

Catalogo tecnico/fotografico



INOX B.I.m.

KITCHEN EQUIPMENT



MacChef
Solutions for Catering

COTTURA • COMBI GRILL +

REFRIGERAZIONE E TRASFORMAZIONE ALIMENTI

PREPARAZIONE NEUTRA • SELF SERVICE

FORNI • LAVAGGIO E ATTREZZATURE



Indice

Index

Cottura serie 700/900 passo 400/450	3
Cooking series 700/900 mm 400/450	
Cuisson série 700/900 bloc de 400/450	
Kochfeld Serie 700/900 Breite 400/450	
Combi Grill +	25
Refrigerazione e trasformazione alimenti	31
Refrigeration	
Réfrigération	
Kühltechnik	
Preparazione Neutra	61
Neutral Furniture	
Meubles Neutres	
Neutrale Einrichtungen	
Self Service	73
Forni	87
Ovens	
Fours	
Öfen	
Lavaggio e Attrezzature	91
Washing and Complementary Equipment	
Lavage et Équipements complémentaires	
Spulung und Zusatzausstattungen	





INOX B.I.m.
KITC HEN EQUIPMENT

MacChef
Solutions for Catering

Cottura serie 700/900 passo 400/450

Cooking series 700/900 mm 400/450
Cuisson série 700/900 bloc de 400/450
Kochfeld Serie 700/900 Breite 400/450

Caratteristiche generali

General features

Caractéristiques générales

Allgemeine Charakteristiken



I piani di cottura, i cruscotti e le parti esterne a vista sono realizzate in acciaio inox AISI 304 mentre il resto è in AISI serie 400 comprese le parti interne come camere di combustione e camini interni (evidenziamo che per le parti interne di norma viene utilizzata la lamiera zincata).

I condotti gas dei bruciatori primari vengono realizzati in tubo inox flessibile.

L'accensione, ove prevista, avviene tramite generatore meccanico piezo.



The hobs, boards and exposed parts are made of AISI 304 stainless steel, while the remaining components are made of AISI series 400 stainless steel.

Only for the internal parts, such as combustion chambers and internal extractors, the AISI 430 stainless steel is used (we point out that, for internal parts, galvanized sheets are typically used).

The ducts of gas main burners are obtained using stainless steel flexible pipes.

Ignition, if any, takes place through a piezoelectric mechanical generator.



Les plans de cuisson, les châssis et toutes les parties à vue sont réalisées en acier inox AISI 304. Le reste des éléments est en AISI series 400.

A l'intérieur, dans des parties comme les chambres de combustion et les grilles d'évacuation, où pour la plupart du temps on trouve de la tôle zinguée, nous utilisons l'inox AISI 430.

Les conduits gaz des brûleurs principaux sont réalisés en tube inox flexible.

Si fourni, l'allumage est obtenu par générateur mécanique piézo.



Die Kochflächen, die Armaturenbretter und die sichtbaren Außenseiten, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, die restlichen Bauteile sind aus Edelstahl AISI series 400.

Für die Innenteile, wie die Brennkammern und die Innen-Rauchabzüge wird AUSU 430 verwendet (für die Innenteile wird in der Regel verzinktes Blech verwendet).

Die Gasleitungen der Primärbrenner sind aus einem flexiblen Edelstahl-Rohr gefertigt.

Der Start geschieht, wo vorgesehen, über einen mechanischen Piezogenerator.

Tutti i modelli sono disponibili, a richiesta, con maniglia inox blu scuro

All models are available, on request, with stainless steel dark blue handle



Friggitrici gas ed elettriche MacChef

MacChef gas and electric fryers



Le friggitrici MacChef sono pensate per la semplicità di utilizzo e la produttività elevata grazie a particolari, frutto di ricerca e continuo dialogo con gli addetti ai lavori, assieme abbiamo cercato alcuni miglioramenti.

Le dotazioni su queste macchine sono diverse e tutte utili per arrivare alla massima performance.

Sovrastruttura composta da un livello inclinato predisposto per l'inserimento di contenitori dotati di falso fondo forato, utili per contenere il prodotto da friggere ma anche per contenere il prodotto fritto, grazie al falso fondo forato il prodotto mantiene più a lungo la fragranza data dalla frittura ed anche la salatura può essere fatta direttamente dentro questi contenitori.



Nella parte superiore della sovrastruttura il piano superiore utilizzato come piano di appoggio alloggia nella parte inferiore un sistema a luce alogena (optional) che all'occorrenza serve a mantenere caldi i prodotti fritti sottostanti.

Il fronte operatore è dotato di un cormiano, utile ad appendere utensili e a proteggere l'operatore dal caldo sviluppato dall'olio all'interno delle vasche. Altro importante accessorio è il termometro analogico posto sul cruscotto che rileva la temperatura in tempo reale dell'olio in vasca, questo permette all'operatore di fare fritture perfette evitando di immergere i prodotti da friggere in vasca quando l'olio non è alla temperatura ottimale. La dotazione di serie prevede anche una vasca con filtro raccogli olio (per macchina) e il coperchio copri vasca ed un cestello grande per ogni vasca. A richiesta disponibile la versione digitale.



The MacChef fryers are designed for ease of use and high output thanks to in-depth research and continuous dialog with the workers, who helped us bring several improvements.

These machines feature different functions, created to achieve maximum performance.

The superstructure consists of a slanted surface prepared for the insertion of basins equipped with a false perforated bottom, designed to contain the product to be fried as well as the fried product. The false perforated bottom maintains the specific fry flavour of the product longer and the product can be salted directly in these basins.



In the upper part of the superstructure, the top board used as a bearing surface features, in its lower part, a halogen light system (optional) that can be used, when necessary, to keep warm the fried food below.

The front side is equipped with a rail useful to hang tools and to protect the operator from the heat generated by the oil inside the basins.

Another important accessory is the analog thermometer on the control panel that measures the temperature of the oil in the basin in real time. This allows the operator to fry the products perfectly, without having to immerse the products in the basin when the oil is at optimal temperature.

The standard version also includes a basin with oil separation filter (per machine), a lid for the basin and a large basket for each basin. Available on request the digital version.



Griglie dirette a gas MacChef

Gas direct grill MacChef



Le griglie MacChef sono realizzate seguendo le esigenze di chi le utilizza, e sono pensate per avere la massima funzionalità ed essere performanti. Le grigliate di carne o pesce o verdure sono molto apprezzate dai commensali ma per chi si trova in cucina le problematiche sono diverse, incendio dei grassi e conseguente carbonizzazione dei cibi, che oltre a devastare la qualità finale è pure dannoso per la salute, continuo spostamento dei cibi in cottura per cercare di compensare alla scarsa uniformità di temperatura, difficoltà nel capovolgere gli alimenti specie se piccoli richiede tanto tempo e capita che spesso cadono sotto i piani di cottura.



Questi problemi MacChef li ha risolti con diverse innovazioni. La sovrastruttura è composta da un piano in tubo utile per appoggiare vassoi con prodotti da grigliare oppure grigliati mantenuti al caldo, il piano è totalmente smontabile, senza utilizzo di utensili per agevolare la pulizia dell'attrezzatura. Nella parte bassa posteriore della sovrastruttura vengono incernierati i coperchi, utilissimi per aumentare la resa della macchina e conseguentemente per cuocere più in fretta, in modo più uniforme e anche nella parte non a contatto con il piano di cottura, con questo sistema la cottura delle verdure viene ridotta del 30/40% e cosa ancora più importante grazie al vapore che viene prodotto nella vasca posta sotto i bruciatori i prodotti perdono meno peso e non si seccano. I piani per la grigliatura sono realizzati in lamiera inox e sono dotati di una sagomatura inferiore utile a contenere i grassi evitando l'effetto incendio il più possibile, nella parte inferiore le asolature asimmetriche aiutano l'aria calda ad emergere in maniera uniforme, il sistema realizzato in questo caso permette una cottura molto uniforme, e questo apre la strada ad una piccola serie di utensili per la cottura inutilizzabili su una griglia tradizionale.



MacChef grills are made according to the needs of the end user, and are designed to boast maximum functionality and performance. The grilled meat, fish or vegetables, are much appreciated by the diners, but for those in the kitchen the problems are different. If fat turns to fire, with consequent carbonization of foods, which, in addition to destroy the final quality of the food, is also harmful to health. Continuous move of food while cooking, trying to compensate for the poor temperature evenness, difficulties to turn over food, especially if small, is so time consuming and it often falls down under the hob.



These problems were solved by MacChef through several innovations. The superstructure consists of a tube board, useful to support trays with products to be grilled or already grilled but that must be maintained hot. The board can be fully removed without the aid of any tools, to easily clean the equipment.

At the bottom rear part of the superstructure are hinged the lids, essential to increase the efficiency of the machine. When the lids are lowered, food can be cooked faster and more evenly, even in the area that does not come into contact with the hob. Therefore, this system reduces vegetable cooking time by 30-40% and, more important, thanks to the steam generated inside the basin fitted under the burners, the products lose less weight, and do not dry out. The grills are made in stainless steel sheet and feature a lower compartment useful to contain fats, thus avoiding fire as much as possible. The asymmetric slots located in the lower part help the hot air to be distributed evenly. In this case, the system allows a very even cooking, opening the way for a small series of cooking tools unusable on a traditional grill.





Gli utensili utilizzabili sulla griglia MacChef fanno risparmiare tantissimo tempo all'operatore, in un attimo si possono capovolgere 20 salsicce oppure 20 o 30 fettine di verdure, grazie al fatto che la cottura è uniforme non si è più costretti a cambiare posto agli alimenti, e con un semplice gesto i prodotti vengono cotti su entrambi i lati. Il fronte operatore è dotato di un corrimano, utile ad appendere utensili e a proteggere l'operatore dal caldo sviluppato.



Gli accessori MacChef per la cottura servono tutti allo stesso scopo, migliorare, facilitare e rendere più veloce il lavoro in cucina. Diversi tipi di fiancate assieme ai tubi per creare i livelli o i corrimano possono essere montate su tutte le nostre macchine standard per la cottura rendendo più semplice il lavoro con piani di appoggio aggiuntivi con corrimano dove appendere utensili in fase di utilizzo. I coperchi incernierati sulle sovrastrutture predisposte sono un valido aiuto alla riduzione dei tempi di cottura, alla riduzione di riscaldamento delle zone di cottura, alla protezione delle vasche da polvere e altri agenti contaminanti, e tutto questo con un coperchio che rimane anche quando non necessario sulla macchina senza essere di intralcio all'operatore, ma comunque estraibile per una sua facile pulizia. Tutti gli accessori MacChef sono a pag. 194 del listino.



The tools that can be used on MacChef grill saves plenty of time to the operator. Within a second, you can turn over 20 sausages or 20 or 30 slices of vegetables, thanks to the fact that cooking is even and you are no longer restricted to change the location of the products. With a simple gesture, the products are cooked on both sides. The front side features a rail, useful to hang tools and to protect the operator from the heat generated during cooking.



All MacChef cooking accessories serve the same purpose: enhance, facilitate and accelerate work in the kitchen. Different types of sides and the tubes create levels or the rails can be mounted on all of our standard cooking machines to ease work, with additional support boards with rails to hang the tools during cooking. The lids hinged to the preset superstructures are a real aid in reducing the cooking time, to heat generated by the cooking areas, in protecting the basins from dust and other contaminants. All this with a lid that remains fitted on the machine even when it is not necessary, without obstructing the operator. It can, however, be removed for easy cleaning. All MacChef accessories are at page 194 of price list.

Friggitrici - griglie dirette a gas e elettriche / Gas and electric fryer - direct grill

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAßE	KW KW KW	KW TOT KW TOT KW TOT	GAS\ELET V\HZ V\HZ V\HZ	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE KAPAZITÄT
M7CFFG1SI M7CFFG2SI	friggitrice a gas gas fryer	400x700x900 800x700x900	14x1 14x2	14 28	g g	18 L 18x2 L
M7CFFE18 M7CFFE218	friggitrice elettrica electric fryer	400x700x900 800x700x900	14x1 14x2	14 28	e e	400/50 400/50
MCFFG1 MCFFG2	friggitrice a gas gas fryer	450x900x900 900x900x900	14x1 14x2	14 28	g g	18 L 21x2 L
MCFE1 MCFE2	friggitrice elettrica electric fryer	450x900x900 900x900x900	18x1 18x2	18 36	e e	400/50 400/50
M7CGG2AV M7CGG4AV M7CGG6AV	griglia diretta a gas vano a giorno griglia diretta a gas vano a giorno griglia diretta a gas vano a giorno	450x700x900 800x700x900 1200x700x900	9x1 9x2 9x3	9 18 27	g g g	365x460 730x460 1095x460
M9CGG2AV M9CGG4AV M9CGG6AV	griglia diretta a gas vano a giorno griglia diretta a gas vano a giorno griglia diretta a gas vano a giorno	450x900x900 800x900x900 1200x900x900	12,5x1 12,5x2 12,5x3	12,5 25 37,5	g g g	365x660 730x660 1095x660
MCGG2V MCGG4V MCGG6V	griglia diretta a gas vano a giorno griglia diretta a gas vano a giorno griglia diretta a gas vano a giorno	520x900x900 900x900x900 1350x900x900	12,5x1 12,5x2 12,5x3	12,5 25 37,5	g g g	410x660 830x660 1245x660



Cucine a fiamma libera forno a gas 700/900 - passo 400

Burners gas range with gas oven 700/900 - mm 400

Cuisinières avec feux vifs four à gaz 700/900 - bloc de 400

Herde mit offener Flamme Gasherd 700/900 - Breite 400



Il piano di lavoro è totalmente aperto per una facile pulizia e manutenzione. È predisposto per alloggiare dei traversi che sostengono le bacinelle stampate h. 65 che garantiscono la tenuta dei liquidi e servono da riscontro per posizionare la griglia poggia pentole in ghisa.

La bacinella inox è singola e di facile pulizia anche in lavastoviglie. Al di sotto del piano, al centro, sono inserite delle staffe in 4 mm che garantiscono la massima tenuta al peso senza pericolo di flessione.

Il forno statico GN 2/1 arriva a circa 280° ed è dotato di rubinetto con termostato ad 8 posizioni progettato in modo da offrire una migliore uniformità di temperatura.

L'invaso a passo è ricavato da stampo con bacinella estraibile.

- La griglia poggia pentole è singola
- L'accessione del forno è piezo elettrica
- Il cruscotto comandi è incassato per una migliore protezione



The worktop is totally exposed for easy cleaning and maintenance. It is designed to house the crosspieces that support the basins marked h. 65 which guarantee the sealing of liquids and serve as an abutment to position the cast iron grid holding the cookware.

The stainless steel basin is one-piece and easy to clean, even in the dishwasher. Below the worktop, at the centre, are 4 mm inserted brackets which ensure maximum load capacity, without any danger of bending.

The GN 2/1 convection oven reaches about 280° and is equipped with an 8-position thermostat tap designed to provide better temperature uniformity.

The recessed basin is created from a mould with an extractable basin.

- The grill trivet is separate
- The oven boasts piezo-electric starting
- The control panel is built-in for increased protection



Le plan de travail est entièrement ouvert pour un nettoyage facile et un entretien aisés. Préparé afin d'adapter des supports traversants pour bacs h. 65 mm qui garantissent leur tenue et bloquent la grille en fonte. Il s'agit d'un bac inox simple et facile à nettoyer qui passe aussi dans le lave-vaisselle. Au-dessous du plan, au centre, des barres de 4 mm donnent une garantie de tenue très élevée au poids sans risque de flexion.

Le four statique GN 2/1 atteint 280°C environ et il est fourni avec un robinet et thermostat à 8 positions étudié afin de donner une meilleure uniformité de température.

Le plan embouti est obtenu par moulage avec cuvette amovible.

- La grille pour appuyer les casseroles est individuelle
- Le four est doté d'allumage piézoelectrique
- Le panneau de commandes est encastré pour une protection accrue



Die Arbeitsfläche ist vollkommen offen, zur Erleichterung der Reinigungs- und Wartungsarbeiten.

Vorbereitet zur Aufnahme der Querbalken, die die gestanzten Mulden h.65 halten, sie garantieren die Dichtung der Flüssigkeit und dienen als Anschlag zur Positionierung des Topfstellrosts aus Gusseisen.

Reinigungsfreundliche Einzel-Edelstahlwanne, Spülmaschinenfest. Unter der Kochfläche, in der Mitte, sind 4 mm Bügel eingefügt, die maximalen Halt des Gewichtes, ohne Gefahr eines Verbiegens, garantieren.

Der statische Ofen GN 2/1 erreicht ungefähr 280°, mit Hahn mit Thermostat, mit 8 Positionen, zur Gewährleistung einer gleichmäßigen Temperatur.

Die formgepresste Wanne hat eine herausnehmbare Schale

- Es gibt ein Topfstellrost
- Der Ofen wird piezoelektrisch eingeschaltet
- Die Armaturen sind eingebaut, um eine höhere Sicherheit zu garantieren





Cucine a fiamma libera forno a gas 700

Burners gas range with gas oven 700

Cuisinières avec feux vifs et four à gaz 700

Herde mit offener Flamme Gasofen 700

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAßE	KW G KW G KW G KW G	KW M KW M KW M KW M	KW P KW P KW P KW P	KW FOR KW FOR KW FOR KW FOR	KW TOT KW TOT KW TOT KW TOT	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE KAPAZITÄT
7TFLG2/12		400x700x280						
7TFLG2P/12		400x700x280						
7TFLG2D/12		400x700x280						
7TFLG4/12	cucina fuochi aperti da banco	800x700x280						
7TFLG4P/12		800x700x280						
7TFLG4D/12		800x700x280						
7TFLG6/12		1200x700x280						
7TFLG6P/12		1200x700x280						
7TFLG6D/12		1200x700x280						
7CFLG2A/12		400x700x900						
7CFLG2PA/12		400x700x900						
7CFLG2DA/12		400x700x900						
7CFLG4A/12	cucina fuochi aperti su base senza ante	800x700x900						
7CFLG4PA/12		800x700x900						
7CFLG4DA/12		800x700x900						
7CFLG6A/12		1200x700x900						
7CFLG6PA/12		1200x700x900						
7CFLG6DA/12		1200x700x900						
7CFLG4FG/12	cucina fuochi aperti con forno gas	800x700x900						
7CFLG4FGP/12		800x700x900						
7CFLG4FGD/12		800x700x900						
7CFLG6FG/12		1200x700x900						
7CFLG6FGP/12		1200x700x900						
7CFLG6FGD/12		1200x700x900						

Cucine a fiamma libera forno a gas 900

Burners gas range with gas oven 900

Cuisinières avec feux vifs et four à gaz 900

Herde mit offener Flamme Gasofen 900

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAßE	KW G KW G KW G KW G	KW M KW M KW M KW M	KW P KW P KW P KW P	KW FOR KW FOR KW FOR KW FOR	KW TOT KW TOT KW TOT KW TOT	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE KAPAZITÄT
9TFLG2/12		400x900x280						
9TFLG2P/12		400x900x280						
9TFLG4/12	cucina fuochi aperti da banco	800x900x280						
9TFLG4P/12		800x900x280						
9TFLG6/12		1200x900x280						
9TFLG6P/12		1200x900x280						
9CFLG2A/12	cucina fuochi aperti su base senza ante	400x900x900						
9CFLG2PA/12		400x900x900						
9CFLG4A/12		800x900x900						
9CFLG4PA/12		800x900x900						
9CFLG6A/12		1200x900x900						
9CFLG6PA/12		1200x900x900						
9CFLG4FG/12	cucina fuochi aperti con forno gas	800x900x900						
9CFLG4FGP/12		800x900x900						
9CFLG6FG/12		1200x900x900						
9CFLG6FGP/12		1200x900x900						

Fiamme libere passanti



Open flames rings

Cuisinieres a gaz traversantes

Offene Flammen



Le fiamme libere passanti sono state realizzate per essere combinate con tutte le altre macchine standard come frytop, friggitrici, cuocipasta, etc... ottenendo così una composizione passante ad un ottimo prezzo senza nulla togliere alla qualità. Il piano di lavoro è totalmente aperto per una facile pulizia e manutenzione.

È predisposto per alloggiare dei traversi che sostengono le bacine stampate h. 65 che garantiscono la tenuta dei liquidi e servono da riscontro per posizionare la griglia poggia pentole in ghisa.

La bacina inox è singola e di facile pulizia anche in lavastoviglie.

Al di sotto del piano, al centro, sono inserite delle staffe in 4 mm che garantiscono la massima tenuta al peso senza pericolo di flessione.

Il forno statico GN 2/1 arriva a circa 280° ed è dotato di rubinetto con termostato ad 8 posizioni progettato in modo da offrire una migliore uniformità di temperatura.



Open flames rings are designed to be combined with all other standard machines as fry tops, fryers, pasta-cookers, etc... thus obtaining a versatile composition at a great price, without sacrificing quality.

The worktop is totally exposed for easy cleaning and maintenance.

It is designed to house the crosspieces that support the basins marked h. 65 which guarantee the sealing of liquids and serve as an abutment to position the cast iron grid holding the cookware. The stainless steel basin is one-piece and easy to clean, even in the dishwasher.

Below the worktop, at the centre, are 4 mm inserted brackets which ensure maximum load capacity, without any danger of bending.

The GN 2/1 convection oven reaches about 280° and is equipped with an 8-position thermostat tap designed to provide better temperature uniformity.



Les cuisinières à gaz traversantes ont été étudiées afin d'être combinées avec toutes les autres machines standards comme les fry-top, les friteuses, les cuiseurs de pâtes, etc... ayant ainsi une solution traversante à un prix très intéressant sans risque d'affectation de la qualité.

Le plan de travail est entièrement ouvert pour un nettoyage facile et un entretien aisés.

Préparé afin d'adapter des supports traversants pour bacs h. 65 mm qui garantissent leur tenue et bloquent la grille en fonte.

Il s'agit d'un bac inox simple et facile à nettoyer qui passe aussi dans le lave-vaisselle.

Au-dessous du plan, au centre, des barres de 4 mm donnent une garantie de tenue très élevée au poids sans risque de flexion.

Le four statique GN 2/1 atteint 280°C environ et il est fourni avec un robinet et thermostat à 8 positions étudié afin de donner une meilleure uniformité de température.



Die offenen Durchgangsflamme wurden geschaffen, um mit allen Standardgeräten kombiniert werden zu können, wie Frytop, Fritteuse, Nudelkocher, usw. ... man erhält so eine Durchgangskomposition zu einem ausgezeichneten Preis, bei optimaler Qualität.

Die Arbeitsfläche ist vollkommen offen, zur Erleichterung der Reinigungs- und Wartungsarbeiten.

Vorbereitet zur Aufnahme der Querbalken, die die gestanzten Mulden h.65 halten, sie garantieren die Dichtung der Flüssigkeit und dienen als Anschlag zur Positionierung des Topfstellrosts aus Gusseisen.

Reinigungsfreundliche Einzel-Edelstahlwanne, Spülmaschinenfest.

Unter der Kochfläche, in der Mitte, sind 4 mm Bügel eingefügt, die maximalen Halt des Gewichtes, ohne Gefahr eines Verbiegens, garantieren.

Der statische Ofen GN 2/1 erreicht ungefähr 280°, mit Hahn mit Thermostat, mit 8 Positionen, zur Gewährleistung einer gleichmäßigen Temperatur.



Fiamme libere passanti



Open flames rings

Cuisinieres a gaz traversantes

Offene Flammen



Cucine a fiamma libera forno a gas passanti

Burners gas range with gas oven

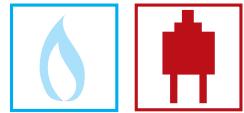
Cuisinières avec feux vifs et four à gaz

Herde mit offener Flamme Gasofen

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAßE	KW G KW G KW G KW G	KW M KW M KW M KW M	KW P KW P KW P KW P	KW FOR KW FOR KW FOR KW FOR	KW TOT KW TOT KW TOT KW TOT	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE KAPAZITÄT
10PCFLG2A/12 10PCFLG2PA/12 10PCFLG4A/12 10PCFLG4PA/12 10PCFLG6A/12 10PCFLG6PA/12	cucina fuochi aperti passante senza ante burners gas range pass-through on open base	400x1000x900 400x1000x900 900x1000x900 900x1000x900 1300x1000x900 1300x1000x900	8,2x2 8,2x4 8,2x6	7x2 7x4 7x6			14 16,4 28 32,8 42 49,2	
10PCFLG4FG/12 10PCFLG4FGP/12 10PCFLG6FG/12 10PCFLG6FGP/12	cucina fuochi aperti passante+forno gas burners gas range pass-through on oven	900x1000x900 900x1000x900 1300x1000x900 1300x1000x900	8,2x4 8,2x6	7x4 7x6	5x1 5x1 5x1 5x1	33 37,8 47 54,2	gn 2\1 gn 2\1 gn 2\1 gn 2\1	
12PCFLG2A/12 12PCFLG2PA/12 12PCFLG4A/12 12PCFLG4PA/12 12PCFLG6A/12 12PCFLG6PA/12	cucina fuochi aperti passante senza ante burners gas range pass-through on open base	400x1200x900 400x1200x900 900x1200x900 900x1200x900 1300x1200x900 1300x1200x900	9,2x2 9,2x4 9,2x6	7x2 7x4 7x6			14 18,4 28 36,8 42 55,2	
12PCFLG4FG/12 12PCFLG4FGP/12 12PCFLG6FG/12 12PCFLG6FGP/12	cucina fuochi aperti passante+forno gas burners gas range pass-through on oven	900x1200x900 900x1200x900 1300x1200x900 1300x1200x900	9,2x4 9,2x6	7x4 7x6	5x1 5x1 5x1 5x1	33 41,8 47 60,2	gn 2\1 gn 2\1 gn 2\1 gn 2\1	



Frigitrici gas e elettriche 700/900 - passo 400/450



Gas and electric fryer 700/900 - mm 400/450

Friteuses à gaz et électriques 700/900 - bloc de 400/450

Elektro und Gas Friteuse 700/900 - Breite 400/450



Invaso a passo con scivolo anteriore realizzato tramite stampaggio. Capacità per singola vasca lt.18 sia per versione a gas che elettrica. Disponibile vasca raccogli olio con filtro. La valvola è di tipo meccanico senza necessità di connessione elettrica. Le vasche da lt. 18 e 21 a gas hanno gli scambiatori in vasca per avere la massima potenza in minor tempo. Adatto per alta produttività. La versione elettrica è dotata di resistenza in vasca a bandiera. Versione digitale permette di impostare un differenziale di accensione anche di un solo grado per avere una macchina più reattiva. Presente la funzione melting che prevede una temperatura di preriscaldamento e mantenimento per avere la macchina sempre pronta.



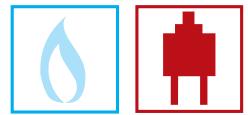
Recessed basin with sliding front created by moulding. 18lt capacity for a single recess for both gas and electric versions. An oil collecting vessel with a filter is available. The valve is of the mechanical type and it does not require electrical connection. The heat exchangers of the 18 and 21 litre gas version are in the recess for maximum power within the shortest amount of time. Designed for high productivity. The electric version is equipped with a hot plate in the recess tank with top-mounted heater. Digital version allows you to set a single-degree ignition differential to have a more reactive machine. There is a melting function that provides a preheating and maintenance temperature for the machine to be ready.



Frigitrici gas e elettriche / Gas and electric fryer / Friteuses à gaz et électriques / Elektro und Gas Friteuse

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAßE	KW KW KW	KW TOT KW TOT KW TOT	GAS\ELET V\HZ V\HZ V\HZ	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE KAPAZITÄT
7CFFG1SI 7CFFG2SI 7CFFG288	frigitrice a gas gas fryer	400x700x900 800x700x900 400x900x900	14x1 14x2 6x2	14 28 12	g g g	18 L 18x2 L 8x2 L
7CFGE18 7CFGE218 7CFGE288	frigitrice elettrica electric fryer	400x700x900 800x700x900 400x900x900	14x1 14x2 7x2	14 14+14 14	e e e	400/50 400/50 400/50
9CFFG1SI 9CFFG2SI 9CFFG288	frigitrice a gas gas fryer	400x900x900 800x900x900 800x900x900	14x1 14x2 6x2	14 28 12	g g g	18 L 18x2 L 8x2 L
9CFGE18 9CFGE218 9CFGE288	frigitrice elettrica electric fryer	400x900x900 800x900x900 400x900x900	14x1 14x2 7x2	14 14+14 14	e e e	400/50 400/50 400/50
CFFG1 CFFG2 FRGP45	frigitrice a gas gas fryer	450x900x900 900x900x900 800x730x900	14x1 14x2 14x2	14 28 28	g g g	21 L 21x2 L 45 L
CFGE1 CFGE2	frigitrice elettrica electric fryer	450x900x900 900x900x900	18x1 18x2	18 18+18	e e	400/50 400/50
7CFFG1D 9CFFG1D 7CFFG2D 9CFFG2D	frigitrice a gas digitale digital gas fryer	400x700x900 400x900x900 800x700x900 800x900x900	14x1 14x1 14x2 14x2	14 14 28 28	g g g g	18 L 18 L 18x2 L 18x2 L
7CFGE18D 9CFGE18D 7CFGE218D 9CFGE218D	frigitrice elettrica digitale digital electric fryer	400x700x900 400x900x900 800x700x900 800x900x900	14x1 14x1 14x2 14x2	14 14 14+14 14+14	e e e e	400/50 400/50 400/50 400/50

Cuocipasta gas e elettrici 700/900 - passo 400



Gas and electric pasta cookers 700/900 - mm 400

Cuiseurs de pâtes à gaz ou électriques 700/900 - bloc de 400

Elektro und Gas Nudelkocher 700/900 - Breite 400



La vasca ha una capacità nominale di 28 litri per serie 700 e 40 litri per serie 900 ed è completa di falso fondo inferiore ed anteriore e gruppo carico/scarico acqua.

La versione a gas viene riscaldata dal bruciatore posto sotto la vasca mentre la versione elettrica è dotata di resistenza corazzata posta all'interno della vasca sotto il falso fondo inferiore. Versione gas potenziata utile per la massima velocità macchina e avere maggior spunto quando viene reintrodotta la materia prima. Nella versione elettrica è disponibile anche il bagnomaria. Sia la versione a gas che quella elettrica, sono dotate di termostato di sicurezza.



The tank has a rated capacity of 28 litres for the 700 series and 40 litres for the 900 series. It includes a false bottom in the lower front section and a water intake/discharge.

The gas version is heated by a burner located under the recess while the electric version is equipped with an electric emersion heater. Powerful gas version useful for maximum machine speed and get the most out of it when the raw material is reintroduced. This heater is located inside the recess, under the false bottom in the lower section. A bain-marie is also available for the electric version. Both the gas and electric versions, are equipped with safety thermostat.



Le bac a une capacité nominale de 28 litres pour la série 700 et de 40 litres sur la série 900 et elle est équipée d'un faux-fond inférieur et antérieur ainsi que d'un groupe de remplissage/vidange de l'eau. Le réchauffement sur la version à gaz est obtenu grâce au brûleur situé sous la cuve alors que la version électrique est dotée de résistance blindée située à l'intérieur de la cuve, sous le faux-fond inférieur. Version équipée du moteur à gaz utile pour voiture grande vitesse quand il est réintroduit à la matière première. L'option bain-marie est également disponible dans la version électrique. Les deux versions, gaz aussi bien que électrique, ont un thermostat de sécurité.



Die Wanne hat eine Nennkapazität von 28 Litern für 700-Serie, die Serie 900 eines von 40 Litern und verfügt über einen unteren Zwischenboden und eine Wasserbefüll- und -ablassanlage.

Die Gasversion wird durch einen Brenner, der sich unter dem Becken befindet, beheizt, während die Elektroversion einen gepanzerten Widerstand hat, der unter dem Zwischenboden liegt. Gasbetriebene version, die für High-Speed .auto und hat mehr Inspiration, wenn es um den rohstoff wieder eingeführt wird. Die Elektroversion ist auch mit Wasserbad erhältlich. Sowohl die Gasausführung, als auch die elektrische Ausführung, sind mit Sicherheitsthermostat versehen.





La vasca è realizzata in AISI 316 per garantirne la maggior durata nel tempo.
 - Il gruppo erogatore ed il troppo pieno sono posti sotto il falso fondo anteriore.
 - L'invaso è profondo 50 mm per contenere il più possibile i liquidi in fase di ebollizione.



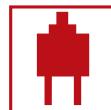
The tank it's made in AISI 316 to guarantee better length of time.
 - Distributor group and overflow are placed under front false bottom.
 - Recess on top is 50 mm deep to contain more liquid possible in boiling phase.



Le bac est fabriqué en AISI 316 afin d'en garantir une durée prolongée dans le temps.
 - Le groupe de chargement et le tube surverse sont situés sous le faux fond antérieur.
 - Le bord du plan a une profondeur de 50 mm afin de contenir les liquides au maximum pendant la phase d'ébullition.



