteilung in Gramm 5. ABS Gehäuse - Edelstahltablette 28x21 cm - Tara-Erfassung - eingebaute Libelle - Tastatur mit Spritzschutz - Akku-Stromversorgung - Waagengewicht (ohne Batterien) 4,1 kg. Nicht für den Einzelhandel geeignet.

BL4545
230V - 7 W
29 x 33 x 22(h) cm

BP4548



IT Bilancia Elettornica, fino a 60 kg con divisione in grammi 20. Corpo in ABS - piatto inox 32x33 cm - acquisizione tara - alimentazione a batteria + alimentaore - peso bilancia (batterie escluse) 4,5 kg. Non adatta per la vendita al publico.

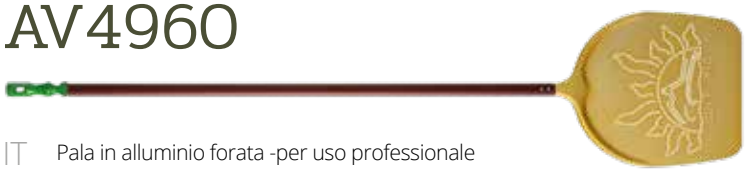
EN Electronic Scale, up to 60 kg with division in 20 grams. ABS casing - 32x33 cm stainless steel plate - tare acquisition - battery power supply + transformer - scale weight (without batteries) 4,5 kg. Not suitable for retail sale.

FR Balance électronique, jusqu'à 60 kg avec division en 20 grammes. Corps en ABS - plaque en acier inox 32x33 cm - acquisition de la tare - alimentation par batterie + alimentation - poids de la balance (sans piles) 4,5 kg. Ne peut pas être vendue au public.

DE Elektronische Waage bis 60 kg mit Einteilung in Gramm 5. ABS Gehäuse - Edelstahltablette 32x33 cm - Tara-Erfassung - Akku-Stromversorgung + Netzteil - Waagengewicht (ohne Batterien) 4,5 kg. Nicht für den Einzelhandel geeignet.

BP4548
230V - 2 W
31 x 30 x 5(h) cm

AV4960



IT Pala in alluminio forata -per uso professionale

EN Perforated aluminium peel - for professional use

FR Pelle en aluminium perforée - pour usage professionnel

DE Perforierte Aluminiumschaufel - für den professionellen Einsatz

	AV4960	AV4961	AV4962	AV4963
cm	33 x 33 x 170(h) cm	36 x 36 x 170(h) cm	45 x 45 x 170(h) cm	50 x 50 x 170(h) cm

AV4926



IT Pala in alluminio - per uso professionale

EN Aluminium peel - for professional use

FR Pelle en aluminium - pour usage professionnel

DE Aluminiumschaufel - für den professionellen Einsatz

	AV4926	AV4927	AV4930	AV4930/50
cm	33 x 33 x 170(h) cm	36 x 36 x 170(h) cm	45 x 45 x 170(h) cm	50 x 50 x 170(h) cm

AV4925



IT Pala in alluminio

EN Aluminium peel

FR Pelle pizza en aluminium

DE Aluminiumschaufel

	AV4925	AV4928	AV4929
cm	33 x 33 x 135(h) cm	33 x 33 x 170(h) cm	36 x 36 x 170(h) cm

