

 CATALOGO

CATALOGUE 

 CATALOGUE

KATALOG 

 CATÁLOGO

КАТАЛОГ 



fimar

FOOD PROCESSING EQUIPMENT

2017/2018



LAVORAZIONE CARNE FLEISCHVERARBEITUNG

TRITACARNE
GRATTUGIE
IMPASTATRICI PER CARNE

MEAT PROCESSING ELABORACIÓN CARNE

ABBINATI TRITACARNE & GRATTUGIA
SEGAOSSI A NASTRO
INSACCATRICI MANUALI

PREPARATION DE LA VIANDE ОБРАБОТКА МЯСА

PRESSAMBURGER

LAVORAZIONE PASTA TEIGVERARBEITUNG

IMPASTATRICI A SPIRALE
IMPASTATRICE A FORCELLA
STENDIPIZZA

PASTA PROCESSING ELABORACIÓN PASTA

IMPASTATRICI PLANETARIE
MACCHINE PER PASTA FRESCA
IMPERIA

TRAVAIL DE LA PATE ОБРАБОТКА ТЕСТА

KITCHENAID
SFOGLIATRICI

PELATURA, TAGLIO E CONSERVAZIONE EPLUCHAGE, COUPE ET CONSERVATION PELADO, CORTE Y CONSERVACIÓN

TAGLIAVERDURE
PELAPATATE E LAVACOZZE
TERMOGILLATRICI

TAGLIAMOZZARELLA
AFFETTATRICI GRAVITÀ
MACCHINE SOTTOVUOTO

PEELING, CUTTING AND STORAGE SCHÄLEN, SCHNITT UND KONSERVIERUNG ОЧИСТКА ОТ КОЖУРЫ, РЕЗКА И ХРАНЕНИЕ

CUTTER
AFFETTATRICI VERTICALI
ASCIUGA/LUCIDA POSATE

LAVACENTRIFUGAVERDURE
AFFETTATRICI VOLANO
MIXER

COTTURA GAREN

FORNI PER PIZZERIA
FORNI A CONVEZIONE
GYROS | SALAMANDRE

COOKING COCCIÓN

CELLE DI LIEVITAZIONE
FORNI A MICROONDE
FRIGGITRICI

CUISSON ПРИГОТОВЛЕНИЕ

CAPPE ASPIRANTI
GRIGLIE A PIETRA LAVICA
CUOCCIPASTA

FORNETTO
FRY TOP | BRASIERE
CUCINE

SNACK BAR

FRULLATORI E FRULLATORI FRAPPÈ
TOSTIERE
HOT DOG

ЗАКУСОЧНАЯ

SPREMIAGRUMI
TOSTAPANE
PRESSAGELATO

TRITAGHIACCIO
PIASTRE ELETTRICHE

GRUPPO MULTIPLO
CREPIERE

DATI E CARATTERISTICHE QUI RIPORTATI SONO INDICATIVI. LAZIENDA SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE QUALSIASI EVENTUALE MODIFICA, SENZA ALCUN PREAVVISO, PRIMA DELLA PROSSIMA EDIZIONE STAMPA. MOD151V01. FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2017.

THE DATA AND CHARACTERISTICS STATED HEREIN ARE ONLY INDICATIVE. THE COMPANY RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES NECESSARY, WITHOUT PREVIOUS NOTICE, BEFORE THE NEXT PRINTED EDITION. MOD151V01. PRINTING COMPLETED IN SEPTEMBER 2017.

LES DONNÉES ET LES CARACTÉRISTIQUES DE CE CATALOGUE SONT INDICATIVES. LA SOCIÉTÉ SE RÉSERVE LE DROIT DE LES MODIFIER, SANS AUCUN PRÉAVIS, AVANT LA PROCHAÎNE ÉDITION. MOD151V01. ACHÉVÉ D'IMPRIMER EN SEPTEMBRE 2017.

DIE HIER GENANNTEN DATEN UND EIGENSCHAFTEN SIND RICHTWERTE. DER BETRIEB BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, VOR DER NÄCHSTEN AUSGABE OHNE VORANKÜNDIGUNG JEGLICHE EVENTUELLE ÄNDERUNG VORZUNEHMEN. MOD151V01. FERTIG GEDRUCKT IM SEPTEMBER 2017.

LOS DATOS Y LAS CARACTERÍSTICAS PRESENTADOS AQUÍ SON INDICATIVOS. LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO A REALIZAR CAMBIOS POSTERIORES SIN PREVIO AVISO, A PARTIR DE LA PRÓXIMA EDICIÓN IMPRESA. MOD151V01. ACABADO DE IMPRIMIR EN SEPTIEMBRE DE 2017.

ПРИВЕДЕННЫЕ ЗДЕСЬ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯВЛЯЮТСЯ СПРАВОЧНЫМИ. ПЕРЕД ВЫХОДОМ В ПЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩЕГО ИЗДАНИЯ КОМПАНИЯ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. MOD151V01. ОТПЕЧАТАНО В СЕНТЯБРЕ 2017.





LAVORAZIONE CARNE 🇮🇹

MEAT PROCESSING 🇬🇧

PREPARATION DE LA VIANDE 🇫🇷

FLEISCHVERARBEITUNG 🇩🇪







ELABORACIÓN CARNE 🇪🇸

ОБРАБОТКА МЯСА 🇷🇺






INDICE


 TRITACARNE 32/RS	 MEAT MINCER 32/RS	 HACHE-VIANDE 32/RS	 FLEISCHWOLF 32/RS	 PICADORA DE CARNE 32/RS	 МЯСОРУБКА 32/RS	pag. 5
TRITACARNE 32/TN	MEAT MINCER 32/TN	HACHE-VIANDE 32/TN	FLEISCHWOLF 32/TN	PICADORA DE CARNE 32/TN	МЯСОРУБКА 32/TN	pag. 6
TRITACARNE 22/RS	MEAT MINCER 22/RS	HACHE-VIANDE 22/RS	FLEISCHWOLF 22/RS	PICADORA DE CARNE 22/RS	МЯСОРУБКА 22/RS	pag. 7
TRITACARNE 22/RG	MEAT MINCER 22/RG	HACHE-VIANDE 22/RG	FLEISCHWOLF 22/RG	PICADORA DE CARNE 22/RG	МЯСОРУБКА 22/RG	pag. 8
TRITACARNE 22/TS	MEAT MINCER 22/TS	HACHE-VIANDE 22/TS	FLEISCHWOLF 22/TS	PICADORA DE CARNE 22/TS	МЯСОРУБКА 22/TS	pag. 9
ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 22/AT	COMBINED MEAT MINCER AND GRATER 22/AT	COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE 22/AT	GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE 22/AT	PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS 22/AT	КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА 22/AT	pag. 10
TRITACARNE 22/SN	MEAT MINCER 22/SN	HACHE-VIANDE 22/SN	FLEISCHWOLF 22/SN	PICADORA DE CARNE 22/SN	МЯСОРУБКА 22/SN	pag. 11
ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 22/T	COMBINED MEAT MINCER AND GRATER 22/T	COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE 22/T	GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE 22/T	PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS 22/T	КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА 22/T	pag. 12
TRITACARNE 22/TE	MEAT MINCER 22/TE	HACHE-VIANDE 22/TE	FLEISCHWOLF 22/TE	PICADORA DE CARNE 22/TE	МЯСОРУБКА 22/TE	pag. 13
TRITACARNE 22/C	MEAT MINCER 22/C	HACHE-VIANDE 22/C	FLEISCHWOLF 22/C	PICADORA DE CARNE 22/C	МЯСОРУБКА 22/C	pag. 14
ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 22/AE	COMBINED MEAT MINCER AND GRATER 22/AE	COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE 22/AE	GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE 22/AE	PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS 22/AE	КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА 22/AE	pag. 15
TRITACARNE 12/TS	MEAT MINCER 12/TS	HACHE-VIANDE 12/TS	FLEISCHWOLF 12/TS	PICADORA DE CARNE 12/TS	МЯСОРУБКА 12/TS	pag. 16
TRITACARNE 12/C	MEAT MINCER 12/C	HACHE-VIANDE 12/C	FLEISCHWOLF 12/C	PICADORA DE CARNE 12/C	МЯСОРУБКА 12/C	pag. 17
ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 12/AT	COMBINED MEAT MINCER AND GRATER 12/AT	COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE 12/AT	GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE 12/AT	PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS 12/AT	КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА 12/AT	pag. 18
TRITACARNE 12/S	MEAT MINCER 12/S	HACHE-VIANDE 12/S	FLEISCHWOLF 12/S	PICADORA DE CARNE 12/S	МЯСОРУБКА 12/S	pag. 19
ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 12/T	COMBINED MEAT MINCER AND GRATER 12/T	COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE 12/T	GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE 12/T	PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS 12/T	КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА 12/T	pag. 20
GRATTUGIA 12/S	GRATER 12/S	RAPE 12/S	KÄSEREIBE 12/S	RALLADOR 12/S	ТЕРКА 12/S	pag. 21
OPTIONAL E ACCESSORI tritacarne e abbinati 32 - 22 - 12	OPTIONS AND ACCESSORIES 32 - 22 - 12	OPTIONS ET ACCESSOIRES 32 - 22 - 12	OPTIONALS UND ZUBEHÖR 32 - 22 - 12	OPCIONAL Y ACCESORIOS 32 - 22 - 12	КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	pag. 22
TRITACARNE 8/D GRATTUGIA 8/D	MEAT MINCER 8/D GRATER 8/D	HACHE-VIANDE 8/D RAPE 8/D	FLEISCHWOLF 8/D KÄSEREIBE 8/D	PICADORA DE CARNE 8/D RALLADOR 8/D	МЯСОРУБКА 8/D ТЕРКА 8/D	pag. 23
ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 8/D	COMBINED MEAT MINCER AND GRATER 8/D	COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE 8/D	GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE 8/D	PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS 8/D	КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА 8/D	pag. 24
SEGAOSSI A NASTRO SE	BONE BANDSAW SE	SCIE DE BOUCHER A BANDE SE	KNOCHENBANDSÄGE SE	CORTAHUESOS CON CORREA SE	ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ РАСПИЛА КОСТЕЙ SE	pag. 25
IMPASTATRICI PER CARNE IC	MEAT MIXER GRINDER IC	MALAXEUR A VIANDE IC	RÜHRMASCHINE FÜR FLEISCH IC	AMASADORA DE CARNE IC	ФАРШЕМШАЛКИ IC	pag. 26
INSACCATRICI MANUALI	MANUAL STUFFERS	POUSOIRS MANUELS	MANUELLE WURSTFÜLLER	EMBUTIDORAS MANUALES	РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС	pag. 27
PRESSAMBURGER F/10	HAMBURGER PRESS F/10	PRESSE-HAMBURGER F/10	HAMBURGER-PRESSE F/10	PRENSA-HAMBURGUESAS F/10	ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ F/10	pag. 28



 Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 76 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.


Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare \varnothing 20mm / 30mm.

 Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 76mm meat inlet - safety switch on hopper - reverse - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (\varnothing 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.


Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)

Accessories: drilled plates and knives - \varnothing 20mm / 30mm sausage funnels.

 Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage \varnothing 76 mm - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - inversion de marche - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprise avec plaque en inox (trous \varnothing 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.


Options : système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort).

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse \varnothing 20mm / 30mm.

 Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung \varnothing 76 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser.


Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren \varnothing 20mm / 30mm.

 Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable extraíble - boca de \varnothing 76 mm para introducir la carne - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir \varnothing 20mm / 30mm.

 Корпус и бункер из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса \varnothing 76 мм, предохранительные микровыключатели на бункере, реверс, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия \varnothing 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас \varnothing 20мм / 30мм.



POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2,2 kW (3 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3N/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		500 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	490x340x530h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	53 Kg (230V/1N) - 43 Kg (230-400V/3)
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	59 Kg (230V/1N) - 49 Kg (230-400V/3)
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		570x420x680h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,163 m ³





TRITACARNE 32/TN

MEAT MINCER
HACHE-VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORA DE CARNE
МЯСОРУБКА

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2,2 kW (3 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3N/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		500 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	520x320x550h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	53 Kg (230V/1N) - 43 Kg (230-400V/3)
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	59 Kg (230V/1N) - 49 Kg (230-400V/3)
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		570x420x680h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,163 m ³



Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP. In alternativa lavato accuratamente anche in lavastoviglie (solo la versione in acciaio inox). Carcasa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 76 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).
Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare \varnothing 20mm / 30mm.

Machine with fully removable grinding unit that allows its placement in a refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards. Alternatively, thoroughly wash even in dishwasher (only the stainless steel version). Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 76mm meat inlet - safety switch on hopper - reverse - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (\varnothing 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.
Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)
Accessories: drilled plates and knives - \varnothing 20mm / 30mm sausage funnels.

Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. En alternative, lavé également soigneusement dans un lave-vaisselle (seulement la version en acier inoxydable). Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage \varnothing 76 mm - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - inversion de marche - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprise avec plaque en inox (trous \varnothing 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.
Options : système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort).
Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse \varnothing 20mm / 30mm.

Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleisch-Rückständen gereinigt zu werden. In Alternative ist auch eine gründliche Reinigung in der Geschirrpülmaschine möglich (ausschließlich die Ausführung in Edelstahl). Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidgruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischführeöffnung \varnothing 76 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).
Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren \varnothing 20mm / 30mm.

Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en el frigorífico sin que tenga que limpiarse de restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. En alternativa, lavado cuidadosamente en el lavavajillas (solo la versión de acero inoxidable). Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne \varnothing 76 mm - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de la marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).
Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir \varnothing 20mm / 30mm.

Оборудование с полностью съёмным режущим узлом, который позволяет разместить в холодильнике без очистки от остатков фарша после каждого использования в соответствии с правилами гигиены ХАССП. Также может быть тщательно очищен в посудомоечной машине (только версия из нержавеющей стали). Корпус и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса \varnothing 76 мм, предохранительные микровыключатели на бункере, реверс, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия \varnothing 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.
Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).
Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас \varnothing 20мм / 30мм.



Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - reverse - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage ø 52 mm - inversion de marche - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

Options : système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort).

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung ø52mm - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessmesser.

Optional: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

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

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

Корпус и бункер из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, реверс, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.

POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1,1 kW (1,5 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		300 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	410x310x520h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	32 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	38 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		570x420x680h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,163 m ³





TRITACARNE 22/RG

MEAT MINCER
HACHE-VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORA DE CARNE
МЯСОРУБКА

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1,1 kW (1,5 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		300 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	410x310x490h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	32 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	38 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPAKKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		570x420x680h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPAKKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,163 m ³



Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 64 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare \varnothing 20mm / 30mm.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 64mm meat inlet - safety switch on hopper - reverse - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (\varnothing 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)

Accessories: drilled plates and knives - \varnothing 20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage \varnothing 64 mm - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - inversion de marche - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprise avec plaque en inox (trous \varnothing 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

Options : système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort).

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse \varnothing 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung \varnothing 64 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessers.

Optional: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren \varnothing 20mm / 30mm.

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

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir \varnothing 20mm / 30mm.

Корпус и бункер из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса \varnothing 64 мм, предохранительные микровыключатели на бункере, реверс, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия \varnothing 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас \varnothing 20мм / 30мм.



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

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

UK Machine with fully removable grinding unit that allows its placement in a refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards. Alternatively, thoroughly wash even in dishwasher (only the stainless steel version). Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - reverse - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

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

Options : système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort).

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

DE Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleisch-Rückständen gereinigt zu werden. In Alternative ist auch eine gründliche Reinigung in der Geschirrspülmaschine möglich (ausschließlich die Ausführung in Edelstahl). Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidgruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessner.

Optional: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

ES Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en el frigorífico sin que tenga que limpiarse de restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. En alternativa, lavado cuidadosamente en el lavavajillas (solo la versión de acero inoxidable). Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - inversión de la marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

RU Оборудование с полностью съёмным режущим узлом, который позволяет разместить в холодильнике без очистки от остатков фарша после каждого использования в соответствии с правилами гигиены HACCP. Также может быть тщательно очищен в посудомоечной машине (только версия из нержавеющей стали). Корпус и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, реверс, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1,1 kW (1,5 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		300 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	420x300x520h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	31 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	40 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		570x420x680h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,163 m³





ABBINATO

TRITACARNE GRATTUGIA 22/AT

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1,1 kW (1,5 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCEUR HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ		300 Kg/h
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RÂPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISSENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ		40 Kg/h
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ		140x75 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	560x430x480h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	38 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	48 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		770x520x580h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,232 m ³



Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP. In alternativa lavato accuratamente anche in lavastoviglie (solo la versione in acciaio inox). Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - micro-interruttore leva pressore grattugia.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

Machine with fully removable grinding unit that allows its placement in a refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards. Alternatively, thoroughly wash even in dishwasher (only the stainless steel version). Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - reverse - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied. The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. En alternative, lavé également soigneusement dans un lave-vaisselle (seulement la version en acier inoxydable). Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 52 mm - inversion de marche - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe est caractérisée par : bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe.

Options : système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort).

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleisch-Rückständen gereinigt zu werden. In Alternative ist auch eine gründliche Reinigung in der Geschirrspülmaschine möglich (ausschließlich die Ausführung in Edelstahl). Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidgruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischzuführung ø 52 mm - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en el frigorífico sin que tenga que limpiarse de restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. En alternativa, lavado cuidadosamente en el lavavajillas (solo la versión de acero inoxidable). Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - inversión de la marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).


Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

Оборудование с полностью съёмным режущим узлом, который позволяет разместить в холодильнике без очистки от остатков фарша после каждого использования в соответствии с правилами гигиены ХАССП. Также может быть тщательно очищен в посудомоечной машине (только версия из нержавеющей стали). Корпус и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, реверс, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).


Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.



 Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.


Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

 Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (\varnothing 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.


Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - \varnothing 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

 Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage \varnothing 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprise avec plaque en inox (trous \varnothing 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.


Options : système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

 Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidgruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung \varnothing 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessmesser.


Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

 Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable extraíble - boca para introducir la carne \varnothing 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

 Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса \varnothing 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия \varnothing 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас \varnothing 15мм / 20мм / 30мм.

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1,1 kW (1,5 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		300 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	450x290x520h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	23 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	25 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		500x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,078 m ³





ABBINATO

TRITACARNE GRATTUGIA 22/T

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1,1 kW (1,5 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCEUR HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ		300 Kg/h
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RAPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ		40 Kg/h
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ		140x75 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	630x300x510h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	26 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	29 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		750x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,108 m ³



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

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied. The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage ø 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe est caractérisée par: bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe.

Options : système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegrupe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.


Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.


Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.



 Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP. In alternativa lavato accuratamente anche in lavastoviglie (solo la versione in acciaio inox). Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.


Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

 Machine with fully removable grinding unit that allows its placement in a refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards. Alternatively, thoroughly wash even in dishwasher (only the stainless steel version). Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.


Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

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


Options : système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

 Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleisch-Rückständen gereinigt zu werden. In Alternative ist auch eine gründliche Reinigung in der Geschirrspülmaschine möglich (ausschließlich die Ausführung in Edelstahl). Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidgruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.


Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

 Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en el frigorífico sin que tenga que limpiarse de restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. En alternativa, lavado cuidadosamente en el lavavajillas (solo la versión de acero inoxidable). Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

 Оборудование с полностью съемним режущим узлом, който позволява да се постави в хладилник без почистване от остатъци от фарш след всяко използване в съответствие с правилата на хигиена HACCP. Также може да бъде внимателно изчистен в посудомоечната машина (само версията от неръждаваща стомана). Каркас от полирано алуминиево съединение с бункер от неръждаваща стомана, напълно извлекаем режущ узел от неръждаваща стомана, отвор за подаване на месо ø 52 mm, зъбчат редуктор в маслена ванна, в комплект с система enterprise с решетка от неръждаваща стомана (отвори ø 6 mm) и самозатачиващ се нож от неръждаваща стомана.

Допълнителна комплектация: система Унгер за приготвяне на фарш от много тънък помол (напр.: за сосиски) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки за напълнение колбас ø 15mm / 20mm / 30mm.

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТ	1,1 kW (1,5 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		300 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	450x290x520h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	25 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	27 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		540x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,078 m ³





TRITACARNE 22/C

MEAT MINCER
HACHE-VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORA DE CARNE
МЯСОРУБКА

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1,1 kW (1,5 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		300 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	470x270x450h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO	26 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО	28 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		540x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,078 m ³



Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP. In alternativa lavato accuratamente anche in lavastoviglie (solo la versione in acciaio inox). Carcasa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.
Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

Machine with fully removable grinding unit that allows its placement in a refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards. Alternatively, thoroughly wash even in dishwasher (only the stainless steel version). Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.
Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

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

Options : système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleisch-Rückständen gereinigt zu werden. In Alternative ist auch eine gründliche Reinigung in der Geschirrspülmaschine möglich (ausschließlich die Ausführung in Edelstahl). Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidgruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

Optional: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en el frigorífico sin que tenga que limpiarse de restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. En alternativa, lavado cuidadosamente en el lavavajillas (solo la versión de acero inoxidable). Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

Оборудование с полностью съёмным режущим узлом, который позволяет разместить в холодильнике без очистки от остатков фарша после каждого использования в соответствии с правилами гигиены HACCP. Также может быть тщательно очищен в посудомоечной машине (только версия из нержавеющей стали). Корпус и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.



TRITACARNE GRATTUGIA 22/AE

Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP. In alternativa lavato accuratamente anche in lavastoviglie (solo la versione in acciaio inox). Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

Machine with fully removable grinding unit that allows its placement in a refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards. Alternatively, thoroughly wash even in dishwasher (only the stainless steel version). Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied. The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. En alternative, lavé également soigneusement dans un lave-vaisselle (seulement la version en acier inoxydable). Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe est caractérisée par : bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras poussoir râpe.

Options : système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleisch-Rückständen gereinigt zu werden. In Alternative ist auch eine gründliche Reinigung in der Geschirrspülmaschine möglich (ausschließlich die Ausführung in Edelstahl). Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidgruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischzuführöffnung ø52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessmesser. Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en el frigorífico sin que tenga que limpiarse de restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. En alternativa, lavado cuidadosamente en el lavavajillas (solo la versión de acero inoxidable). Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

Оборудование с полностью съёмным режущим узлом, который позволяет разместить в холодильнике без очистке от остатков фарша после каждого использования в соответствии с правилами гигиены ХАССР. Также может быть тщательно очищен в посудомоечной машине (только версия из нержавеющей стали). Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15mm / 20mm / 30mm.

POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1,1 kW (1,5 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCE HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ		300 Kg/h
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RÂPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ		40 K/gh
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ		140x75 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	630x350x520h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	27 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	30 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		750x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,108 m ³





TRITACARNE 12/TS

MEAT MINCER
HACHE-VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORA DE CARNE
МЯСОРУБКА

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW (1 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		160 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	400x290x510h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС НЕТТО	20 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО	22 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		470x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,068 m ³



Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP. In alternativa lavato accuratamente anche in lavastoviglie (solo la versione in acciaio inox). Carcassa in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare ø 15mm / 20mm - passapomodoro per passati di verdura.

Machine with fully removable grinding unit that allows its placement in a refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards. Alternatively, thoroughly wash even in dishwasher (only the stainless steel version). Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm - sausage funnels - tomato press for vegetable puree.

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

Options : système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm - passe-tomates pour passer les légumes.

Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleisch-Rückständen gereinigt zu werden. In Alternative ist auch eine gründliche Reinigung in der Geschirrspülmaschine möglich (ausschließlich die Ausführung in Edelstahl). Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischzuführung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm - Tomatenpresse für Gemüsepuree.

Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en el frigorífico sin que tenga que limpiarse de restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. En alternativa, lavado cuidadosamente en el lavavajillas (solo la versión de acero inoxidable). Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm - pasaverduras para cremas de verdura.

Оборудование с полностью съёмным режущим узлом, который позволяет разместить в холодильнике без очистки от остатков фарша после каждого использования в соответствии с правилами гигиены HACCP. Также может быть тщательно очищен в посудомоечной машине (только версия из нержавеющей стали). Корпус из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм - насадка для протирки овощей.



IT Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP. In alternativa lavato accuratamente anche in lavastoviglie (solo la versione in acciaio inox). Struttura e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm - passapomodoro per passati di verdura.

UK Machine with fully removable grinding unit that allows its placement in a refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards. Alternatively, thoroughly wash even in dishwasher (only the stainless steel version). Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm - sausage funnels - tomato press for vegetable puree.

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

Options : système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm - passe-tomates pour passer les légumes.

DE Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleisch-Rückständen gereinigt zu werden. In Alternative ist auch eine gründliche Reinigung in der Geschirrspülmaschine möglich (ausschließlich die Ausführung in Edelstahl). Struktur und Trichter aus Edelstahl - Schneidgruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

Optional: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm - Tomatenpresse für Gemüsepuree.

ES Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en el frigorífico sin que tenga que limpiarse de restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. En alternativa, lavado cuidadosamente en el lavavajillas (solo la versión de acero inoxidable). Estructura y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - mbudos para embutir ø 15mm / 20mm - pasaverduras para cremas de verdura.

RU Оборудование с полностью съёмным режущим узлом, который позволяет разместить в холодильнике без очистке от остатков фарша после каждого использования в соответствии с правилами гигиены ХАССП. Также может быть тщательно очищен в посудомоечной машине (только версия из нержавеющей стали). Каркас и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм - насадка для протирки овощей.

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW (1 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		160 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	440x270x450h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	22 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	24 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		540x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,078 m ³





ABBINATO

TRITACARNE GRATTUGIA 12/AT

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW (1 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ		160 Kg/h
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RÂPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISSENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ		40 Kg/h
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ		140x75 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	580x350x520h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO	26 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО	30 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		750x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,108 m ³



Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP. In alternativa lavato accuratamente anche in lavastoviglie (solo la versione in acciaio inox). Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinteruttore leva pressore grattugia.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare ø 15mm / 20mm - passapomodoro per passati di verdura.

Machine with fully removable grinding unit that allows its placement in a refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards. Alternatively, thoroughly wash even in dishwasher (only the stainless steel version). Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied. The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm - sausage funnels - tomato press for vegetable puree.

Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. En alternative, lavé également soigneusement dans un lave-vaisselle (seulement la version en acier inoxydable). Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe est caractérisée par : bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe.

Options : système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm - passe-tomates pour passer les légumes.

Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleisch-Rückständen gereinigt zu werden. In Alternative ist auch eine gründliche Reinigung in der Geschirrspülmaschine möglich (ausschließlich die Ausführung in Edelstahl). Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidgruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischieinführöffnung ø52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessner. Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm - Tomatenpresse für Gemüsepuree.

Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en el frigorífico sin que tenga que limpiarse de restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. En alternativa, lavado cuidadosamente en el lavavajillas (solo la versión de acero inoxidable). Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.


Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm - pasaverduras para cremas de verdura.

Оборудование с полностью съёмным режущим узлом, который позволяет разместить в холодильнике без очистки от остатков фарша после каждого использования в соответствии с правилами гигиены ХАССП. Также может быть тщательно очищен в посудомоечной машине (только версия из нержавеющей стали). Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.


Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15mm / 20mm - насадка для протирки овощей.



 Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.


Optional: inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare \varnothing 15mm / 20mm - pasapomodoro per passati di verdura.

 Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (\varnothing 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.


Options: reverse.

Accessories: drilled plates and knives - \varnothing 15mm / 20mm sausage funnels - tomato press for vegetable puree.

 Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage \varnothing 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprise avec plaque en inox (trous \varnothing 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.


Options : inversion de marche.

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse \varnothing 15mm / 20mm - passe-tomates pour passer les légumes.

 Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung \varnothing 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessers.


Optionals: Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren \varnothing 15mm / 20mm - Tomatenpresse für Gemüsepuree.

 Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable extraíble - boca para introducir la carne \varnothing 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Opcional: inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir \varnothing 15mm / 20mm - pasaverduras para cremas de verdura.

 Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса \varnothing 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия \varnothing 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас \varnothing 15мм / 20мм - насадка для протирки овощей.

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW (1 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		160 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	400x250x500h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТО	21 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	23 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		470x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,068 m ³





ABBINATO

TRITACARNE GRATTUGIA 12/T

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW (1 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCEUR HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ		160 Kg/h
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RAPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISSENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ		40 Kg/h
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ		140x75 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	590x300x510h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС НЕТТО	23 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО	26 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		750x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,108 m ³



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

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm - pas-sapomodoro per passati di verdura.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied. The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm - sausage funnels - tomato press for vegetable puree.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage ø 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe est caractérisée par: bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe.

Options : système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm - passe-tomates pour passer les légumes.

Strukturauspoliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischzufuhröffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm - Tomatenpresse für Gemüsepuree.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm - pasaverduras para cremas de verdura.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм - насадка для протирки овощей.



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

Polished aluminium structure and inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch - EC version with motor brake.

Structure et bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe - version CE avec frein moteur.

Struktur und Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibniederhalters - EG-Version mit Motorbremse.

Estructura y boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador - versión CE con freno motor.

Каркас и входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки, исполнение CE с тормозом двигателя.

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW (1 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		40 Kg/h
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ		140x75 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	420x300x390h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO	17 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО	19 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		470x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,068 m ³





OPTIONAL E ACCESSORI

tritacarne e abbinati 32 - 22 - 12

OPTIONS AND ACCESSORIES
OPTIONS ET ACCESSOIRES
OPTIONALS UND ZUBEHÖR
OPCIONAL Y ACCESORIOS
КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

SISTEMA UNGER STANDARD

A Corpo tritacarne - B Coclea - C Piastra sgrossatrice 0
D Coltello - E Piastra Ø8 - F Piastra Ø4.5 - G Volantino

STANDARD UNGER SYSTEM

A Mincer body - B Screw - C Large grater plate 0
D Blade - E Plate Ø8 - F Plate Ø4.5 - G Handwheel

SYSTÈME UNGER STANDARD

A Corps hache-viande - B Vis spirale transporteuse
C Grille dégrossisseuse 0 - D Couteau - E Grille Ø8 - F Grille Ø4.5 - G Volant

STANDARD UNGERSYSTEM

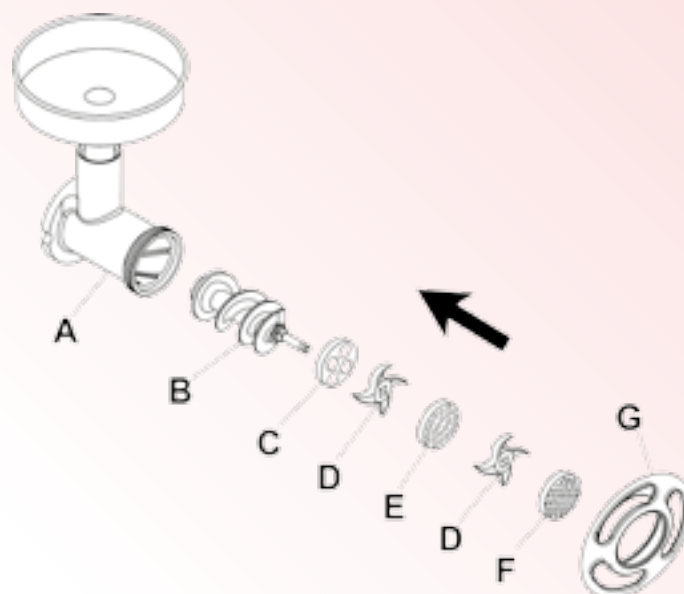
A Fleischwolfkörper - B Schnecke - C Grob-Lochscheibe 0
D Messer - E Lochscheibe Ø8 - F Lochscheibe Ø4.5 - G Handrad

SISTEMA UNGER ESTÁNDAR

A Cuerpo picadora de carne - B Cóclea - C Placa para desbastar 0
D Cuchilla - E Placa Ø8 - F Placa Ø4.5 - G Volante

СТАНДАРТНАЯ СИСТЕМА UNGER

A Корпус мясорубки - B Шнек - C Подрезная решетка 0
D Нож - E Решетка Ø8 - F Решетка Ø4.5 - G Маховичок



IMBUTI
FUNNELS
TREMIES
TRICHTER
EMBUDOS
НАСАДКИ



PASSAPOMODORO MOD. 12
TOMATO PULPER MOD. 12
PASSE-TOMATES MOD. 12
TOMATENPÜRIERER MOD. 12
PASA VERDURAS MOD. 12
НАСАДКА ДЛЯ ПРОТИРКИ ТОМАТОВ МОД. 12



TRITACARNE 8/D - GRATTUGIA 8/D

TR 8/D: Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - bocca ingresso carne ø 52 mm - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare ø 15 mm - 20mm.

GR 8/D: Struttura e bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

TR 8/D: Polished aluminium body with stainless steel hopper - aluminium grinding unit - ø 52 mm meat inlet - enterprise system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.
Accessories: drilled plates and knives - ø 15 mm - 20mm Sausage funnels.

GR 8/D: Polished aluminium structure and inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

TR 8/D: Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - bouche de hachage ø 52 mm - de série : système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.
Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15 mm - 20mm.

GR 8/D : Structure et bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe.

TR 8/D: Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessner.
Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Würstwaren ø 15 mm - 20 mm.

GR 8/D: Struktur und Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters.

TR 8/D: Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de aluminio - boca para introducir la carne ø 52 mm - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
Accesorios: Placa perforada y cuchillos - Embudos para embutir ø 15 mm - 20mm.

GR 8/D: Estructura y boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

TR 8/D: Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, режущий узел из алюминия, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.
Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15 мм - 20 мм.

GR 8/D: Каркас и входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TR 8/D	GR 8/D
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz	
PRODUZIONE ORARIA HOOR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		50 Kg/h	20 Kg/h
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOOR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RÂPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ			105x65 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	330x300 x360h (mm)	270x230 x310h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	9 Kg	8 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	10 Kg	9 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		320x270x380h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,033 m ³	



TR8/D



GR8/D



ABBINATO

TRITACARNE GRATTUGIA 8/D

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
 COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
 GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
 EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
 КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ		50 Kg/h
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RÂPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISSENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ		20 Kg/h
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ		105x65 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	450x320x360h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	11 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	12 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		390x310x370h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,045 m ³



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

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare \varnothing 15 mm - 20mm.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - aluminium grinding unit - \varnothing 52 mm meat inlet - enterprise system with stainless steel plate (\varnothing 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

Accessories: drilled plates and knives - \varnothing 15 mm - 20mm Sausage funnels.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - bouche de hachage \varnothing 52 mm - de série : système enterprise avec plaque en inox (trous \varnothing 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe est caractérisée par : bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras poussoir râpe.

Accessoires : plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse \varnothing 15 mm - 20mm.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - Fleischeinführöffnung \varnothing 52 mm - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser.

Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reiben-niederhalters.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren \varnothing 15 mm - 20 mm.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de aluminio - boca para introducir la carne \varnothing 52 mm - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - Embudos para embutir \varnothing 15 mm - 20mm.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, режущий узел из алюминия, отверстие для подачи мяса \varnothing 52 мм, в комплекте с системой enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия \varnothing 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас \varnothing 15 мм - 20 мм.



Struttura in alluminio anodizzato o verniciato - versione CE con comandi in bassa tensione - pulsante di emergenza - microinterruttore su coperchio di chiusura macchina - freno motore - regolazione dello spessore di taglio - regolazione dell'altezza di taglio - porzionatore, piano di lavoro, guidalama e spingicarne in acciaio inox.

Accessori: cavalletto in acciaio verniciato.

Anodised or painted aluminium body - emergency button - machine closure switch on lid - motor brake - cutting thickness adjustment - cutting height adjustment stainless steel portioning device, work surface, knife guide and meat pusher.

Accessories: Painted steel stand.

Structure en aluminium anodisé ou vernis - bouton d'arrêt d'urgence - micro-interrupteur sur couvercle de fermeture machine - frein moteur - réglage de l'épaisseur de coupe - réglage de la hauteur de coupe - portionneuse, plan de travail, guide lame et pousoir à viande en acier inox.

Accessoires : établi en acier verni.

Struktur aus lackiertem oder Eloxaluminium - Not-Aus-Taster - Mikroschalter auf Maschinenverschleißdeckel - Motorbremse - Einstellung der Schnittstärke - Einstellung der Schnitthöhe - Portionierer, Arbeitsfläche, Klingenföhrung und Fleischstöfel aus Edelstahl.

Zubehör: Ständer aus lackiertem Stahl.

Estructura de aluminio anodizado o pintado - pulsador de emergencia - microinterruptor en la tapa de cierre de la máquina - freno motor - regulación del espesor de corte - regulación de la altura de corte - porcionadora, superficie de trabajo, guía cuchilla y empuja carne de acero inoxidable.

Accesorios: Caballete de acero barnizado.

Каркас из анодированного или окрашенного алюминия, аварийная кнопка, микровыключатель на крышке пилы, тормоз двигателя, регулятор толщины реза, регулятор высоты реза, дозатор, рабочая поверхность, направляющая пилы и толкатель для мяса из нержавеющей стали.

Комплектующие: стойка из окрашенной стали.