Das Becken ist ganz aus rostfreiem AISI 316 Edelstahl gebaut, um eine längere Lebensdauer zu garantieren.
 - Die Versorgungsgruppe und der Auslass befinden sich auf der Hinterseite des Zwischenbeckens.
 - Der Fassungsvermögen ist 50 mm tief, damit die kochenden Flüssigkeiten besser enthalten werden kann.



Sollevatori cestelli a richiesta

Cuocipasta gas e elettrici / Gas and electric pasta cookers / Cuiseurs de pâtes à gaz ou électriques / Elektro und Gas Nudelkocher

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAßE	KW G KW G KW G KW G	KW TOT KW TOT KW TOT KW TOT	V\HZ V\HZ V\HZ V\HZ	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE KAPAZITÄT
7CCPG1 7CCPG2	cuocipasta a gas gas pasta cooker	400x700x900 800x700x900	9,8x1 9,8x2	9,8 19,6		28 L 28x2 L
7CCPE1 7CCPE2	cuocipasta elettrico electric pasta cooker	400x700x900 800x700x900	6,2x1 6,2x2	6,2 12,4	400\50 400\50	28 L 28x2 L
9CCPG1 9CCPG2	cuocipasta a gas gas pasta cooker	400x900x900 800x900x900	12,2x1 12,2x2	12,2 24,4		40 L 40x2 L
9CCPG1P 9CCPG2P	cuocipasta a gas potenziato gas pasta cooker boosted	400x900x900 800x900x900	14x1 14x2	14 28		40 L 40x2 L
9CCPE1 9CCPE2	cuocipasta elettrico electric pasta cooker	400x900x900 800x900x900	9,2x1 9,2x2	9,2 18,4	400\50 400\50	40 L 40x2 L

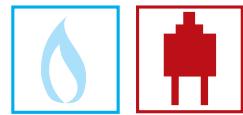
Sollevatori cestelli automatici elettrici

MSAP287	sollevatore 2 cestelli	100x700x900		0,15	230\50	
MSAP389	sollevatore 3 cestelli	100x900x900		0,2	230\50	

Bagnomaria elettrici / Electric bain-maries / Bain-marie électriques / Elektro Wasserbad

7CBME1A	bagnomaria elettrico / electric bain-marie	400x700x900	0,5x1	0,5	230\50	gn 2/3
9CBME1A	bagnomaria elettrico / electric bain-marie	400x900x900	0,5x2	1	230\50	gn 1/1

Fry top elettrici e gas 700/900 - passo 400/450



Gas and electric fry-tops 700/900 - mm 400/450

Plaques électriques et à gaz 700/900 - bloc de 400/450

Elektro oder Gas Fry Top 700/900 - Breite 400/450



Le piastre, in tutte le versioni, sono realizzate in acciaio spessore 15 mm e, durante il funzionamento, controllate da rubinetto termostato da 8 posizioni, temperatura massima 250/280°C. La zona di cottura ha una buona uniformità di temperatura e si espande per tutta la dimensione della piastra. La piastra nella parte anteriore è dotata di un canale raccogli grassi. Tutte le versioni, a richiesta, possono essere realizzate con piastra cromata CR40 4.0. Nelle versioni con piastra cromata e in tutte le versioni elettriche viene montato un termostato di sicurezza. Smontando il cruscotto esterno è tutto a portata di mano e tutti i componenti si possono sostituire dal lato anteriore della macchina. Il cassetto raccogli liquidi estraibile permette di fare velocemente le operazioni di pulizia.



In all versions plates are made from 15mm thick steel. During operation the plates are controlled by an 8-position thermostatic tap with a maximum temperature of 250/280°C. The cooking area has efficient temperature uniformity and extends to the entire area of the plate. The front part of the plate is equipped with a fat collecting channel. All versions can be created with a hard chrome cover upon request. The versions with chrome CR40 4.0 hot plates and all electric ones are fitted with a safety thermostat. Taking apart the external panel it's all handy and all the components can be replaced from the front side of the machine. The extractable drawer that collects liquids allows to make quickly cleaning's operations.



Dans toutes les versions, les plaques sont fabriquées en acier d'une épaisseur de 15 mm et, pendant le fonctionnement, elles sont contrôlées par un robinet thermostatique de 8 positions, température maximale de 250/280°C. La zone de cuisson présente une température homogène, qui se répand sur toute la surface de la plaque. La partie avant de la plaque est dotée d'une goulotte de récupération des graisses. Sur demande, toutes les versions peuvent être fabriquées avec une plaque revêtue de chrome dur. Dans les versions avec plaque chromée et dans toutes les versions électriques un thermostat de sécurité est monté en usine. Après avoir enlevé le châssis extérieur toutes les pièces peuvent être rejoignes facilement et remplacées sur le côté avant de la machine. Le tiroir de collecte de la graisse extractible rend le nettoyage très rapide.



Die Herdplatten aller Versionen bestehen aus Stahl bei einer Dicke von 15mm, die während des Gebrauches über einen Temperatur-Knöpfregler mit 8 Positionen geregelt werden. Die maximale Temperatur beträgt 250/280°C. Die Kochfläche verfügt über eine gute Temperaturuniformität, die sich über die gesamte Platte erstreckt. Die Platte hat an der Unterseite einen Sammelkanal für Fett. Auf Anfrage können alle Versionen mit einer Hartchrombeschichtung ausgestattet werden. In den Ausführungen mit verchromter Platte, wie in beiden elektrischen Ausführungen, wird ein Sicherheitsthermostat montiert. Durch die Abmontierung des äußeren Skeletts, kann man alle Komponenten leicht, aus der Maschinenseite aus, ersetzen. Das Flüssigkeitssammlungsschublade ist abziehbar und erlaubt eine schnelle Säuberung.



La versione base, all'interno della Comunità Europea, non può essere utilizzata a contatto con gli alimenti (D.M. 21/03/1973, Reg CE 1935/2004) The basic version, within European Community, cannot be used in contact with food (D.M. 21/03/1973, Reg CE 1935/2004)



Fry top elettrici e gas passo 400 / Gas and electric fry / Plaques électriques et à gaz / Elektro oder Gas Fry Top

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAÙE	KW KW KW KW	KW TOT KW TOT KW TOT KW TOT	V\HZ V\HZ V\HZ V\HZ	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE KAPAZITÄT
7CFTG2LA*	fry top gas piastra liscia vano giorno gas fry top smooth plate on open base	400x700x900 800x700x900	6x1 6x2	6 12		400x500 800x500
7CFTG4LRA*	gas fry top smooth/ribbed plate on open base	800x700x900	6x2	12		800x500
7CFTG2RA*	fry top gas piastra rigata vano giorno gas fry top ribbed plate on open base	400x700x900 800x700x900	6x1 6x2	6 12		400x500 800x500
7FTFG2L*	fry top gas piastra liscia da appoggio gas fry top top range smooth plate	400x700x280 800x700x280	6x1 6x2	6 12		400x500 800x500
7FTFG4LR*	gas fry top top range smooth/ribbed plate	800x700x280	6x2	12		800x500
7FTFG2R*	fry top gas piastra rigata da appoggio gas fry top top range ribbed plate	400x700x280 800x700x280	6x1 6x2	6 12		400x500 800x500
7CFTE1LA*	fry top elettrico piastra liscia vano giorno electric fry top smooth plate on open base	400x700x900 800x700x900	5,4x1 5,4x2	5,4 10,8	400/50 400/50	400x500 800x500
7FTFE1*	fry top elettrico piastra liscia top da appoggio electric fry top top range smooth plate	400x700x280 800x700x280	5,4x1 5,4x2	5,4 10,8	400/50 400/50	400x500 800x500
7CFTE2LRA*	electric fry top smooth/ribbed plate on open base	800x700x900	5,4x2	10,8	400/50	800x500
7FTFE2LR*	electric fry top top range smooth/ribbed plate	800x700x280	5,4x2	10,8	400/50	800x500
7CFTE1RA*	fry top elettrico piastra rigata vano giorno electric fry top ribbed plate on open base	400x700x900 800x700x900	5,4x1 5,4x2	5,4 10,8	400/50 400/50	400x500 800x500
7FTFE1R*	fry top elettrico piastra rigata top da appoggio electric fry top top range ribbed plate	400x700x280 800x700x280	5,4x1 5,4x2	5,4 10,8	400/50 400/50	400x500 800x500
9CFTG2LA*	fry top gas piastra liscia vano giorno gas fry top smooth plate on open base	400x900x900 800x900x900	9x1 9x2	9 18		400x700 800x700
9FTFG2L*	fry top gas piastra liscia top da appoggio gas fry top top range smooth plate	400x900x280 800x900x280	9x1 9x2	9 18		400x700 800x700
9CFTG4LRA*	gas fry top smooth/ribbed plate on open base	800x900x900	9x2	18		800x700
9FTFG4LR*	gas fry top top range smooth/ribbed plate	800x900x280	9x2	18		800x700
9CFTG2RA*	fry top gas piastra rigata vano giorno gas fry top ribbed plate on open base	400x900x900 800x900x900	9x1 9x2	9 18		400x700 800x700
9FTFG2R*	fry top gas piastra rigata top da appoggio gas fry top top range ribbed plate	400x900x280 800x900x280	9x1 9x2	9 18		400x700 800x700
9CFTE1LA*	fry top elettrico piastra liscia vano giorno electric fry top smooth plate on open base	400x900x900 800x900x900	7,5x1 7,5x2	7,5 15	400/50 400/50	400x700 800x700
9FTFE1*	fry top elettrico piastra liscia top da appoggio electric fry top top range smooth plate	400x900x280 800x900x280	7,5x1 7,5x2	7,5 15	400/50 400/50	400x700 800x700
9CFTE2LRA*	electric fry top smooth/ribbed plate on open base	800x900x900	7,5x2	15	400/50	800x700
9FTFE2LR*	electric fry top top range smooth/ribbed plate	800x900x280	7,5x2	15	400/50	800x700
9CFTE1RA*	fry top elettrico piastra rigata vano giorno electric fry top ribbed plate on open base	400x900x900 800x900x900	7,5x1 7,5x2	7,5 15	400/50 400/50	400x700 800x700
9FTFE1R*	fry top elettrico piastra rigata top da appoggio electric fry top top range ribbed plate	400x900x280 800x900x280	7,5x1 7,5x2	7,5 15	400/50 400/50	400x700 800x700

Fry top elettrici e gas / Gas and electric fry / Plaques électriques et à gaz / Elektro oder Gas Fry Top

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAÙE	KW KW KW KW	KW TOT KW TOT KW TOT KW TOT	V\HZ V\HZ V\HZ V\HZ	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE KAPAZITÄT
CFTG2LA*	fry top gas piastra liscia vano giorno gas fry top smooth plate on open base	450x900x900 900x900x900	9x1 9x2	9 18		450x700 900x700
TFTG2L*	fry top gas piastra liscia top da appoggio gas fry top top range smooth plate	450x900x280 900x900x280	9x1 9x2	9 18		450x700 900x700
CFTG4LRA*	gas fry top smooth/ribbed plate on open base	900x900x900	9x2	18		900x700
TFTG4LR*	gas fry top top range smooth/ribbed plate	900x900x280	9x2	18		900x700
CFTG2RA*	fry top gas piastra rigata vano giorno gas fry top ribbed plate on open base	450x900x900 900x900x900	9x1 9x2	9 18		450x700 900x700
TFTG2R*	fry top gas piastra rigata top da appoggio gas fry top top range ribbed plate	450x900x280 900x900x280	9x1 9x2	9 18		450x700 900x700
CFTE1LA*	fry top elettrico piastra liscia vano giorno electric fry top smooth plate on open base	450x900x900 900x900x900	7,5x1 7,5x2	7,5 15	400/50 400/50	450x700 900x700
FTFE1*	fry top elettrico piastra liscia top da appoggio electric fry top top range smooth plate	450x900x280 900x900x280	7,5x1 7,5x2	7,5 15	400/50 400/50	450x700 900x700
CFTE2LRA*	electric fry top smooth/ribbed plate on open base	900x900x900	7,5x2	15	400/50	900x700
FTFE2LR*	electric fry top top range smooth/ribbed plate	900x900x280	7,5x2	15	400/50	900x700
CFTE1RA*	fry top elettrico piastra rigata vano giorno electric fry top ribbed plate on open base	450x900x900 900x900x900	7,5x1 7,5x2	7,5 15	400/50 400/50	450x700 900x700
FTFE1R*	fry top elettrico piastra rigata top da appoggio electric fry top top range ribbed plate	450x900x280 900x900x280	7,5x1 7,5x2	7,5 15	400/50 400/50	450x700 900x700

* DISPONIBILE FINO AD ESAURIMENTO SCORTE/AVAILABLE UNTIL STOCKS LAST

PER TUTTI I FRY-TOP VERSIONE CROMATA CR40 4.0 (CR) STESSSE CARATTERISTICHE

Teppanyaki a gas



Gas Teppanyaki



La piastra Teppanyaki è una piastra di grandi dimensioni adatta per la cottura di carne, pesce e verdure utilizzata nella Cottura Etnica. La piastra di cottura liscia in versione cromata CR40 4.0, spessore 12 mm.

La versione cromata ad alta conducibilità termica, facilmente pulibile a basso livello di irraggiamento evita inutili e fastidiose dispersioni di calore nell'ambiente.

L'uniformità di temperatura in cottura è garantita nell'area coperta dai due bruciatori per lunghezza 1200 e 3 bruciatori per il 1600 ad alto rendimento, canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta residui cottura, temperatura approssimativa di funzionamento 160°-280 °C.

Non componibile con cottura 700/900.



The Teppanyaki grill is a large griddle plate suitable for cooking meat, fish and vegetables used in ethnic cuisine.

The flat grill is chrome plated CR40 4.0 with a thickness of 12 mm. The chrome plated version has high thermal conductivity, is easy to clean and its low radiation avoids unnecessary and bothersome heat loss.

Cooking temperature uniformity is ensured for a length of 1200 with two high efficiency burners and for 1600 with 3 burners, front channel with drain hole and grease collection drawer, approximate working temperature 160°-280 °C.

No modular with series 700/900.



Teppanyaki a gas piastra liscia
Gas Teppanyaki smooth plate

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAßE	KW TOT KW TOT KW TOT KW TOT
TE1200	teppanyaki a gas piastra liscia CROMATA CR40 4.0 / gas teppanyaki smooth plate	1230x750x900	14
TE1600	teppanyaki a gas piastra liscia CROMATA CR40 4.0 / gas teppanyaki smooth plate	1630x750x900	17,6



Cucine elettriche 700/900 - passo 400/450

Electric range 700/900 - mm 400/450

Cuisinières électriques 700/900 - bloc de 400/450

Elektroherd 700/900 - Breite 400/450



Ampia disponibilità di gamma, dal vetroceramica alla piastra singola in ghisa con e senza forno.

Forno elettrico statico con funzione grill GN 2/1 - KW 5,1 per serie 700 e KW 6 per serie 900 - raggiunge una temperatura di 280°C.

Le piastre in ghisa sono tonde ø mm 220 per serie 700 e quadre 220x220 per serie 900 passo 400 e quadre 300x300 per serie 900 passo 450.

Il vetroceramica è dotato di sensore caldo residuo per garantire una maggior sicurezza dell'operatore.



Wide range available, from glass-ceramic to individual, cast iron plates with or without an oven.

Static electric oven with a GN 2/1 grill function. This is 5.1 KW for the 700 series and 6KW for the 900 series and reaches a temperature of 280°C.

Cast iron plates are circular - 220mm - for the 700 series and square - 220x200mm for the 900 series block 400 and square 300x300 for 900 series block 450.

Glass-ceramic plates are equipped with residual heat sensors to ensure greater safety for the user.



La gamme disponible est très vaste, de la version vitrocéramique à la plaque individuelle en fonte avec ou sans four.

Le four électrique statique avec fonction grill GN 2/1 - 5,1 kW pour la série 700 et 6 kW pour la série 900 - atteint une température de 280°.

Les plaques en fonte sont rondes de 220 mm. pour la série 700 et carrées de 220x220 pour la série 900 bloc de 400 et carées de 300x300 pour la série 900 bloc de 450.

La version vitrocéramique est dotée d'un capteur de chaleur résiduelle pour garantir une plus grande sécurité à l'opérateur.

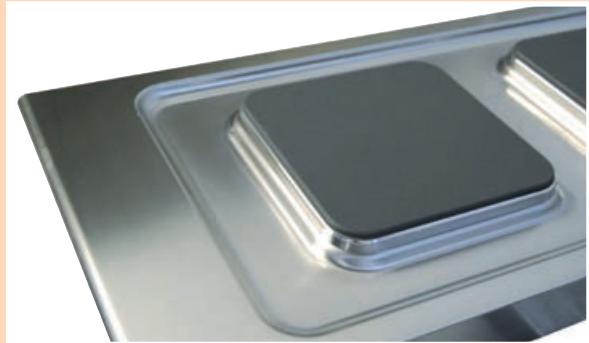


Große Produktauswahl, von der Glaskeramik bis zur einzelnen Herdplatte aus Gusseisen mit oder ohne Ofen.

Statischer Elektroherd mit Grillfunktion GN 2/1 - KW 5,1 für die Serie 700 und 6 KW für die Serie 900 - erreicht eine Temperatur von 280°C.

Die Gusseisenherdplatten der Serie 700 sind rund bei einem Durchmesser von 220mm und quadratisch bei der Serie 900 (220x220mm). Uno quadratisch 300x300 bei der Serie 900 breite 450. Die Glaskeramik ist mit einem Restwärmesensor ausgestattet, um dem Bediener eine höhere Sicherheit zu garantieren.





Cucine elettriche / Electric range / Cuisinières électriques / Elektroherd

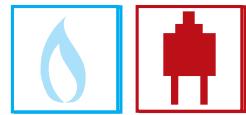
CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAßE	KW KW KW KW	KW FORNO KW OVEN KW FOUR KW OFEN	KW TOT KW TOT KW TOT KW TOT	V\HZ V\HZ V\HZ V\HZ	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE KAPAZITÄT
7CPSE1A 7CPSE2A	cucina a piastre elettriche base a giorno electric single plates range on open base	400x700x900 800x700x900	2,6x2 2,6x4		5,2 10,4	400\50 400\50	
7TPSE1 7TPSE2	cucina a piastre elettriche top da appoggio electric single plates top range	400x700x280 800x700x280	2,6x2 2,6x4		5,2 10,4	400\50 400\50	
7CPSE2FE	cucina a piastre elettriche base con forno elettrico electric single plates range on electric oven	800x700x900	2,6x4	6	15,5	400\50	gn 2/1
7CVCE1A 7CVCE2A	cucina vetroceramica base a giorno electric pyroceram on open base	400x700x900 800x700x900	4,4x1 4,4x2		4,4 8,8	400\50 400\50	
7TVCE1 7TVCE2	cucina vetroceramica top da appoggio electric pyroceram top range	400x700x280 800x700x280	4,4x1 4,4x2		4,4 8,8	400\50 400\50	
9CPSE1A 9CPSE2A	cucina a piastre elettriche base a giorno electric single plates range on open base	400x900x900 800x900x900	2,6x2 2,6x4		5,2 10,4	400\50 400\50	
9TPSE1 9TPSE2	cucina a piastre elettriche top da appoggio electric single plates top range	400x900x280 800x900x280	2,6x2 2,6x4		5,2 10,4	400\50 400\50	
9CPSE2FE	cucina a piastre elettriche base con forno elettrico electric single plates range on electric oven	800x900x900	2,6x4	6	16,4	400\50	gn 2/1
9CVCE1A 9CVCE2A	cucina vetroceramica base a giorno electric pyroceram on open base	400x900x900 800x900x900	6x1 6x2		6 12	400\50 400\50	
9TVCE1 9TVCE2	cucina vetroceramica top da appoggio electric pyroceram top range	400x900x280 800x900x280	6x1 6x2		6 12	400\50 400\50	
CPSE1A CPSE2A	cucina a piastre elettriche vano a giorno electric single plates on open base	450x900x900 900x900x900	4x2 4x4		8 16	400\50 400\50	300x300 cad./each
CPSE2FE	cucina a piastre elettriche con forno elettrico electric single plates with electric oven	900x900x900	4x4	6	22	400\50	300x300 cad./each + forno GN 2/1
TPSE1 TPSE2	cucina a piastre elettriche top da appoggio electric single plates top range	450x900x250 900x900x250	4x2 4x4		8 16	400\50 400\50	300x300 cad./each

Preparazione / Preparation / Preparation / Vorbereitung

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAßE	NUMERO CASSETTI DRAWERS NUMBER NOMBRE DE TIROIRS ANZAHL DER SCHUBLÄDEN
7CNN1A 7CNN11A 7CNN2A	basi neutre a giorno neutral base on open cupboard	400x700x900 450x700x900 800x700x900	
7TNN1 7TNN11 7TNN2	top neutro da appoggio neutral top range	400x700x900 450x700x900 800x700x900	
7CCN1 7CCN11	basi neutre con cassetti neutral base with drawers	400x700x900 450x700x900	3 3

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAßE	KW KW KW KW	KW FORNO KW OVEN KW FOUR KW OFEN	KW TOT KW TOT KW TOT KW TOT	V\HZ V\HZ V\HZ V\HZ	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE KAPAZITÄT
CPSE1A CPSE2A	cucina a piastre elettriche vano a giorno electric single plates range on open base	450x900x900 900x900x900	4x2 4x2		8 16	400/50 400/50	300x300 cad./each
CPSE2FE	cucina a piastre elettriche base con forno elettrico electric single plates with electric oven	900x900x900	4x4	6	22	400/50	300x300 cad./each + forno GN 2/1
TPSE1 TPSE2	cucina a piastre elettriche top da appoggio electric single plates top range	450x900x250 900x900x50	4x2 4x4		8 16	400/50 400/50	300x300 cad./each

Sistemi di cottura ad incasso



Drop-in cooking system

Systèmes de cuisson à encastrer

Einbau-Kochsysteme



La gamma comprende le versioni elettriche più usate della cottura.

Il campo di applicazione è vastissimo, si spazia da una piccola cucina integrata realizzata a misura ad un self service o ad un banco bar.

- Il foro sul piano è intercambiabile.
- Il posizionamento dei comandi può essere stabilito volta per volta a seconda delle esigenze del Cliente.
- Questo sistema ha la massima versatilità e lo stesso rendimento della serie 700 professionale.



Range includes electric version most used in cooking. The application it's very extensive, from the small kitchen integrated made to measure to a self-service or a bar counter.

- Hole on worktop is interchangeable.
- Placement of controls can be fixed each time up to Customer needs.
- This system has the maximum versatility and the same efficiency of series 700 professional.



La gamme prévoit les versions électriques de la cuisine la plus utilisée.

Les possibilités d'utilisation sont très vastes, à partir d'une petite cuisine intégrée et étudiée sur mesure jusqu'à un self-service ou au comptoir d'un bar.

- Die Öffnung auf der Arbeitsfläche ist austauschbar.
- Der Bedienungskasten kann je nach Kundenwunsch positioniert werden.
- Höchste Vielseitigkeit und Leistung der 700 Linie.



Das sortiment umfasst elektrische versionen gebrauchtes speise.

Das Applikationsfeld ist sehr groß und geht von den kleineren angepassten Küchen bis zum Self-Service oder Bartheken.

- Position de la découpe sur le plan au choix du Client.
- Commandes placées selon exigences.
- Ce système offre beaucoup de possibilités alternatives et donne les même résultats que la série 700 professionnelle.



Sistemi di cottura ad incasso

Drop-in cooking system

Systèmes de cuisson à encastrer

Einbau-Kochsysteme

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAßE	KW KW KW	KW TOT KW TOT KW TOT	V\HZ V \HZ V \HZ	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE KAPAZITÄT
7DPSE1 7DPSE2	drop-in piastre singole elettriche electric single plate built in	400x700 800x700	5,2x1 5,2x2	5,2 10,4	400\50 400\50	
7DCPE1 7DCPE2	drop-in cuocipasta elettrico electric pasta cooker built in	400x700 800x700	7x1 7x2	7 14	400\50 400\50	28 L 28X2 L
7DVCE1	drop-in vetroceramica elettrico electric pyroceram built in	400x700	4,4	4,4	400\50	

Pentole

Boiling pans Marmites Töpfe



Pentole indirette elettriche

Pentole indirette a gas

Vasca di cottura con fondo in AISI 316 specifico per trattare prodotti particolarmente acidi e pareti in AISI 304. Intercapedine in AISI 304. Coperchio bilanciato in AISI 304 dotato di maniglia atermica. Cerniera a baionetta per modelli da 50 lt. Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore.



Indirect electric boiling pans

Indirect gas boiling pans

Cook tank with AISI 316 bottom specifically for particularly acidic products and walls made out of AISI 304. Tub made out of AISI 304. Balanced lid in AISI 304 equipped with heat absorbing handle. Bayonet hinge for 50 lt. models.

Thermal insulation ensured by thick fibreglass panels



Marmites indirectes électriques

Marmites indirectes à gaz

Bac de cuisson avec fond en AISI 316 spécifique le traitement des produits très acides et parois en AISI 304. Chambre vide en AISI 304. Couvercle balancé en AISI 304 équipé d'une poignée non-thermique. Charnière à encastrer pour les modèles de 50 l. Isolation thermique garantie par des panneaux en fibre de verre ayant une épaisseur importante.



Elektro-Kochkessel indirekt beheizt

Gas-Kochkessel indirekt beheizt

Kochwanne mit Boden aus AISI 316 zur Behandlung, speziell für säurehaltige Produkte mit Seitenteilen aus AISI 304. Zwischenmantel aus AISI 304.

Federentlasteter Deckel aus AISI 304 mit thermisch nichtleitendem Griff. Bajonettsscharnier für 50 lt. Modelle.

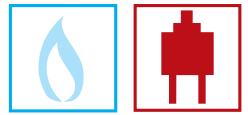
Die thermische Isolierung wird durch starke Glasfasern garantiert.



Pentole
Boiling pans
Marmites
Töpfe

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAßE	KW TOT KW TOT KW TOT KW TOT	V\HZ V\HZ V\HZ V\HZ	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE KAPAZITÄT
PM7IG050	pentola a gas indiretta / indirect gas boiling pan	800x700x900	15,5		50 L
PM7IE050	pentola elettrica indiretta / indirect electric boiling pan	800x700x900	9	400\50	50 L
PM8IG150	indirect gas boiling pan	800x900x900	21		150 L
PM8IE150	indirect electric boiling pan	800x900x900	18	400\50	150 L





Bratt-pans Cuiseurs Bräter



Brasiere rettangolari - Vasca di cottura con fondo e pareti in AISI 304. Recipiente con ribaltamento manuale su asse anteriore con vite s/fine comandata da volantino. Coperchio bilanciato in AISI 304 dotato di maniglione ergonomico o maniglie in materiale atermico.

- Gas - Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento. Accensione tramite sistema a carica continua alimentato da una pila (1,5 V) e fiamma pilota. Valvola termostatica con sistema di sicurezza a termocoppia e regolazione temperatura da 50°C a 300°C. Immissione acqua tramite rubinetto e canna di erogazione fissata sul camino.
- Elettrico - Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega Incoloy-800. Termostato per regolazione temperature da 45°C a 300°C. Termostato di sicurezza in caso di funzionamento anomalo. Immissione acqua in vasca tramite rubinetto e canna di erogazione fissata sul camino.



Rectangular brazier - Cook tank and bottom and walls made out of AISI 304. Tank with manual tilting on the front axis with handwheel controlled screws. Balanced lid in AISI 304 equipped with ergonomic handle or handles made out of heat absorbing material.

- Gas - Heating through high performance tubular burners. Ignition using a continuous load powered by a (1.5 V) battery and pilot flame. Thermostatic valve with thermocouple safety system and temperature adjustment from 50°C to 300°C. Water intake via tap and spout mounted on the stack.
- Electric - Heating through armored alloy elements in Incoloy-800. Thermostat for adjusting temperature from 45°C to 300°C. Safety thermostat in case of malfunction. Water intake via tap and spout mounted on the stack.



Cuiseurs rectangulaires - Bac de cuisson avec fond et parois en AISI 304. Conteneur avec renversement manuel sur l'axe antérieur par une vis sans fin contrôlée par un petit volant. Couvercle balancé en AISI 304 équipé d'une grande poignée ergonomique ou de poignées en matériau non-thermique.

- Gaz - Chauffage moyennant des brûleurs tubulaires très performants. Allumage par système de chargement continu alimenté par une pile (1,5 V) et flamme pilote. Soupape thermostatique avec système de sécurité par thermocouple et réglage de la température de 50°C à 300°C. Introduction de l'eau par robinet et col de cygne installés sur la cheminée.
- Electrique - Chauffage moyennant des résistances blindées en alliage Incoloy-800. Thermostat pour le réglage de la température de 45°C à 300°C. Thermostat de sécurité en cas de fonctionnement incorrect. Introduction de l'eau dans le bac par robinet et col de cygne installés sur la cheminée.



Rechteckige Bräter - Kochwanne mit Boden und Seitenteilen aus AISI 304. Behälter mit manueller Kippung auf Vorderachse mit Endlosschraube, mit Handrad gesteuert. Federentlasteter Deckel aus AISI 304 mit ergonomischem Griff oder thermisch nichtleitendem Griff.

- Gas - Mit Hochleistungs-Brennerstäben beheizt. Einschalten mit System mit kontinuierlicher Ladevorrichtung, versorgt durch eine Batterie (1,5 V) und mit gesteuerter Flamme. Thermostatische Ventile Strahlungsthermoelement mit Sicherheitssystem Und Temperaturinstellung von 50°C bis 300°C. Wassereinlass durch Wasserhahn und am Kamin befestigtes Auslaufrohr.
- Elektro - Beheizung durch gekapselte Incoloy-800 Widerstände. Thermostat zur Regulierung der Temperatur von 45°C bis 300°C. Sicherheitsthermostat für den Fall von Funktionsstörungen. Wassereinlass durch Wasserhahn und am Kamin befestigtes Auslaufrohr.