AV4922



IT Palino in acciaio forato

EN Perforated steel turning peel

FR Pelle de cuisson en acier perforé

DE Perforierter Brotschieber

	AV4922	AV4923	AV4968
cm	ø 18 x 170(h) cm	ø 22 x 170(h) cm	ø 26 x 170(h) cm



AV4920



IT Palino in acciaio

EN Steel turning peel

FR Pelle de cuisson en acier

DE Brotschieber

	AV4920	AV4921
cm	ø 18 x 170(h) cm	ø 22 x 170(h) cm

AV4965

IT Pala in alluminio forni elettrici e a gas

EN Aluminium peel for electric and gas ovens

FR Pelle en aluminium fours électriques et à gaz

DE Aluminiumschaufel Elektro- und Gasöfen



AV4965	
33 x 35 x 70(h) cm	

AV4966

IT Pala per pizza al metro

EN Peel for pizza by the meter

FR Pelle à pizza au mètre

DE Pizza am Stück Schaufel



AV4966	
60 x 40 x 170(h) cm	

AV4905

IT Paletta servi pizza in acciaio

EN Steel pizza serving peel

FR Pelle pour servir des pizzas en acier

DE Pizza-Service Stahlschaufel



AV4905	AV4931	
ø 50 cm a 8 porzioni ø 50 cm with 8 portions	ø 33 cm	

AV4948

IT Paletta per pizza triangolare in acciaio

EN Steel triangular pizza paddle

FR Pelle triangulaire en acier pour pizza

DE Dreieckiger Stahlschaufel für Pizza



AV4948	
15 x 25 cm	

AV4932

IT Spatola in acciaio inox

EN Stainless steel spatula

FR Spatule en acier inox

DE Edelstahlspachtel



AV4932

AV4954

IT Paletta per pizza in acciaio

EN Steel pizza paddle

FR Pelle à pizza en acier

DE Stahlschaufel für Pizza



AV4954	
10 x 15 cm	

AV4941



IT Pinza prenditeglie
EN Tray clamps
FR Pinces prend plaques
DE Blechklemme

AV4941

AV4949



IT Rotella taglia pizza professionale
EN Professional pizza cutter
FR Roue coupe-pizza professionnelle
DE Professionelles Pizzaschneidrad

AV4949
cm ø 9 cm

AV4933



IT Bucasfoglia in lega
EN Alloy puff pastry perforator
FR Perforateur de pâte feuilletée en alliage
DE Legierung Blätterteiglöcherer

AV4933

AV4946



IT Raschietto inox
EN Stainless steel scraper
FR Racloir inox
DE Edelstahl Schaber

AV4946
cm 12 cm

AV4934



IT Rotella taglia pizza ø 90 mm
EN Pizza cutting wheel ø 90 mm
FR Molette coupe pizza ø 90 mm
DE Grädchen zur Pizza schneiden ø 90 mm

AV4934
cm ø 9 cm

AV4911



IT Paletta per cenere
EN Peel for ashes
FR Pelle à cendres
DE Ascheschaufel

AV4911
cm 170(h) cm

AV4959



IT Spazzola ottone girevole a mezzaluna

EN Brass swivel half-moon brush

FR Brosse pivotante en laiton en forme de demi-lune

DE Schwenkbare Halbmondbürste aus Messing

	AV4959	OPTIONAL A45
cm	170(h) cm	ricambio spazzolone a mezzaluna spare half moon brush

AV4971



IT Spazzola doppia / ottone e raschietto in acciaio inox

EN Double brush / brass and stainless steel scraper

FR Brosse double / laiton et racloir inox

DE Doppelbürste / Messing und Edelstahlschaber

	AV4971
cm	110(h) cm

AV4912



IT Spazzola in fibra naturale

EN Natural fibre brush

FR Brosse en fibres naturelles

DE Naturfaserbürste

	AV4912	OPTIONAL A42
cm	170(h) cm	Spazzola di ricambio in fibra naturale Natural fibre brush

AV4919



IT Spazzola in ottone per forni a legno

EN Brass brush for wood ovens

FR Brosse en laiton pour fours à bois

DE Messingbürste für Holzöfen

	AV4919	OPTIONAL A43
cm	170(h) cm	spazzola di ricambio in ottone Spare brass brush

AV 4970



IT Kit 3 pezzi 170(h) cm (pala ø 33 cm - palino ø 18 cm - spazzola)

EN Kit 3 pieces 170(h) cm (ø 33 cm pizza peel - ø 18 cm turning peel - brush)

FR Kit 3 pièces 170(h) cm (pelle ø 33 cm - pelle ø 18 cm - brosse)

DE 3-teiliger Satz 170(h) cm (Schaufel ø 33 cm - kleine Schaufel ø 18 cm - Bürste)

AV 4970
170(h) cm

AV 4972



IT Kit 3 pezzi 135(h) cm (pala ø 33 cm - palino ø 22 cm - spazzola)

EN Kit 3 pieces 135(h) cm (ø 33 cm pizza peel- ø 22 cm turning peel - brush)