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SE/1550	SE/1830	SE/2020
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW (1 HP)		0,9 kW (1,3 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz		
SVILUPPO LAMA DEVELOPPEMENT LAME TAMAÑO CUCHILLA	BLADE LENGTH MESSERLÄNGE ОБЩАЯ ДЛИНА НОЖА	1550 mm	1830 mm	2020 mm
TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE UTIL	WORKING CUT BRAUCHBARER SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ	170 x150h (mm)	200 x225h (mm)	230 x340h (mm)
PIANO DI LAVORO PLAN DE TRAVAIL PLANO DE TRABAJO	WORK SURFACE ARBEITSFLÄCHE РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	330 x300 (mm)	410 x410 (mm)	535 x500 (mm)
DIMENSIONI CAVALLETTO DIMENSIONS CHARIOT DIMENSIONES CABALLETE	RACK DIMENSIONS STÄNDERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ СТОЙКИ	550x570x650h (mm)		
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	530x400 x850h (mm)	630x450 x970h (mm)	750x500 x1070h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BES NETTO	37 Kg	39 Kg	52 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES BRUTTO	45 Kg	47 Kg	63 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1020x560 500h (mm)	1020x560 500h (mm)	1150x560 x570h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,286 m ³	0,286 m ³	0,367 m ³





IMPASTATRICI PER CARNE IC

MEAT MIXER
MALAXEUR A VIANDE
RÜHRMASCHINE FÜR FLEISCH
AMASADORA DE CARNE
ФАРШЕМЕШАЛКИ

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	50C1P	50C2P	75C1P	95C2P
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИА	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1,5 kW (2 HP)			
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230-400V/3/50Hz			
CAPACITÀ VASCA MIN / MAX HOLDING CAPACITY MIN / MAX CAPACITE CUVE MIN / MAX FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER MIN / MAX CAPACIDAD CUBA MIN / MAX ЕМКОСТЬ ДЕЖИ МИН / МАКС		25/50 Kg		35/75 Kg	50/95 Kg
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	30rpm			
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	800x470x1030h (mm)		990x580x1030h (mm)	1170x580x1030h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO	79 Kg	116 Kg	82 Kg	130 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО	96 Kg	133 Kg	99 Kg	147 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPAKKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1220x670x1150h (mm)			
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPAKKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,940 m ³			



95C2P

Struttura interamente in acciaio inox sabbiato - microinterruttore su coperchio - inversione di marcia - pulsante di emergenza - ribaltamento della vasca (110°) per facilitarne lo svuotamento - pale estraibili.

Sanded stainless steel body - switch on lid - reverse - emergency button - tank tipping (110°) for easy emptying - removable blades.

Structure entièrement en acier inox sablé - micro-interrupteur sur couvercle - inversion de marche - bouton d'arrêt d'urgence - basculement de la cuve (110°) pour faciliter son vidage - pales escamotables.

Struktur komplett aus sandgestrahltem Edelstahl - Mikroschalter am Deckel - Drehrichtungsumkehr - Not-Aus-Taster - Wannenkipfung (110°) zur Entleerungserleichterung - herausnehmbare Schaufeln.

Estructura completa de acero inoxidable enarenado - microinterruptor con tapa - inversión de la marcha - pulsador de emergencia - cuba abatible (110°) para facilitar el vaciado - paletas extraíbles.

Каркас полностью выполнен из нержавеющей стали, низковольтные органы управления, микровыключатель на крышке, реверс, аварийная кнопка, опрокидывающаяся дежа (110°) для облегчения выгрузки, съемные лопасти.



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	LT7/OR	LT7/VE	LT14/OR	LT14/VE
CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ		7 Lt.		14 Lt.	
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	2			
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	1200x400x400h (mm)	400x450x1050h (mm)	1550x450x450h (mm)	450x450x1400h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	18 Kg	26 Kg	27 Kg	36 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	29 Kg	37 Kg	37 Kg	47 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		800x350x480h (mm)		960x410x500h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,134 m ³		0,197 m ³	

Struttura in acciaio inox - pistone in alluminio - 2 velocità, una lenta per l'avanzamento del pistone, l'altra veloce di ritorno - in dotazione 3 imbutoi ø 8mm - 16,5mm - 23,5mm.

Stainless steel body - aluminium piston - 2 speeds, one slow for piston advancement, the other fast for return - 3 funnels supplied ø 8mm - 16,5mm - 23,5mm.

Structure en acier inox - piston en aluminium - 2 vitesses : lente pour faire avancer le piston, rapide pour son retour - de série 3 trémies ø 8mm - 16,5mm - 23,5mm.

Struktur aus Edelstahl - Aluminiumkolben - 2 Geschwindigkeiten, langsam für das Vorrücken des Kolbens, schnell für die Rückkehr - mitgeliefert 3 Trichter mit ø 8mm - 16,5mm - 23,5mm.

Estructura de acero inoxidable - pistón de aluminio - 2 velocidades, una lenta para el avance del pistón y otra veloz para el retorno - en dotación 3 embudos de ø 8mm - 16,5mm - 23,5mm.

Каркас из нержавеющей стали, поршень из алюминия, 2 скорости: медленная - для подачи поршня, быстрая - для его возврата, в комплекте с 3 насадками ø 8 мм - 16,5 мм - 23,5 мм.



LT14/VE



LT7/OR



PRESSAMBURGER F/10

HAMBURGER PRESS
PRESSE-HAMBURGER
HAMBURGER-PRESSE
PRENSA-HAMBURGUESAS
ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	300x190x285h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	5 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	6 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		280x210x340h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,019 m ³

🇮🇹 Struttura in alluminio anodizzato - parti a contatto con la carne in acciaio inox.

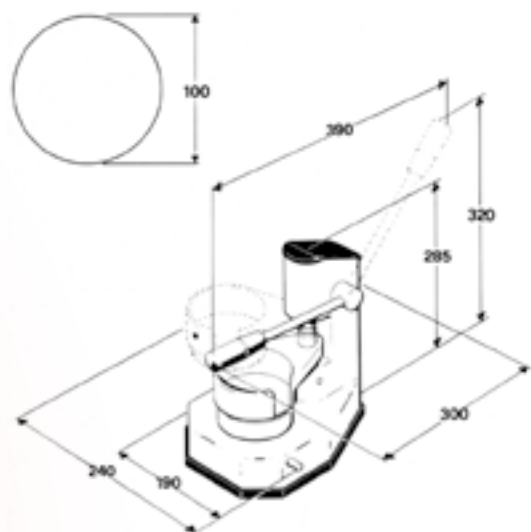
🇬🇧 Anodised aluminium body - stainless steel parts in contact with meat.

🇫🇷 Structure en aluminium anodisé - pièces en contact avec la viande en acier inox.

🇩🇪 Struktur aus Eloxaluminium - die mit dem Fleisch in Kontakt tretenden Teile aus Edelstahl.

🇪🇸 Estructura de aluminio anodizado - partes en contacto con la carne de acero inoxidable.

🇷🇺 Каркас из анодированного алюминия, части, контактирующие с мясом, из нержавеющей стали.





LAVORAZIONE PASTA 🇮🇹

PASTA PROCESSING 🇬🇧

TRAVAIL DE LA PATE 🇫🇷

TEIGVERARBEITUNG 🇩🇪







ELABORACIÓN PASTA 🇪🇸

ОБРАБОТКА ТЕСТА 🇷🇺







INDICE

 IMPASTATRICI A SPIRALE SN - CNS - FN	 SPIRAL KNEADER SN - CNS - FN	 PETRISSEUSE A SPIRALE SN - CNS - FN	 SPIRALENTEIGKNETMASCHINE SN - CNS - FN	 AMASADORA CON ESPIRAL SN - CNS - FN	 СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС SN - CNS - FN	pag. 31
IMPASTATRICI A SPIRALE LIGHT LN"	SPIRAL KNEADER "LIGHT LN"	PETRISSEUSE A SPIRALE "LIGHT LN"	SPIRALENTEIGKNETMASCHINE "LIGHT LN"	AMASADORA CON ESPIRAL "LIGHT LN"	СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС "LIGHT LN"	pag. 34
IMPASTATRICI PLANETARIE PLN	ROTARY KNEADER PLN	PETRISSEUSE PLANETAIRE PLN	RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM PLN	AMASADORA PLANETARIA PLN	ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС PLN	pag. 35
IMPASTATRICI PLANETARIE KITCHENAID	KITCHENAID PLANETARY PASTA MAKER	PÉTRISSEUSES PLANÉTAIRES KITCHENAID	RÜHRMASCHINEN MIT UMLAUFSYSTEM KITCHENAID	AMASADORAS LANETARIAS KITCHENAID	ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС KITCHENAID	pag. 38
IMPASTATRICE A FORCELLA FF/30	FORK KNEADER FF/30	PETRISSEUSE A FOURCHE FF/30	TEIGKNETMASCHINE MIT GABEL FF/30	AMASADORA CON HORQUILLA FF/30	ВИЛЬЧАТЫЙ ТЕСТОМЕС FF/30	pag. 41
MACCHINE PER PASTA FRESCA MPF	PASTA MACHINE MPF	MACHINE A PATE MPF	MASCHINE FÜR FRISCHE TEIGWAREN MPF	MÁQUINA PARA PASTA FRESCA MPF	МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ MPF	pag. 42
SFOGLIATRICI STENDIPIZZA SI	PASTA AND PIZZA ROLLING MACHINE SI	FORMEUSE A PATE ET A PIZZA SI	PIZZA- UND NUDELTEIGAU- SROLLMASCHINE SI	MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PASTA Y PIZZA SI	ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА - ФОРМОВЩИК ПИЦЦЫ SI	pag. 45
STENDIPIZZA A DUE COPPIE DI RULLI FI	PIZZA ROLLING MACHINE WITH DOUBLE PAIR OF ROLLERS FI	FORMEUSE A PIZZA A DEUX COUPLES DE ROULEAUX FI	PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE MIT ZWEI WALZEN MÁQUINA EXTENDEDORA FI	DE MASA PARA PIZZA CON DOS PARES DE RODILLOS FI	ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ С ДВУМЯ ПАРАМИ ВАЛКОВ FI	pag. 46
STENDIPIZZA MONORULLO FIM/42	FIM/42 SINGLE ROLLER PIZZA DOUGH SHEETER	FORMEUSE À PIZZA À UN ROULEAU FIM/42	PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE MIT EINER WALZE FIM/42	MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PIZZA MONO RODILLO FIM/42	ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА С ОДНИМ ВАЛКОМ FIM/42	pag. 47
SFOGLIATRICI IMPERIA	PASTA ROLL MACHINE IMPERIA	MACHINE A PATE IMPERIA	NUDELTEIGAUSSROLLMASCHINE IMPERIA	MÁQUINA PARA PASTA IMPERIA	ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА МОД. IMPERIA	pag. 48




 Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale ed asta spaccapasta) in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie sui modelli 12-18-25-38. I modelli 7 e 50 sono disponibili solo con coperchio grigliato in acciaio inox. Le versioni CNS e FN hanno la testa sollevabile e solo per la versione CNS la vasca è removibile.


Optional: 2° velocità (escluso mod. 7), timer meccanico o digitale (esclusi mod. 7 e 50), salvamotore, coperchio grigliato in acciaio inox solo per modelli 12-18-25-38, kit ruote e carrello basso con ruote, maniglie estrazione pentola (solo per mod. CNS).

 Machine that produces different types of dough, especially indicated for soft dough such as bread and pizza. Structure lined with scratch-proof paint - parts in contact with food (basin, spiral and kneader rod) made of stainless steel - safety micro switch on basin lid - standard smoked polycarbonate lid on models 12-18-25-38. Models 7 and 50 are only available with stainless steel mesh lid. CNS and FN versions have a lifting top and the basin is only removable on the CNS version.

Options: 2 speeds (excluding mod. 7), mechanical or digital timer (excluding mod. 7 and 50), motor overload protection, grated cover in stainless steel only for models 12-18-25-38, wheel and low trolley with wheel kit, pot extraction handle (only for mod. CNS).

 Machine pour réaliser différents types de pâtes, indiquée surtout pour les pâtes molles comme le pain, la pizza et la piada (fougasse sans levain). Structure recouverte de peinture anti-éraflures - pièces en contact avec les aliments (cuve, spirale et brise-pâte) en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur couvercle cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série sur les modèles 12-18-25-38. Les modèles 7 et 50 sont disponibles uniquement avec une grille de couverture en acier inox. Les versions CNS et FN sont munies d'une tête rabattable. Pour la version CNS uniquement, la cuve est amovible.

Extras: 2ème vitesse (mod. 7 exclu), minuterie mécanique ou numérique (mod. 7 et 50 exclus), discontacteur, grille de couverture en acier inox uniquement pour les modèles 12-18-25-38, kit de roues et chariot bas sur roues, poignées pour l'extraction casserole (seulement pour le mod. CNS).

 Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigttypen, besonders geeignet für weichen Brot-, Piada- und Pizzateig. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter, Spirale und Teigknetstab) aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Deckel in rauchfarbenem Polykarbonat serienmäßig bei den Modellen 12-18-25-38. Die Modelle 7 und 50 sind nur mit Gitterrostdeckel aus Edelstahl erhältlich. Bei den Versionen CNS und FN kann der Kopf angehoben werden und nur bei der Version CNS kann der Behälter entfernt werden.

Extras: 2. Drehzahl (außer Mod. 7), mechanischer oder digitaler Timer (außer Mod. 7 und 50), Motorschutz, Deckel mit Gitter aus Edelstahl, nur für Modelle 12-18-25-38, Rädersatz und niedriger Wagen mit Rädern, Griffe zum Herausziehen des Behälters (nur für Mod. CNS).



MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA - HANDLES FOR THE BOWL EXTRACTION (OPTIONAL)



25/SN



25/FN



25/CNS



● Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas.

Estructura recubierta con pintura antirrayado - partes en contacto con los alimentos (cuba, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en tapa cuba - tapa de policarbonato fumé de serie en los modelos 12-18-25-38. Los modelos 7 y 50 se encuentran disponibles solamente con tapa rejilla de acero inoxidable.

Las versiones CNS y FN poseen el cabezal levadizo y sólo en la versión CNS la cuba es extraíble.

Opcionales: 2° velocidad (excluido mod. 7), temporizador mecánico o digital (excluidos mod. 7 e 50), interruptor de sobrecarga, tapa rejilla de acero inoxidable sólo para modelos 12-18-25-38, kit de ruedas y carro bajo con ruedas, mangos de extracción de la olla (sólo para mod. CNS).

● Машина предназначена для замеса различных типов теста, наилучшим образом подходит для приготовления мягкого теста, например, для хлеба, пиццы и тонких лепешек.

Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, спираль и тестоделительный стержень), выполнены из нержавеющей стали; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель; модели 12-18-25-38 серийно оснащаются крышкой из дымчатого поликарбоната, модели 7 и 50 - только сетчатой крышкой из нержавеющей стали.

Модели CNS и FN оснащены подъемной головкой с месильным органом, модель CNS имеет съемную дежу.

Дополнительная комплектация: 2-я скорость (кроме мод. 7), механический или цифровой таймер (кроме мод. 7 и 50), защита двигателя от перегрузки, сетчатая крышка из нержавеющей стали только для моделей 12-18-25-38, комплект колес и низкая тележка на колесах, ручки для извлечения кастрюли (только для мод. CNS).

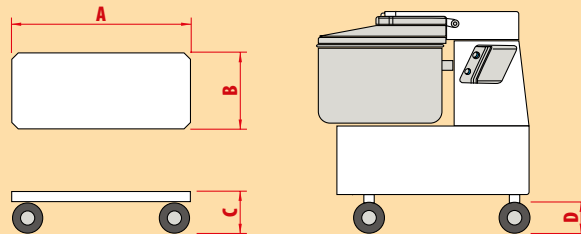




MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	7/SN	12/SN-CNS-FN	18/SN-CNS-FN	25/SN-CNS-FN	38/SN-CNS-FN	50/SN-CNS-FN	
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)		1,5 kW (2 HP)		2,2 kW (3 HP)	
POTENZA 2° VELOCITÀ 2ND SPEED POWER PUISSANCE 2EME VITESSE LEISTUNG 2. GESCHWINDIGKEIT ПОТЕНЦИЯ 2° VELOCIDAD МОЩНОСТЬ 2-й СКОРОСТИ			0,75/0,55 kW (1/0,75 HP)		1,5/1,1 kW (2/1,5 HP)		3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP)	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz					230-400V /3/50Hz	
IMPASTO PER CICLO PATE POUR CYCLE MASA POR CICLO	CYCLE DOUGH TEIG FÜR ZYKLUS КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ	7 Kg	12 Kg	18 Kg	25 Kg	38 Kg	50 Kg	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	21 Kg/h	36 Kg/h	54 Kg/h	75 Kg/h	114 Kg/h	150 Kg/h	
DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA	TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ	10 Lt. (ø 260x200h mm)	16 Lt. (ø 320x210h mm)	22 Lt. (ø 360x210h mm)	32 Lt. (ø 400x260h mm)	42 Lt. (ø 450x260h mm)	62 Lt. (ø 500x310h mm)	
GIRI SPIRALE TOURS SPIRALE VUELTAS ESPIRAL	SPIRAL REVOLUTIONS SPIRALENUMDREHUNGEN ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ	90 rpm					80 rpm	
GIRI SPIRALE 2° VELOCITÀ 2ND SPEED SPIRAL REVOLUTIONS TOURS SPIRALE 2EME VITESSE SPIRALENUMDREHUNGEN 2. GESCHWINDIGKEIT VUELTAS ESPIRAL 2° VELOCIDAD ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ НА 2-й СКОРОСТИ		90/180 rpm					80/160 rpm	
DIMENSIONI SN* DIMENSIONS SN* DIMENSIONES SN*	DIMENSIONS SN* ABMESSUNGEN SN* РАЗМЕРЫ SN*	560x280x 570÷800h (mm)	650x350x 600÷900h (mm)	670x390x 600÷920h (mm)	780x430x 710÷1090h (mm)	800x480x 710÷1110h (mm)	920x530x 920÷1350h (mm)	
DIMENSIONI CNS-FN* DIMENSIONS CNS-FN* DIMENSIONES CNS-FN*	DIMENSIONS CNS-FN* ABMESSUNGEN CNS-FN* РАЗМЕРЫ CNS-FN*		650x350x 620÷1060h (mm)	670x390x 620÷1090h (mm)	780x430x 730÷1240h (mm)	800x480x 730÷1340h (mm)	920x530x 940÷1630h (mm)	
PESO NETTO SN POIDS NET SN PESO NETO SN	NET WEIGHT SN NETTOGE WICHT SN BES NETTO SN	39 Kg	56 Kg	57 Kg	96 Kg	100 Kg	170 Kg	
PESO NETTO CNS-FN POIDS NET CNS-FN PESO NETO CNS-FN	NET WEIGHT CNS-FN NETTOGE WICHT CNS-FN BES NETTO CNS-FN		63 Kg	61 Kg	107 Kg	114 Kg	209 Kg	
PESO LORDO SN POIDS BRUT SN PESO BRUTO SN	GROSS WEIGHT SN BRUTTOGEWICHT SN BES BRUTTO SN	50 Kg	66 Kg	70 Kg	107 Kg	113 Kg	193 Kg	
PESO NETTO CNS-FN POIDS NET CNS-FN PESO NETO CNS-FN	NET WEIGHT CNS-FN NETTOGE WICHT CNS-FN BES NETTO CNS-FN		73 Kg	74 Kg	118 Kg	127 Kg	230 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO* PACKAGED DIMENSIONS* DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE* VERPACKUNGSABMESSUNGEN* DIMENSIONES DEL EMBALAJE* РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ*		700x460x770h (mm)			850x550x890h (mm)		1050x600x 1090h (mm)	
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,250 m ³			0,420 m ³		0,690 m ³	