Brasiere
Bratt-pans
Cuiseurs
Bräter

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAÙE	KW TOT KW TOT KW TOT KW TOT	V\HZ V\HZ V\HZ V\HZ	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE KAPAZITÄT	TIPO TYPE TYPE TYP
BM7G050I	brasiera gas meccanica / gas bratt pan	800x700x900	12		50 L	a1
BM7E050I	brasiera elettrica meccanica / electric bratt pan	800x700x900	8,7	400/50	50 L	
BM8G080I	brasiera gas meccanica / gas bratt pan	800x900x900	22		80 L	a1
BM8E080I	brasiera elettrica meccanica / electric bratt pan	800x900x900	10	400/50	80 L	

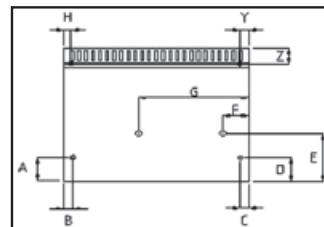
Predisposizione utenze

Predisposition utilities

Préparation pour connections de l'eau et de l'électricité

Anschlussvorbereitung

Cucine a gas - Gas coking range - Cuisinières à gaz - Gas Herde



CODICE CODE CODE ARTIKELNR	ALIMENTAZIONE (GAS) POWER (GAS) ALIMENTATION (GAZ) SPEISUNG (GAS) M 1/2" - A X B	SCARICO ACQUA WATER UNLOAD EVACUATION EAU WASSERABLAUF Y X Z	CARICO ACQUA WATER LOAD CHARGEMENT EAU WASSERZLAUF F 1/2" - C X D	SCARICO LIQUIDI LIQUIDS UNLOAD EVACUATION LIQUIDES ABLAUF FLÜSSIGK F 1" - E X F	SCARICO LIQUIDI LIQUIDS UNLOAD EVACUATION LIQUIDES ABLAUF FLÜSSIGK F 1" - EX G
7CCPG1 - 9CCPG1 - 9CCPG1P	210X20	/	30X220	290 X 85	/
7CCPG2 - 9CCPG2 - 9CCPG2P	210X20	/	30X220	290 X 85	290 X 490
7CFFG1SI - 9CFFG1SI - 7/9CFFG1D	215X20	/	/	/	/
7CFFG2SI - 9CFFG2SI - 7/9CFFG2D	215X20	/	/	/	/
7CFFG288 - 9CFFG288	360X40	/	/	/	/
CFFG1 - CFFG2	205X30	/	/	/	/
FRGP45	205X30	/	/	/	/
7CFLG2DA/12	215X40	/	/	/	/
7CFLG2A/12 - 9CFLG2A/12	215X20	/	/	/	/
7CFLG2PA/12 - 9CFLG2PA/12	215X20	/	/	/	/
7CFLG4DA/12	215X40	/	/	/	/
7CFLG4A/12 - 9CFLG4A/12	215X20	/	/	/	/
7CFLG4PA/12 - 9CFLG4PA/12	215X20	/	/	/	/
7CFLG4FG/12 - 9CFLG4FG/12	215X20	/	/	/	/
7CFLG4FGP/12 - 9CFLG4FGP/12	215X20	/	/	/	/
7CFLG4FGD/12	215X20	/	/	/	/
7CFLG6DA/12	215X20	/	/	/	/
7CFLG6A/12 - 9CFLG6A/12	215X20	/	/	/	/
7CFLG6PA/12 - 9CFLG6PA/12	215X20	/	/	/	/
7CFLG6FGD/12	215X20	/	/	/	/
7CFLG6FG/12 - 9CFLG6FG/12	215X20	/	/	/	/
7CFLG6FGP/12 - 9CFLG6FGP/12	215X20	/	/	/	/
7CGG2AV - 9CGG2AV	225 X 20	142X82	30X260	/	/
7CGG2AV - 9CGG4AV	225 X 20	142X82	30X260	/	/
7CGG6AV - 9CGG6AV	225 X 20	142X82	30X260	/	/
CGG2V	205 X 30	142X82	30X260	/	/
CGG4V	205 X 30	142X82	30X260	/	/
CGG6V	205 X 30	142X82	30X260	/	/
7CFTG2LA - 9CFTG2LA	225 X 20	/	/	/	/
7CFTG2LRA - 9CFTG2LRA	225 X 20	/	/	/	/
7CFTG2RA - 9CFTG2RA	225 X 20	/	/	/	/
7CFTG4LA - 9CFTG4LA	225 X 20	/	/	/	/
7CFTG4LRA - 9CFTG4LRA	225 X 20	/	/	/	/
7CFTG4RA - 9CFTG4RA	225 X 20	/	/	/	/
CFTG2LA - CFTG2LRA - CFTG2RA	205 X 30	/	/	/	/
CFTG4LA - CFTG4LRA - CFTG4RA	205 X 30	/	/	/	/
TE1200/FE - TE1200	250 X 45	/	/	/	/
TE1600/FE - TE1600	250 X 45	/	/	/	/
			CARICO ACQUA F 1/2" - A X B		
BM7G050 - BM8G050	280 X 80		360 X 80		
CODICE CODE CODE ARTIKELNR	ALIMENTAZIONE (GAS) POWER (GAS) ALIMENTATION (GAZ) SPEISUNG (GAS) M 1/2" - H X Z	ALIMENTAZIONE (GAS) POWER (GAS) ALIMENTATION (GAZ) SPEISUNG (GAS) M 1/2" - C X D	SCARICO ACQUA WATER UNLOAD EVACUATION EAU WASSERABLAUF Y X Z	CARICO ACQUA WATER LOAD CHARGEMENT EAU	CARICO ACQUA WATER LOAD CHARGEMENT EAU
7TFLG2D/12	20 X 90	/	/	/	
7TFLG2/12 - 9TFLG2/12	20 X 90	/	/	/	
7TFLG2P/12 - 9TFLG2P/12	20 X 90	/	/	/	
7TFLG4D/12	20 X 90	/	/	/	
7TFLG4/12 - 9TFLG4/12	20 X 90	/	/	/	
7TFLG4P/12 - 9TFLG4P/12	20 X 90	/	/	/	
7TFLG6D/12	20 X 90	/	/	/	
7TFLG6/12 - 9TFLG6/12	20 X 90	/	/	/	
7TFLG6P/12 - 9TFLG6P/12	20 X 90	/	/	/	
7TGG2V - 9TGG2V	19 X 79	/	145X270	260X30	
7TGG4V - 9TGG4V	19 X 79	/	145X270	260X30	
7TGG6V - 9TGG6V	19 X 79	/	145X270	260X30	
TGG2V	30 X 80	/	145X270	260X30	
TGG4V	30 X 80	/	145X270	260X30	
TGG6V	30 X 80	/	145X270	260X30	
7TFTG2L - 9TFTG2L	19 X 79	/	/	/	
7TFTG2LR - 9TFTG2LR	19 X 79	/	/	/	
7TFTG2R - 9TFTG2R	19 X 79	/	/	/	
7TFTG4L - 9TFTG4L	19 X 79	/	/	/	
7TFTG4LR - 9TFTG4LR	19 X 79	/	/	/	
7TFTG4R - 9TFTG4R	19 X 79	/	/	/	
TFTG2L - TFTG2LR - TFTG2R	30 X 80	/	/	/	
TFTG4L - TFTG4LR - TFTG4R	30 X 80	/	/	/	
PM7IG050	/	40 X 380	/	580 X 40	
PM8IG150	/	40 X 380	/	580 X 40	



PER TUTTI I FRY-TOP VERSIONE CROMATA (CR) STESSE CARATTERISTICHE

Predisposizione utenze

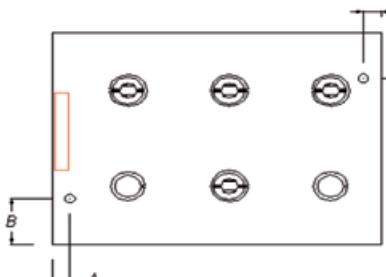
Predisposition utilities

Préparation pour connections de l'eau et de l'électricité

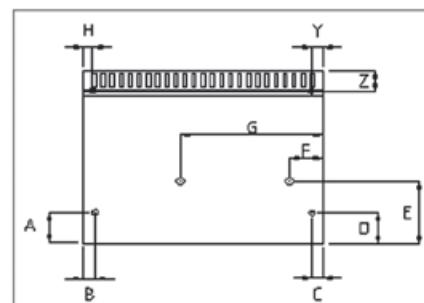
Anschlussvorbereitung

Cucine a gas passanti - Open flame loop cookers - Cuisinières à gaz traversantes - Kochherde mit durchgehender Oberfläche und offener Flamme

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	ALIMENTAZIONE (GAS) POWER (GAS) ALIMENTATION (GAZ) SPEISUNG (GAS) M 1/2" - A X B	ALIMENTAZIONE (GAS) POWER (GAS) ALIMENTATION (GAZ) SPEISUNG (GAS) M 1/2" - C X D
10PCFLG2A/12	70X215	215X70
10PCFLG2PA/12	70X215	215X70
12PCFLG2A/12	70X215	215X70
12PCFLG2PA/12	70X215	215X70
10PCFLG4A/12	70X215	215X70
10PCFLG4PA/12	70X215	215X70
12PCFLG4A/12	70X215	215X70
12PCFLG4PA/12	70X215	215X70
10PCFLG6A/12	70X215	215X70
10PCFLG6PA/12	70X215	215X70
12PCFLG6A/12	70X215	215X70
12PCFLG6PA/12	70X215	215X70
10PCFLG4FG/12	70X215	215X70
10PCFLG4FGP/12	70X215	215X70
12PCFLG4FG/12	70X215	215X70
12PCFLG4FGP/12	70X215	215X70
10PCFLG6FG/12	70X215	215X70
10PCFLG6FGP/12	70X215	215X70
12PCFLG6FG/12	70X215	215X70
12PCFLG6FGP/12	70X215	215X70



- Schema per risalire alla predisposizione delle utenze a pavimento
- Scheme for preparation of utilities at the floor
- Schéma pour préparer les connections de l'eau et de l'électricité au sol
- Schemen für die Bodenverlegung der Anschlussvorbereitung



Cucine elettriche - Electric range - Cuisinières électriques - Elektro Herde

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	ALIMENTAZIONE (ELET) POWER (ELECT) ALIMENTATION (ELECT) SPEISUNG (ELEKT) A X B	ALIMENTAZIONE (ELET) POWER (ELECT) ALIMENTATION (ELECT) SPEISUNG (ELEKT) H X Z	CARICO ACQUA WATER LOAD CHARGEMENT EAU WASSERZULAUF F 1/2" - C X D	SCARICO LIQUIDI LIQUIDS UNLOAD EVACUATION LIQUIDES ABLAUF FLÜSSIGK F 1" - EX F	SCARICO LIQUIDI LIQUIDS UNLOAD EVACUATION LIQUIDES ABLAUF FLÜSSIGK F 1" - EX G
7CCPE1 - 9CCPE1	220 X 27	/	31 X 220	290 x 87	/
7CCPE2 - 9CCPE2	220 X 27	/	31 X 220	290 x 87	290 X 490
7CBME1A - 9CBME1A	220 X 27	/	/	/	/
7CFFE18 - 9CFFE18 - 79CFFE18D	220 X 27	/	/	/	/
7CFFE218 - 9CFFE218 - 79CFFE218D	220 X 27	/	/	/	/
7CFFE288 - 9CFFEE288	220 X 27	/	/	/	/
CFFE1	194 X 30	/	/	/	/
CFFE2	194 X 30	/	/	/	/
7CFTE1LA - 9CFTE1LA	220 X 27	/	/	/	/
7CFTE2LA - 9CFTE2LA	220 X 27	/	/	/	/
7CFTE1LRA - 9CFTE1LRA	220 X 27	/	/	/	/
7CFTE2LRA - 9CFTE2LRA	220 X 27	/	/	/	/
7CFTE1RA - 9CFTE1RA	220 X 27	/	/	/	/
7CFTE2RA - 9CFTE2RA	220 X 27	/	/	/	/
CFTE1LA - CFTE1LA - CFTF1RA	194 X 30	/	/	/	/
CFTE2LA - CFTE2LA - CFTF2RA	194 X 30	/	/	/	/
7CPSE1A - 9CPSE1A	220 X 27	/	/	/	/
7CPSE2A - 9CPSE2A	220 X 27	/	/	/	/
7CPSE2FE - 9CPSE2FE	220 X 27	/	/	/	/
CPSE1A - CPSE2A - CPSE2FE	194 X 30	/	/	/	/
7VCCE1A - 9VCCE1A	220 X 27	/	/	/	/
7VCCE2A - 9VCCE2A	220 X 27	/	/	/	/
7TPSE1 - 9TPSE1	/	60 X 30	/	/	/
7TPSE2 - 9TPSE2	/	60 X 30	/	/	/
7TVCE1 - 9TVCE1	/	60 X 30	/	/	/
7TVCE2 - 9TVCE2	/	60 X 30	/	/	/
7TFTE1 - 9TFTE1	/	60 X 30	/	/	/
7TFTE2 - 9TFTE2	/	60 X 30	/	/	/
7TFTE1LR - 9TFTE1LR	/	60 X 30	/	/	/
7TFTE2LR - 9TFTE2LR	/	60 X 30	/	/	/
7TFTE1R - 9TFTE1R	/	60 X 30	/	/	/
7TFTE2R - 9TFTE2R	/	60 X 30	/	/	/
TFTE1 - TFTE1LR - TFTE1R	/	34 X 38	/	/	/
TFTE2 - TFTE2LR - TFTE2R	/	34 X 38	/	/	/
CODICE CODE CODE ARTIKELNR	ALIMENTAZIONE (ELET) POWER (ELECT) ALIMENTATION (ELECT) SPEISUNG (ELEKT) A X B	ALIMENTAZIONE (ELET) POWER (ELECT) ALIMENTATION (ELECT) SPEISUNG (ELEKT) C X D	CARICO ACQUA WATER LOAD CHARGEMENT EAU WASSERZULAUF F 1/2" - C X D	CARICO ACQUA WATER LOAD CHARGEMENT EAU WASSERZULAUF F 1/2" - A X B	
PM7IE050	/	180 X 40	580X40	/	
BM7E050	280 X 40	/	/	360 X 40	
PM8IE150	/	180 X 40	580X40	/	
BM8E080	280 X 40	/	/	360 X 40	

PER TUTTI I FRY-TOP VERSIONE CROMATA (CR) STESSE CARATTERISTICHE



INOX B.I.m.

KITCHEN EQUIPMENT

Combi Grill +

La qualità e la varietà di ricette non hanno più bisogno di grandi spazi

Quality and great variety of recipes do not need big spaces anymore

Combi Grill réduit l'espace de cuisson pour des variétés de recettes nombreuses

Qualität und Rezeptvielfalt brauchen keinen großen Platz mehr



Griglia diretta

- Questo allestimento è indicato per le carni grasse o comunque dove la cottura deve mantenere idratato il prodotto (filetto/fiorentina).
- Il sistema diretto massimizza la produzione di vapore che, oltre ad idratare, se aggiunte delle essenze nella vasca, aromatizza la grigliata.



Grill only

- The set up is suitable for meats or for those dishes where cooking must keep the food moisturized (fillet / T-bone steak).
- The direct system allows for the circulation of steam that not only moisturizes the food but allows for its flavoring when spices are added in the basin.



Grillade directe à barreaux

- Cette solution est indiquée pour la cuisson des viandes grasses ou pour les plats où la cuisson doit maintenir le produit hydraté (filet / entrecôte).
- La chauffe directe permet une production de vapeur élevée qui, outre l'hydratation, aromatise la grillade si des épices sont ajoutées dans le bac.



Kontaktgrill

- Diese Ausstattung eignet sich für fetthaltiges Fleisch oder für eine Zubereitung, die die Feuchtigkeit des Grillgutes aufrecht erhalten soll (Filet/T-Bone-Steak).
- Das Kontaktssystem sorgt für eine optimale Bildung von Dampf, wobei außer der Versorgung mit Feuchtigkeit durch beigelegte Gewürzesssenzen in der Schale das Grillgut aromatisiert wird.



Griglia pietra lavica (disponibile a richiesta)

- Questo allestimento è utilizzato per la cottura alla griglia tradizionale con pietra lavica.
- Raggiunto il regime permette di mantenere una temperatura costante e uniforme.



Grill with lava stone (available on request)

- This set up is used for cooking with gas and by means of the traditional grid with lava stone.
- Once temperature is reached it is kept constant and uniform.



Grille Pierre volcanique (disponible sur demande)

- Cuisson à gaz avec la grille traditionnelle et la pierre.
- Température maintenue et constante.



Lavastein-Grill (auf Anfrage lieferbar)

- Diese Ausstattung wird für das traditionelle Grillen mit gasbeheiztem Lavastein verwendet.
- Nach Erreichen der Grilltemperatur wird diese konstant und gleichmäßig aufrechterhalten.



...una sola macchina... Combi Grill +

... one equipment... Combi Grill +
... un seul équipement... Combi Grill +
... nur ein Gerät... Combi Grill +



Fry Top

- Questo allestimento consente una distribuzione ottimale e uniforme della temperatura.
- È indicata per tutte le cotture alla piastra, che può essere liscia o rigata.
- Ideale per verdure e pesce delicato, per tigelle e piadine.
- Alla massima potenza raggiunge i 380°C e questo la rende utilizzabile anche come tutta piastra per pentole, pentolini, ...



Fry Top

- This set up allows a perfect and uniform distribution of temperature.
- It is recommended for all top cooking that are either straight or striped.
- Perfect for vegetables, fish and thin soft breads that could easily burn if in contact with fire.
- With maximum heat it can arrive at 380°C and pots and pans can safely be placed on top.



Fry Top

- Permet une distribution optimale et uniforme de la température.
- Approprié pour toutes les cuissons sur plaque lisse aussi bien que rainurée.
- Idéal pour les légumes et le poisson délicat comme pour les pains délicats qui brûleraient vite.
- A sa puissance maximum il atteint 380°C et ceci permet de l'utiliser aussi comme plaque uniquement pour toutes les casseroles, ...



Fry Top

- Diese Ausstattung erlaubt eine optimale und gleichmäßige Verteilung der Temperatur.
- Geeignet für alle gebratenen Zubereitungen, glatt oder mit Bratstreifen.
- Ideal für Gemüse oder delikaten Fisch und Fladenbrote.
- Mit einer Höchsttemperatur von 380°C eignet sich diese Kochplatte auch für Kochgeschirr, Töpfe, ...



Brasiera

- Questo allestimento permette di fare cotture di diverso genere: risotti, sughi, padellate di carne e verdure, ...



Brasserie pan

- This set up allows for different cooking scenarios including risotto, sauces, dishes with combinations of meat and vegetables, ...



Brasserie

- Permet plusieurs cuissons différentes: riz, sauces et ensembles de viandes et légumes à l'étuvée, ...



Schmorgrill

- Diese Ausstattung ermöglicht verschiedene Zubereitungsarten: Reisgerichte, Saucen, Fleisch- und Gemüsepfannen, ...

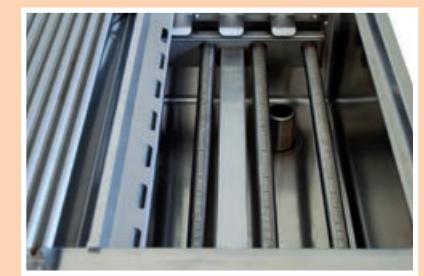


Le funzioni di Combi Grill +

Combi Grill + Settings

Les fonctions de Combi Grill +

Die Kombigrill + Funktionen



Combi Grill +

- È dotato di una vasca con troppo pieno per la migliore pulizia nel minor tempo.
- Il carico può rimanere aperto a filo d'acqua per reintegrare quella evaporata oppure a flusso più consistente per mantenere l'acqua pulita dai grassi e sufficientemente fredda da non evaporare.
- È configurabile in 4 funzioni semplicemente "appoggiando" gli accessori sopra al piano cottura senza la necessità di una predisposizione dalla fabbrica.
- Gli accessori possono essere acquistati separatamente.
- Le funzioni sono:
 - Griglia a scambio diretto → Griglia pietra lavica
 - Piastra → Brasiera
- Tutte le versioni hanno un range di temperatura da 220° a 380°C.
- Nel caso di carni di spessore alto o particolarmente grasse, è consigliabile utilizzare l'allestimento griglia diretta a 220°/250°C. Si garantisce così una cottura uniforme e senza combustioni.



Combi Grill +

- Is equipped with a basin having a safety valve to avoid overflowing so that you can clean in the minimum time.
- Water flow can remain open in order to always top levels replacing evaporating water or else water flow can be set in order to keep water clean from fats and cold enough not to evaporate.
- Can be set to 4 functions by simply "positioning" the accessories on the cooking top with no need for pre-preparation by the factory.
- Accessories can be bought separately.
- Functions are:
 - Grill with direct exchange → Grill with lava stone
 - Fry top → Brasserie pan
- All versions have temperature levels going from 220° to 380°C.
- For thick or very fat meat, it is advisable to use the settings called direct grill at 220°/250°C. Uniform cooking with no combustions is guaranteed.



Combi Grill +

- Equipé d'un bac avec surverse pour un nettoyage meilleur demandant un temps limité.
- Le chargement de l'eau peut rester ouvert à fil d'eau afin de remplacer l'eau évaporée ou bien il peut prévoir un chargement plus consistant afin de garder l'eau nettoyée des graisses et suffisamment froide pour qu'elle n'évapore pas.
- Préparation de l'article selon 4 fonctions tout simplement "en plaçant" les accessoires sur le plan de cuisson sans besoin d'une prédisposition en usine.
- Les accessoires peuvent être achetés séparément.
- Les fonctions peuvent être choisies parmi:
 - Grille à barreaux, échange direct → Grille pierre volcanique
 - Plaque → Grille Brasserie
- Toutes les versions présentent une gamme de température allant de 220° à 380°C.
- Dans le cas de viandes avec une épaisseur importante, il est conseillé d'utiliser un système de grille à barreaux directe à 220°/250°C. Ainsi une cuisson uniforme et sans combustions est garantie.



Combi Grill +

- Ausstattung mit Becken und Überlaufschutz für beste Säuberung mit wenig Zeitaufwand.
- Der Zulauf kann bei fein nachlaufendem Wasser offen bleiben, um das verdampfte zu ergänzen oder bei stärkerem Wasserlauf, um das Wasser frei von Fettrückständen und so kalt zu halten, dass es nicht verdampft.
- Kann mit 4 Funktionen konfiguriert werden, indem das Zubehör einfach auf die Kochfläche "aufgelegt" wird, ohne eine werkseitige Voreinrichtung.
- Die Zubehörteile können einzeln gekauft werden.
- Es sind folgende Funktionen erhältlich:
 - Kontaktgrill → Lavastein-Grill
 - Bratfläche → Schmorbecken
- Alle Ausführungen verfügen über eine Temperaturskala von 220° bis 380°C.
- Bei dicken oder besonders fetthaltigen Fleischstücken ist die Verwendung des Kontaktgrills bei 220°/250°C empfehlenswert. Auf diese Weise wird gleichmäßiges Garen ohne Verbrennen garantiert.

Le caratteristiche / Characteristics / Les caractéristiques / Die Eigenschaften



Passo 450

- Le versioni Passo 450 hanno il piano cottura maxi.
- Sono altamente produttive.



Space 450

- Versions with Space 450 have the longest cooking top.
- They are extremely productive.



Espace 450

- Les versions Espace 450 ont le plan de cuisson maximum.
- Elles sont extrêmement productives.



Kochfläche 450

- Die Ausführungen 450 verfügen über eine Maxi-Kochfläche.
- Hohe Produktivität.



Tutti i modelli sono disponibili,
a richiesta, con maniglia grigia

All models are available,
on request, with grey handle



Passo 400

- Le versioni Passo 400 rappresentano lo standard di mercato.
- Hanno una elevata produttività e dimensioni contenute.



Space 400

- The versions with Space 400 are the market standard.
- They give the highest production with limited dimensions.



Espace 400

- Les versions Espace 400 représentent le standard du marché.
- Production élevée pour des dimensions limitées.



Kochfläche 400

- Die Ausführungen Kochfläche 400 stellen den Marktstandard dar.
- Hohe Produktivität und kompakte Maße.



Scheda tecnica

Technical details

Fiche technique

Technische merkmale



Griglia diretta a gas (passo 400 prof. 700/900)

Gas direct grill (space 400 depth 700/900)

Grille à barreaux directe à gaz (espace 400 prof. 700/900)

Kontaktgrill Gas (Kochfläche 400 Tiefe 700/900)

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAÙE	KW KW KW KW	KW TOT KW TOT KW TOT KW TOT	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE KAPAZITÄT
7CGG2AV	griglia diretta a gas vano giorno direct grill gas with open cupboard grille directe à gaz ouvert Kontaktgrill Gasbetrieb m. Fach	450x700x900	9x1	9	365x460
7CGG4AV		800x700x900	9x2	18	730x460
7CGG6AV		1200x700x900	9x3	27	1095x460
7TGG2V	griglia diretta gas top da appoggio gas direct grill with top to place accessories Kontaktgrill Gasbetrieb Auflagefl. grille directe à gaz avec dessus à poser	450x700x420	9x1	9	365x460
7TGG4V		800x700x420	9x2	18	730x460
7TGG6V		1200x700x420	9x3	27	1095x460
9CGG2AV	griglia diretta a gas vano giorno direct grill gas with open cupboard grille directe à gaz ouvert Kontaktgrill Gasbetrieb m. Fach	450x900x900	12,5x1	12,5	365x660
9CGG4AV		800x900x900	12,5x2	25	730x660
9CGG6AV		1200x900x900	12,5x3	37,5	1095x660
9TGG2V	griglia diretta gas top da appoggio gas direct grill with top to place accessories Kontaktgrill Gasbetrieb Auflagefl. grille directe à gaz avec dessus à poser	450x900x420	12,5x1	12,5	365x660
9TGG4V		800x900x420	12,5x2	25	730x660
9TGG6V		1200x900x420	12,5x3	37,5	1095x660

Griglia diretta a gas (passo 450 prof. 900)

Gas direct grill (space 450 depth 900)

Grille directe à gaz (espace 450 prof. 900)

Kontaktgrill Gas (Kochfläche 450 Tiefe 900)

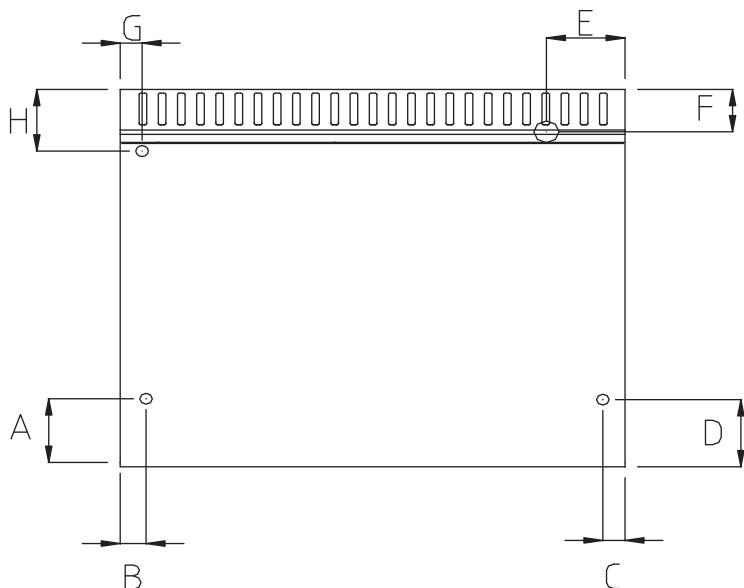
CODICE CODE CODE ARTIKELNR	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MAÙE	KW KW KW KW	KW TOT KW TOT KW TOT KW TOT	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE KAPAZITÄT	TIPO TYPE TYPE TYP
CGG2V	griglia diretta a gas vano giorno direct grill gas with open cupboard grille directe à gaz ouvert Kontaktgrill Gasbetrieb m. Fach	520x900x900	12,5x1	12,5	415x660	a1\b21
CGG4V		900x900x900	12,5x2	25	830x660	a1\b21
CGG6V		1350x900x900	12,5x3	37,5	1245x660	a1\b21
TGG2V	griglia diretta gas top da appoggio gas direct grill with top to place accessories Kontaktgrill Gasbetrieb Auflagefl. grille directe à gaz avec dessus à poser	520x900x420	12,5x1	12,5	415x660	a1\b21
TGG4V		900x900x420	12,5x2	25	830x660	a1\b21
TGG6V		1350x900x420	12,5x3	37,5	1245x660	a1\b21

Schema utenze

Instruction Manual

Schéma installation

Anleitung



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze a pavimento.

Table for the preparation of utilities from the floor.

Ce schéma est livré sous pochette avec chaque appareil.

Schema für die Anordnung der Versorgungsanschlüsse auf dem Fußboden.

Griglie a gas

Gas grills

Grilles à gaz

Gasgrills

CODICE CODE CODE ARTIKELNR	ALIMENTAZIONE (GAS) POWER (GAS) ALIMENTATION (GAZ) SPEISUNG (GAS) M 1/2"	ALIMENTAZIONE (GAS) POWER (GAS) ALIMENTATION (GAZ) SPEISUNG (GAS) M 1/2"	CARICO ACQUA WATER LOAD CHARGEMENT EAU WASSERZULAUF F 1/2"	SCARICO LIQUIDI LIQUIDS UNLOAD EVACUATION LIQUIDES ABLAUF FLÜSSIGK M 1,5"
	A X B	H X G	C X D	E X F
CGG2V	205 X 30	/	30 X 260	140 X 80
CGG4V	205 X 30	/	30 X 260	140 X 80
CGG6V	205 X 30	/	30 X 260	140 X 80
9CGG2AV	205 X 30	/	30 X 260	140 X 80
9CGG4AV	205 X 30	/	30 X 260	140 X 80
9CGG6AV	205 X 30	/	30 X 260	140 X 80
7CGG2AV	205 X 30	/	30 X 260	140 X 80
7CGG4AV	205 X 30	/	30 X 260	140 X 80
7CGG6AV	205 X 30	/	30 X 260	140 X 80
TGG2V	/	80 X 20	/	150 X 270
TGG4V	/	80 X 20	/	150 X 270
TGG6V	/	80 X 20	/	150 X 270
9TGG2V	/	80 X 20	/	150 X 270
9TGG4V	/	80 X 20	/	150 X 270
9TGG6V	/	80 X 20	/	150 X 270
7TGG2V	/	80 X 20	/	150 X 270
7TGG4V	/	80 X 20	/	150 X 270
7TGG6V	/	80 X 20	/	150 X 270



INOX B.I.m.
KITC HEN EQUIPMENT

MacChef
Solutions for Catering

Refrigerazione e trasformazione alimenti

Refrigeration
Réfrigération
Kühltechnik

Armadi refrigerati MacChef

MacChef refrigerated cabinets



La refrigerazione di MacChef prevede una linea di armadi e una serie di dispositivi tecnologici utili a trasformare la linea della refrigerazione InoxBim in prodotti che hanno tutti i plus della linea MacChef.

La refrigerazione di MacChef si distingue dalla refrigerazione tradizionale per i sistemi di controllo e comunicazione avanzati, il risparmio energetico e per il rispetto dell'ambiente.



MacChef refrigeration line includes a range of cabinets and a series of technological devices useful to transform the InoxBim refrigeration line in products that feature the extra benefits of the MacChef line.

The refrigeration line of MacChef stands out from traditional refrigeration equipment due to the cutting-edge control and communication systems, energy savings and respect for the environment.



INNOVAZIONE TECNOLOGICA INDUSTRIA 4.0

Tutti i modelli sono disponibili,
a richiesta, con maniglia inox blu scuro

All models are available, on request,
with stainless steel dark blue handle



Sistema di controllo e comunicazione avanzati

Il sistema di controllo MacChef è dotato di uno schermo touch screen da 7 pollici, il software offre infinite possibilità di settaggio in funzione degli alimenti da mantenere, gestisce un sistema sofisticato per il risparmio energetico, per il controllo delle date di scadenza degli alimenti e per il controllo delle temperature di mantenimento HACCP.

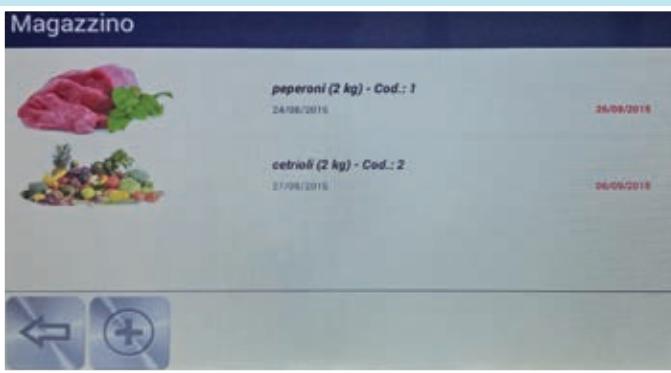
Il software è dotato anche di un sistema di assistenza che se configurato tramite abbonamento con un centro assistenza MacChef, trasmette gli allarmi e avvisa l'assistenza o il manutentore della anomalia. Per poter garantire la comunicazione con l'esterno necessita di una connessione WiFi a router.



Cutting-edge control and communication system

The MacChef control system features a 7 inch touch screen, a software with endless setup options, depending on the food to be preserved, a sophisticated energy saving system for the control of expiry dates of food and for the control of HACCP maintenance temperatures.

The software also features a technical support system that, if set up by means of a subscription to a MacChef customer support, transmits alarms and warns the customer support or the service operator on the fault. To ensure the communication with the external centre, you must provide a WiFi connection with router.



REGISTRO HACCP - Macchina						
Evento	Data Ora	Cod. allarme	Setpoint	Temp. Cella	Mod. lavoro	
Ciclo	22/09/2015 06:28	—	-21,0 °C	-21,0 °C	Sbrinamento	
Ciclo	22/09/2015 06:23	—	-21,0 °C	-17,9 °C	Normale	
Ciclo	22/09/2015 06:18	—	-21,0 °C	-16,3 °C	Normale	
Ciclo	22/09/2015 06:13	—	-18,0 °C	-18,8 °C	Eco	
Ciclo	22/09/2015 06:08	—	-21,0 °C	-21,3 °C	Normale	
Ciclo	22/09/2015 06:03	—	-21,0 °C	-20,5 °C	Normale	

Inizio: 21/09/2015
Fine: 22/09/2015
Ultimo reset: 21/09/2015



Risparmio energetico

Il consumo di energia elettrica è sicuramente una voce importante visti i costi di approvvigionamento e l'inquinamento che deriva dalla sua produzione e sicuramente, all'interno di una cucina o di laboratori per le lavorazioni di alimenti, la refrigerazione è l'attività basilare ma anche quella che consuma più energia elettrica. Per questo la INOX BIM ha realizzato delle macchine che si distinguono per un minor consumo e un minor impatto ambientale. È necessario fare attenzione acquistando un armadio refrigerato economico, dove l'unico scopo del costruttore è renderlo poco costoso, perché il risparmio andrà a discapito del consumo energetico ma soprattutto perché tutto questo è poco rispettoso nei confronti dell'ambiente e del futuro delle nuove generazioni.

Va considerato che ormai tutti gli Stati stanno varando leggi e normative per far sì che i macchinari vengano concepiti rientrando in alcuni parametri relativi al minor consumo e al minor impatto ambientale; conviene quindi trovarsi preparati quando gli eventuali aggiornamenti dovranno essere fatti a norma di legge.

Se poi consideriamo che, con un armadio refrigerato economico, ci troveremmo a spendere molto di più in energia elettrica di ciò che abbiamo risparmiato sull'acquisto, viene naturale pensare che non abbia senso continuare per questa strada.