FR Kit 3 pièces 135(h) cm (pelle ø 33 cm - pelle ø 22 cm - brosse)

DE 3-teiliger Satz 135(h) cm (Schaufel ø 33 cm - kleine Schaufel ø 22 cm - Bürste)

AV 4972
135(h) cm

AV 4916	
Cassetta per appoggio pale Peel support box Cassette pour support de pelles Schaufelstützkasten	

AV 4913	
Supporto reggipale a muro Wall peel support Support mural pour pelles Wandschaufelhalter	

AV4914	
Supporto reggipale a muro Wall peel support Support mural pour pelles Wandschaufelhalter	

AV4910

IT Supporto reggipale

EN Peel support

FR Support de palles

DE Schaufelträger

AV 4910
135(h) cm



AV4935



IT Tagliere polietilene per pizza
EN Polyethylene cutting board for pizza
FR Planche à découper en polyéthylène pour pizza
DE Pizza-Schneidebrett aus Polyethylen

	AV4935	AV4936
cm	ø 35 cm	ø 40 cm

AV4918



IT Alare per appoggio legna
EN Andiron stand for firewood
FR Chenet pour appui bois
DE Tragfläche für Holz

	AV4918

AV4952



IT Retina tonda inox
EN Little round stainless steel net
FR Grille ronde en acier inox
DE Rundes Edelstahlnetz

	AV4952	AV4953
cm	ø 33 cm	ø 45 cm

AV4942



IT Oliera in acciaio inox 0,75 l
EN Stainless steel oil dispenser 0,75 L
FR Huilier en acier inox 0,75 L.
DE Edelstahl Ölflasche 0,75 L

	AV4942
L	0,75 L

AV4955



IT Retina tonda alluminio
EN Little round aluminium net
FR Grille ronde en aluminium
DE Rundes Aluminiumnetz

	AV4955	AV4956	AV4957
cm	ø 28 cm	ø 33 cm	ø 45 cm

AV4938



IT Contenitore per impasti pizza
EN Pizza dough container
FR Conteneur pour pâte à pizza
DE Pizzateigbehälter

	AV4938	AV4967	AV4939 Coperchio/Cover
cm	60 x 40 x 7,5(h) cm	60 x 40 x 9(h) cm	60 x 40 cm

AV4973

IT Portapizze rigido, interno in alluminio, per trasporto 10 pizze ø 33 cm.

EN Sturdy pizza holder, internally made of aluminium, for 10 pizzas ø 33 cm.

FR Conteneur thermique pour le transport de 10 pizza ø 33 cm, intérieur en aluminium.

DE Starres Pizzaregal aus Aluminium für den Transport von 10 Pizzas ø 33 cm.

	AV4973
cm	47 x 47 x 52(h) cm



AV4975

IT Borsa termica 5 pizze ø 33 cm per consegna a domicilio

EN Heating Bag for 5 pizzas ø 33 cm for home delivery.

FR Sac thermique pour 5 pizzas ø 33 cm pour la livraison à domicile.

DE Wärmetasche für den Heimlieferdienst enthält 5 Pizzas ø 33 cm.

	AV4975
cm	37 x 37 x 20(h) cm



AV4974

IT Piastra di fissaggio al portapacchi ciclomotore (per art. AV4973)

EN Fixing plate for moped luggage rack (for art. AV4973)

FR Plaque de fixation sur le porte-bagages du cyclomoteur (pour art. AV4973)

DE Befestigungsplatte am Mopedgepäckträger (für Art. AV4973)

	AV4974
cm	35 x 37 x 6,5(h) cm





Pattumiere-portarifiuti

GARBAGE AND DUST BINS
POUBELLES
MÜLL- UND ABFALLBEHÄLTER

forcar

AV4650-51

IT Posacenere, gettacarte, pattumiere e portarifiuti - coperchio a rete cromata.

EN Ashtrays, paper baskets, garbage bins and dust bins - chromed mesh lid.

FR Cendriers, corbeilles à papier, poubelles et conteneur de déchets - couvercle en filet chromé.

DE Aschenbecher, Papierkorb, Mülleimer und Abfallbehälter - verchromter Netzdeckel.