* CON TIMER DIGITALE ALTEZZA MACCHINA E IMBALLO + 120 mm | * MACHINE AND PACKING HEIGHT WITH DIGITAL TIMER + 120 mm | * AVEC MINUTERIE NUMÉRIQUE HAUTEUR MACHINE ET EMBALLAGE + 120 mm | * MIT DIGITALEM TIMER HÖHE MASCHINE UND VERPACKUNG + 120 mm
* CON TEMPORIZADOR DIGITAL ALTURA MÁQUINA Y EMBALAJE + 120 mm | * С ЦИФРОВЫМ ТАЙМЕРОМ ВЫСОТА МАШИНЫ И УПАКОВКИ + 120 mm

**DIMENSIONI CARRELLI
TROLLEYS DIMENSIONS
DIMENSIONS CHARIOTS
WAGEN ABMESSUNGEN
DIMENSIONES CARRITO
РАЗМЕРЫ КОРЗИНА**



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	7/SN	12/SN-CNS-FN	18/SN-CNS-FN	25/SN-CNS-FN	38/SN-CNS-FN	50/SN-CNS-FN
A		420 mm	520 mm	520 mm	600 mm	600 mm	760 mm
B		250 mm	280 mm	280 mm	330 mm	380 mm	470 mm
C		80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	130 mm
D		130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	170 mm



IMPASTATRICI A SPIRALE LIGHT LN

SPIRAL KNEADER
PETRISSEUSE A SPIRALE
SPIRALENTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA CON ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	20/LN	30/LN
POTENZA PUISANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,55 kW	0,75 kW
POTENZA 2° VELOCITÀ PUISANCE 2ème VITESSE ПОТЕНЦИЯ 2-й СКОРОСТИ	2ND SPEED POWER LEISTUNG 2. GESCHWINDIGKEIT МОЩНОСТЬ 2-й СКОРОСТИ		0,75/0,55 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT АЛИМЕНТАЦИОН	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz	
IMPASTO PER CICLO PÂTE POUR CYCLE МАСА ПОР ЦИКЛ	CYCLE DOUGH TEIG FÜR ZYKLUS КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ	16 Kg	25 Kg
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	48 Kg/h	75 Kg/h
DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA	TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ	22 Lt. (ø 360x210h mm)	32 Lt. (ø 400x260h mm)
GIRI SPIRALE TOURS SPIRALE VUELTAS ESPIRAL	SPIRAL REVOLUTIONS SPIRALENÜMDREHUNGEN ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ	80 rpm	
GIRI SPIRALE 2° VELOCITÀ 2ND SPEED SPIRAL REVOLUTIONS TOURS SPIRALE 2ème VITESSE SPIRALENÜMDREHUNGEN 2. GESCHWINDIGKEIT VUELTAS ESPIRAL 2° VELOCIDAD ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ НА 2-й СКОРОСТИ		80/60 rpm	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	380x600 x560h (mm)	420x680 x660h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	45 Kg	69 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	55 Kg	84,4 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPAKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		700x450 x760h (mm)	850x550 x890h (mm)
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPAKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,239 m ³	0,420 m ³



Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale) in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumé.

Optional: 2° velocità (solo mod. 30), timer meccanico, salvamotore, coperchio grigliato in acciaio inox, kit ruote, carrello basso con ruote.

Machine that produces different types of dough, especially indicated for soft dough such as bread and pizza. Structure lined with scratch-proof paint - parts in contact with food (basin, spiral) made of stainless steel - safety micro switch on basin lid - smoked polycarbonate lid.

Options: 2 speeds (only mod. 30), mechanical timer, motor overload protection, grated cover in stainless steel, wheels kit, low trolley with wheels.

Machine pour réaliser différents types de pâtes, indiquée surtout pour les pâtes molles comme le pain, la pizza et la piada (fougasse sans levain). Structure recouverte de peinture anti-écaflures - pièces en contact avec les aliments (cuve, spirale) en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur couvercle cuve - couvercle en polycarbonate fumé.

Extras : 2ème vitesse (seulement mod. 30), minuterie mécanique, discontacteur, grille de couverture en acier inox, kit de roues, chariot bas sur roues.

Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigttypen, besonders geeignet für weichen Brot-, Piada- und Pizzateig. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter, Spirale) aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Deckel in rauchfarbenem Polykarbonat.

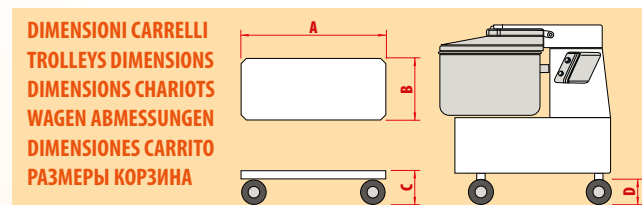
Extras: 2. Drehzahl (nur Mod. 30), mechanischer Timer, Motorschutz, Deckel mit Gitter aus Edelstahl. Rädersatz, niedriger Wagen mit Rädern.

Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura antirayado - partes en contacto con los alimentos (cuba, espiral) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en tapa cuba - tapa de policarbonato fumé.


Opcionales: 2° velocidad (sólo mod. 30), temporizador mecánico, interruptor de sobrecarga, tapa rejilla de acero inoxidable, kit de ruedas, carro bajo con ruedas.

Машина предназначена для замеса различных типов теста, наилучшим образом подходит для приготовления мягкого теста, например, для хлеба, пиццы и тонких лепешек. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, спираль), выполнены из нержавеющей стали; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель

Дополнительная комплектация: 2-я скорость (кроме мод. 30), механический таймер, защита двигателя от перегрузки, сетчатая крышка из нержавеющей стали, высота колеса, низкая тележка на колесах.




MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	20/LN	30/LN
A		520 mm	600 mm
B		280 mm	330 mm
C		80 mm	80 mm
D		130 mm	130 mm

 Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox (protezione vasca in policarbonato per i modelli PLN12BV-20BV) - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - motore a 3 velocità e comandi meccanici per i modelli PLN20M-40M-60M - variatore con inverter e comandi meccanici per i modelli PLN12BV-20BV-20V-40V-60V-80V - variatore con inverter e comandi digitali per i modelli PLN40D-60D-80D - i modelli PLN12BV-20BV sono da banco.


Accessori: Carrello estrazione vasca per i modelli da 40-60-80lt. - kit riduzione (vasca+frusta+uncino+spatola) 80/60lt. - 80/40lt. - 60/40lt. 60/20lt. 40/20lt.

Optional: sollevamento elettrico della vasca per i modelli PLN40D-60D-80D.

 Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponges, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc. Structure coated with scratch-proof paint, upper ABS casing - tank, whisk and tank protection in stainless steel (tank protection in polycarbonate for PLN12BV-20BV models) - aluminium hook and spatula - micro switch on tank protection and tank - removable tank - tools quick coupling - 3-speed motor and mechanical controls for models PLN20M-40M-60M - changer with inverter and mechanical controls for models PLN12BV-20BV-20V-40V-60V-80V - changer with inverter and digital controls for models PLN40D-60D-80D - models PLN12BV-20BV are counter models.


Accessories: Tank extraction trolley for 40-60-80 L models - reduction kit (tank+whisk+hook+spatula) 80/60 L - 80/40 L. - 60/40 L. 60/20 L 40/20 L

Options: Electric tank lifter for models PLN40D-60D-80D.

 Machine pour différents types de pâte comme : pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, choux, gâteaux de Savoie, pâte Brisée, meringues, purées, sauces diverses, crème fouettée, etc. Structure recouverte avec une peinture anti-écaillage, carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox (protection de la cuve en polycarbonate pour les modèles PLN12BV-20BV) - crochet et spatule en aluminium - micro-interrupteur sur protection cuve et cuve - cuve amovible - enclenchement rapide des outils - moteur à 3 vitesses et commandes mécaniques pour les modèles PLN20M-40M-60M - variateur avec inverseur et commandes numériques pour les modèles PLN12BV-20BV-20V-40V-60V-80V - variateur avec inverseur et commandes numériques pour les modèles PLN40D-60D-80D - les modèles PLN12BV-20BV sont de comptoir.

Accessoires : Chariot d'extraction de la cuve pour les modèles de 40-60-80 l. - kit réduction (cuve + fouet + crochet + spatule) 80/60 l. - 80/40 l. - 60/40 l. 60/20 l. 40/20 l.