Energy saving

Energy saving is a major factor, given the rising cost of electricity and the pollution caused by its production; within a kitchen or food-processing plant, refrigeration is undoubtedly fundamental but also the highest energy consumer. This is why INOX BIM has created machines which stand out for their lower energy consumption and reduced environmental impact. Care must be taken when buying a low-cost refrigerated cabinet, where the manufacturer's only aim is to make it as cheap as possible, because this saving may be to the detriment of energy consumption, but particularly because cheap production implies a lack of respect for the environment and future generations.

It is important to consider that all countries are enacting legislation to ensure that products are designed within certain parameters in terms of lower energy use and reduced environmental impact; it is advisable to be prepared for the time when current legislation is updated to take account of new regulations.

Moreover, if we acknowledge that with an inexpensive refrigerated cabinet we end up spending much more on electricity than the amount saved on the purchase price, it is clear that it makes no sense to continue on this path.





MacChef per quanto riguarda il risparmio energetico ha lavorato su 4 punti:

1. Gas R290 (propano) gas a basso potenziale di riscaldamento globale (GWP 3).

Questo tipo di gas ha anche il vantaggio di rendere circa il 10% in più rispetto agli attuali utilizzati.

2. Isolamento delle pareti e del fondo in poliuretano HFO (GWP 0) da 75 mm (90 mm per Classe A) e non da 50-60 mm come i prodotti economici. Avere più isolamento vuole dire mantenere per un periodo maggiore la temperatura impostata all'interno e di fatto cicli di accensione compressore più distanti uno dall'altro e di durata inferiore.



MacChef concerning energy saving has worked on 4 points:

1. R290 refrigerant grade propane, with low global warming potenziale (GWP 3).

This type of gas has the added advantage of being around 10% more efficient than other gases in current use.

2. 75 mm (90 mm for A Class) polyurethane insulation HFO (GWP 0) of base and walls, as opposed to 50-60 mm in cheaper products. Thicker insulation means the desired interior temperature can be maintained for longer, with less frequent and shorter compressor motor cycles.





3. Sbrinamento dell'evaporatore mediante circuito di gas caldo evitando lo sbrinamento tramite resistenza che consumerebbe più energia elettrica.

Il sistema funziona utilizzando un primo circuito a gas caldo che scalda l'evaporatore e non appena l'acqua esce all'esterno con un secondo circuito a gas caldo viene fatta evaporare.

4. Centralina elettronica di controllo a doppia regolazione con algoritmo automatico. Questo permette di impostare due diversi gruppi di parametri, uno per il periodo della giornata dove il personale utilizza i prodotti all'interno dell'armadio e questo prevede che le temperature siano più basse della temperatura limite superiore e che gli sbrinamenti siano il meno possibile per cercare di compensare gli innalzamenti di temperatura che si creano durante le aperture.

Un altro invece per il periodo della giornata dove non ci sono operatori che aprono le porte e le temperature vengono portate al limite alto con un conseguente sensibile risparmio energetico ed eventualmente ci fossero illuminazioni accese verrebbero spente automaticamente.

I due diversi settori vengono gestiti in automatico dalla centralina in base alle registrazioni dei giorni precedenti senza che nessun operatore debba ricordarsi di passare da un settaggio all'altro.

Questi 4 punti assieme possono far risparmiare più del 50% di energia elettrica; ad esempio un armadio 700 litri -2+8 economico può arrivare a consumare 3,5-4 kw al giorno che, nell'arco dell'anno, diventano 1300/1400 kw, mentre con la versione MacChef potremmo arrivare a risparmiare 900 kw all'anno e cioè 2-2,5 kw al giorno.

Proteggere l'ambiente che ci circonda

Niente di più attuale e di più importante di cui parlare.

Abbiamo lasciato questo punto per ultimo perché vorremmo che rimanesse più impresso possibile.

Grazie a questa nuova tecnologia abbiamo la possibilità di trattare meglio l'ambiente in cui viviamo e che lasceremo alle generazioni future, e tutto questo lo possiamo fare risparmiando anche in termini economici, per questo MacChef crede fortemente in questa opportunità e ritiene un peccato non coglierla.

Utilizzare il gas R290 (propano) vuole dire aiutare l'ambiente due volte, direttamente perché è un gas a basso impatto ambientale e indirettamente perché la maggior resa degli impianti in R290 si traduce in minor consumo di energia elettrica e conseguentemente minori emissioni nocive per la sua produzione.

Ad oggi possiamo dire che gli impianti realizzati in R290 riducono le emissioni di CO2 e consumano meno energia elettrica a parità di prestazioni.



3. Defrosting of the evaporator using a hot gas circuit, avoiding defrosting with a resistor, which would use far more electricity. The system works by using a primary hot gas circuit to heat the evaporator, and as soon as the water comes out, a second hot gas circuit evaporates it.

4. Electronic control unit with dual settings and automatic algorithms. This allows two different sets of parameters to be programmed: one for the portion of the day when staff are using the products inside the cabinet - for this the temperature set must be below the upper limit, with as few defrosting cycles as possible, to compensate for the increases in temperature caused by opening the cabinet. A second setting covers the portion of the day when the doors are not opened; the temperature is maintained at the upper limit, with a resulting slight saving in energy use, and if any lights are present these are turned off.

The two different settings are automatically controlled by the unit, according to the recorded data from previous days, without the need for an operator to remember to change the setting.

These 4 points together can give over 50% saving in electricity; for example, an inexpensive 700 litre cabinet with temperature range -2+8 can use 3.5-4 kw per day; in a year this is 1300-1400 kw, while with the MacChef model we can save up to 900 kw per year, i.e. a saving of 2-2.5 kw a day.

Protecting the environment around us

There is nothing more current or more important to discuss.

We have left this point until the end because we want it to make a lasting impression.

Thanks to this new technology we have the possibility to be more respectful of the environment we live in and which we will leave to future generations, and we can do all this in parallel with saving money. This is why MacChef is strongly committed to this opportunity and considers it a duty to take it.

By using R290 propane gas we can help the environment twice over: directly, as it is a low environmental impact gas, and indirectly because the improved performance of units which use R290 translates into lower consumption of electricity and consequently less harmful emissions in electricity production.

Today we can state clearly that units which use R290 reduce CO2 emissions and use less electricity as a ratio to performance.

Armadi refrigerati GRUPPO INCORPORATO / Refrigerated cabinets BUILT-IN UNIT

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIMENSIONI L X P X H DIMENSIONS	CLASSE ENERGETICA ENERGY CLASS	TEMPERATURA D'ESERCIZIO EXERCISE TEMPERATURE	SBRINAMENTO DEFROSTING	EVACUAZIONE CONDENSA CONDENSATION EVACUATION	KW	V\Hz	CAPACITÀ NOMINALE (lt.) NOMINAL CAPACITY	PESO Kg. WEIGHT
71TNACA	frigo 1 porta/fridge 1 door	780x810x2080	A	-2° +8°	gas caldo/warm gas	gas caldo/warm gas	0,20	230/50	700	80
71 TNAC	frigo 1 porta/fridge 1 door	750x810x2050	B	-2° +8°	gas caldo/warm gas	gas caldo/warm gas	0,26	230/50	700	80
70 BTAC	frigo 1 porta/fridge 1 door	750x810x2050	C	-15° -18°	gas caldo/warm gas	gas caldo/warm gas	0,56	230/50	700	80
141 TNAC	frigo 2 porte/fridge 2 doors	1470x810x2050	B	-2° +8°	gas caldo/warm gas	gas caldo/warm gas	0,37	230/50	1400	160
140 BTAC	frigo 2 porte/fridge 2 doors	1470x810x2050	C	-15° -18°	gas caldo/warm gas	gas caldo/warm gas	0,80	230/50	1400	160
91 TNAC	frigo 1 porta/fridge 1 door	790X1010X2090	B	-2° +8°	gas caldo/warm gas	gas caldo/warm gas	0,40	230/50	900	90
90 BTAC	frigo 1 porta/fridge 1 door	790X1010X2090	C	-15° -18°	gas caldo/warm gas	gas caldo/warm gas	0,80	230/50	900	90
CDACP	controllo digitale A CLASS Plus	touch screen 7"					0,01	230/50		

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
71TNACA	1590	600x680x1440	DX / RH
71 TNAC	1560	600x680x1440	DX / RH
70 BTAC	1560	600x680x1440	DX / RH
141 TNAC	1560	1320x680x1440	DX + SX / RH + LH
140 BTAC	1560	1320x680x1440	DX + SX / RH + LH
91 TNAC	1810	640x850x1480	DX / RH
90 BTAC	1810	640x850x1480	DX / RH

Armadi fermalievitazione Macchef

Retarder cabinets Macchef



La linea di armadi per la fermalievitazione MacChef vanta le seguenti caratteristiche:

- monoscocca con isolamento 60 mm (75 mm per il 900 lt) con poliuretano espanso HFO, che ha un livello GWP 0
- temperatura di esercizio cella -6° + 40°C
- dispositivo con controllo digitale totalmente automatizzato rispondente ai requisiti Industria 4.0

Gli armadi fermalievitazione possono svolgere molteplici funzioni fra cui:

- gestione di raffreddamento, riscaldamento, e mantenimento
- funzione di umidificazione/deumidificazione nelle versioni 71FLUMI e 91FLUMI
- gestione e funzionamento tramite lettura temperatura sonde: evaporatore, cella in aspirazione
- funzione di freddo/caldo/mantenimento
- si possono eseguire cicli completi di ferma/lievita impostando tempi e caratteristiche di temperatura, ventilazione.

Naturalmente può essere utilizzato anche per conservare, scongelare, essiccare, etc.



Leavening retarder cabinets MacChef product line boast the following characteristics:

- Monobloc body with 60 mm insulation (75 mm concerning 900 lt) with HFO polyurethane foam which has a GWP level equal to 0
- Cell operational temperature -6° + 40°C
- Device with fully automated digital control embracing Industry 4.0 requirements

Leavening retarder cabinets are able to accomplish with multiple functions, that is to say:

- Cooling, heating and maintenance management
- Functions humidification/dehumidification on models 71FLUMI e 91FLUMI
- Management and operational usage through probes temperature reading: evaporator, aspiration cell
- Cold, heat, maintenance
- Complete leavening retarding cycles can be performed through the setting of timing and characteristics of temperature, ventilation. Naturally, it can also be used for preserving, thawing, desiccating, etc.



INNOVAZIONE TECNOLOGICA INDUSTRIA 4.0



Armadi climatici Macchef

Climatic cabinets Macchef



La linea di armadi climatici MacChef vanta le seguenti caratteristiche:

- monoscocca con isolamento 60 mm (75 mm per il 900 lt) con poliuretano espanso HFO, che ha un livello GWP 0
- temperatura di esercizio cella -6° + 40°C
- gestione umidità
- dispositivo con controllo digitale totalmente automatizzato rispondente ai requisiti Industria 4.0
- ozonizzatore a controllo temporizzato (optional, necessario per fare ricambio aria)
- temperatura ambiente di utilizzo da +18° a +25°C

Gli armadi climatici MacChef possono svolgere molteplici funzioni fra cui:

- gestione di raffreddamento, riscaldamento, e mantenimento
- gestione e funzionamento tramite lettura temperatura sonde: evaporatore, cella in aspirazione, umidità relativa
- funzione di freddo/caldo/mantenimento/umidificazione/deumidificazione/ozonizzazione (optional)
- si possono eseguire cicli completi e personalizzabili di ferma/lievita, stagionatura, frollatura, essicazione, scongelamento, precottura, conservazione a temperatura e umidità controllata e in generale cicli di trasformazione alimenti tramite temperatura/umidità/sanificazione aria/ventilazione



Climatic cabinets MacChef boast the following characteristics:

- Monobloc body with 60 mm insulation (75 mm concerning 900 lt) with HFO polyurethane foam which has a GWP level equal to 0
- Cell operational temperature -6° + 40°C
- Humidity management
- Device with fully automated digital control embracing Industry 4.0 requirements
- Timed control ozonator (optional, necessary to do air exchange)

Climatic cabinets MacChef are able to accomplish with multiple functions, that is to say:

- Cooling, heating and maintenance management
- Management and operational usage through probes temperature reading: evaporator, aspiration cell, relative humidity
- Cold, heat, maintenance, humidification, dehumidification and ozonation (optional) function
- They are able to perform complete cycles regarding leavening retarding, seasoning, maturing, drying, thawing, pre-cooking, storage at controlled temperature and humidity and generally cycles of foods transformation through temperature / damp / air sanitizing / ventilation



INNOVAZIONE TECNOLOGICA INDUSTRIA 4.0

STAGIONATURA FINALE SALUMI - RIEPILOGO PARAMETRI

MANTENIMENTO	RIFERIMENTO REGOLAZIONE TEMPERATURA CELLA	Temperatura sonda cella a + 75°C
CATENSO DI FINE CYCLE	Ciclo a tempo per 10 gg. in 0/26°	
CONTROLO Umidità	90% RH	
SISTEMA DERMADIA	Accessori di 20° ogni 10'	
QUALITÀ DI FUNZIONAMENTO VENTILAZIONE	Accessori di 40° ogni 1'	

MANTENIMENTO

RIFERIMENTO REGOLAZIONE TEMPERATURA CELLA	Temperatura sonda cella a + 122°C
CATENSO DI FINE CYCLE	Ciclo a tempo per 10 gg. in 0/26°





Caratteristiche sistema di controllo e espansione per tele gestione

Il sistema di controllo può gestire 3 funzioni principali: caldo, freddo e mantenimento.
Ogni funzione principale ha diverse sottofunzioni e impostazioni per controllare temperatura, tempi, ventilazione, purezza dell'aria, umidità.
Nella schermata iniziale sono presenti alcuni programmi creati dal produttore, ma l'operatore ne può creare di nuovi per soddisfare le sue esigenze concatenando le funzioni primarie come meglio crede.
È possibile creare programmi per mantenere in umidità controllata, questo per non avere calo peso in alcuni casi e per non far proliferare le muffe in altri, è possibile creare programmi per scongelare, sanificare alimenti e utensili, per trasformare determinati alimenti grazie alle funzioni primarie e secondarie come ad esempio lievitare, essiccare, stagionare, etc.

Sistema di controllo remoto

Il sistema di controllo una volta abilitato dall'abbonamento può dialogare con un web server in maniera bidirezionale.
È possibile verificare e scaricare tutti i dati haccp, eventi ed in più visualizzare il monitor della macchina, i suoi parametri e cosa sta facendo in tempo reale.
In più inserito un indirizzo di posta elettronica può inviare eventuali messaggi di allarme, fermo macchina ecc. Ad un livello successivo che è riservato al tecnico/installatore è possibile anche modificare i parametri e comandare la macchina da remoto in tutte le sue funzioni principali.
È anche possibile da area dedicata su web server attingere alle registrazioni eventi della macchina e poterli utilizzare come finestra di dialogo con altro sistema/software gestionale, logistico, di qualità che l'operatore utilizza.



Characteristics of control and expansion system for remote management

The control system can manage 3 principal functions: warm, cold and maintenance.
Every principal function takes different under functions and settings in order to control temperature, timing, ventilation, air pureness and humidity.
In the initial screen there are some programs created by manufacturer, but the operator himself can create new ones in order to meet his needs, concatenating primary functions as he wants.
It is possible to create programs to keep in controlled humidity, so as not to have weight loss in some cases and not to proliferate molds in others. It is also possible to create programs to defrost, sanitize food and utensils, so as to transform certain foods thanks to primary and secondary functions such as livery, drying, maturing, etc.

Remote control system

The control system, once enabled by subscription, can communicate with a web server in a bidirectional manner. You can check and download all haccp data, events and also view the machinery monitor, its parameters and what it is doing in real time.
After entering an e-mail address, the system can send any alarm messages, machinery downtime, etc. To a following level, that is reserved to technician/installer, it is also feasible to modify parameters and command the machinery from remote in all of its principal functions.
It is also feasible, regarding devoted area on web server, to tap into machinery recordings events and to be able to use them as dialogue box with other managerial system / software, logistic, that operator uses.

Armadì fermalievitazione, climatico / Retarder, climatic cabinets

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIMENSIONI LXPXH DIMENSIONS	TEMPERATURA D'ESERCIZIO EXERCISE TEMPERATURE	CAP. KG SALUMI 0 KG PEZZI ANAT.	SBRINAMENTO DEFROSTING	KW KW	V/HZ V/HZ	CAPACITA' NOMINALE (lt) NOMINAL CAPACITY	PESO kg. WEIGHT
71FL	fermalievita 1 porta retarder 1 door	720x800x2020	- 6° +40°		gas caldo warm gas	0,65	230/50	700	80
91FL	fermalievita 1 porta retarder 1 door	790x1010x2090	- 6° +40°		gas caldo warm gas	0,65	230/50	900	90
71FLUMI	fermalievita 1 porta retarder 1 door	720x800x2020	- 6° +40°		gas caldo warm gas	1,85	230/50	700	80
91FLUMI	malievita 1 porta retarder 1 door	790x1010x2090	- 6° +40°		gas caldo warm gas	1,85	230/50	900	90
71CT	climatico 1 porta climatic 1 door	720x800x2020	- 6° +40°	60 kg salumi o 150 kg pz anat.	gas caldo warm gas	2	230/50	700	80
91CT	climatico 1 porta climatic 1 door	790x1010x2090	- 6° +40°	80 kg salumi o 200 kg pz anat.	gas caldo warm gas	2	230/50	900	90
141CT	climatico 2 porte climatic 2 doors	1440x800x2020	- 6° +40°	90 kg salumi o 250 kg pz anat.	gas caldo warm gas	2	230/50	1400	160
141CTMAX	climatico 2 porte climatic 2 doors	1440x800x2020	- 6° +40°	120 kg salumi o 300 kg pz anat.	gas caldo warm gas	3,4	230/50	1400	160

Abbattitori MacChef

MacChef blast chillers



Dove è necessario conservare più a lungo o preparare in anticipo i piatti, si rende necessario l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura, nel rispetto della normativa HACCP.
Gli abbattitori-surgelatori sono realizzati in acciaio inossidabile. Macchina che lavora con temperatura cella fino a -38 °C. L'isolamento è realizzato con poliuretano HFO che ha un livello GWP pari a 0, nel rispetto dell'ambiente e delle stringenti regole future dei prossimi anni.
Sonda al cuore sempre compresa, 2 programmi di abbattimento, 2 programmi di surgelazione, funzione di preraffreddamento e funzione di mantenimento a fine ciclo.
Sbrinamento a inversione di ciclo di serie.
Possibilità di contenere 5 teglie sia pasticceria che gastronomia.



Gli abbattitori MacChef sono disponibili in tre versioni:
5/10/15 teglie gn/pasticceria.
La linea abbattitori MacChef è pensata per svolgere operazioni di abbattimento e surgelazione avanzate tramite un controllo touch screen da 7", con la possibilità di salvare le varie configurazioni in funzione degli alimenti e i pesi da abbattere o surgelare, l'avvio del ciclo di pre raffreddamento può essere programmato in modo di avere l'abbattitore pronto al momento giusto. La sonda a spillone è riscaldata per una più facile estrazione.
A richiesta è possibile aggiungere la lampada battericida.



Where it is necessary to maintain or prepare in advance dishes, the use of the blast chiller is needed, in compliance with HACCP rules. The blast chillers-freezers made of stainless steel AISI 304. Machine working with chamber temperature up to -38 °C. The insulation is made with HFO polyurethane having a GWP level of 0, respecting the environment and the strict future rules of the coming years. Probe always included, 2 blasting programs, 2 freezing programs, pre-cooling function and end cycle maintenance function. Included cycle inversion defrost. It is possible to hold 5 trays of both pastry and gastronomy.



MacChef blast chillers are available in three versions:
5/10/15 pans gn/pastry.
The MacChef blast chillers line is designed to perform advanced cooling and freezing processes by means of a 7 inch touch screen, with the option to save the various settings depending on the food and the weights to be cooled or frozen, the start-up of the pre-cooling cycle can be programmed so as to have the blast chiller ready at the right time. The needle probe is heated for easy removal.
On request, you can add the germicidal lamp.

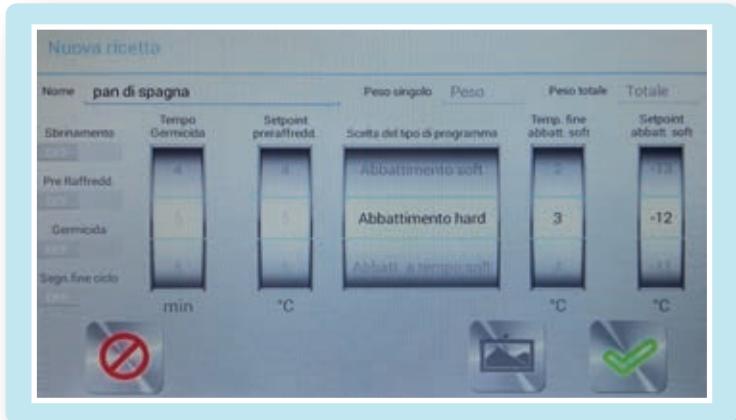
The screenshot shows the control panel of a MacChef blast chiller. The top left features the MacChef logo and 'Solutions for Catering'. The main display shows the current temperature as 25,4 °C. Below the temperature, there's a section for a probe (Sonda Spillone) and a hard defrost cycle (Abbattimento hard). A note says 'Ciclo non avviato' (cycle not started). Technical parameters listed are Set point cella: -20,0 °C, Set point spillone: -3,0 °C, and Tempo max a fine ciclo: 1:30:00. To the right, there's a 'Nuova ricetta' (New recipe) section where users can upload photos of their dishes. A photo of a chocolate cake is shown with a green checkmark. Other sections include 'Assicura una foto' (Ensure a photo), a list of saved recipes, and a summary of total weight and target temperature (-12 °C).



Il sistema HACCP regista tutte le fasi evidenziando le eventuali anomalie di temperatura, i dati possono rimanere registrati sul sistema oppure esportati tramite schedina sd.



The HACCP system records all stages, highlighting any faulty temperature values. The data can remain recorded into the system or exported via sd card.



Il software è dotato anche di un sistema di assistenza che se configurato tramite abbonamento con un centro assistenza MacChef trasmette gli allarmi e avvisa l'assistenza o il manutentore della anomalia. Per poter garantire la comunicazione con l'esterno necessita di una connessione WiFi a router.



The software also features a technical support system that, if set up by means of a subscription to a MacChef customer support, transmits alarms and warns the customer support or the service operator on the fault. To ensure the communication with the external centre, you must provide a WiFi connection with router.

REGISTRO HACCP - Macchina					
Evento	Data Ora	Cod. allarme	Setpoint	Temp. Cella	Mod. lavoro
Ciclo	22/09/2015 06:28	—	-21,0 °C	-21,0 °C	Sbrinamento
Ciclo	22/09/2015 06:23	—	-21,0 °C	-17,9 °C	Normale
Ciclo	22/09/2015 06:18	—	-21,0 °C	-16,3 °C	Normale
Ciclo	22/09/2015 06:13	—	-18,0 °C	-18,0 °C	Eco
Ciclo	22/09/2015 06:08	—	-21,0 °C	-21,3 °C	Normale
Ciclo	22/09/2015 06:03	—	-21,0 °C	-20,5 °C	Normale

Inizio: 21/09/2015
Fine: 22/09/2015
Ultimo reset: 23/09/2015



INNOVAZIONE TECNOLOGICA INDUSTRIA 4.0

Abattitori di temperatura / Blast chillers / Abatteurs / Schockfroster

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIMENSIONI L X P X H DIMENSIONS	CAPACITÀ CAPACITY	ABBATTIMENTO +70° / +3°C BLASTING	SURGELAZIONE +70° / -18°C FREEZING	ASSORBIMENTO POWER ABSORBING	V/Hz V/HZ	PESO Kg. WEIGHT
A 05/14 PLUS	abattitore blast chiller	750x700x1005	5 teglie gn 1/1 o 600x400 5 pans	14 kg ciclo/cycle	10 kg ciclo/cycle	1300 W	230/50/1N	60
A 10/14 PLUS	abattitore blast chiller	770x800x1675	10 teglie gn 1/1 o 600x400 10 pans	36 kg ciclo/cycle	25 kg ciclo/cycle	3350 W	400/50/3N	100
A 15/14 PLUS	abattitore blast chiller	770x800x2025	15 teglie gn 1/1 o 600x400 15 pans	60 kg ciclo/cycle	45 kg ciclo/cycle	4430 W	400/50/3N	130
AS 05 PLUS	abattitore/congelatore blast chiller/defrost	750x700x1005	5 teglie gn 1/1 o 600x400 5 pans	14 kg ciclo/cycle	10 kg ciclo/cycle	1300 W	230/50/1N	60
AS 10 PLUS	abattitore/congelatore blast chiller/defrost	770x800x1675	10 teglie gn 1/1 o 600x400 10 pans	36 kg ciclo/cycle	25 kg ciclo/cycle	3350 W	400/50/3N	100
AS 15 PLUS	abattitore/congelatore blast chiller/defrost	770x800x2025	15 teglie gn 1/1 o 600x400 15 pans	60 kg ciclo/cycle	45 kg ciclo/cycle	4430 W	400/50/3N	130

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
A 05/14 PLUS	1450	650x410x345	DX / RH
A 10/14 PLUS	1570	650x410x720	DX / RH
A 15/14 PLUS	1570	650x410x1070	DX / RH
AS 05 PLUS	1450	650x410x345	DX / RH
AS 10 PLUS	1570	650x410x720	DX / RH
AS 15 PLUS	1570	650x410x1070	DX / RH

Abbattitori/scongelatori plus Macchef

Blast chillers/Defroster Macchef



La linea di abbattitori/scongelatori MacChef vanta le seguenti caratteristiche:

- Temperatura esercizio cella -38° +69° C
- Gestione umidità alle temperature consentite
- Dispositivo con controllo digitale totalmente automatizzato rispondente ai requisiti industria 4.0
- Sonda spillone riscaldata
- Sbrinamento ad inversione di ciclo
- Ozonizzatore a controllo temporizzato (optional)

Gli abbattitori/scongelatori possono svolgere molteplici funzioni fra cui:

- gestione di raffreddamento veloce, riscaldamento, mantenimento
- gestione e funzionamento tramite lettura temperatura sonde: evaporatore, cella, cella in aspirazione, al cuore, umidità relativa
- funzione di freddo/caldo/mantenimento/umidificazione, ozonizzazione (optional)
- questa macchina è in grado di abbattere, surgelare, scongelare, pre-cucere, riscaldare, sanificare, surgelare in ciclo controllato, sterilizzare utensili, ferma lievita, abbattimento pesce crudo 24 h.



The line of blast chillers / defrosters MacChef boasts the following characteristics:

- Cell operational temperature -38° +69°C
- Damp management to the allowed temperatures
- Device with fully automated digital control embracing Industry 4.0 requirements
- Heated needle probe
- Reverse defrosting cycle
- Timed control ozonator (optional)

Blast chillers / defrosters are able to accomplish with multiple functions, that is to say:

- Fast cooling management, heating, maintenance
- Management and operational usage through probes temperature reading: evaporator, cell, suction cell, at the heart, relative humidity
- Cold, heat, maintenance, humidification and ozonation (optional) functions
- This machinery is able to break down, freeze, defrost, pre-cook, heat, sanitize, freeze in a controlled cycle, sterilize tools, leavening retarding, raw fish blast chilling 24h.



INNOVAZIONE TECNOLOGICA INDUSTRIA 4.0

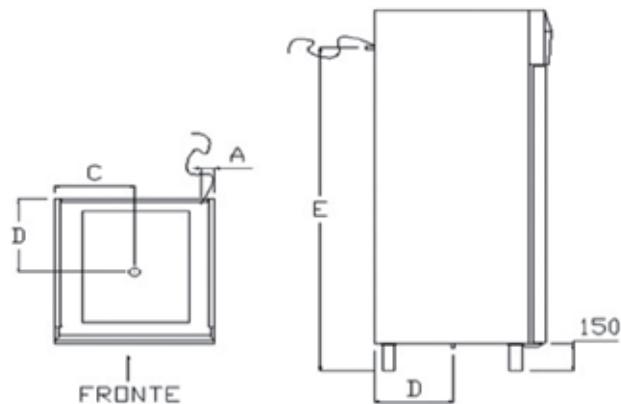


Predisposizione utenze

Predisposition utilities

Préparation pour connections de l'eau et de l'électricité

Anschlussvorbereitung

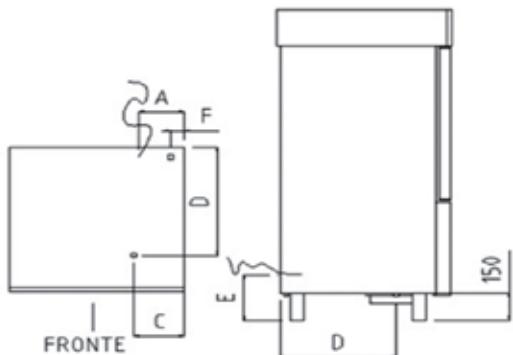


Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

Armadio fermalievita / climatico

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (ELET.) AX E	CARICO ACQUA F 1/8" AX E	SCARICO LIQUIDI M 1/2" C X D
71FL	50 X 1825	\	360 X 380
71FLUMI	50 X 1825	40 X 1825	360 X 380
71CT	50 X 1825	40 X 1825	360 X 380
91FL	50 X 1890	\	395 X 450
91FLUMI	50 X 1890	40 X 1890	395 X 450
91CT	50 X 1890	40 X 1890	395 X 450
141CT	50 X 1825	40 X 1825	720 X 380
141CTMAX	50 X 1825	40 X 1825	720 X 380

Carico acqua di rete (almeno 3 bar)



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

Abbatitori/scongelatori plus Macchef

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (ELET.) AX E	CARICO ACQUA F 1/8" FX E	SCARICO LIQUIDI SU BACINELLA IN DOTAZIONE C X D
AS 05 PLUS	216 X 170	40 X 170	\
AS 10 PLUS	160 X 150	40 X 170	\
AS 15 PLUS	85 X 150	40 X 170	\

Abbattitori

Blast chillers



Dove è necessario conservare più a lungo o preparare in anticipo i piatti, si rende necessario l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura, nel rispetto della normativa HACCP. Gli abbattitori-surgelatori sono realizzati in acciaio inossidabile. L'abbattimento consente di evitare la proliferazione batterica responsabile del rapido deterioramento dell'alimento. La surgelazione rapida consente la formazione di microcristalli di ghiaccio delle molecole d'acqua normalmente contenute nei cibi, salvaguardandone l'integrità e il gusto. L'equipaggiamento interno della linea abbattitori-surgelatori è in acciaio e prevede l'alloggiamento di teglie o bacinelle GN1/1 oppure 600x400 senza sostituzione delle cremagliere interne. La programmazione è elettronica a tempo o a spillone.



Where it is necessary to maintain or prepare in advance dishes, the use of the blast chiller is needed, in compliance with HACCP rules. The blast chillers-freezers made of stainless steel. Chilling the good avoids bacterial proliferation which is responsible for food deterioration. Rapid freezing operation allows the building of ice micro crystals of the water molecules which are normally contained in food and permits to protect so their integrity and taste. The internal fitting of the blast chillers-freezers is in stainless steel and provides the placement of pans GN1/1 or 600x400, without replacing of the internal racks. Programming is electronic setting time or probe.



Refrigerante R452A
Refrigerant R452A



Abbattitori di temperatura / Blast chillers / Abatteurs / Schockfroster

CODICE CODE	DIMENSIONI L X P X H DIMENSIONS	CAPACITÀ CAPACITY	ABBATTIMENTO +70° / +3°C BLASTING	SURGELAZIONE +70° / -18°C FREEZING	ASSORBIMENTO POWER ABSORBING	V\Hz V\HZ	PESO Kg. WEIGHT
A 23	680x540x510	3 teglie gn 2/3 3 pans	8 kg ciclo/cycle	3 kg ciclo/cycle	700 W	230/50/1N	35
A 05 ECO/14P	750x700x850	5 teglie gn 1/1 o 600x400 5 pans	14 kg ciclo/cycle	10 kg ciclo/cycle	1300 W	230/50/1N	60
A 05 ECO/14	750x700x810	5 teglie gn 1/1 o 600x400 5 pans	14 kg ciclo/cycle	10 kg ciclo/cycle	1300 W	230/50/1N	60
A 10/14	770x800x1520	10 teglie gn 1/1 o 600x400 10 pans	36 kg ciclo/cycle	25 kg ciclo/cycle	3350 W	400/50/3N	100
A 15/14	770x800x1870	15 teglie gn 1/1 o 600x400 15 pans	60 kg ciclo/cycle	45 kg ciclo/cycle	4430 W	400/50/3N	130

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
A 23	925	350x440x280	DX / RH
A 05 ECO/14P	1450	650x410x345	DX / RH
A 05 ECO/14P	1450	650x410x345	DX / RH
A 10/14	1570	650x410x720	DX / RH
A 15/14	1570	650x410x1070	DX / RH



Gli abbattitori di InoxBim sono concepiti nel rispetto delle normative che regolano l'integrità del prodotto e i tempi corretti dei vari trattamenti.