	AV4650	AV4651
cm	ø 20 - 60(h) cm	ø 25 - 70(h) cm

AV4620

IT Gettacarte in acciaio inox satinato Autoestiguente, testa soffocante per l'arresto della propagazione del fuoco - capacità 50 L - base in gomma.

EN Satin stainless steel paper basket, Self-extinguishing, stifling end to stop the propagation of fire - capacity 50 L - rubber base.

FR Corbeille à papier en acier inox satiné, Eteignant automatiquement, tête suffocante pour arrêter la propagation du feu - capacité 50 L - base en caoutchouc.

DE Papierkorb aus satiniertem Edelstahl, Selbstlöschend erstickender Deckel zur Verhinderung der Ausbreitung von Feuer - Kapazität 50 L - Gummifuß.



	AV4620
cm	ø 31 - 59(h) cm

AV4666-80

IT Tramoggia su ruote. Struttura in acciaio inox satinato. coperchio asportabile.

EN Hopper on wheels. Satin stainless steel casing. Removable lid.

FR Trémie sur roues. Corps en acier inox satiné. Couvercle amovible.

DE Trichter auf Rädern. Gehäuse aus Edelstahl matt geschliffen. Abnehmbarer Deckel.



	AV4666	AV4680 con separatore interno with internal separator
cm	61 x 40 x 73(h) cm	61 x 40 x 73(h) cm
L	**115 L**	

AV4671

IT Pattumiera con ruote, senza pedale.

EN Garbage bin with wheels, without pedal.

FR Poubelle à roulettes, sans pédale.

DE Mülleimer mit Rädern, ohne Fußhebel.



	AV4671
cm	ø 39 x 60(h) cm
L	**63 L**

AV4667
AV4668
AV4669



IT Portarifiuti carrellato. Struttura a forma cilindrica in acciaio inox - completo di coperchio stampato - fondo a tenuta stagna - ruote multidirezionali.
AV4667-68 con comando a pedale.

EN Wheeled waste bin. Cylindrical stainless steel structure - Complete with shaped lid - watertight bottom - multidirectional wheels.
AV4667-68 with pedal control.

FR Chariot-poubelle. Corps cylindrique en acier inox - complète de couvercle imprimée - fond étanche - roues multidirectionnelles.
AV4667-68 avec commande à pédale.

DE Abfalleimer auf Rädern. Zylindrisches Edelstahlgehäuse - mit vorgeformtem Deckel - wasserdichter Boden - Mehrwegräder.
AV4667-68 mit Fußhebel.

	AV4667	AV4668	AV4669
cm	ø 39 x 60(h) cm	ø 46 x 70(h) cm	ø 46 x 70(h) cm
L	**50 L**	**100 L**	**100 L**

AV4660
AV4661
AV4663



IT Pattumiere tonde in acciaio inox. Cestello interno in metallo e pedale.

EN Round stainless steel waste bins. Internal metal basket and pedal.

FR Poubelles rondes en acier inox. Boîtier interne en métal et pédale.

DE Runde Abfalleimer aus Edelstahl. Interner Metallkorb und Fußhebel.

	AV4660	AV4661	AV4663
cm	ø 32 x 59(h) cm	ø 32 x 74(h) cm	ø 41 x 71(h) cm
L	**30 L**	**40 L**	**80 L**

AV4652
AV4654



IT Pattumiera rettangolare - Struttura in acciaio inox
comando apertura a pedale - estrazione sacco anteriore - 2 ruote.

EN Rectangular waste bin - Stainless steel structure
pedal opening control - front bag extraction - 2 wheels.

FR Poubelle rectangulaire - Corps en acier inox commande
d'ouverture par pédale - extraction du sac à l'avant - 2 roues.

DE Rechteckiger Abfalleimer - Gehäuse aus Edelstahl
Fußhebelöffnung - vordere Sackentnahme - 2 Räder.

	AV4652	AV4654
cm	49 x 50 x 101(h) cm	49 x 50 x 79(h) cm
L	**100 L**	**70 L**

AV4681



IT Pattumiera portasacco. Attacco rotondo in acciaio inox
coperchio con apertura a pedale.