L'isolamento è realizzato con poliuretano HFO che ha un livello GWP pari a 0, nel rispetto dell'ambiente e delle stringenti regole future dei prossimi anni.

Macchina che lavora con temperatura cella fino a -38 °C.

Il sistema di controllo prevede due tipi di abbattimento, uno leggero ed uno intensivo, il raggiungimento della temperatura di abbattimento che dalla casa è impostato a 3 °C può avvenire a tempo, oppure tramite sonda a spillone che rileva la temperatura al cuore del prodotto.

Sono previsti anche due tipi di surgelazione, uno leggero ed uno intensivo, la temperatura è impostata a -18 °C ed anche in questo caso può avvenire a tempo oppure a sonda spillone.

Il sistema prevede anche una funzione di preraffreddamento, molto utile per avere una condizione di inizio ciclo adeguata alla situazione, ed una funzione di mantenimento che si attiva automaticamente alla fine del ciclo di abbattimento o surgelazione, e si adegua alla temperatura della unzione primaria.

Sbrinamento a inversione di ciclo opzionale su 5 teglie, di serie sul 10 e 15 teglie.

Come optional è possibile equipaggiare la macchina con griglie aggiuntive e ruote.

Nella versione di serie il prodotto è corredata di una teglia GN 1\1, una teglia 600x400, una bacinella per raccolta liquidi scaricati dalla piletta posta sul fondo della macchina, la sonda spillone non riscaldata.



InoxBim blast chillers are designed in compliance with the regulations that govern product unaltered state and the correct times of the various treatments.

The insulation is made with HFO polyurethane having a GWP level of 0, respecting the environment and the strict future rules of the coming years.

Machine working with chamber temperature up to -38 °C.

The control system includes two types of blast chilling, light and intensive; the blast chilling temperature set at 3 °C in the factory may be reached at a set time or by means of a needle probe that measures the temperature at the core of the product.

The system also features two types of freezing, light and intensive; the temperature is set at -18 °C and it can also be reached either at a set time or by means of needle probe.

The system is also provided with a pre-cooling function, very useful to ensure an initial condition suitable for the situation, and a hold function which is automatically activated at the end of the blast chilling or freezing cycle; it adjusts according to the temperature of the primary application.

Optional cycle reversing defrost on 5 trays, standard on the 10 and 15 trays.

Optionally, you can equip the machine with additional grids and wheels. In the standard version, the product is equipped with a pan GN 1\1, a pan 600x400, a tray for collecting the liquids discharged from the drain on the bottom of the machine, and the non heated needle probe.



Armadi e tavoli refrigerati

Refrigerated cabinets and counters



Risparmio energetico

La linea di armadi e tavoli refrigerati sia a temperatura positiva che negativa sono realizzati con l'intento di risparmiare energia elettrica, di essere all'avanguardia nei sistemi e di proteggere l'ambiente che ci circonda.

Il consumo di energia elettrica è sicuramente una voce importante visti i costi di approvvigionamento e l'inquinamento che deriva dalla sua produzione e sicuramente, all'interno di una cucina o di laboratori per le lavorazioni di alimenti, la refrigerazione è l'attività basilare ma anche quella che consuma più energia elettrica. Per questo la INOX BIM ha realizzato delle macchine che si distinguono per un minor consumo e un minor impatto ambientale. È necessario fare attenzione acquistando un armadio refrigerato economico, dove l'unico scopo del costruttore è renderlo poco costoso, perché il risparmio andrà a discapito del consumo energetico ma soprattutto perché tutto questo è poco rispettoso nei confronti dell'ambiente e del futuro delle nuove generazioni.

Va considerato che ormai tutti gli Stati stanno varando leggi e normative per far sì che i macchinari vengano concepiti rientrando in alcuni parametri relativi al minor consumo e al minor impatto ambientale; conviene quindi trovarsi preparati quando gli eventuali aggiornamenti dovranno essere fatti a norma di legge.

Se poi consideriamo che, con un armadio refrigerato economico, ci troveremmo a spendere molto di più in energia elettrica di ciò che abbiamo risparmiato sull'acquisto, viene naturale pensare che non abbia senso continuare per questa strada.



Energy saving

The line of refrigerated cabinets and tables for both chilled and frozen products, are designed with the criteria of energy saving, cutting-edge control and communication systems and environmental protection.

Energy saving is a major factor, given the rising cost of electricity and the pollution caused by its production; within a kitchen or food-processing plant, refrigeration is undoubtedly fundamental but also the highest energy consumer. This is why INOX BIM has created machines which stand out for their lower energy consumption and reduced environmental impact. Care must be taken when buying a low-cost refrigerated cabinet, where the manufacturer's only aim is to make it as cheap as possible, because this saving may be to the detriment of energy consumption, but particularly because cheap production implies a lack of respect for the environment and future generations.

It is important to consider that all countries are enacting legislation to ensure that products are designed within certain parameters in terms of lower energy use and reduced environmental impact; it is advisable to be prepared for the time when current legislation is updated to take account of new regulations.

Moreover, if we acknowledge that with an inexpensive refrigerated cabinet we end up spending much more on electricity than the amount saved on the purchase price, it is clear that it makes no sense to continue on this path.



Tutti i modelli sono disponibili,
a richiesta, con maniglia inox blu scuro

All models are available,
on request, with stainless steel dark blue handle





Armadi e tavoli refrigerati, per quanto riguarda il risparmio energetico, sono stati progettati lavorando su 3 punti:

1. Gas R290 (propano) gas a basso potenziale di riscaldamento globale (GWP 3).

Questo tipo di gas ha anche il vantaggio di rendere circa il 10% in più rispetto agli attuali utilizzati.

2. Gestione evaporatore e condensatore

Sbrinamento dell'evaporatore mediante circuito di gas caldo evitando lo sbrinamento tramite resistenza che consumerebbe più energia elettrica. Il sistema funziona utilizzando un primo circuito a gas caldo che scalda l'evaporatore e non appena l'acqua esce all'esterno con un secondo circuito a gas caldo viene fatta evaporare.

Il condensatore è a filo, una svolta altamente innovativa nella refrigerazione professionale, grandi vantaggi per manutenzione e pulizia, rendimento sempre elevato e ridotti i rischi di danneggiamento.

3. Centralina elettronica di controllo a doppia regolazione con algoritmo automatico. Questo permette di impostare due diversi gruppi di parametri, uno per il periodo della giornata dove il personale utilizza i prodotti all'interno dell'armadio e questo prevede che le temperature siano più basse della temperatura limite superiore e che gli sbrinamenti siano il meno possibile per cercare di compensare gli innalzamenti di temperatura che si creano durante le aperture.

Un altro invece per il periodo della giornata dove non ci sono operatori che aprono le porte e le temperature vengono portate al limite alto con un conseguente sensibile risparmio energetico ed eventualmente ci fossero illuminazioni accese verrebbero spente automaticamente.

I due diversi settori vengono gestiti in automatico dalla centralina in base alle registrazioni dei giorni precedenti senza che nessun operatore debba ricordarsi di passare da un settaggio all'altro.

Questi 3 punti assieme possono far risparmiare il 40% di energia elettrica; ad esempio un armadio 700 litri -2+8 economico può arrivare a consumare 6/7 kw al giorno che, nell'arco dell'anno, diventano 2200/2500 kw, mentre con la nuova versione potremmo arrivare a risparmiare 1000 kw all'anno e cioè 2,5/3 kw al giorno.



Refrigerated cabinets and tables concerning energy saving has been designed with 3 points in mind:

1. R290 refrigerant grade propane, with low global warming potenziale (GWP 3).

This type of gas has the added advantage of being around 10% more efficient than other gases in current use.

2. Evaporator and capacitor

Defrosting of the evaporator using a hot gas circuit, avoiding defrosting with a resistor, which would use far more electricity.

The system works by using a primary hot gas circuit to heat the evaporator, and as soon as the water comes out, a second hot gas circuit evaporates it.

The capacitor is in line, a highly innovation in professional refrigeration, great advantages for maintenance and cleaning, always high performance and reducing the risk of damage.

3. Electronic control unit with dual settings and automatic algorithms.

This allows two different sets of parameters to be programmed: one for the portion of the day when staff are using the products inside the cabinet - for this the temperature set must be below the upper limit, with as few defrosting cycles as possible, to compensate for the increases in temperature caused by opening the cabinet.

A second setting covers the portion of the day when the doors are not opened; the temperature is maintained at the upper limit, with a resulting slight saving in energy use, and if any lights are present these are turned off.

The two different settings are automatically controlled by the unit, according to the recorded data from previous days, without the need for an operator to remember to change the setting.

These 3 points together can give a 40% saving in electricity; for example, an inexpensive 700 litre cabinet with temperature range -2+8 can use 6-7 kw per day; in a year this is 2200-2500 kw, while with the new model we can save up to 1000 kw per year, i.e. a saving of 2.5-3 kw a day.





Considerando i costi dell'energia elettrica in paesi come l'Italia il Nord Europa e l'Africa, nel primo anno o poco più di esercizio l'utilizzatore potrebbe recuperare il maggior costo sostenuto rispetto un armadio refrigerato economico ma, se consideriamo un totale di tre anni di ammortamento, nei due anni successivi il risparmio ulteriore potrebbe essere molto simile al 50% del costo di un armadio economico.

In conclusione va detto che oggi con i costi estremamente alti dell'energia elettrica il vero risparmio non si fa acquistando un prodotto che costa poco, perché questo tipo di frigorifero quasi sempre consumerà molta energia elettrica, ma scegliendo prodotti che hanno un ottimo rapporto qualità prezzo e che consumino il meno possibile, che rispettino le norme di sicurezza e l'ambiente.

Proteggere l'ambiente che ci circonda

Niente di più attuale e di più importante di cui parlare. Abbiamo lasciato questo argomento per ultimo perché vorremmo che rimanesse più impresso possibile.

Grazie a questa nuova tecnologia abbiamo la possibilità di trattare meglio l'ambiente in cui viviamo e che lasceremo alle generazioni future, e tutto questo lo possiamo fare risparmiando anche in termini economici, per questo INOX BIM crede fortemente in questa opportunità e ritiene un peccato non coglierla.

Utilizzare il gas R290 (propano) vuole dire aiutare l'ambiente due volte, direttamente perché è un gas a basso impatto ambientale e indirettamente perché la maggior resa degli impianti in R290 si traduce in minor consumo di energia elettrica e conseguentemente minori emissioni nocive per la sua produzione.

Ad oggi possiamo dire che gli impianti realizzati in R290 riducono le emissioni di CO₂ e consumano meno energia elettrica a parità di prestazioni.

Il gas R290, a differenza del gas R134 e R404, ha un impatto ambientale minimo, anche i costi di smaltimento sono notevolmente ridotti.



Given electricity costs in countries like Italy, northern Europe and Africa, in a little more than the first year of operation, the extra cost of this type of cabinet compared to cheaper alternatives can be recuperated; but over three years of amortisation, in the following two years the savings may be very close to 50% of the price of a low-cost cabinet.

In conclusion it is clear that with the current extremely high cost of electricity the true saving lies not in the purchase of a low-cost product, because this type of refrigerator almost always uses excessive electricity, but in choosing products with an excellent price-quality ratio and lowest possible energy consumption, while respecting safety and environmental guidelines.

Protecting the environment around us

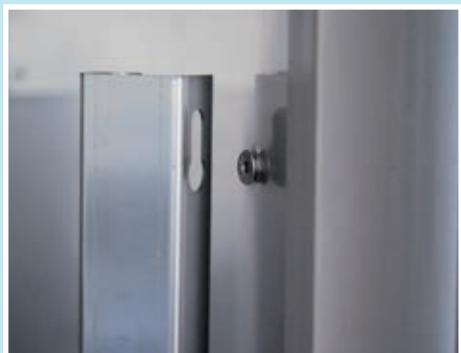
There is nothing more current or more important to discuss. We have left this topic until the end because we want it to make a lasting impression.

Thanks to this new technology we have the possibility to be more respectful of the environment we live in and which we will leave to future generations, and we can do all this in parallel with saving money. This is why INOX BIM is strongly committed to this opportunity and considers it a duty to take it.

By using R290 propane gas we can help the environment twice over: directly, as it is a low environmental impact gas, and indirectly because the improved performance of units which use R290 translates into lower consumption of electricity and consequently less harmful emissions in electricity production.

Today we can state clearly that units which use R290 reduce CO₂ emissions and use less electricity as a ratio to performance.

The R290, unlike R134 and R404 gas, has minimal environmental impact, also the disposal costs are strongly reduced.



Armadi refrigerati

Refrigerated cabinets



La linea di armadi per la Gastronomia ha subito un rinnovo di stile e funzionalità:

- monoscocca con isolamento 60/75 mm con poliuretano espanso HFO, che ha un livello GWP 0;
- il materiale utilizzato è tutto Aisi 304 sia dentro che fuori ad esclusione di cielo, schiena e fondo esterno che comunque sono in Aisi 430;
- unità di tipo monoblocco, utilizzano gas R290 (GWP pari a 3) che comporta un notevole risparmio di energia;
- sbrinamento a gas caldo, e non a resistenza, permette un risparmio di energia e lo sbrinamento è effettuato in tempi più rapidi;
- ventilazione parzialmente canalizzata per avere una corretta circolazione dell'aria dentro la cella;
- le guide sono a piega ribattuta salva-mani, cremagliere estraibili;
- il micro di fermoventola all'apertura della porta è meccanico e non necessita essere spostato nel caso si cambi il verso dell'apertura;
- la porta è reversibile, è sufficiente montare la cerniera inferiore nel lato opposto;
- l'allestimento interno è montato ad incastro ed è facilmente removibile per garantire la massima praticità nelle operazioni di pulizia;
- la bocca di mandata, negli armadi ventilati è protetta da un canale, il quale garantisce che l'aria fredda in uscita, non sia ostacolata da prodotti o formazioni di ghiaccio;
- la produzione degli armadi refrigerati copre l'intera gamma:
 - GN 2/1 TN 0°+8° e -2°+8° BT -15°-18°
 - Pasticceria gelateria TN -2°+8° BT -15°-18°
 - Statico per pesce TN -5°+8° BT -15°-18°

- Gli accessori:

- allestimenti per pasticceria
- chiusura a chiave
- illuminazione
- anta vetro
- maniglia inox
- griglie e guide supplementari
- controllo touch screen



The line of cabinets for gastronomy has undergone a renovation in style and functionality:

- Monocoque with 60/75 mm insulation with HFO polyurethane foam, which has a GWP level 0;
- The material used is all Aisi 304 both inside and outside, excluding the sky, back and outs that are in Aisi 430 anyway;
- Monobloc units, use R290 gas (GWP equal to 3) which leads considerable energy savings;
- Defrosting with warm gas allows energy savings and defrosting is carried out in a faster time;
- Partially ducted ventilation for proper circulation of air inside the cell;
- The guides are folded hand-saving, removable racks;
- The fan stop microswitch to open the door is mechanical and does not need to be moved in the event that the opening direction is changed;
- The door is reversible, it is enough to assemble the lower hinge on the opposite side;
- The interior design is wedged and can easily be removed to provide maximum convenience when cleaning;
- The discharge opening in the vertical cabinets is protected by a channel, ensuring that the cold air coming out is not impeded by products or ice formations;
- The production of refrigerated cabinets covers the full range:

 - GN 2/1 TN 0°+8° and -2°+8° BT -15°-18°
 - Sweet shop/ice cream parlour TN -2°+8° BT -15°-18°
 - Static for fish TN -5°+8° BT -15°-18°

- Accessories:

- equipment for pizzerias
- key locking
- lighting
- glass door
- stainless handle
- additional grills and guides
- touch screen control



Armadi refrigerati GRUPPO INCORPORATO / Refrigerated cabinets BUILT-IN UNIT

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	CLASSE ENERGETICA ENERGY CLASS	TEMPERATURA D'ESERCIZIO EXERCISE TEMPERATURE	SBRINAMENTO DEFROSTING	EVACUAZIONE CONDENSA CONDENSATION EVACUATION	KW KW	V\Hz V\HZ	CAPACITÀ (lt.) CAPACITY	PESO (Kg.) WEIGHT
71TNB 70BTC	frigo 1 porta/fridge 1 door freezer 1 porta/freezer 1 door	750x810x2050 750x810x2050	B C	-2° +8° -15° -18°	con resistenza/with resistance con resistenza/with resistance	gas caldo/warm gas gas caldo/warm gas	0,33 0,59	230/50 230/50	700 700	80 80
141TNB 140 BTC	frigo 2 porte/fridge 2 doors freezer 2 porte/freezer 2 doors	1470x800x2050 1470x800x2050	B C	-2° +8° -15° -18°	con resistenza/with resistance con resistenza/with resistance	gas caldo warm gas	0,40 0,80	230/50 230/50	1400 1400	160 160
70 TN 71 TN 70 BT	frigo 1 porta/fridge 1 door frigo 1 porta/fridge 1 door freezer 1 porta/freezer 1 door	720x800x2020 720x800x2020 720x800x2020	C C D	0° +8° -2° +8° -15° -18°	pausa semplice/simple pause con resistenza/with resistance con resistenza/with resistance	gas caldo warm gas	0,33 0,33 0,59	230/50 230/50 230/50	700 700 700	80 80 80
140 TN 141 TN 140 BT	frigo 2 porte/fridge 2 doors frigo 2 porte/fridge 2 doors freezer 2 porte/freezer 2 doors	1440x800x2020 1440x800x2020 1440x800x2020	C C D	0° +8° -2° +8° -15° -18°	pausa semplice/simple pause con resistenza/with resistance con resistenza/with resistance	gas caldo warm gas	0,35 0,40 0,80	230/50 230/50 230/50	1400 1400 1400	160 160 160
60 TN 61 TN 60 BT	frigo 1 porta/fridge 1 door frigo 1 porta/fridge 1 door freezer 1 porta/freezer 1 door	720x700x2020 720x700x2020 720x700x2020	C C D	0° +8° -2° +8° -15° -18°	pausa semplice/simple pause con resistenza/with resistance con resistenza/with resistance	gas caldo warm gas	0,33 0,33 0,59	230/50 230/50 230/50	600 600 600	70 70 70
120 TN 121 TN 120 BT	frigo 2 porte/fridge 2 doors frigo 2 porte/fridge 2 doors freezer 2 porte/freezer 2 doors	1440x700x2020 1440x700x2020 1440x700x2020	C C D	0° +8° -2° +8° -15° -18°	pausa semplice/simple pause con resistenza/with resistance con resistenza/with resistance	gas caldo warm gas	0,35 0,40 0,80	230/50 230/50 230/50	1200 1200 1200	140 140 140
70 TNEW 140 TNEW 60 TNEW 120 TNEW	frigo 1 porta/fridge 1 door frigo 2 porte/fridge 2 doors frigo 1 porta/fridge 1 door frigo 2 porte/fridge 2 doors	720x800x2020 1440x800x2020 720x700x2020 1440x700x2020	D D D D	0° +8° 0° +8° 0° +8° 0° +8°	pausa semplice/simple pause pausa semplice/simple pause pausa semplice/simple pause pausa semplice/simple pause	gas caldo warm gas	0,36 0,41 0,36 0,36	230/50 230/50 230/50 230/50	700 1400 600 1200	80 160 70 140
71 TNCP	frigo 1 porta/fridge 1 door	720x850x2070	C	-2° +8°	con resistenza/with resistance	scarico a perdere/ waste pipe	0,33	230/50	700	80
71 BTCP	freezer 1 porta / freezer 1 door	720x850x2070	D	-15° -18°	con resistenza/with resistance	scarico a perdere/ waste pipe	0,59	230/50	700	80
702 TN TN 702 TN BT	frigo 1+1 porta/ fridge 1+1 door frigo-freezer 1+1 porta/ fridge-freezer 1+1 door	735x875x2095 735x875x2095	G G	(-2° +8°) (-2° +8°) (-2° +8°) (-18° -20°)	pausa semplice/simple pause resistenza/pausa resistance/pause	gas caldo/scarico warm gas/drainage gas caldo/scarico warm gas/drainage	0,72 0,74	230/50 230/50	350+350 350+350	80 80
91 TN 90 BT	frigo 1 porta / fridge 1 door freezer 1 porta / freezer 1 door	790x1010x2090 790x1010x2090	B D	-2° +8° -15° -18°	con resistenza/with resistance con resistenza/with resistance	gas caldo warm gas	0,40 0,80	230/50 230/50	900 900	90 90

Armadi refrigerati GRUPPO REMOTO valvola esclusa / Refrigerated cabinets REMOTE UNIT valve excluded

71 TNR 61 TNR 141 TNR 121 TNR 70 BTR 60 BTR 140 BTR 120 BTR	frigo 1 porta/fridge 1 door frigo 1 porta/fridge 1 door frigo 2 porte/fridge 2 doors frigo 2 porte/fridge 2 doors freezer 1 porta/freezer 1 door freezer 1 porta/freezer 1 door freezer 2 porte/freezer 2 doors freezer 2 porte/freezer 2 doors	720x800x2020 720x700x2020 1440x800x2020 1440x700x2020 720x800x2020 720x700x2020 1440x800x2020 1440x700x2020		-2° +8° -2° +8° -2° +8° -2° +8° -15° -18° -15° -18° -15° -18° -15° -18°	con resistenza with resistance	gas caldo warm gas	0,18 0,18 0,40 0,40 0,59 0,59 0,80 0,80	230/50 230/50 230/50 230/50 230/50 230/50 230/50 230/50	700 600 1400 1200 700 600 1400 1200	70 60 150 130 70 60 150 130
UC 54-36 P UC 54-36 N	Unità condensatrice remota per 71-61-141-121 TNR VALVOLA ESCLUSA / Condensing unit for 71-61-141-121 TNR VALVE EXCLUDED Unità condensatrice remota per 70-60-140-120 BTR VALVOLA ESCLUSA / Condensing unit for 70-60-140-120 BTR VALVE EXCLUDED									15 15

Armadi refrigerati GRUPPO INCORPORATO

Refrigerated cabinets BUILT-IN UNIT

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
71TNB	1560	600x680x1440	DX / RH
70BTC	1560	600x680x1440	DX / RH
70 TN	1520	600x680x1440	DX / RH
71 TN	1520	600x680x1440	DX / RH
70 BT	1520	600x680x1440	DX / RH
140 TN	1520	1320x680x1440	DX + SX / RH + LH
141 TN	1520	1320x680x1440	DX + SX / RH + LH
140 BT	1520	1320x680x1440	DX + SX / RH + LH
60 TN	1420	600x580x1440	DX / RH
61 TN	1420	600x580x1440	DX / RH
60 BT	1420	600x580x1440	DX / RH
120 TN	1420	1320x580x1440	DX + SX / RH + LH
121 TN	1420	1320x580x1440	DX + SX / RH + LH
120 BT	1420	1320x580x1440	DX + SX / RH + LH
70 TNEW	1520	600x680x1440	DX / RH
140 TNEW	1520	1320x680x1440	DX + SX / RH + LH
60 TNEW	1420	600x580x1440	DX / RH
120 TNEW	1420	1320x580x1440	DX + SX / RH + LH
71 TNCP	1570	600x680x1440	DX / RH
71 BTCP	1570	600x680x1440	DX / RH
702 TN TN	1525	600x695x685	DX / RH
702 TN BT	1525	600x695x685	DX / RH
91 TN	1800	640x850x1480	DX / RH
90 BT	1800	640x850x1480	DX / RH

Armadi refrigerati GRUPPO REMOTO valvola esclusa

Refrigerated cabinets REMOTE UNIT valve excluded

71 TNR	1520	600x680x1440	DX / RH
61 TNR	1420	600x580x1440	DX / RH
141 TNR	1520	1320x680x1440	DX + SX / RH + LH
121 TNR	1420	1320x580x1440	DX + SX / RH + LH
70 BTR	1520	600x680x1440	DX / RH
60 BTR	1420	600x580x1440	DX / RH
140 BTR	1520	1320x680x1440	DX + SX / RH + LH
120 BTR	1420	1320x580x1440	DX + SX / RH + LH

Tavoli refrigerati Gastronorm/Euronorm a monoblocco ventilati

Ventilated monobloc refrigerated counters GN/EN



- I compressori utilizzano gas R290 (GWP pari a 3) che comporta un notevole risparmio di energia;
 - sbrinamento a gas caldo, e non a resistenza, permette un risparmio di energia e lo sbrinamento è effettuato in tempi più rapidi;
 - ventilazione con canalizzazione totale, le guide sono a piega ribattuta salva-mani;
 - il materiale utilizzato è tutto Aisi 304 sia dentro che fuori ad esclusione di vano motore esterno, schiena esterna e fondo esterno che comunque sono in Aisi 430;
 - l'isolamento è realizzato con poliuretano HFO che ha un livello GWP pari a 0, nel rispetto dell'ambiente e delle stringenti regole future dei prossimi anni;
 - parte superiore direttamente schiumata con scocca principale;
 - il piano di lavoro, se presente, viene tamburato con nobilitato da 20 mm incollato con materiali che resistono a temperature oltre i 100°C;
 - la produzione dei tavoli refrigerati copre l'intera gamma:
 - GN sia prof. 700 che 600
 - EN sia prof. 700 che 800
 - TN 0°+8° BT -15°-18° sia con gruppo a bordo che remoto
- Gli accessori:
- griglie e coppie guide
 - maniglia inox
 - kit ruote
 - controllo touch screen
 - cassettiere a 2 o 3 cassetti



- The compressors use R290 gases (GWP equal to 3) which leads considerable energy savings;
 - Hot-gas defrosting, not resistance, allows for energy savings and defrosting is carried out faster;
 - Ventilation with total canalization, the guides are folded hand-saving;
 - The used material is all Aisi 304 both inside and outside, excluding the outside engine compartment, the back and outs, which are in Aisi 430;
 - The insulation is made with HFO polyurethane which has a GWP level equal to 0, respecting the environment and the strict future rules of the coming years;
 - Upper part directly foamed with main body;
 - The work plane, if present, is veneered with 20 mm melamine bonded with materials that can withstand temperatures exceeding 100°C;
 - The production of refrigerated tables covers the full range:
 - Gastronorm both at depth 700 and 600
 - Euronorm both at depth 700 and 600
 - TN 0°+8° BT -15°-18° both with the unit on-board and remote
- Accessories:
- grills and pair of guides
 - stainless handle
 - wheel kit
 - touch screen control
 - drawer units with 2 or 3 drawers



Armadi refrigerati GRUPPO INCORPORATO

Refrigerated cabinets BUILT-IN UNIT

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
HTRG.720			
HTRG.721	1110	784x590x550	DX + SX / RH + LH
HTRG.722			
HTRG.730			
HTRG.731	1110	1226x590x550	2xDX+SX / 2xRH+LH
HTRG.732			
HTRG.740			
HTRG.741	1110	1668x590x550	2xDX,2xSX/2xRH,2xLH
HTRG.742			
HTFG.720			
HTFG.721	1110	784x590x550	DX + SX / RH + LH
HTFG.722			
HTFG.730			
HTFG.731	1110	1226x590x550	2xDX+SX / 2xRH+LH
HTFG.732			
HTFG.740			
HTFG.741	1110	1668x590x550	2xDX,2xSX/2xRH,2xLH
HTFG.742			
HTRG.620			
HTRG.621	1010	784x490x550	DX + SX / RH + LH
HTRG.622			
HTRG.630			
HTRG.631	1010	1226x490x550	2xDX+SX / 2xRH+LH
HTRG.632			
HTRG.640			
HTRG.641	1010	1668x490x550	2xDX,2xSX/2xRH,2xLH
HTRG.642			

Armadi refrigerati GRUPPO REMOTO valvola esclusa

Refrigerated cabinets REMOTE UNIT valve excluded

HTPG.720	1110	784x590x550	DX + SX / RH + LH
HTPG.721			
HTPG.722			
HTPG.730			
HTPG.731	1110	1226x590x550	2xDX+SX / 2xRH+LH
HTPG.732			
HTPG.740			
HTPG.741	1110	1668x590x550	2xDX,2xSX/2xRH,2xLH
HTPG.742			
HTPFG.720			
HTPFG.721	1110	784x590x550	DX + SX / RH + LH
HTPFG.722			
HTPFG.730			
HTPFG.731	1110	1226x590x550	2xDX+SX / 2xRH+LH
HTPFG.732			
HTPFG.740			
HTPFG.741	1110	1668x590x550	2xDX,2xSX/2xRH,2xLH
HTPFG.742			
HTPG.620			
HTPG.621	1010	784x490x550	DX + SX / RH + LH
HTPG.622			
HTPG.630			
HTPG.631	1010	1226x490x550	2xDX+SX / 2xRH+LH
HTPG.632			
HTPG.640			
HTPG.641	1010	1668x490x550	2xDX,2xSX/2xRH,2xLH
HTPG.642			

Tavoli refrigerati GRUPPO INCORPORATO

Refrigerated tables BUILT-IN UNIT

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
HTRE.720			
HTRE.721	1290	940x690x550	DX + SX / RH + LH
HTRE.722			
HTRE.730			
HTRE.731	1290	1460x690x550	2xDX+SX / 2xRH+LH
HTRE.732			
HTRE.740			
HTRE.741	1290	1980x690x550	2xDX,2xSX/2xRH,2xLH
HTRE.742			
HTFE.720			
HTFE.721	1290	940x690x550	DX + SX / RH + LH
HTFE.722			
HTFE.730			
HTFE.731	1290	1460x690x550	2xDX+SX / 2xRH+LH
HTFE.732			
HTFE.740			
HTFE.741	1290	1980x690x550	2xDX,2xSX/2xRH,2xLH
HTFE.742			
HTRE7.720			
HTRE7.721	1190	940x600x550	DX + SX / RH + LH
HTRE7.722			
HTRE7.730			
HTRE7.731	1190	1460x600x550	2xDX+SX / 2xRH+LH
HTRE7.732			
HTRE7.740			
HTRE7.741	1190	1980x600x550	2xDX,2xSX/2xRH,2xLH
HTFE7.720			
HTFE7.721	1190	940x600x550	DX + SX / RH + LH
HTFE7.722			
HTFE7.730			
HTFE7.731	1190	1460x600x550	2xDX+SX / 2xRH+LH
HTFE7.732			
HTFE7.740			
HTFE7.741	1190	1980x600x550	2xDX,2xSX/2xRH,2xLH
HTFE7.742			

Tavoli refrigerati GRUPPO REMOTO valvola esclusa

Refrigerated tables REMOTE UNIT valve excluded

HTPE.720			
HTPE.721	1290	940x690x550	DX + SX / RH + LH
HTPE.722			
HTPE.730			
HTPE.731	1290	1460x690x550	2xDX+SX / 2xRH+LH
HTPE.732			
HTPE.740			
HTPE.741	1290	1980x690x550	2xDX,2xSX/2xRH,2xLH
HTPE.742			
HTPFE.720			
HTPFE.721	1290	940x690x550	DX + SX / RH + LH
HTPFE.722			
HTPFE.730			
HTPFE.731	1290	1460x690x550	2xDX+SX / 2xRH+LH
HTPFE.732			
HTPFE.740			
HTPFE.741	1290	1980x690x550	2xDX,2xSX/2xRH,2xLH
HTPFE.742			
HTPE7.720			
HTPE7.721	1190	940x600x550	DX + SX / RH + LH
HTPE7.722			
HTPE7.730			
HTPE7.731	1190	1460x600x550	2xDX+SX / 2xRH+LH
HTPE7.732			
HTPE7.740			
HTPE7.741	1190	1980x600x550	2xDX,2xSX/2xRH,2xLH
HTPFE7.720			
HTPFE7.721	1190	940x600x550	DX + SX / RH + LH
HTPFE7.722			
HTPFE7.730			
HTPFE7.731	1190	1460x600x550	2xDX+SX / 2xRH+LH
HTPFE7.732			
HTPFE7.740			
HTPFE7.741	1190	1980x600x550	2xDX,2xSX/2xRH,2xLH
HTPFE7.742			

Composizioni pizzeria

Refrigerated pizza counter



La linea Euronorm dei tavoli frigo soddisfa le esigenze specifiche della pizzeria e della pasticceria secca in genere, poiché offre una serie di tavoli studiati e realizzati per i molteplici usi della teglia (600x400).

Tutta la linea dei tavoli monta di serie un monoblocco ermetico, il termostato elettronico, il sistema di auto-evaporazione dell'acqua sbrinata.

I piani sono in granito sardo con alzatina su 3 lati atti a sostenere la vetrina refrigerata per condimenti.

TN 0°+8° BT -15°-18° sia con gruppo a bordo che remoto.

Le composizioni pizzeria sono complete di top in granito e vetrine refrigerate porta condimenti.

Bacinelle e cassette in polietilene 600x400 escluse.



The Euronorm line of refrigerator tables meets pizza and pastry fields specific requirements, a sit provides a number of tables designed and built for multiple uses of the pan (600x400 mm). The entire line of tables comes standard with a watertight single-block, the electronic thermostat, the automatic evaporation system for defrost water.

The pizza counter on the other hand has a Sardinian granite floor, raised on three sides to support the refrigerated display case for condiments. TN 0°+8° BT -15°-18° both with the unit on-board and remote.

Pizzeria furnishings complete with granite worktop and refrigerated condiment display case.

400x600 bowls and boxes made of polyethylene excluded.



Composizioni pizzeria con vetrina GN 1/3 / Refrigerated pizza counter with display case GN 1/3

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIMENSIONI L X P X H DIMENSIONS	CLASSE ENERGETICA ENERGY CLASS	TEMPERATURA D'ESERCIZIO EXERCISE TEMPERATURE	SBRINAMENTO DEFROSTING	EVACUAZIONE CONDENSA CONDENSATION EVACUATION	KW V\Hz	V\Hz KW	CAPACITÀ (lt.) CAPACITY	PESO (Kg.) WEIGHT
TP.2-14	2 porte/2 doors	1400x800x1470	C	0°+8°C/+4°+8°	pausa semplice/simple pause	gas caldo/warm gas	0,6	230/50	345	180
TP.3-21	3 porte/3 doors	2000x800x1470	C	0°+8°C/+4°+8°	pausa semplice/simple pause	gas caldo/warm gas	0,6	230/50	530	210
TP.27-14	2 porte+7 cass/2 doors+7 drawers	2000x800x1470	C	0°+8°C/+4°+8°	pausa semplice/simple pause	gas caldo/warm gas	0,6	230/50	345	220

Composizioni pizzeria con vetrina GN 1/4 / Refrigerated pizza counter with display case GN 1/4

TPI.2-14	2 porte/2 doors	1400x800x1470	C	0°+8°C/+4°+8°	pausa semplice/simple pause	gas caldo/warm gas	0,6	230/50	345	180
TPI.27-14	2 porte+7 cass/2 doors+7 drawers	1830x800x1470	C	0°+8°C/+4°+8°	pausa semplice/simple pause	gas caldo/warm gas	0,6	230/50	345	210
TPI.27-14GN	2 porte+7 cass/2 doors+7 drawers	1800x750x1470	C	0°+8°C/+4°+8°	pausa semplice/simple pause	gas caldo/warm gas	0,6	230/50	345	210

TPS.27-14 2 porte+7 cass/2 doors+7 drawers 1800x800x1420

0°+8°C/+4°+8° pausa semplice/simple pause gas caldo/warm gas 0,31 230/50 345

200

Vetrine refrigerate pizzeria

Refrigerated pizza display



Vetrine refrigerate pizzeria GN 1/4 eco (motore a DX) / Refrigerated pizza display GN1/4 eco (engine RH side)

CODICE CODE	DESCRIZIONE L X P X H DESCRIPTION	DIMENSIONI D'ESERCIZIO DIMENSIONS TEMPERATURE	TEMPERATURA EXERCISE	CAPACITÀ CAPACITY	KW KW	V\Hz V\HZ	PESO (Kg.) WEIGHT
MPRI.12V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1200x310x420	+2° +8° C	5 gn 1/4	0,27	230/50	26
MPRI.14V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1400x310x420	+2° +8° C	6 gn 1/4	0,27	230/50	30
MPRI.16V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1600x310x420	+2° +8° C	7 gn 1/4	0,27	230/50	34
MPRI.18V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1800x310x420	+2° +8° C	9 gn 1/4	0,27	230/50	38
MPRI.20V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	2000x310x420	+2° +8° C	10 gn 1/4	0,27	230/50	42
MPRI.24V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	2400x310x420	+2° +8° C	12 gn 1/4	0,27	230/50	46

Vetrine refrigerate pizzeria GN 1/3 eco (motore a DX) / Refrigerated pizza display GN1/3 eco (engine RH side)

MPGI.12V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1200x370x420	+2° +8° C	4 gn 1/3	0,27	230/50	28
MPGI.14V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1400x370x420	+2° +8° C	6 gn 1/3	0,27	230/50	32
MPGI.16V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1600x370x420	+2° +8° C	7 gn 1/3	0,27	230/50	34
MPGI.18V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1800x370x420	+2° +8° C	8 gn 1/3	0,27	230/50	40
MPGI.20V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	2000x370x420	+2° +8° C	9 gn 1/3	0,27	230/50	44
MPGI.24V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	2400x370x420	+2° +8° C	11 gn 1/3	0,27	230/50	50

Vetrine refrigerate pizzeria GN 1/4 (motore a DX) / Refrigerated pizza display GN 1/4 (engine RH side)

MPR.10	porta bacinelle/bowl holder	1000x310x220	+4° +8° C	3 gn 1/4	0,27	230/50	20
MPR.10V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1000x310x420	+4° +8° C	3 gn 1/4	0,27	230/50	22
MPR.12	porta bacinelle/bowl holder	1200x310x220	+4° +8° C	4 gn 1/4	0,27	230/50	24
MPR.12V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1200x310x420	+4° +8° C	4 gn 1/4	0,27	230/50	26
MPR.14	porta bacinelle/bowl holder	1400x310x220	+4° +8° C	5 gn 1/4	0,27	230/50	28
MPR.14V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1400x310x420	+4° +8° C	5 gn 1/4	0,27	230/50	30
MPR.16	porta bacinelle/bowl holder	1600x310x220	+4° +8° C	7 gn 1/4	0,27	230/50	32
MPR.16V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1600x310x420	+4° +8° C	7 gn 1/4	0,27	230/50	34
MPR.18	porta bacinelle/bowl holder	1800x310x220	+4° +8° C	8 gn 1/4	0,27	230/50	36
MPR.18V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1800x310x420	+4° +8° C	8 gn 1/4	0,27	230/50	38
MPR.20	porta bacinelle/bowl holder	2000x310x220	+4° +8° C	9 gn 1/4	0,27	230/50	40
MPR.20V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	2000x310x420	+4° +8° C	9 gn 1/4	0,27	230/50	42
MPR.22	porta bacinelle/bowl holder	2200x310x220	+4° +8° C	10 gn 1/4	0,27	230/50	44
MPR.22V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	2200x310x420	+4° +8° C	10 gn 1/4	0,27	230/50	46
MPR.24	porta bacinelle/bowl holder	2400x310x220	+4° +8° C	12 gn 1/4	0,27	230/50	48
MPR.24V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	2400x310x420	+4° +8° C	12 gn 1/4	0,27	230/50	50
MPR.26	porta bacinelle/bowl holder	2600x310x220	+4° +8° C	13 gn 1/4	0,27	230/50	52
MPR.26V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	2600x310x420	+4° +8° C	13 gn 1/4	0,27	230/50	54

Vetrine refrigerate pizzeria GN 1/3 (motore a DX) / Refrigerated pizza display GN 1/3 (engine RH side)

MPG.10	porta bacinelle/bowl holder	1000x370x220	+4° +8° C	3 gn 1/3	0,27	230/50	22
MPG.10V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1000x370x420	+4° +8° C	3 gn 1/3	0,27	230/50	24
MPG.12	porta bacinelle/bowl holder	1200x370x220	+4° +8° C	4 gn 1/3	0,27	230/50	26
MPG.12V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1200x370x420	+4° +8° C	4 gn 1/3	0,27	230/50	28
MPG.14	porta bacinelle/bowl holder	1400x370x220	+4° +8° C	5 gn 1/3	0,27	230/50	30
MPG.14V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1400x370x420	+4° +8° C	5 gn 1/3	0,27	230/50	32
MPG.16	porta bacinelle/bowl holder	1600x370x220	+4° +8° C	6 gn 1/3	0,27	230/50	34
MPG.16V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1600x370x420	+4° +8° C	6 gn 1/3	0,27	230/50	36
MPG.18	porta bacinelle/bowl holder	1800x370x220	+4° +8° C	7 gn 1/3	0,27	230/50	38
MPG.18V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	1800x370x420	+4° +8° C	7 gn 1/3	0,27	230/50	40
MPG.20	porta bacinelle/bowl holder	2000x370x220	+4° +8° C	8 gn 1/3	0,27	230/50	42
MPG.20V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	2000x370x420	+4° +8° C	8 gn 1/3	0,27	230/50	44
MPG.22	porta bacinelle/bowl holder	2200x370x220	+4° +8° C	10 gn 1/3	0,27	230/50	46
MPG.22V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	2200x370x420	+4° +8° C	10 gn 1/3	0,27	230/50	48
MPG.24	porta bacinelle/bowl holder	2400x370x220	+4° +8° C	11 gn 1/3	0,27	230/50	50
MPG.24V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	2400x370x420	+4° +8° C	11 gn 1/3	0,27	230/50	52
MPG.26	porta bacinelle/bowl holder	2600x370x220	+4° +8° C	12 gn 1/3	0,27	230/50	54
MPG.26V	porta bacinelle con vetri/bowl holder with glasses	2600x370x420	+4° +8° C	12 gn 1/3	0,27	230/50	56

Banchi pesce

Fish counters



Il banco è realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 e risponde alle normative europee per igiene e sicurezza. Disponibili sia in versione neutra, che refrigerati; l'impianto di refrigerazione è con serpentina affogata sotto il piano vasca e inserito nella schiuma poliuretanica ecologica ad alta densità. Realizzati con vasca stagna H. 50 mm e foro di scarico a sinistra operatore per agevolare il lavaggio giornaliero. Le gambe telescopiche permettono di regolare l'inclinazione del piano, policarbonato frontale di protezione (optional). Inclinazione possibile sia su lato corto che lungo. La cornice inferiore in tubo è totalmente saldata sulle gambe per evitare l'infiltrazione di liquidi e sporcizia.



The countertop vat is constructed entirely in AISI 304 grade stainless steel and meets the EU health and safety regulations. Available in both neutral and refrigerated models, with the refrigerated version fitted with a submerged chilling system built beneath the countertop vat and inside the ecological high-density polyurethane foam insulation. The units are designed with countertop vats fitted with a drain to the operator's left to ease the process of daily cleaning. The telescopic legs permit the adjustment of the countertop's inclination. Polycarbonate front protection is an optional feature. Inclination is possible to both the short and the long side. An internal motor is available as an option. The tubular lower frame is fully welded on the legs to prevent fluid and dirt infiltration.



Optional:
Policarbonato frontale
Falso fondo forato



Banchi pesce / Fish counters

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIMENSIONI L X P X H DIMENSIONS	SCARICO DRAINAGE	TEMPERATURA D'ESERCIZIO EXERCISE TEMPERATURE	KW KW	V\Hz V\HZ	PESO (Kg.) WEIGHT
BPE.11	banco pesce neutro / neutral fish counter	1250x1000x H 700/1000	Ø 25 / Ø 40		/	/	60
BPE.21	banco pesce neutro / neutral fish counter	2050x1000x H 700/1000	Ø 25 / Ø 40		/	/	95
BPER.11	banco pesce predisposto / fish counter designed for refrigeration (motor excluded)	1250x1000x H 700/1000	Ø 25 / Ø 40		/	/	65
BPER.21	banco pesce predisposto / fish counter designed for refrigeration (motor excluded)	2050x1000x H 700/1000	Ø 25 / Ø 40		/	/	100
MT.11	gruppo motore per BPER.11 / motor unit for BPER.11	/	/	-2° + 8°	0,5	230/50	20
MT.21	gruppo motore per BPER.21 / motor unit for BPER.21	/	/	-2° + 8°	0,6	230/50	20





INOX B.I.m.
KITCHEN EQUIPMENT

Preparazione Neutra

Neutral Furniture
Meubles Neutres
Neutrale Einrichtungen

I prodotti

The products
Les produits
Die Produkte



Tutti i prodotti sono realizzati prevalentemente in Acciaio Inox AISI 304. Per alcune parti di secondaria importanza e per le quali non è previsto il contatto con gli alimenti, vengono utilizzati acciai inossidabili di nuova concezione (AISI 441) che hanno le stesse caratteristiche del 304 (percentuale di cromo nel 304 18%, nel 441 17,5%).

Questo è importante per capire quanto il materiale resista alla corrosione dato che il cromo è il componente principale.
I piani di lavoro sono tamburati in Acciaio Inox e insonorizzati.
Le ante, sia scorrevoli che a battente hanno le maniglie in PVC blu o grigio con blocco di fine corsa. Queste maniglie offrono massima garanzia di pulibilità e sicurezza (non avendo parti taglienti).
I piani intermedi sono regolabili su cremagliere.
Piani inferiori con omega di rinforzo.
Piedini regolabili.
Top lavelli con vasche stampate e insonorizzate.



All products are made mainly of AISI 304 stainless steel.
For some parts of secondary importance and for which contact with food is not intended, newly conceived stainless steels are used (AISI 441) that have the same characteristics as 304 (percentage of 18% chromium in 304, in 441 17.5%).
This is important to understand how the material resists corrosion given that chromium is the main component.
The worktops are made of wood filled, soundproofed stainless steel.
The doors, both sliding and swing, have flush-fitted handles and stops to limit opening. These handles guarantee maximum cleanability and safety (as they have no sharp edges).
The intermediate shelves are adjustable using racks.
Bottom shelves with reinforcement bar.
Adjustable feet.
Sink tops with pressed, soundproofed basins.



Tous nos articles sont pour la plupart en acier inox AISI 304. Certaines parties secondaires qui ne touchent pas aux aliments sont réalisées en acier inox de nouvelle conception (AISI 441) ayant les mêmes caractéristiques du 304 (pourcentage de chrome du 304 de 18% et du 441 de 17,5%).

Ceci est important pour comprendre combien le matériau résiste à la corrosion puisque le chrome en est le composant principal.
Les tables de travail sont plaquées en acier inox et insonorisées.
Les portes coulissantes ou battantes ont des poignées intégrées non saillantes avec butées de fin de course.
Ces poignées peuvent être nettoyées très facilement et ne présentent aucun point coupant garantissant ainsi un maximum de sécurité pour l'opérateur.
Étagères intermédiaires réglables sur crémaillère.
Étagères inférieures avec omégas de renfort.
Piètements réglables.
Dessus de plonge avec cuves embouties et insonorisées.



Alle Produkte sind überwiegend AISI 304 aus Edelstahl.
Für einige Teile von untergeordneter Bedeutung und für Teile, für die der Kontakt mit Lebensmitteln nicht vorgesehen ist, wird das neu entwickelte Edelstahl (AISI 441) verwendet, das über dieselben Eigenschaften wie 304 verfügt (der Chromanteil des 304 beträgt 18% und des 441 17,5%).
Dies ist wichtig, um zu verstehen, wie das Material korrosionsbeständig sein kann, wenn Chrom der Hauptbestandteil ist.
Die Arbeitsflächen sind aus Edelstahl, beschichtet und schallgedämmt.
Die Schiebe- und Klapptüren haben eingelassene, nicht hervorstehende Griffe und einen Endanschlag.
Die Zwischenflächen sind auf Zahnstangen verstellbar. Diese Griffe bieten maximale Garantie für die und Sicherheit (keine spitzen Teile).
Untere Flächen mit Verstärkungswinkeln.
Verstellbare Füße.
Arbeitsfläche der Spülens mit gestanzten und schallgedämmten Becken.



I tavoli a giorno

Open front tables
Les tables
Arbeitstische



(cod. TVR)
Tavolo con ripiano.
Table with shelf.
Table avec étagère.
Tisch mit Ablagefläche.



(cod. TVC)
Tavolo con cornice.
Table with frame.
Table à rebords.
Tisch mit Rahmen.



(cod. TVP)
Tavolo inox su gambe pieghevoli. Ideale per tutti i tipi di manifestazioni, banchetti o buffet e per tutte le occasioni in cui è necessario smobilizzare velocemente una postazione. In pochi secondi può essere chiuso occupando un minimo ingombro.

Stainless steel table on folding legs. Ideal for all types of events, buffets or banquets and for all occasions and in which must demobilize quickly a workstation. In a few seconds can be closed occupying small size.

REALIZZABILI SU MISURA!
CAN BE MADE TO MEASURE!
FABRICATION SUR MESURE POSSIBLE
AUSFÜHRUNGEN NACH MASS!



Tavolo armadiato a giorno (cod. TVS) con ripiani d'appoggio. (cod. RP)
Open cupboard table with worktops.
Table armoire ouverte avec étagères posées.
Tisch mit Unterschrank, offen, und mit Ablageflächen.

I lavatoi

Sinks

Les plonges

Spültische



(cod. LR)

Lavatoio con ripiano.

Sink unit with shelf.

Plonge avec étagère.

Spüle mit Rahmen.



(cod. LS)

Lavatoio armadiato.

Sink cupboard.

Meuble plonge.

Spüle mit Unterschrank.



(cod. LO)

Lavello su gambe in tubo tondo con ripiano inferiore.

Sink unit on round tubular legs with bottom shelf.

Plonge sur piétement tubulaire avec étagère basse.

Spüle mit unterer Ablagefläche und Rohrbeinen.

I tavoli armadiati

Cabinet tables
Les meubles bas
Schranktische



(cod. TSC)

Tavolo armadiato con cassetiera laterale.

Cupboard table with side drawer unit.

Table armoire avec tiroirs latéraux.

Tisch mit Unterschrank mit

seitlichem Schubladenfach.



(cod. TVA)

Tavolo armadiato.

Cupboard table.

Table armoire.

Tisch mit Unterschrank.



(cod. TSL)

Tavolo armadiato con cassetiera in linea.

Cupboard table with drawers in line.

Table armoire avec tiroirs à l'horizontale.

Tisch mit Unterschrank mit Schubladen in einer Reihe.

I tavoli riscaldati

Heated tables

Les meubles chauds

Les meubles chauds



I Tavoli Riscaldati sono corredati di libretto di istruzioni con relativo marchio CE.

Al Tavolo Riscaldato si può aggiungere il piano diffusore per una diffusione omogenea del calore all'interno del tavolo.



The Heated Tables are equipped with an instruction manual and are CE marked.

The Heated Table can also be fitted with a hotplate for even distribution of heat within the table.



Les tables chauffantes sont livrées avec un manuel d'instructions et le marquage CE.

Pour mieux répartir la chaleur, les tables chauffantes peuvent être complétées par un diffuseur.



Die Warmhaltetische sind mit Anleitungsheft und dem entsprechenden CE-Gütezeichen ausgestattet.

Der Warmhaltetisch kann mit Wärmestreuplatte für eine gleichmäßige Wärmeverteilung in dem Tisch ausgestattet werden.

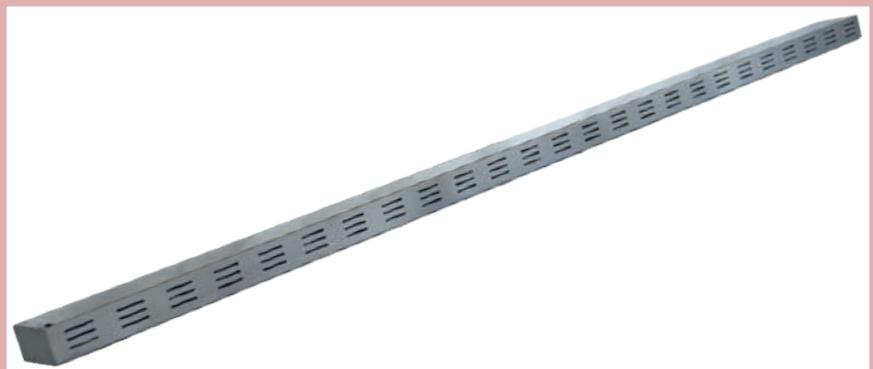
(cod. TVT + KIR.1)

Tavolo armadiato tamborato completo di kit riscaldamento.

Wood filled cupboard table complete with heating kit.

Table armoire plaquée avec kit chauffant.

Tisch mit Unterschrank, beschichtet, mit Warmhaltebausatz.



Kit impianto di riscaldamento ventilato

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	TERMOSTATO MANUALE	KW	V \HZ
KIR.1	Kit di riscaldamento ventilato	165 x 550 x 650	0° / 90°	2	230\50

Lampade alogene per ripiani d'appoggio

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	QT. LAMPADE	KW	V \HZ
RQ.10	lampade alogene per RP.10	800	2	1	230\50
RQ.12	lampade alogene per RP.12	1000	2	1	230\50
RQ.14	lampade alogene per RP.14	1200	3	1,5	230\50
RQ.16	lampade alogene per RP.16	1400	3	1,5	230\50
RQ.18	lampade alogene per RP.18	1600	3	1,5	230\50
RQ.20	lampade alogene per RP.20	1800	4	2	230\50

I prodotti

The products Produits Die Produkte



Tutti i tavoli su gambe sono smontabili a richiesta.
Il vantaggio per il trasporto è evidente!
Il volume si riduce a meno di un quarto.



All tables with legs can be dismantled on request.
The advantage during transport is obvious!
The volume is reduced to less than one quarter.



Toutes les tables sur piétement peuvent être démontées sur demande.
Gain de place pour le transport.
Encombrement réduit des trois-quarts.



Alle Tische mit Beinen können auf Anfrage demontiert werden.
Die Vorteile für den Transport sind offensichtlich!
Das Raumbedarf wird auf weniger als ein Viertel verringert.



Grazie al sistema di staffe, i tavoli risultano molto più stabili e resistenti che con qualsiasi altro tipo di assemblaggio (anche della saldatura).



Thanks to the system of brackets, the tables are much more stable and resistant than with any other type of assembly (including welding).



Grâce aux renforcements, les tables sont plus stables et plus résistantes qu'avec tout autre assemblage, incluant les versions soudées.



Durch das Halterungssystem sind die Tische stabiler und beständiger als mit anderen Montagearten (auch der Schweißung).



I prodotti

cod. CG



Cassettiere.
Drawer units.
Meubles à tiroirs.
Schubladenschränke.

cod. BL



Lavamani.
Washbasins.
Lave-mains.
Händewaschbecken.

cod. AL



cod. PL



Tramogge e Pattumiere.
Hoppers and Waste bins.
Collecteurs mobiles et poubelles.
Kastenbehälter und Abfalleimer.

cod. LV



Lavatoio tutt'vasca.
Single large basin sink unit.
Plonge 1 bac.
Ganzbeckenspüle.

I pensili e gli armadi

Wall units and cabinets

Les armoires murales et hautes

Hängeschränke und Schränke



(cod. PP)

Armadietto pensile scolapiatti.

Overhead draining cupboard.

Placard égouttoir.

Hängeschrank Abtropfständler.



(cod. PS)

Armadietto pensile con piani lisci.

Overhead cupboard with smooth shelves.

Placard étagères pleines.

Hängeschrank mit glatten Flächen.



(cod. AR)

Armadio di riposo.

Storage cupboard.

Armoire d'office.

Ablageschrank.

I particolari

Details

Les détails

Einzelteile



Le nuove maniglie incassate in ABS colore grigio offrono la garanzia di pulibilità e sicurezza non avendo alcuna parte tagliente. A richiesta l'optional della maniglia di piegatura a pagamento.



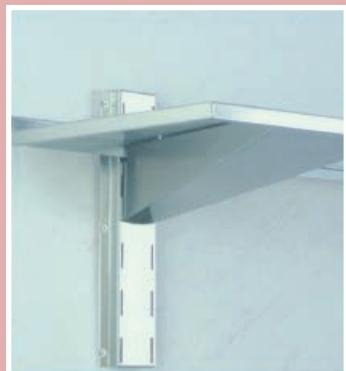
The new built-in grey coloured ABS handles ensure easy cleaning and full safety not having any sharp edges. Upon request option of the folding handle is possible with a surcharge.



Les nouvelles poignées encastrées en ABS de couleur gris offrent la garantie de propreté et sécurité car n'ayant aucune partie coupante. Sur demande l'option, moyennant paiement, de la poignée pliable.



Die neuen Griffe mit blauer grau-Ummantelung garantieren Sauberkeit und Sicherheit, da sie keine schneidenden Abschnitte aufweisen. Auf Anfrage Griffen gegen Aufpreis ist eine Option.



(cod. RP)

Ripiani a muro con supporti.

Wall-mounted shelves with supports.

Étagères murales avec supports.

Wandregale mit stützen.

I particolari

Details

Les détails

Einzelteile



- La tamponatura laterale dell'alzata è realizzata a stampo per una migliore finitura. Gli arrotondamenti di tutti gli spigoli permettono un'accurata pulizia.
- I piani superiori tamburati e ricoperti anche inferiormente in acciaio inox (a richiesta) permettono una totale igiene e pulizia.
- Tamburazione posteriore dell'alzata con profilo inox. A richiesta, se l'alzata è a vista, la tamburazione può essere satinata e gli angoli rifiniti. Lo schienale, in caso di tavolo centrale, può essere satinato a richiesta.



- The splashback filling is moulded at the sides for a better finish. Rounding of all the corners makes the unit easy to clean thoroughly.
- The wood filled worktops are covered in stainless steel on the bottom as well for total hygiene and cleanliness.
- Wood filled splashback with stainless steel profile. On request, if the splashback is in view, the wood backing can be satinated with finished corners. In the case of a central table, the backboard can be satin finished on request.

Guide telescopiche ad estrazione totale. Possibilità di estrazione del cassetto. Scorrimento su cuscinetti a sfera. Freno di chiusura cassetto.

Fully extending telescopic runners. Drawer can be removed completely. Drawer slides on ball bearings. Drawer closing brake.

Guides télescopiques amovibles. Tiroir amovible. Coulissement sur roulements à billes. Frein de fermeture du tiroir.

Vollausziehbare Teleskopschienen. Schublade kann herausgenommen werden. Kugellagerrollen. Schubladenbremse beim Schließen.



- Les angles sont arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Les plateaux supérieurs sont plaqués en acier inox dessus et dessous ce qui assure une hygiène parfaite en facilitant le nettoyage.
- Placage arrière du dossier avec profil inox. Sur demande, si le dossier est visible, le placage peut être satiné et les angles finis.
- Le dossier des tables centrales peut être satiné sur demande.



- Die Abschlusskante ist seitlich gestanzt. Für eine leichtere Reinigung sind alle Kanten abgerundet.
- Die oberen Flächen sind oben und auch unten mit Edelstahl verkleidet, sie bieten totale Hygiene und Sauberkeit.
- Abschlussleiste beschichtet, mit Edelstahlprofil. Auf Anfrage satiniertes Profil und verarbeitete Ecken. Bei frei stehendem Tisch Rückseite auf Anfrage in satinierte Ausführung.







INOX B.I.m.
KITCHEN EQUIPMENT

Self Service

La bellezza e l'eleganza convivono con funzionalità e robustezza

From today, beauty and elegance combine with functionality and strength
Désormais, fonctionnalité et solidité riment avec beauté et élégance
Schönheit und Eleganz paaren sich heute mit Funktionalität und Solidität



Vuole esprimere eleganza ma senza sacrificare nulla alla funzionalità e alla solidità.

Questo progetto prevede una linea completa di prodotti per Self Service con piena libertà di composizione.

Si possono realizzare linee tradizionali o piccole isole centrali oppure le versioni da incasso drop in.

Gli elementi utilizzati singoli come isola possono essere montati su ruote.

Inoltre una piccola linea di Top di appoggio permetterà il mantenimento caldo e la cottura sempre con molta flessibilità.

Tipo di finitura standard Scotch Brite. Possibilità di rivestimento con pannelli di diversi materiali.

Il lato cliente ha uno sbalto di 30 mm e i lati senza fianco terminale di 29 mm. In questo caso sono superflui i fianchi terminali e la zoccolatura.



The aim is to express elegance, without sacrificing functionality and solidity.

This project includes a full range of products for Self Service, which can be freely combined.

It is possible to create both traditional lines and small central islands. The elements used individually as islands can be fitted with wheels. There is also a small range of Worktops, to keep food hot and allow cooking in an extremely flexible manner.

Standard Scotch Brite finish. Optional finishing panels in different materials. The customer side has an overhang of 30 mm. and the sides without end panels have an overhang of 29 mm, making end panels and baseboards superfluous.



L'élégance qui ne sacrifie ni la fonctionnalité ni la solidité.

Ligne complète de modules pour Self Service.

Grande liberté de composition.

Lignes traditionnelles et petits îlots centraux.

Les éléments simples utilisés en îlot peuvent être montés sur roulettes. Petite ligne de dessus à poser très flexible pour le maintien au chaud et la cuisson.

Finition type Scotch Brite. Possibilité de revêtement par panneaux de différents matériaux. Le côté client a un retrait de 30 mm, les côtés sans structure terminale ont un retrait de 29 mm. Dans ce cas, les structures terminales et les socles sont superflous.



Sie kennzeichnet sich durch Eleganz, ohne jedoch auf Funktionalität und Solidität zu verzichten.

Dieses Projekt umfasst eine vollständige Produktreihe für Self Service-Betriebe, die nach Belieben zusammengestellt werden kann. Es können traditionelle Gestaltungen oder zentrale, freistehende Strukturen gestaltet werden.

Die einzelnen freistehenden Elemente können auf Rollen montiert werden.

Außerdem ermöglicht eine kleine Linie von Abstellflächen das Warmhalten und Garen der Speisen mit größter Flexibilität. Scotch Brite Standardverarbeitung. Kann mit Platten aus verschiedenartigem Material verkleidet werden. Kundenseitig ist ein Vorsprung von 30 mm vorgesehen an den Seiten ohne Abschluss von 29 mm. In diesem Fall sind Abschlusseiten und Sockelverkleidung nicht erforderlich.



Dal punto di vista estetico

From an aesthetic point of view

L'esthétique

Ästhetik



Colore Blu lucido

I supporti scorri vassoio sono di forma sfilata ed il sistema di serraggio è a scomparsa.
I fianchi terminali e le colonne di unione si montano con una semplice pressione.
La linea si presenta molto sobria ed elegante.
Il supporto vetro segue la sezione dei cristalli per alleggerire la struttura e per dare minimo intralcio all'operatore.



Glossy blue colour

The tray slide supports are streamlined, and the locking system is flush fitting.
The end panels and connecting columns fit together simply by pressing.
The line is extremely refined and elegant.
The glass support follows the line of glass elements, lightening the structure and causing minimum obstruction to the operator.



Coloris bleu brillant

Les glissières pour plateaux sont effilées.
Système de serrage invisible.
Montage des structures terminales et des colonnes de jonction par simple pression.
Ligne sobre et élégante.
Support des vitres allégé et conçu pour ne pas gêner l'opérateur.



Glänzend blaue Farbe

Die Tabletttrutschen sind flach gehalten und das Befestigungssystem ist versenkbar.
Die Endseiten und Verbindungssäulen werden durch einfachen Druck befestigt.
Eine durch schlichte Eleganz bestechende Linie.
Der Glasträger sind entlang den Kanten angebracht, um die Struktur leichter zu gestalten und kein Hindernis für den Bediener darzustellen.



Isole centrali a libero servizio

Central self-service islands

Îlots centraux en libre service

Freistehende strukturen für die selbstbedienung



Colore Bronzo lucido

Il supporto vetri è in inox pieno satinato.
I vetri sono temperati.
I fianchi terminali sono sagomati.
L'isola può essere neutra, con invaso freddo, con vasca fredda.
L'isola può essere equipaggiata su ruote.



Polished Bronze colour

Glass support is in solid, satin finish stainless steel.
Glass is tempered.
End panels are shaped.
Islands can be neutral, with a recessed top, or with a cold basin.
Islands can be fitted with wheels.



Coloris bronze brillant

Support vitrine inox plein satiné.
Vitres trempées.
Structures latérales profilées.
L'îlot peut être neutre, avec réserve froide ou cuve froide.
Il peut être équipé de roulettes.



Glänzende Bronzefarbe

Der Glasträger ist aus vollem Edelstahl, satiniert.
Hartglas.
Die Endseiten sind geformt.
Die Inselstruktur kann neutral sein, mit kalter Mulde und kaltem Becken.
Die Inselstruktur kann mit Rollen ausgestattet werden.



Dal punto di vista tecnico

From a technical point of view

La technique

Unter dem gesichtspunkt der technik



Gli elementi caldi sono disponibili in tre dimensioni:

1200 3 GN 1/1 - 1600 4 GN 1/1 - 2000 5 GN 1/1.

Le tipologie: vasca; vasca + vano caldo.

La sicurezza di impianti concepiti con grande impegno.

I controlli temperatura sono digitali e situati in alto per migliore comodità.

I cristalli sono temperati e con superficie di appoggio molto ampia.

Scarichi e carichi sono predisposti per collegamento fisso a pavimento.

Le resistenze sono all'esterno vasca.

Gli elementi freddi sono disponibili nelle stesse dimensioni dei caldi ma le tipologie diventano 4:

Invaso; Invaso + Cella; Vasca; Vasca + Cella.

La semplicità di installazione è stato uno dei nostri principali obiettivi.



Heating elements are available in three sizes:

1200 3 GN 1/1, 1600 4 GN 1/1, 2000 5 GN 1/1.

Types: basin, basin + hot compartment.

The safety of careful system design.

Temperature controls are digital and located at the top for easy access.