EN Bag holder. Round stainless steel fitting, lid with pedal opening.

FR Poubelle Porte-sac. Support rond en acier inox couvercle avec
ouverture par pédale.

DE Müllsackhalterung. Runder Edelstahldeckel mit Fußhebelöffnung.

	AV4681
cm	55 x 45 x 85(h) cm
L	**sacco grande / big bag**

CA1602
CA1603



IT Carrello portasacco con struttura a X. Disponibile con cestino e struttura verniciata (CA1602) o con comando a pedale e struttura cromata (CA 1603). Attacco rotondo - coperchio inplastica rotondo con aggancio.

EN Bag holder trolley with X structure. Available with basket and painted structure (CA1602) or with pedal control and chromed structure (CA 1603). Round fitting - round plastic lid with fastener.

FR Chariot porte-sac en forme de X. Disponible avec boîtier et structure peinte (CA1602) ou avec commande à pédale et structure chromée (CA 1603). Support rond - couvercle rond en plastique avec raccord.

DE Müllsackwagen mit X-Förmige Struktur. Erhältlich mit Korb und lackierter Struktur (CA1602) oder mit Fußhebelöffnung und verchromter Struktur (CA 1603). Runder Anschluss - runder Kunststoffdeckel mit Aufhängung.

	CA1602	CA1603
cm	58 x 56 x 102(h) cm	58 x 56 x 102(h) cm

AV4682



IT Pattumiere in polietilene per raccolta differenziata - Struttura colore grigio - coperchio colorato a scelta. Ruote ø 143 mm.

EN Polyethylene waste bins for differentiated collection - Grey structure - coloured lid of your choice. Wheels ø 143 mm.

FR Poubelles en polyéthylène pour collecte différenciée - Structure de couleur grise - couvercle de couleur de votre choix. Roues ø 143 mm.

DE Abfalleimer aus Polyethylen zur getrennten Entsorgung - graue Struktur - farbiger Deckel Ihrer Wahl. Räder ø 143 mm.

	AV4682Y giallo/yellow	AV4682R rosso/red	AV4682B blu/blue	AV4682G gverde/green
cm	54 x 49 x 85(h) cm			
L	**80 L**			

AV4675


AV4674


AV4676


AV4678


AV4679



IT Pattumiere in polietilene.
Diversi colori disponibili.
Ruote ø 200 mm.

EN Polyethylene waste bins.
Several colours available.
Wheels ø 200 mm.

FR Poubelles en polyéthylène.
Différentes couleurs disponibles.
Roues ø 200 mm.

DE Abfalleimer aus Polyethylen.
Erhältlich in verschieden Farben.
Räder ø 200 mm.

OPTIONAL RC 0075
Pedale apricoperchio per contenitore Pedal lid opener for container Pédale ouvre-couvercle pour conteneur Deckelöffnungsfußhebel

	AV4674	AV4675	AV4676	AV4678	AV4679
cm	54 x 49 x 85(h) cm				
L	**100 L**				

Condizioni generali di vendita

GENERAL SALES CONDITIONS
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

IT

COSTO DELL'IMBALLO: compreso nel prezzo per le macchine - ricambi ed accessori € 5,00.
COSTO FISSO GESTIONE ORDINI: € 5,00 solo per ordini di importo inferiore a € 80,00.
CONDIZIONI DI PAGAMENTO: Si richiede il pagamento con bonifico bancario per:
1. prime forniture. - **2.** al superamento del fido. - **3.** invio dei ricambi.
DILAZIONI DI PAGAMENTO: da definire.
PREZZI: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine.
Tutti i prezzi sono esclusi di IVA.
TERMINI DI CONSEGNA:
1. Possibile spedizione giornaliera per macchine disponibili a magazzino (solo in Italia).
2. Per macchine da produrre circa 25 giorni salvo imprevisti.
ASSISTENZA TECNICA: a carico del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia di anni uno.
Forcar S.r.l. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti ma anche la gestione, da parte del rivenditore, della garanzia a copertura di essi. Forcar S.r.l. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia.
INSTALLAZIONE: a carico del rivenditore.
TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Forcar S.r.l. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.
GARANZIA: 12 mesi.
ASSICURAZIONE: tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione (responsabilità civile verso terzi) Escluso U.S.A. e CANADA.
CATALISTINO: la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nel presente sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.
IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI: tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggetti ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrice dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale. I prezzi potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici
MARCHI E BREVETTI: è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Forcar S.r.l.
Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marcati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.