Glass is tempered and worktops are ample.

Drains and infeeds are set up for fixed connection to the floor.

Heating elements are on the outside of the basin.

Cold elements are available in the same sizes as hot ones, but come

in 4 types:

Recessed top, Recessed top + Cell, Basin, Basin + Cell.

Simple installation has been one of our main aims.



Les éléments chauffants sont disponibles en 3 dimensions:

Types: cuve, cuve + compartiment chaud.

La sécurité d'une installation conçue avec le plus grand soin.

Contrôles de température numériques, placés en hauteur pour faciliter la lecture.

Vitres trempées et surfaces d'appui très larges.

Évacuation et alimentation pré équipées pour raccord fixe au sol.

Résistances externes à la plonge.

Éléments froids disponibles dans les mêmes dimensions en 4 types: Réserve; Réserve + Cellule; Plonge; Plonge + Cellule.

La facilité d'installation a été un de nos principaux objectifs.



Die Wärmeelemente stehen in drei Abmessungen zur Verfügung:

1200 3 GN 1/1 - 1600 4 GN 1/1 - 2000 5 GN 1/1.

Die Ausführungen: Becken; Becken + Warmhaltefach.

Die Sicherheit von Anlagen, die mit großer Sorgfalt entworfen wurden.

Digitale Temperaturkontrolle, praktischerweise im oberen Bereich. Gehärtetes Glas mit breiter Auflagefläche.

Abflüsse und Einläufe sind für die feste Bodeninstallation ausgelegt.

Die Widerstände befindet sich außerhalb der Becken.

Kaltelemente mit denselben Abmessungen der Wärmeelemente, jedoch in vier Ausführungen:

Mulde; Mulde + Zelle; Becken; Becken + Zelle.

Die Einfachheit der Installation war stets eines der von uns angestrebten Ziele.



Dal punto di vista progettuale

From a design point of view

La conception

Unter dem gesichtspunkt der projektierung



È importante poter dare al Cliente un'idea di come sarà il suo Self Service. Che effetto fa vedere il proprio Self Service costruito e installato ancora prima di produrlo? Tutto è stato realizzato in forma virtuale anche il più piccolo complemento. È un prodotto realizzato con cura estrema per poter dare il massimo della funzionalità e della bellezza. Ogni singolo articolo è stato progettato costruito e testato seguendo l'iter che prevede il controllo gestionale ISO 9001.



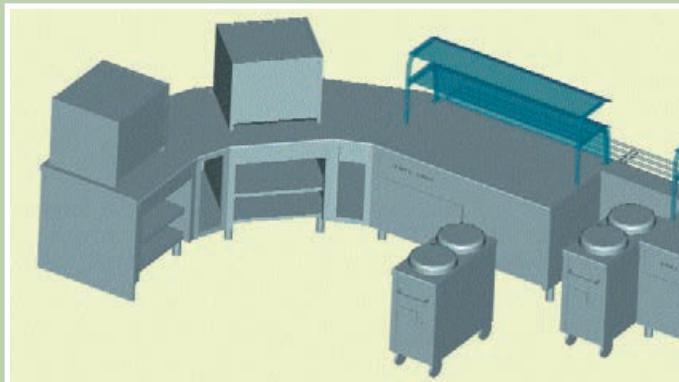
It is important to allow Customers to get an idea of how their Self Service will look. What will it be like to see the finished, fitted Self Service even before it is produced? Everything has been created in virtual form, even the smallest accessory. The range is carefully made to provide maximum functionality and beauty. Each article has been designed, constructed and tested to comply with ISO 9001 standards.



Il est important que les clients puissent visualiser leur Self Service. Permet à ses clients de voir leur Self Service avant même qu'il ne soit produit. Tout est représenté en virtuel, y compris le plus petit complément. Est un équipement réalisé avec un soin extrême; il vous offre une fonctionnalité maximale et une esthétique exceptionnelle. Chaque article a été conçu et testé conformément à la procédure prévue par le contrôle de gestion ISO 9001.



Es ist wichtig, dem Kunden einen Eindruck davon vermitteln zu können, wie sein Self Service gestaltet sein wird. Was ist das für ein Gefühl, wenn man den eigenen Self Service bereits vor der Herstellung und Installation betrachten kann? Alles, selbst das kleinste Zubehör, wird virtuell ausgeführt. Ein mit großer Sorgfalt hergestelltes Produkt für maximale Funktionalität verbunden mit ansprechender Ästhetik. Jeder einzelne Artikel wird gemäß der Norm ISO 9001 hergestellt und geprüft.



Colonne sollevamento piatti da incasso

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	TERMOSTATO	PORTATA KG	KW	V \HZ
CSC.1	elevatore riscaldato 1 colonna piatti Ø 190/260	Ø 470 x 650	20 - 85°	60	0,6	230\50
CSC.2	elevatore riscaldato 2 colonne piatti Ø 270/330	426x435x650	30 - 115°	130	1	230\50

Carrelli sollevatori piatti riscaldati

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	TERMOSTATO	PORTATA KG	KW	V \HZ
ECSPC.1	carrello elevatore piatti Ø190/260	460x935x900	30 - 115°	140	0,9	230\50
ECSPC.2	carrello elevatore piatti Ø270/330	530x1055x650	30 - 115°	140	1,5	230\50

I supporti per vetro in tubolare e in inox pieno

Solid stainless steel glass supports

Supports de vitrine en inox plein

Die glasträger aus vollem edelstahl

Supporti a un livello inox
Single level shelf
Présentoir 1 tablette
Ein-Etagenkonsole

Supporti a due livelli inox
Supports in stainless steel
Supports inox
Träger aus Edelstahl

Supporti a due livelli tubo sagomato
Two-level shelf
Présentoirs à deux tablettes
Zwei-Etagenkonsole



Illuminazione sottomensola Led

Riscaldamento alogeno sottomensola



Riscaldamento alogeno

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	QT. LAMPADE	KW	V\HZ
SQ.8	lampade alogene	780	2	1	230\50
SQ.12	lampade alogene	1180	3	1,5	230\50
SQ.16	lampade alogene	1580	3	1,5	230\50
SQ.20	lampade alogene	1980	4	2	230\50

Illuminazione Led

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	W	V\HZ
LI.8	illuminazione a led	780	5,3	230\50
LI.12	illuminazione a led	1180	6,9	230\50
LI.16	illuminazione a led	1580	10	230\50
LI.20	illuminazione a led	1980	13	230\50

I dettagli

Details

Détails

Einzelheiten



La modularità e gli accessori permettono di realizzare innumerevoli composizioni sfruttando così al massimo gli spazi e soddisfacendo ogni richiesta.



Great modularity and accessories enable numerous different compositions to be created, to take maximum advantage of space and satisfy every need.



Les modules et les accessoires permettent de réaliser d'innombrables compositions en exploitant l'espace au maximum. Ils peuvent répondre à tous les besoins.



Die modulare Bauweise und das Zubehör ermöglichen die Ausführung zahlreicher Zusammenstellungen, um den Raum optimal zu nutzen und jeder Anfrage gerecht zu werden.



Questo particolare del corriavassoio permette di evidenziare la cura e la semplicità degli innesti.

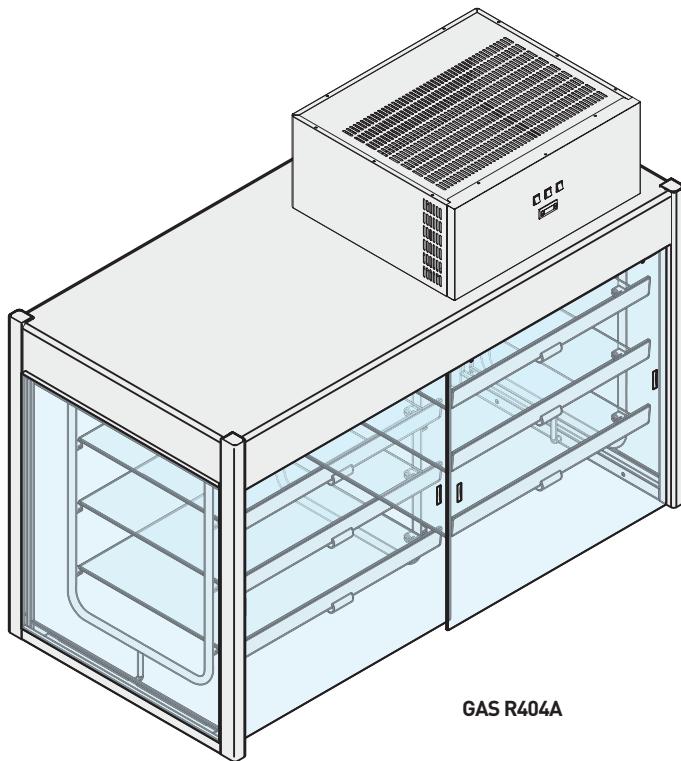
This detail of the tray slide underlines the simplicity of the joints.

Cette glissière à plateaux montre le soin apporté aux assemblages et leur simplicité.

Diese Detailaufnahme der Tablettrutsche zeigt die sorgfältige Ausführung und Einfachheit der Verbindungen.

Vetrina superiore refrigerata

Refrigerated top display cabinet
Vitrine supérieure réfrigérée
Obere kühlvitrine



Da utilizzare su mobili
refrigerati con vasca o invaso

To use on counter with
refrigerated tank or recess

Con tendina termica lato
cliente, porte scorrevoli lato
operatore

With curtain on customer side,
sliding doors operator side

Vetrine refrigerate con motore incorporato

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	WATT	V \ HZ
ESVR.10	vetrina senza fondo / without bottom	1200x653x1240	735	230\50
ESVR.15	vetrina senza fondo / without bottom	1500x653x1240	735	230\50
ESVR.20	vetrina senza fondo / without bottom	2000x653x1240	1100	230\50

Centro di condimento centrale con base semplice

Central condiment unit with simple base

Présentoir central pour condiments avec base simple

Zentrales Gewürzregal mit einfachem Gestell

Fiancate in AISI 304 satinato. Predisposto per il passaggio cavi elettrici.

Sides in satin finish AISI 304. Designed to allow for passage of electrical cables.

Flancs en AISI 304 satiné. Pré équipé pour passage des câbles électriques.

Seiten aus AISI 304, satiniert. Für den Durchgang von Stromkabeln ausgelegt.



Elemento portapane, posate, tovaglioli, vassoi

Bread, cutlery, napkin, tray holder element

Distributeur de pain, de couverts, de serviettes et de plateaux

Brotregal, Geschirrregal, Serviettenregal, Tablettregal

In questi elementi l'eleganza e la funzionalità sono evidenti.

The elegance and functionality of this element are obvious.

L'élegance et la fonctionnalité de cet élément sont remarquables.

Die Eleganz und Funktionalität dieses Elements sind unverkennbar.



Getta rifiuti

Waste bin

Poubelles

Abfallbehälter

Finalmente un getta rifiuti che si abbina perfettamente col Vostro Self Service.

At last a perfectly matching waste bin for your Self Service.

Un déchet jetable qui va parfaitement avec votre Self Service.

Der Abfallbehälter, der sich einwandfrei der Linie Ihres Self anpasst.



Caratteristiche tecniche

Technical characteristics

Caractéristiques techniques

Technische merkmale

Schema per risalire alla predisposizione delle utenze a pavimento.

Diagram illustrating the position of supply systems at floor level.

Schéma de prééquipement des raccords au sol.

Aufstellungsschema.

1 = alimentazione (a pavimento)

power supply (at floor level)

alimentation (au sol)

Stromversorgung (am Boden)

2 = scarico (solo predisposizione)

drainage (provision only)

évacuation (versions pré équipées uniquement)

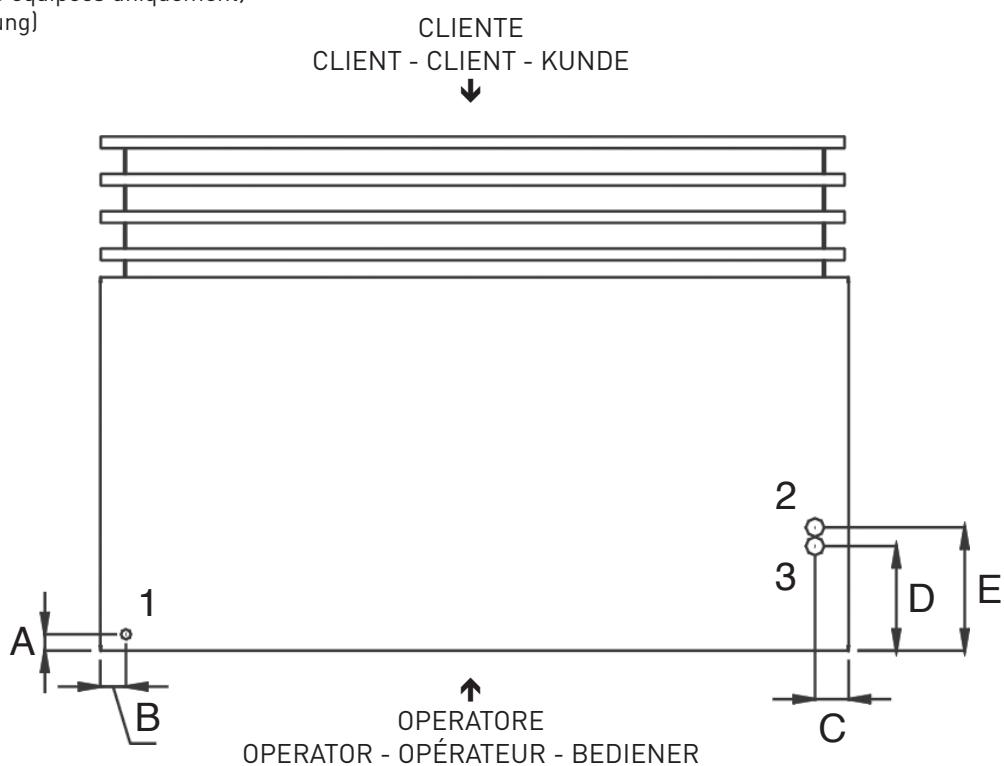
Abfluss (Vorausrüstung)

3 = carico (solo predisposizione)

infeed (provision only)

arrivée (versions pré équipées uniquement)

Einlass (Vorausrüstung)



Elementi caldi

Heated elements Éléments chauffants Warmelemente

Scheda tecnica utenze

CODICE CODE CODE CODE	KW V	DIM. VASCA BOWL SIZE DIM. ÉVIER ABM. BECKEN	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY ALIMENTATION SPEISUNG	SCARICO DRAINAGE VIDANGE ABFLUSS	CARICO INLET ARRIVÉE WASSER- DRUCK	TEMP. ESERCIZIO VASCA WORKING TEMP. BOWL TEMP. DE SERVICE ÉVIER BETRIEBSTEMP. BECKEN	TEMP. ESERCIZIO VANO INF. WORKING TEMP. BOTTOM COMP. TEMP. DE SERVICE COMPARTIMENT INF. BETRIEBSTEMP. UNTERES FACH
		A X B	1/2" M C X E	1/2" M C X D			
ESNB.12	2	220	/	35 X 55	/	/	65° / 85°
ESNB.16	2	220	/	35 X 55	/	/	65° / 85°
ESNB.20	2	220	/	35 X 55	/	/	65° / 85°
ESCVG.12	2	220	955 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°
ESCVG.16	3	220	1280 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°
ESCVG.20	3	220	1605 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°
ESCVS.12	2	220	955 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°
ESCVS.16	3	220	1280 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°
ESCVS.20	3	220	1605 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°
ESCVB.12	4	380	955 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°
ESCVB.16	5	380	1280 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°
ESCVB.20	5	380	1605 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°



- Le vasche calde vanno utilizzate sempre con liquido interno vasca.
Le temperature di esercizio per il freddo sono tarate per una temperatura ambiente di max 25°C.
Dove non sono segnalate le temperature di esercizio non c'è un mantenitore di temperatura per quel campo.
Le utenze non sono previste per quei codici dove non ne sono segnalate le misure.



- The hot basins must always be used with liquid in the basin.
Operating temperatures for cold are set for a room temperature of max 25°C.
If no operating temperature is indicated there is no temperature maintenance device for that field.
Supply systems are not provided for codes where no measurements are indicated.



- Les cuves chauffantes doivent toujours être utilisées pleines de liquide.
La température de service pour les éléments réfrigérés est réglée sur une température ambiante de 25°C max.
Si aucune température de service n'est indiquée, il n'y a pas de stabilisation de la température.
Si aucune mesure n'est indiquée en face du code, les branchements ne sont pas prévus.



- Die Warmbecken müssen stets mit Flüssigkeit gefüllt sein.
Die Betriebstemperaturen für die Kälte sind auf eine Umgebungstemperatur von max 25°C geeicht.
Wo die Betriebstemperaturen nicht angegeben sind, ist für den Bereich kein Thermostat vorgesehen.
Für die Codes ohne Maßangabe sind keine Geräte vorgesehen.

Elementi freddi

Cold elements

Éléments réfrigérés

Kaltelemente

Scheda tecnica utenze

CODICE CODE CODE CODE	KW V	DIM. VASCA BOWL SIZE DIM. ÉVIER ABM. BECKEN	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY ALIMENTATION SPEISUNG	SCARICO DRAINAGE VIDANGE ABFLUSS	CARICO INLET ARRIVÉE WASSER- DRUCK	TEMP. ESERCIZIO VASCA WORKING TEMP. BOWL TEMP. DE SERVICE ÉVIER BETRIEBSTEMP. BECKEN	TEMP. ESERCIZIO VANO INF. WORKING TEMP. BOTTOM COMP. TEMP. DE SERVICE COMPARTIMENT INF. BETRIEBSTEMP. UNTERES FACH
			A X B	1/2" M C X E	1/2" M C X D		
ESFIG.12	0,4	220	960 X 640 X 20	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°
ESFIG.16	0,4	220	1360 X 640 X 20	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°
ESFIG.20	0,4	220	1560 X 640 X 20	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°
ESFIS.16	0,4	220	1360 X 640 X 20	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°
ESFIS.20	0,4	220	1560 X 640 X 20	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°
ESFVG.12	0,4	220	955 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°
ESFVG.16	0,4	220	1280 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°
ESFVG.20	0,4	220	1605 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°
ESFVS.16	0,4	220	1280 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°
ESFVS.20	0,4	220	1605 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°
ESIFI/Z.12	0,4	220	960 X 640 X 20	98 X 98	115 X 326	/	2° / 8°
ESIFI/Z.16	0,4	220	1360 X 640 X 20	98 X 98	115 X 326	/	2° / 8°
ESIFI/Z.20	0,4	220	1560 X 640 X 20	98 X 98	115 X 326	/	2° / 8°
ESIFV/Z.12	0,4	220	995 X 510 X 220	98 X 98	115 X 326	/	2° / 8°
ESIFV/Z.16	0,4	220	1280 X 510 X 220	98 X 98	115 X 326	/	2° / 8°
ESIFV/Z.20	0,4	220	1605 X 510 X 220	98 X 98	115 X 326	/	2° / 8°

➔ Gli elementi freddi utilizzano il gas R404.





INOX B.I.m.
KITCHEN EQUIPMENT

Forni

Ovens
Fours
Öfen

Forni gas ed elettrici, Gastronomia e Pasticceria

Electric and gas ovens Gastronomy and Pastry



I forni della linea Plus sono la soluzione ideale per il segmento Light Gastronomy: versatilità e potenza, ma anche semplicità e convenienza, ne fanno il supporto ideale per tutte quelle attività commerciali che devono preparare e scaldare pietanze in spazi limitati e spesso senza l'ausilio di personale con una specifica preparazione nella ristorazione.

Le caratteristiche tecniche e le componenti meccaniche di cui è dotato ne fanno un forno completo, affidabile e di lunga durata.

Interfacce

Nella versione Manuale viene esaltata la semplicità e la velocità di comando.

La versione Digitale guida l'utente nell'impostare i valori di cottura, la sonda al cuore è di serie, la velocità delle ventole regolabile.

La versione Programmabile non dispone limiti.

Il controllo e la gestione puntuale dei parametri di cottura facilita l'esecuzione delle cotture più complesse. Sono programmabili fino a 5 diverse accensioni del forno per organizzare al meglio il lavoro.

Utilizzando la porta USB è possibile importare, esportare e aggiornare ricette dal PC e generare il report Haccp.

Esiste infine la possibilità di salvare l'intero processo di cottura per riproporlo tutte le volte che lo si desidera.



InoxBim Plus ovens are the solution for Light Gastronomy segment: versatility, power and simplicity, make it the ideal support for all those commercial activities that involve the preparation and heating of dishes in limited spaces and often without the assistance of personnel with specific preparation.

The technical characteristics and the mechanical components make it a complete, reliable and long-lasting oven.

Interfaces

In the Manual version simplicity and speed of control are the key. The Digital version guides the user in setting the values of cooking, the core probe is standard and the fan speed is adjustable.

The LCD control panel has no limits.

The setting and management of the cooking parameters eases the performance of more complex cooking recipes. Up to 5 different ignitions of the oven are programmable to better organise the work. Using the USB port it is possible to import, export and update recipes from the PC and to generate the HACCP report.

There is also the possibility of saving the entire cooking process and repeat it whenever you like.



Caratteristiche tecniche forni

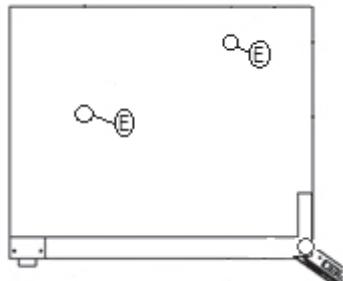
Technical details ovens

CODICE	DIMENSIONI	CAPACITA TEGLIE	POTENZA	PROGRAMMI	COPERTI	SONDA AL CUORE	DISTANZA TEGLIE	PESO
CODE	DIMENSION	TRAYS CAPACITY	POWER	PROGRAMS	-	-	TRAYS DISTANCE	WEIGHT
GAS								
BCH0611GMR	935x925x885	6x GN 1/1	220V - 240V 13,8 KW	/	50/80	/	75	115
BCH0611GPR	935x925x885	6x GN 1/1	220V - 240V 13,8 KW	90 programmi 10 fasi	50/80	di serie	75	115
BCH1011GMR	935x925x1285	10x GN1/1	220V-240V 3N 16 KW	/	80/150	/	75	160
BCH1011GPR	935x925x1285	10x GN1/1	220V-240V 3N 16 KW	90 programmi 10 fasi	80/150	di serie	75	160
BCH1021GMR	1220x1070x1200	10x GN2/1	3N AC 400 V 22 KW	/	150/300	/	70	400
BCH1021GPR	1220x1070x1200	10x GN2/1	3N AC 400 V 22 KW	90 programmi 10 fasi	150/300	di serie	70	400
ELETTRICI								
BCH0411EMR	940x870x650	4x GN1/1	220V-240V / 380-415V 3N 6,3 KW	/	35/50	/	75	75
BCH0411EDR	940x870x650	4x GN1/1	220V-240V / 380-415V 3N 6,3 KW	60 programmi 5 fasi	35/50	di serie	75	75
BCH0611EMR	940x910x775	6x GN1/1	380-415V 3N 9,3 KW	/	50/80	/	75	80
BCH0611EPR	940x910x775	6x GN1/1	380-415V 3N 9,3 KW	90 programmi 10 fasi	50/80	di serie	75	80
BCH1011EMR	940x910x1075	10x GN1/1	380-415V 3N 14 KW	/	80/150	/	75	95
BCH1011EPR	940x910x1075	10x GN1/1	380-415V 3N 14 KW	90 programmi 10 fasi	80/150	di serie	75	95
BCH1021EMR	1220x1070x1200	10x GN2/1	3N AC 400 V 21,5 KW	/	150/300	/	70	310
BCH1021EPR	1220x1070x1200	10x GN2/1	3N AC 400 V 21,5 KW	90 programmi 10 fasi	150/300	di serie	70	310
LIEVITATORI/PROOFERS								
12UG	940x890x880	12 x 600x400	220V - 240V 1,4 KW	/	/	/	80	60
12UX	940x890x880	12 x 600x400	220V - 240V 1,4 KW	/	/	/	80	60

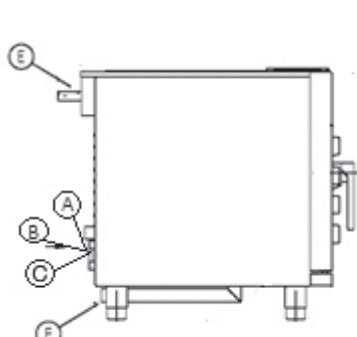
Predisposizione utenze

Predisposition utilities

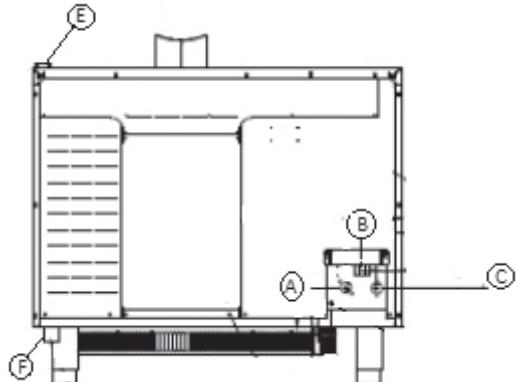
CIELO VERSIONE P



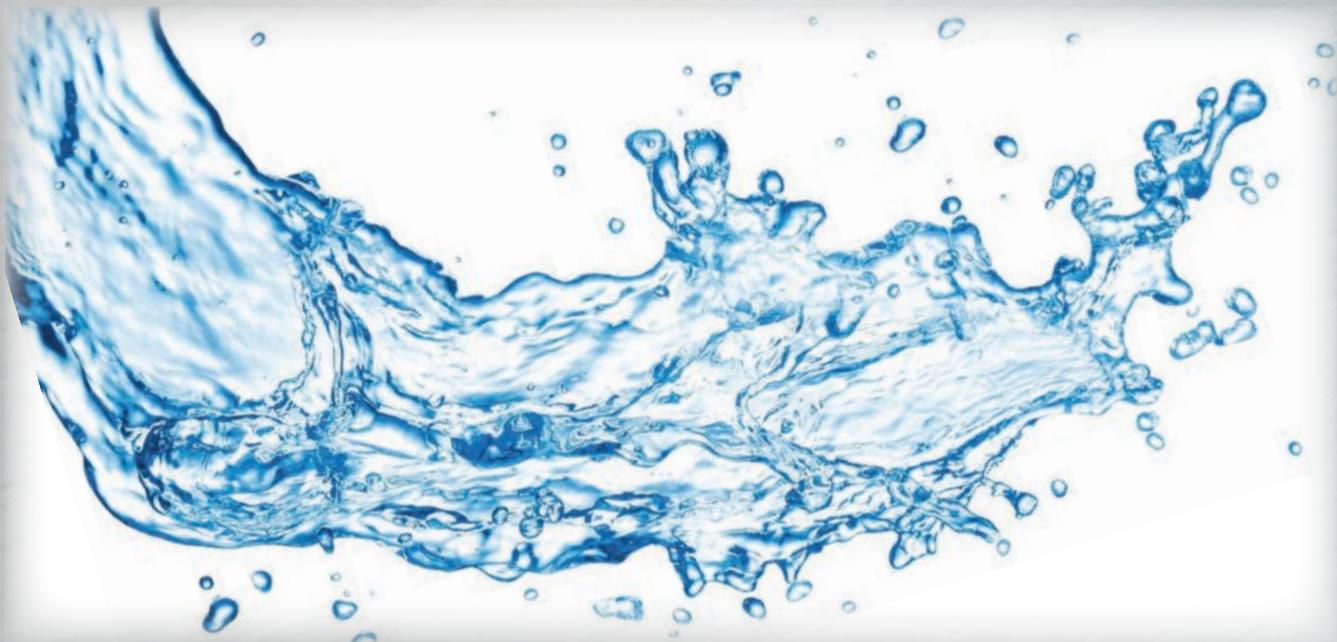
LATERALE SINISTRO



SCHIENALE FORNO



CODICE CODE	CARICO ACQUA Ø 3/4"" WATER INLET Ø 3/4"	ALIMENTAZIONE POWER		RACCORDO ALIM. GAS Ø 3/4"" GAS ATTAK Ø 3/4""		EVACUAZIONE VAPORI COTT. VAPORS EVACUATION		SCARICO ACQUA Ø 3/4"" WATER OUTLET Ø 3/4"		
		A X	A Y	B X	B Y	C X	C Y		F X	F Y
BCH0411EMR	63 - 129	131 - 114						774 - 540	775 - 120	
BCH0411EDR	64 - 129	132 - 114						774 - 540	775 - 120	
	63 - 64									
BCH0611EMR	65 - 129	134 - 114						774 - 670	775 - 120	
BCH0611EPR	63 - 129	134 - 114						253 - 760	775 - 120	
	63 - 64							703 - 402		
BCH0611GMR	141 - 156	145 - 160		141 - 156				600 - 10	646 - 120	
BCH0611GPR	142 - 156	146 - 160		141 - 156				601 - 10	646 - 120	
BCH1011EMR	63 - 129	134 - 114						774 - 950	775 - 120	
BCH1011EPR	63 - 129	134 - 114						253 - 760	775 - 120	
	63 - 64							703 - 402		
BCH1011GMR	141 - 156	145 - 160		141 - 160				800 - 1075	775 - 120	
BCH1011GPR	141 - 156	146 - 160		141 - 160				800 - 1075	775 - 120	
	vista retro forno	vista retro forno		vista retro forno				con commento vista cielo altrimenti retro forno	vista retro fondo	
BCH1021EMR	121 - 820	125 - 840						123 - 800	50 - 500	
BCH1021EPR	121 - 820	123 - 840						123 - 800	50 - 500	
BCH1021GMR	121 - 820	123 - 840		141 - 900				123 - 800	50 - 500	
BCH1021GPR	121 - 820	123 - 840		141 - 900				123 - 800	50 - 500	
	vista fondo	vista fondo		vista fondo				vista cielo	vista fondo	
12UG	700 - 120									
12UX	700 - 120									
	vista retro									



INOX B.I.m.
KITCHEN EQUIPMENT

Lavaggio e Attrezzature

Washing and Complementary Equipment
Lavage et Équipements complémentaires
Spulung und Zusatzausstattungen

Lavabicchieri e Lavastoviglie porta frontale

Glasswashers and dishwashers frontal door
Lave-verres et lave-vaisselle porte frontale
Gläser- und Geschirrspüler mit Vorderklappe



Caratteristiche tecniche

Carrozzeria realizzata interamente in acciaio inox Aisi 304
Porta a doppia parete che garantisce riduzione di rumorosità e dispersione di calore
Getti di lavaggio stampati su tubo inox
Velocità di risciacquo regolabile
Controllo elettronico evoluto, dosatore di detergente e brillantante elettrico di serie
Autodiagnosi costante
Predisposizione elettrica per l'installazione di pompa di aumento pressione e pompa di scarico
Facile manutenzione frontale
Doppio filtro aspirazione per trattenere tutte le impurità



Technical features

Completely realized with steel stainless body Aisi 304
Double wall door which guarantees noise reduction and heat dispersal
Washing jets imprinted on a stainless pipe
Adjustable rinsing speed
Evolved electronic control, standard electric detergent and rinse aid dispenser
Constant auto-diagnosis
Electric predisposition for installation of increasing pressure pump and unloading pump
Easy frontal maintenance
Double inhalation filter in order to hold all impurities



Caractéristiques techniques

Carrosserie entièrement réalisée en acier inox Aisi 304
Porte au mur double qui garantit réduction de bruit et dispersion de chaleur
Jets de lavage imprimés sur un tuyau inox
Vitesse de rinçage réglable
Contrôle électronique évolué, doseur électrique de série pour détergent et liquide de rinçage
Auto - diagnostic constant
Prédisposition électrique pour l'installation de pompe d'augmentation pression et pompe de déchargement
Maintenance frontale facile
Double filtre d'aspiration pour retenir toutes les impuretés



Technische Eigenschaften

Komplett realisiert mit Edelstahlgehäuse Aisi 304
Doppelwandige Tür, die Geräuschreduktion und Wärmeverteilung garantiert
Waschdüsen auf einem Edelstahlrohr aufgedrückt
Einstellbare Spülgeschwindigkeit
Weiterentwickelte elektronische Steuerung,
Standard-Waschmittel- und Klarspüler-Spender
Konstante Selbstdiagnose
Elektrische Prädisposition für den Einbau von Druckerhöhungspumpe und Entladepumpe
Einfache frontale Wartung
Doppelinhaltionsfilter, um alle Verunreinigungen zu halten

Lavabicchieri
Glasswashers

CODICE CODE	DIMENSIONI LxPxH mm DIMENSIONS	CESTO BASKET	CICLO CYCLE	ALTEZZA BICCH. mm HEIGHT GLASS MAX	PIATTO Ø PLATE	KW BOILER/VASCA KW BOILER TANK	POMPA (kW) PUMP	KW TOT kW TOT	V/Hz V/Hz
H25E	420x485x660	350x350	90/120/150/180	240	n.d.	2,5 / 2,6	0,25	2,79	230V 50Hz
H28E	470x535x660	400x400	90/120/150/180	240	265	2,5 / 2,6	0,25	2,79	230V 50Hz
H29E	470x535x710	400x400	90/120/150/180	275	295	2,5 / 2,6	0,35	2,86	230V 50Hz

Lavastoviglie porta frontale
Dishwashers frontal door

CODICE CODE	DIMENSIONI LxPxH mm DIMENSIONS	CESTO BASKET	CICLO CYCLE	ALTEZZA BICCH. mm HEIGHT GLASS MAX	PIATTO Ø PLATE	KW BOILER/VASCA KW BOILER TANK	POMPA (kW) PUMP	KW TOT kW TOT	V/Hz V/Hz
H54E	585x610x815	500x500	90/120/150/180	310	350	2,5 / 2,6	0,7	3,12	230V 50Hz
H56E	585x610x815	500x500	90/120/150/180	310	350	4,5 / 2,6	0,7	5,02	400V3N 50Hz
H84E	585x715x865	500x600	90/120/150/180	340	370	5,4 / 2,6	1,5	6,52	400V3N 50Hz



Alimentazione acqua consigliata: 55°C /
Consumo acqua per ciclo (2BAR): 2,5 L



Raccomended inlet water temperature: 55°C
Water consumption: 2,5 L



Alimentation à eau conseillée: 55°C
Consommation eau par cycle (2BAR) : 2,5 L



Empfohlene Wasserversorgung: 55°C
Wasserverbrauch pro Durchgang (2 bar): 2,5 L



Lavastoviglie a capotta e Lavaoggetti

Hood dishwasher and warewashers
Lave-vaisselle à capot et lave-objets
Haubengeschrirrspüler und Topfspüler



Caratteristiche tecniche

Carrozzeria realizzata interamente in acciaio inox Aisi 304
Avvio ciclo "push to start" su capotte per minori consumi
Getti di lavaggio stampati su tubo inox
Vasca stampata e arrotondata
Filtri integrali inox in vasca in dotazione standard
Velocità di risciacquo regolabile
Controllo elettronico evoluto, dosatore di detergente e brillantante elettrico di serie
Autodiagnosi costante
Predisposizione elettrica per l'installazione di pompa di aumento pressione e pompa di scarico

Technical features

Completely realized with steel stainless body Aisi 304
Beginning of " push to start " cycle on capotte for smaller consumptions
Washing jets imprinted on a stainless pipe
Imprinted and rounded compartment
Complete standard stainless filters present in compartment
Adjustable rinsing speed
Evolved electronic control, standard electric detergent and rinse aid dispenser
Electric predisposition for installation of increasing pressure pump and unloading pump

Caractéristiques techniques

Carrosserie entièrement réalisée en acier inox Aisi 304
Commencement du cycle "push to start" sur capotte pour consommations plus petites
Jets de lavage imprimés sur un tuyau inox
Compartiment imprimé et arrondi
Filtres inox intégraux en compartiment en dotation standard
Vitesse de rinçage réglable
Contrôle électrique évolué, doseur électrique de série pour détergent et le liquide de rinçage
Auto - diagnostic constant
Prédisposition électrique pour l'installation de pompe d'augmentation pression et pompe de décharge

Technische Eigenschaften

Komplett realisiert mit Edelstahlgehäuse Aisi 304
Beginn des "push to start" Zyklus auf Capotte für kleinere Verbrauch
Waschdüsen auf einem Edelstahlrohr aufgedruckt
Bedrucktes und abgerundetes Fach
Komplette Standard-Edelstahlfilter im Fach
Einstellbare Spülgeschwindigkeit
Fortgeschritten elektronische Steuerung, der elektrische Reiniger und der Klarspülösiger werden standardmäßig mitgeliefert
Elektrische Prädisposition für den Einbau von Druckerhöhungspumpe und Entladepumpe



Alimentazione acqua consigliata: 55°C
Consumo acqua per ciclo (2BAR): 2,5 L



Raccommened inlet water temperature: 55°C
Water consumption: 2,5 L



Alimentation à eau conseillée: 55°C
Consommation eau par cycle (2BAR) : 2,5 L



Empfohlene Wasserversorgung: 55°C
Wasserverbrauch pro Durchgang (2 bar): 2,5 L

Lavastoviglie a capotta Hood dishwasher

CODICE CODE	DIMENSIONI LxPxH mm DIMENSIONS	CESTO BASKET	CICLO CYCLE	ALTEZZA BICCH. mm HEIGHT GLASS MAX	PIATTO Ø PLATE	KW BOILER/VASCA KW BOILER TANK	POMPA (kW) PUMP	kW TOT kW TOT	V/Hz V/Hz
H110E	620x770x1400/1900h	500x500	60/90/120/240	390	415	5,4 / 4,5	1,12	6,74	400V3N 50Hz
H150E	720x770x1400/1900h	500x600	60/90/120/240	400	415	5,4 / 4,5	1,64	6,74	400V3N 50Hz

Lavaoggetti Warewashers

CODICE CODE	DIMENSIONI LxPxH mm DIMENSIONS	CESTO BASKET	CICLO CYCLE	TEGLIE (mm) PANS	H PENTOLA (mm) POT	KW BOILER/VASCA KW BOILER TANK	POMPA (kW) PUMP	kW TOT kW TOT	V/Hz V/Hz
H160E	790x870x1400/1900	600x670	60/90/120/240	GN1/1 600x400	400	9,0 / 4,5	2,0	11,0	400V3N 50Hz

CODICE CODE	DIMENSIONI LxPxH mm DIMENSIONS	CESTO BASKET	CICLO CYCLE	TEGLIE (mm) PANS	H PENTOLA (mm) POT	KW BOILER/VASCA KW BOILER TANK	POMPA (kW) PUMP	kW TOT kW TOT	V/Hz V/Hz
H951E	775x810x1360	600x670	120/150/240/540	GN1/1 600x400	445	5,4 / 4,5	2,0	7,4	400V3N 50Hz
H981E	775x810x1900	600x670	120/150/240/540	GN1/1 600x800	840	5,4 / 4,5	2,0	7,4	400V3N 50Hz
E985E	990x854x1847	850x725	120/150/240/540	GN1/1 600x800	680	9,0 / 9,0	2x2,0	13,0	400V3N 50Hz
E991E	1440x870x1920	2pz. 600x670	120/150/240/540	GN1/1 600x800	840	9,0 / 9,0	2x2,0	13,0	400V3N 50Hz

Lavastoviglie a cesto trainato

Rack conveyor dishwasher

Lave-vaisselle à avancement panier

Geschirrspüler mit Korbtransport



Caratteristiche tecniche

Carrozzeria realizzata interamente in acciaio inox Aisi 304 resistente alla corrosione.
Spessore dell'acciaio inox impiegato 10/10, struttura portante rinforzata con spessore 30/10.
Porte ad apertura bilanciata, doppia parete e coibentate che garantiscono una riduzione della rumorosità ed una minore dispersione di calore e quindi un risparmio di energia.
Getti di lavaggio stampati su tubo inox Ø32.
Getti di risciacquo realizzati in acciaio inox.
Circuito di lavaggio e circuito di risciacquo separati fisicamente.
Possibilità di integrare la macchina con modulo asciugatura, recupero vapori e dosatori elettrici.



Technical specifications

Bodywork entirely made of stainless steel Aisi 304 resistant to corrosion.
Thickness of the stainless steel used: 10/10, bearing structure reinforced, thickness: 30/10.
Door with balanced opening, double-paneled, and insulated, which guarantees lowered noise level and heat dispersion with consequent energy savings.
Wash circuit pressed on stainless steel pipe Ø32.
Rinse jets made of stainless steel.
Physically separated wash circuit and rinse circuit.
Option of integrating the machine with a drying module, steam recovery, and electrical dispensers.



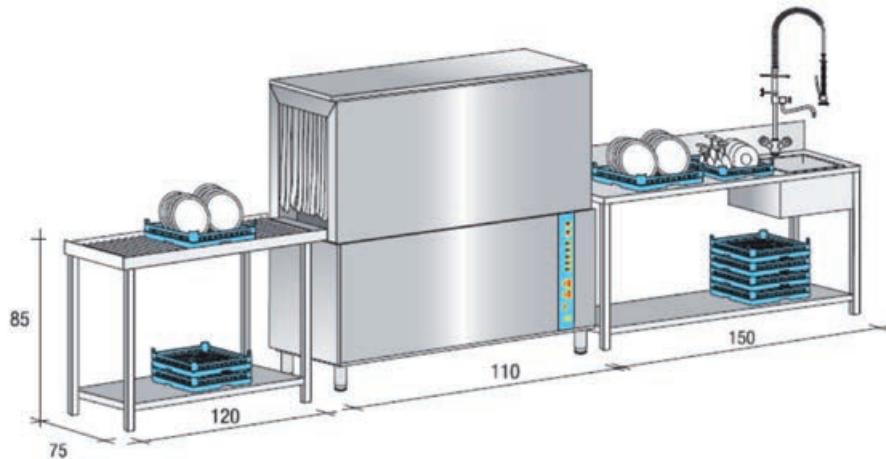
Caractéristiques techniques

Châssis fabriqué entièrement en acier inox Aisi 304 résistant à la corrosion.
Epaisseur de l'inox utilisé 10/10, structure de support renforcée épaisseur 30/10.
Portes à ouverture semi-automatique, doublées et isolées pour garantir une réduction du bruit, de la dispersion de la chaleur et par conséquent un épargne d'énergie.
Jets de lavage en tube inox Ø32 mm.
Jets de rinçage réalisés en acier inox.
Circuit de lavage et circuit de rinçage séparés.
Possibilité d'intégrer la machine avec un module séchant, de récupération des vapeurs et des doseurs électriques.



Technische Eigenschaften

Die Karosserie besteht vollständig aus korrosionsbeständigem Edelstahl Aisi 304.
Stärke des verwendeten Edelstahls: 10/10, verstärkte Tragstruktur mit Stärke 30/10.
Türen mit gleichmäßiger Öffnung, doppelt isolierte Wände für weniger Lärm und Wärmeverluste, wodurch Energie eingespart wird. Wasserstrahlreinigungsvorrichtung, formgepresst aus Rohr Ø32. Spülwasserdüsen aus Edelstahl.
Wasch- und Spülvorgang sind physisch voneinander getrennt.
In die Maschine kann ein Trockner-, Dampfrückgewinnungs- und elektrisches Dosiersystem integriert werden.



Dotazione standard
 N° 2 Cesti per bicchieri dim.50x50x10 cm
 N° 1 Cesto per posate dim.50x50x10 cm
 N° 1 Cesto 18 piatti dim.50x50x10 cm
 N° 4 Portaposate 8 posti

Alimentazione acqua consigliata: 55°C
 Consumo acqua: ~220lt/h



Standard equipment
 N° 2 Basket for glasses
 N° 1 Baskets for cutlery dim.50x50x10 cm
 N° 1 Baskets for 18 dishes dim.50x50x10 cm
 N° 4 8 division cutlery insert

Raccomended inlet water temperature: 55°C
 Water consumption: ~220lt/h



Dotation standard
 N. 2 paniers pour verres dim. 50x50x10 cm
 N. 1 panier pour couverts dim. 50x50x10 cm
 N. 1 panier 18 assiettes diam. 50x50x10 cm
 N. 4 porte-couverts 8 secteurs

Alimentation à eau conseillée: 55°C
 Consommation eau: env. 220L/H



Standardmäßige Ausstattung
 Nr. 2 Körbe für Gläser, Maße: 50x50x10 cm
 Nr. 1 Besteckkorb, Maße: 50x50x10 cm
 Nr. 1 Korb für 18 Teller, Maße: 50x50x10 cm
 Nr. 4 8 Besteckhalterungen

Empfohlene Wasserversorgung: 55°C
 Wasserverbrauch: 220 l/Std

Lavastoviglie a cesto trainato Rack conveyor dishwasher

CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS	CESTO BASKET	N° CESTI/H N. BASKET/H	BAR BAR	H MAX H MAX	KW MOTORE TRAINO KW ENGINE	KW VASCA/BOILER kW TANK/BOILER	POMPA (kW) PUMP	KW TOT kW TOT	V/HZ V/Hz
SL1000	1150x770x1615	500x500	60/120	2	450	0,2	10,5 / 9,5	1,5	21,7	400V3N 50Hz
SL1100	1150x770x1810	500x500	60/120	2	450	0,2	10,5 / 12	1,5	24,4	400V3N 50Hz
SL1200	1750x770x1825	500x500	60/120	2	450	0,2	10,5 / 9,5	1,5	24,2	400V3N 50Hz
SL1300	1750x770x1850	500x500	60/120	2	450	0,2	10,5 / 12	1,5	30,9	400V3N 50Hz

Attruzzature complementari

Complementary equipment

Equipement complémentaire

Zusätzliche Ausstattung



Tutti gli elementi necessari al completamento della linea di arredamento neutro inox sono concentrati in queste pagine. Dai carrelli di servizio agli armadietti spogliatoio, dalle scaffalature, ai ceppi. Il tutto per offrirVi un servizio completo ed accurato.



All the elements required to complete the neutral INOX furniture line are concentrated on these pages. From service trolleys to changing lockers, from shelving to butchers blocks. All designed to offer you complete, precision service.



Tous les éléments complémentaires à la ligne de meubles neutres inox sont répertoriés dans cette brochure. Les chariots de service, les vestiaires, les étagères, les billots, vous offriront un service complet et soigné.



Alle für die Vervollständigung der neutralen Einrichtungslinie erforderlichen Elemente sind auf diesen Seiten dargestellt, von den Dienstwagen zu den Kleiderschränken, Regalen, Fleischerklötzten. All das, für eine vollständige und pünktliche Dienstleistung.



Carrelli di servizio
Service trolleys
Chariot de service
Rollwagen



Ceppo su basamento Inox
Butchers block on stainless steel base
Billot sur piétement inox
Fleischerklotz auf Gestell aus Edelstahl



Armadietto spogliatoio
Changing locker
Vestiaire
Kleiderschränke



Scaffalatura ad incastro in acciaio Inox
Stainless steel modular shelving
Étagères emboîtées en acier inox
Zusammensteckbare Regale aus Edelstahl

Scaffalature

Shelving Etagères Regale

Scaffalatura ad incastro con montanti in alluminio e piani asolati in polietilene, disponibile in versione standard e antibatterico.

Slot-in shelving with aluminium uprights and slotted polythene shelves, available standard version and antibacterial.

Étagères emboîtées avec montants en aluminium et tablettes perforées en polyéthylène.

Zusammensteckbare Regale mit Ständern aus Aluminium und Lochplatten aus Polyäthylen.



Versione standard



Versione antibatterico



Fabbricatori di ghiaccio

Ice makers

Machines à glace

Eisbereiter



GAS R290



Cubetti pieni sistema a spruzzo

Cubetto a tronco di cono da 14 o 17 grammi a seconda del modello.
Cristallino e compatto raffredda velocemente senza sciogliersi e annacquare la bevanda.
Disponibile sia tipologia a condensazione aria (A finale) o acqua (W finale).

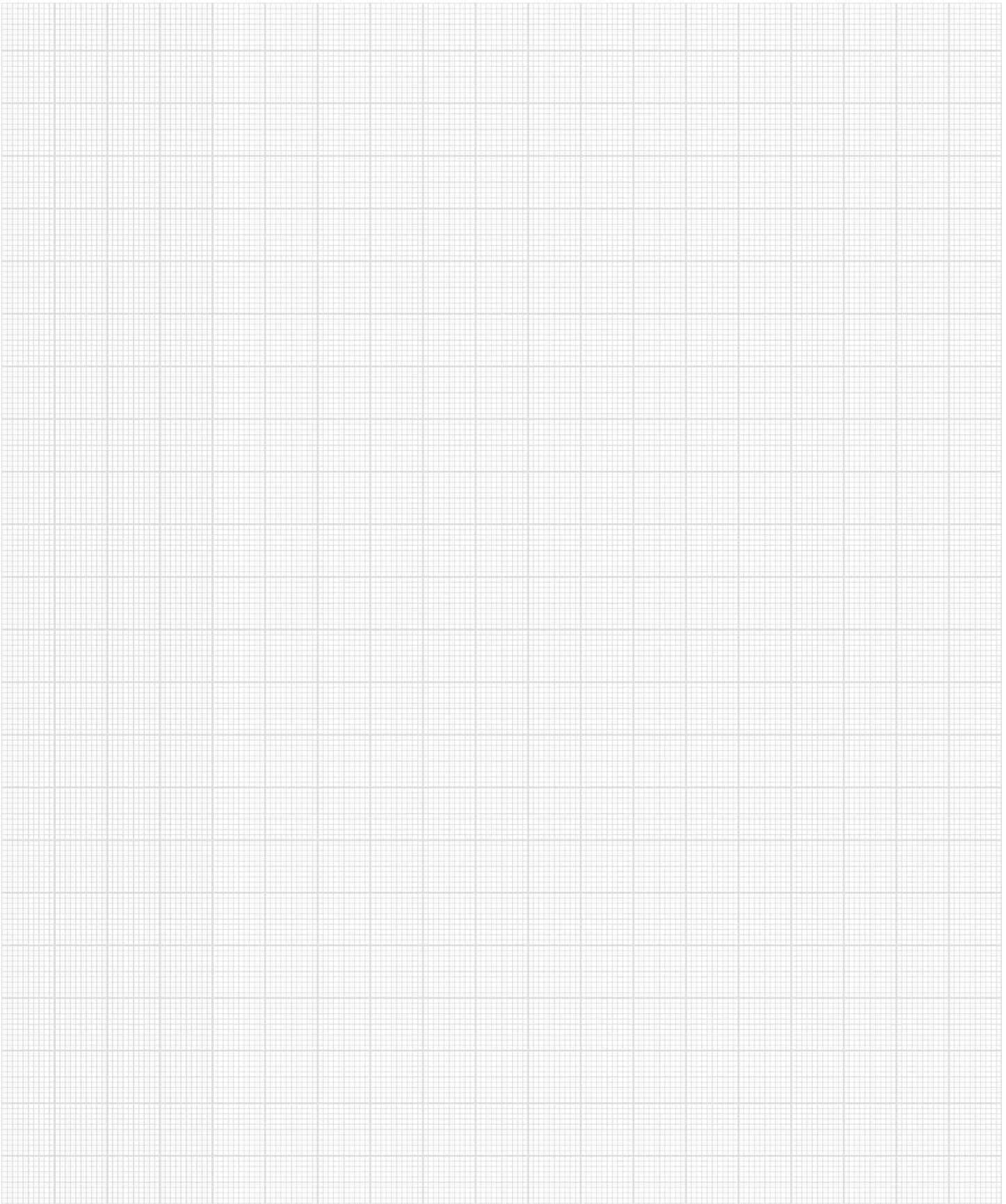


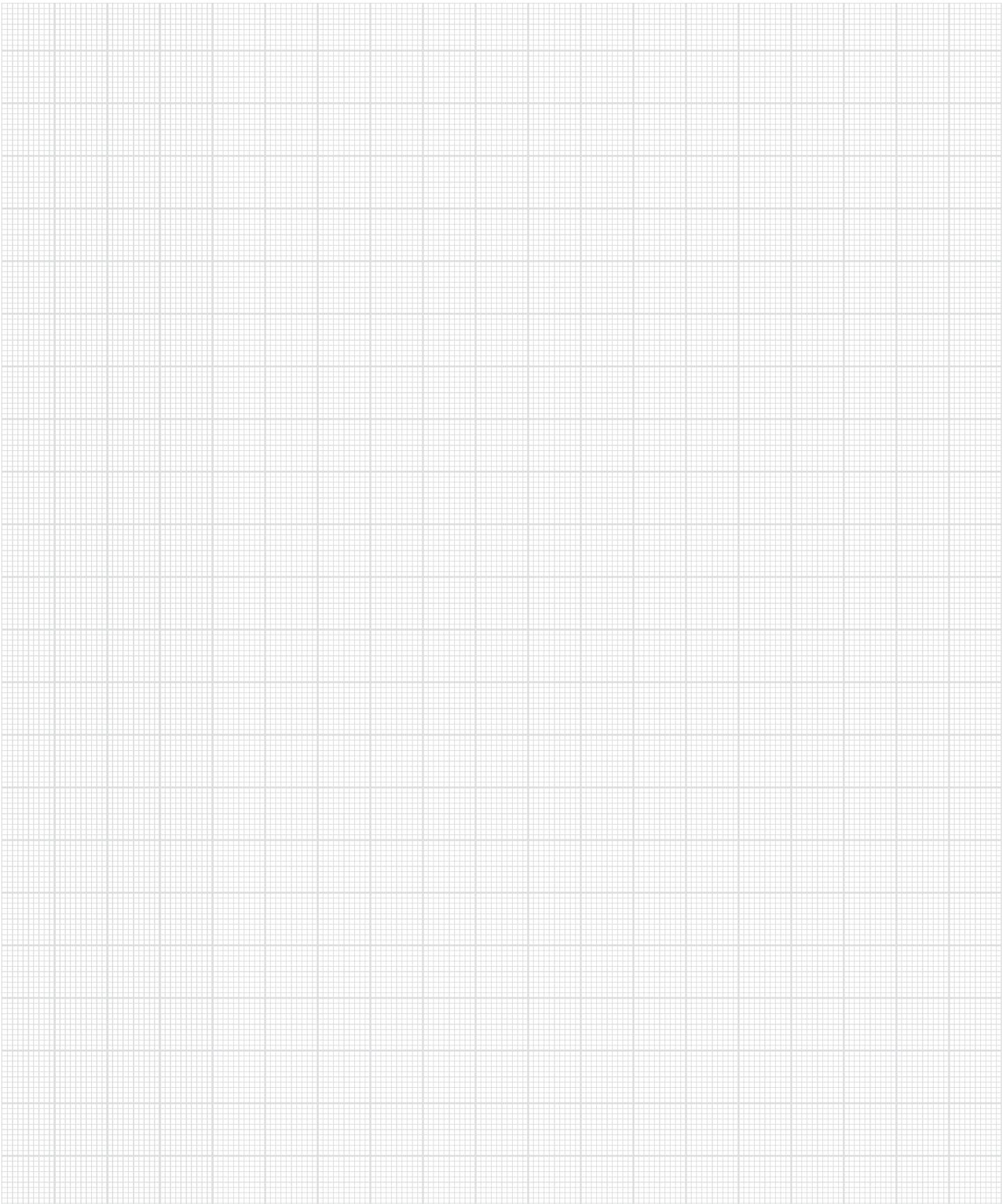
Full cubes with spray system

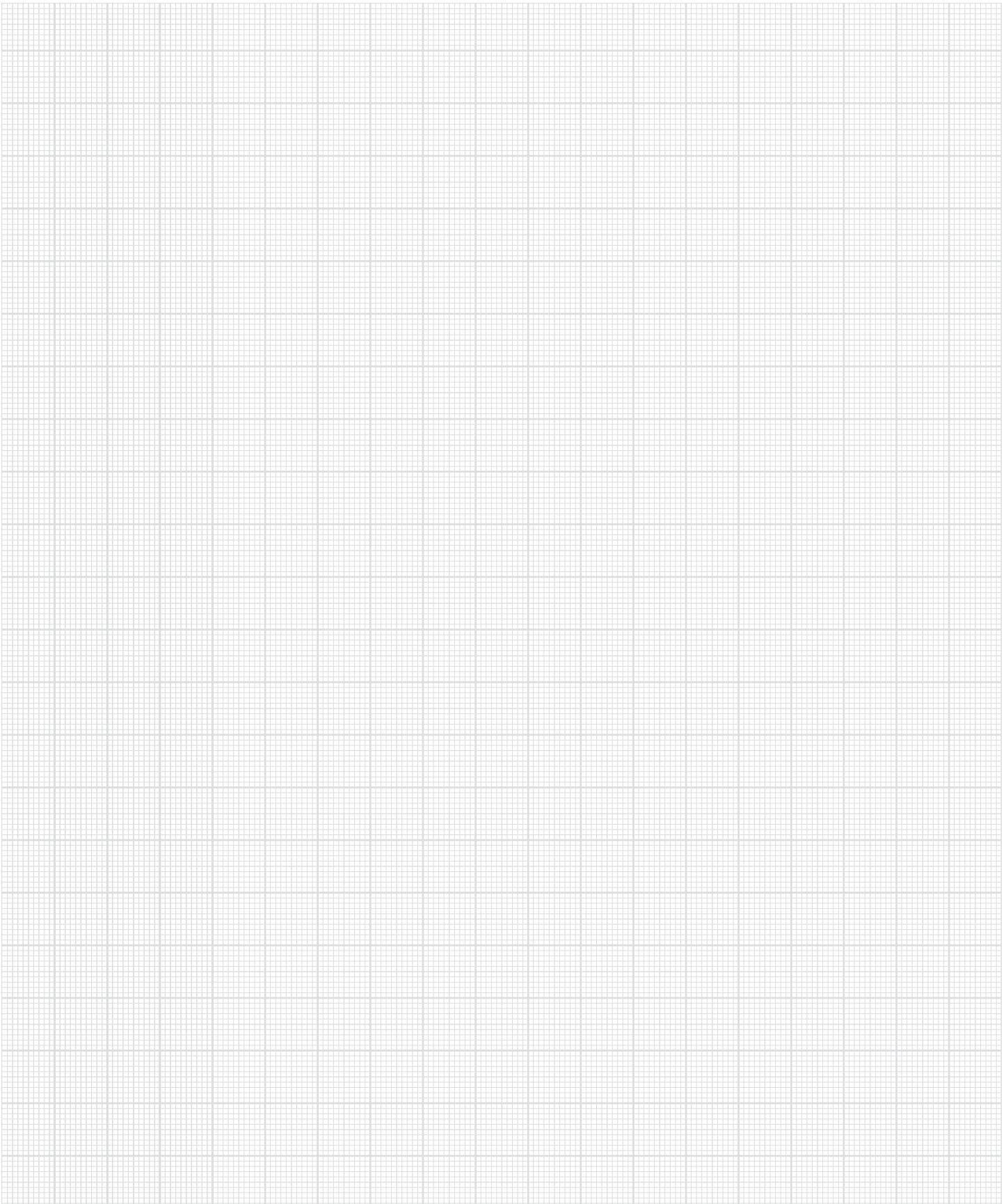
Full cone-trunk shaped cubes which come in sizes of 14 or 17 grams, depending on model.
Crystalline and compact, the cube provides fast cooling without melting and watering down the drink.
Available in air (A) or water-cooled (W) version.

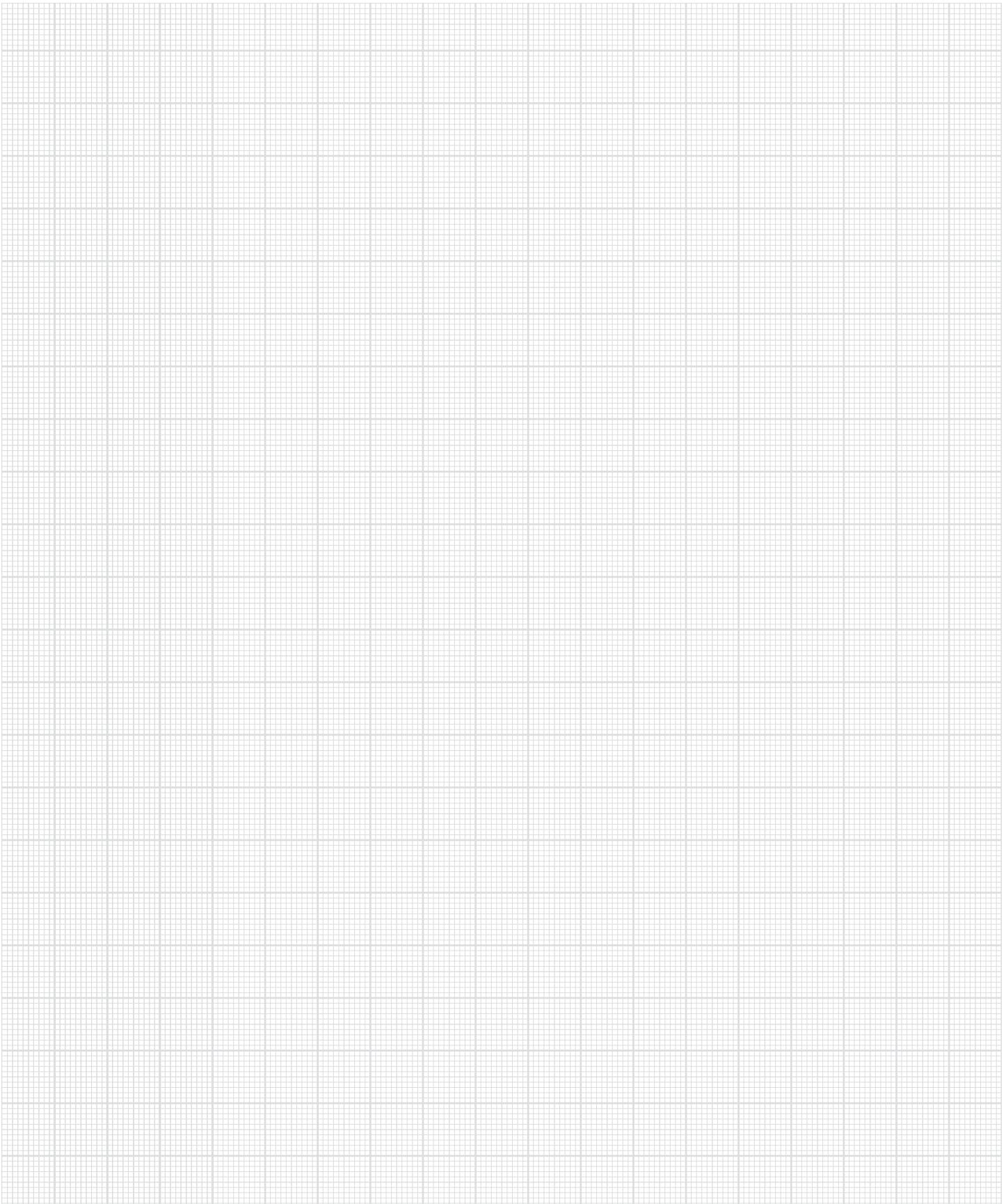
Fabbricatori di ghiaccio / Ice makers

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	PRODUZIONE FINO A PODUCTION UP TO	CONTENITORE CONTAINER	CUBETTO CUBE	POTENZA POWER	ALIMENTAZIONE ALIMENTATION
SL.35 A SL.35 W	fabbricatore cubetti pieni full cube icemaker	355x404x590 h	Kg 20/24 h	4 Kg	14 gr	V 230/1/50 Hz	260 W
SL.50 A SL.50 W	fabbricatore cubetti pieni full cube icemaker	390x517x625 h	Kg 26/24 h	6 Kg	17 gr	V 230/1/50 Hz	245 W
SL.60 A SL.60 W	fabbricatore cubetti pieni full cube icemaker	390x517x705 h	Kg 29/24 h	9 Kg	17 gr	V 230/1/50 Hz	290 W
SL.70 A SL.70 W	fabbricatore cubetti pieni full cube icemaker	496x629x685 h	Kg 35/24 h	16 Kg	17 gr	V 230/1/50 Hz	340 W
SL.90 A SL.90 W	fabbricatore cubetti pieni full cube icemaker	496x629x795 h	Kg 38/24 h	25 Kg	17 gr	V 230/1/50 Hz	340 W
SL.110 A SL.110 W	fabbricatore cubetti pieni full cube icemaker	496x629x885 h	Kg 45/24 h	25 Kg	17 gr	V 230/1/50 Hz	460 W
SL.140 A SL.140 W	fabbricatore cubetti pieni full cube icemaker	737x640x915 h	Kg 70/24 h	40 Kg	17 gr	V 230/1/50 Hz	590 W
SL.180 A SL.180 W	fabbricatore cubetti pieni full cube icemaker	737x640x915 h	Kg 75/24 h	40 Kg	17 gr	V 230/1/50 Hz	700 W
SL.260 A SL.260 W	fabbricatore cubetti pieni full cube icemaker	737x640x1015 h	Kg 93/24 h	60 Kg	17 gr	V 230/1/50 Hz	890 W
SL.280 A	fabbricatore cubetti pieni full cube icemaker	840x740x1075 h	Kg 130/24 h	65 Kg	17 gr	V 230/1/50 Hz	1250 W
SL.350 A	fabbricatore cubetti pieni full cube icemaker	840x740x1075 h	Kg 150/24 h	65 Kg	17 gr	V 230/1/50 Hz	1280 W











INOX B.I.m. s.r.l.

Via San Tommaso, 18 (angolo Via Masini)

47042 Villamarina di Cesenatico (FC)

Tel. 0039 0547 85855 - Fax 0039 0547 86897

e-mail: info@inoxbim.com - www.inoxbim.com