MOD089V04 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2019

EN

PACKAGING COST: included in the price of the machines - spare parts and accessories € 5,00.
ORDER MANAGEMENT FIXED FEE: € 5,00 only for orders of less than € 80,00
PAYMENT TERMS: Payment by bank transfer is required for:
1. first orders. - **2.** in the event that the exposure is exceeded.
3. spare parts delivery.
PAYMENT DEFERMENT: to be defined.
PRICES: are not binding, may change without notice, in which case they will be confirmed with the order. Prices not include VAT.
DELIVERY TERMS:
1. Daily shipping possible for machines available in stock (in Italy only).
2. Delivery possible within 1 week from order for goods in stock.
3. For machines to be produced about 25 days unless unforeseen events occur.
TECHNICAL SUPPORT: to be provided by the DEALER for the duration of the warranty period of one year.
Forcar S.r.l. undertakes to supply, on warranty, all spare parts considered defective. The sales price invoiced to the end user will include not only the price of the end products sold but also the management, by the retailer, of their warranty. Forcar S.r.l. shall not incur any direct or indirect expenses borne by the retailer for the management of the warranty.
INSTALLATION: to be performed by the dealer.
TRANSPORT: EX WORKS, the goods travel at risk and danger of the customer, Forcar S.r.l. is not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Any disputes must be made at reception within the terms of the law.
WARRANTY: 12 months.
INSURANCE: all our machines are covered by insurance (third party liability) Excluding U.S.A. and CANADA.
CATALOGUE & PRICE LIST: This documentation voids all previous documentation. Technical data, drawings and images in this catalogue are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or suspend, at any time, its production without notice.
IMAGES AND DRAWINGS: all images made by the manufacturer are protected by copyright. The use or reproduction of the same is subject to authorization by the trademark owner who holds the material and intellectual property rights. Prices may vary in the event of misprints.
BRANDS and PATENTS: it is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Forcar S.r.l.
It should be noted that all machinery and accessories not bearing the CE mark have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.

MOD089V04 - PRINTED IN SEPTEMBER 2019

FR

FRAIS D'EMBALLAGE: inclus dans le prix des machines - pièces détachées et accessoires € 5,00.
FRAIS DE GESTION DE COMMANDE: € 5,00 uniquement pour les commandes inférieures à € 80,00
PAIEMENT: Le paiement par virement bancaire est requis pour:
1. premières fournitures. - **2.** l'excès du risque d'exposition.
3. l'envoi de pièces détachées.
PAIEMENTS DILATÉS: à définir.
PRIX: ils ne sont pas contractuels, peuvent être modifiés sans préavis, auquel cas ils seront confirmés lors de la commande. Tous les prix s'entendent hors TVA.
CONDITIONS DE LIVRAISON:
1. Possibilité d'expédition sur la journée pour les machines disponibles en stock (uniquement en Italie).
2. Possibilité de livraison dans un délai d'une semaine à compter de la date de commande pour les produits en stock.
3. Pour les machines à produire environ 25 jours, sauf circonstances imprévues.
ASSISTANCE TECHNIQUE: à imputer au DISTRIBUTEUR pour la durée de la garantie d'un an.
Forcar S.r.l. s'engage à fournir, sous garantie, toutes les pièces détachées considérées comme défectueuses. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final comprendra non seulement le prix des produits finis vendus mais aussi la gestion, par le distributeur, de la garantie qui les couvre. Forcar S.r.l. n'encourt aucun frais direct ou indirect pour la gestion de la garantie.
INSTALLATION: à imputer au revendeur.
TRANSPORT: EX WORKS, les marchandises voyagent aux risques et périls du client, Forcar S.r.l. n'est donc pas responsable des dommages subis par les marchandises pendant leur transport. Toute contestation doit être faite au moment de la livraison dans les conditions prévues par la loi.
GARANTIE: 12 mois.
ASSURANCE: toutes nos machines sont couvertes par une assurance (responsabilité civile) sauf les États-Unis et le Canada.
CATALOGUE ET LISTE PRIX: Cette documentation annule toute la documentation précédente. Les données techniques, illustrations et images de cette documentation sont données à titre purement indicatif. La Société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou de suspendre, à tout moment, sa production sans préavis.
IMAGES ET ILLUSTRATIONS: toutes les images réalisées par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. L'utilisation ou la reproduction de ceux-ci est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et titulaire des droits de propriété matérielle et intellectuelle. Les prix peuvent varier en cas d'erreurs typographiques.
MARQUES ET BREVETS: il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou brevets déposés par Forcar S.r.l.
Il est à noter que toutes les machines et accessoires sans marquage CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union Européenne.

MOD089V04 - PUBLIÉ EN SEPTEMBRE 2019

DE

VERPACKUNGSKOSTEN: Im Maschinenpreis enthalten - Ersatzteile und Zubehör € 5,00.
FESTE AUFTRAGSVERWALTUNGSKOSTEN: € 5,00 nur bei einem Bestellwert unter € 80,00.
ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Zahlung per Banküberweisung ist erforderlich bei:
1. erste Lieferungen. - **2.** Überschreitung der Kreditgrenze.
3. Versand von Ersatzteilen.
ZAHLUNGSAUFSCHUB: nach Absprache.
PREISE: sind nicht verbindlich, können ohne Vorankündigung geändert werden, in diesem Fall werden sie bei der Bestellung bestätigt. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
LIEFERBEDINGUNGEN:
1. Möglicher Tagesversand für lagerhaltige Maschinen (nur in Italien)
2. Möglicher Versand der Ware innerhalb von 1 Woche nach Bestellung für lagerhaltige Produkte.
3. Für Neumaschinen, ca. 25 Tage, vorbehaltlich unvorhergesehener Umstände.
TECHNISCHE UNTERSTÜTUNG: zu Lasten des Wiederverkäufers für die Dauer der Garantie von einem Jahr.
Forcar S.r.l. verpflichtet sich, im Rahmen der Garantie alle als defekt geltenden Ersatzteile zu liefern. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis der verkauften Endprodukte, sondern auch die Verwaltung ihrer Garantie durch den Wiederverkäufer. Forcar S.r.l. ist nicht verpflichtet, dem Wiederverkäufer direkte oder indirekte Kosten für die Verwaltung der Garantie zu erstatten.
INBETRIEBNAHME: zu Lasten des Wiederverkäufers.
VERSAND: EX WORKS, die Waren reisen auf Gefahr und Risiko des Kunden, Forcar S.r.l. ist nicht für Schäden an der Ware während des Versands verantwortlich. Etwaige Streitigkeiten müssen zum Zeitpunkt der Lieferung im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen geltend gemacht werden.
GARANTIE: 12 Monate.
VERSICHERUNG: Alle unsere Maschinen sind durch eine Versicherung (Haftpflicht) abgedeckt, mit Ausnahme in den USA und KANADA.
LISTEN-KATALOG: die vorliegende Unterlage ersetzt sämtliche früheren Versionen. Die technischen Daten, Abbildungen und Bilder in dieser Unterlage dienen nur der Information. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Eigenschaften zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.
BILDER UND ZEICHNUNGEN: alle vom Hersteller hergestellten Bilder unterliegen dem Urheberrecht. Die Verwendung oder Vervielfältigung derselben bedarf der Genehmigung der Eigentümerfirma der Marke und der materiellen und geistigen Eigentumsrechte. Preisänderungen sind aufgrund von Schreibfehlern möglich.
MARKEN UND PATENTE: es ist ausdrücklich verboten, die von Forcar S.r.l. registrierten Marken und/oder Patente zu verwenden.
Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.

MOD089V04 - FERTIGGESTELLT IM SEPTEMBER 2019

tatticadv.it



forcar®

ANNIVERSARY

Forcar S.r.l.
Via Sandro Pertini, 14 - 47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy
t: Tel. +39 0541 670529 - f:+39 0541 670064 - mail@forcar.it

FORCAR.IT