Option : soulèvement électrique de la cuve pour les modèles PLN40D-60D-80D.

 Maschine für verschiedene Arten von Teig, wie Pizza, Gebäck, Croissants, Brioches, Bigné, Biskuitkuchen, Mürbteig, Baisers, Püree, verschiedene Soßen, Schlagsahne, etc. Struktur mit kratzfester Lackierung, oberes Gehäuse aus ABS - Teigschüssel, Rührersatz und Wannenschutz aus Edelstahl (Wannenschutz aus Polycarbonat für die Modelle PLN12BV-20BV) - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbarer Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung - Motor mit 3 Geschwindigkeiten und mechanischen Steuerungen für die Modelle PLN20M-40M-60M - Geschwindigkeitsregler mit Inverter und mechanischen Steuerungen für die Modelle PLN12BV-20BV-20V-40V-60V-80V - Geschwindigkeitsregler mit Inverter und digitalen Steuerungen für die Modelle PLN40D-60D-80D - die Modelle PLN12BV-20BV sind Tischmodelle.

Zubehör: Ausziehbarer Teigschüsselwagen für die Modelle 40-60-80 l - Satz Reduzierung (Teigschüssel+Rührersatz+Haken+Spachtel) 80/60 l - 80/40 l - 60/40 l 60/20 Liter 40/20 Liter

Optional: elektrisches Anheben der Teigschüssel für die Modelle PLN40D-60D-80D.





IMPASTATRICI PLANETARIE PLN



ROTARY KNEADER
PETRISSEUSE PLANETAIRE
RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	PLN12BV	PLN20BV	PLN20M	PLN20V	PLN40M	PLN40V
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИА	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,5 kW		0,5/0,75/1,1 kW	0,75 kW	0,75/1/1,3 kW	2,2 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60 Hz		400V/3N/50 Hz	230V/1N/50-60 Hz 400V/3N/50-60 Hz	400V/3N/50 Hz	400V/3N/50-60 Hz
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	min. 30 rpm max 120 rpm		30-60-120 rpm	min. 30 rpm max 120 rpm	30-60-120 rpm	min. 30 rpm max 120 rpm
TIMER TIMER ТАЙМЕР	TIMER TEMPORIZADOR ТАЙМЕР	meccanico/mechanic 0=30'					
DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA	TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ	12 lt.	20 lt.			40 lt.	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	550x400x640h (mm)		700x500x1200h (mm)		910x650x1520h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	47 kg	56 kg	110 kg		250 kg	
PESO LORDO SN POIDS BRUT SN PESO BRUTO SN	GROSS WEIGHT SN BRUTTOGEWICHT SN ВЕС БРУТТО SN	55 kg	64 kg	136 kg		260 kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		490x750x900h (mm)		890x680x1400h (mm)		1100x800x1800h (mm)	
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,331 m ³		0,847 m ³		1,584 m ³	

Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, pastaflora, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura revestida con pintura anti arañazos, cárter superior de ABS - cuba, batidor y protección de la cuba en acero inox (protección de la cuba de policarbonato para los modelos PLN12BV-20BV) - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en protección cuba y cuba - cuba extraíble - enganche rápido de utensilios - motor de 3 velocidades y mandos mecánicos para los modelos PLN20M-40M-60M - variador con inversor y mandos mecánicos para los modelos PLN12BV-20BV-20V-40V-60V-80V - variador con inversor y mandos digitales para los modelos PLN40D-60D-80D - los modelos PLN12BV-20BV son de mostrador.

Accesorios: Carro de extracción de cuba en los modelos de 40-60-80 l. - kit reducción (cuba+batidor+gancho+espátula) 80/60 l. - 80/40 l. - 60/40 l. 60/20 l 40/20 l

Opcional: elevación eléctrica de la cuba en los modelos PLN40D-60D-80D.

Машина для различных видов теста, таких как тесто для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, булочек, профитролей, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.п. Конструкция с устойчивым к царапинам покрытием, верхний картер из АБС-пластика - емкость, венчик и защита емкости из н/ж стали (защита емкости из поликарбоната для моделей PLN12BV-20BV) - крюк и лопатка из алюминия - микровыключатель на защитном приспособлении емкости и емкости - извлекаемая емкость - быстросъемное крепление инструментов - 3-х скоростной двигатель и механические устройства управления для моделей PLN20M-40M-60M - вариатор с инвертором и механические устройства управления для моделей PLN12BV-20BV-20V-40V-60V-80V - вариатор с инвертором и цифровые устройства управления для моделей PLN40D-60D-80D - модели PLN12BV-20BV являются настольными.

Комплекующие: Тележка для извлечения емкости для моделей на 40-60-80 л - переходной комплект (емкость+венчик+крюк+лопатка) 80/60 л - 80/40 л - 60/40 л 60/20 л. 40/20 л.

Опции: электрическое устройство для подъема емкости для моделей PLN40D-60D-80D.

PLN40D	PLN60M	PLN60V	PLN60D	PLN80V	PLN80D
2,2 kW	1,1/1,5/1,7 kW	3 kW		3 kW	
400V/3N/50-60 Hz	400V/3N/50 Hz	400V/3N/50-60 Hz		400V/3N/50-60 Hz	
min. 30 rpm max 120 rpm	30-60-120 rpm	min. 30 rpm max 120 rpm		min. 30 rpm max 120 rpm	
/	meccanico/mechanic 0÷30'		/	meccanico/mechanic 0÷30'	/
40 lt.	60 lt.			80 lt.	
910x650x1520h (mm)	1000x680x1600h (mm)				
250 kg	280 kg			290 kg	
260 kg	295 kg			310 kg	
1100x800x1800h (mm)					
1,584 m ³					






IMPASTATRICI PLANETARIE KITCHENAID

KITCHENAID PLANETARY PASTA MAKER
PÉTRISSEUSES PLANÉTAIRES KITCHENAID
RÜHRMASCHINEN MIT UMLAUFSYSTEM KITCHENAID
AMASADORAS PLANETARIAS KITCHENAID
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС KITCHENAID




K5

 **K5** - Struttura rivestita con vernice antigraffio - 1 vasca inox da 4,83 Litri - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta - 1 presa di forza per accessori - variatore elettronico da 58 a 220 rpm.


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

Accessori: FGA (tritacarne) - MVSA (affetta-grattugia verdure) - FVSP (passaverdura-frutta) - KPRA (sfogliatrice, tagliafoglia per pasta "delux") - KRAV (raviolatrice) - FPPC (set composto da 3 accessori: FGA + MVSA + FVSP) - 5KSM1JA (estrattore succo - solo mod. K5).

 **K5** - Structure lined with scratchproof paint - 1 4.83 litre stainless steel basin - 3 supplied tools - hook, spatula and whip - 1 accessory socket - 58 - 220 rpm electronic variator.


K7P - Structure coated with white scratch-resistant paint - 1 6.9 litre stainless steel bowl - 3 supplied tools: dishwasher safe hook, spatula and whisk - 1 power take off for accessories - 40-200 rpm electronic switch (from 0 to 10) - bowl safeguard - emergency stop button.

Accessories: FGA (meat grinder) - MVSA (vegetable slicer-grater) - FVSP (vegetable fruit strainer) - KPRA (pasta rolling machine with 2 pasta cutters "delux") - KRAV (ravioli maker) - FPPC (3 accessory set: FGA + MVSA + FVSP) - 5KSM1JA (slow juicer - only mod. K5).

 **K5** - Châssis recouvert de peinture anti-écaflures - 1 cuve inox de 4,83 litres - 3 ustensiles de série, crochet, spatule et fouet - 1 prise de force pour accessoires - variateur électronique de 58 à 220 rpm.

K7P - Structure revêtue de peinture anti-écaflures blanche - 1 cuve inox de 6,9 litres - 3 ustensiles de série, crochet, spatule et fouet lavables en lave-vaisselle - 1 prise de force pour accessoires - variateur électronique de 40 à 200 rpm. (de 0 à 10) - grille de protection cuve - bouton d'arrêt d'urgence.

Accessoires : FGA (hachoir à viande) - MVSA (trancheuse- râpe à légumes) - FVSP (passe-légumes-fruits) - KPRA (laminoir, roulette à pâte "delux") - KRAV (raviolatrice) - FPPC (ensemble de 3 accessoires : FGA + MVSA + FVSP) - 5KSM1JA (presse-agrumes lente - seulement mod. K5).

 **K5** - Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - 1 Edelstahlbehälter mit 4,83 Liter Fassungsvermögen - 3 mitgelieferte Zubehörteile, Kneithaken, Spachtel und Schneebesen - 1 Außenantrieb für Zubehör - 1 elektrischer Geschwindigkeitsregler (58 bis 220 Umdrehungen pro Minute).

K7P - Struktur mit Beschichtung aus kratzfestem weißem Lack - 1 Edelstahlbehälter zu 6,9 l - 3 mitgelieferte spülmaschinenfeste Zubehörteile: Kneithaken, Spachtel und Schneebesen - 1 Außenantrieb für Zubehör - elektronischer Drehzahlregler von 40 bis 200 U/min (von 0 bis 10) - Schutzgitter für Behälter - Not-Aus-Schalter.

Zubehör: FGA (Fleischwolf) - MVSA (Gemüseschneider und -reibe) - FVSP (Gemüse- und Obst-Passierer) - KPRA (Nudelteigausrollmaschine, Nudelteigschneider "Delux") - KRAV (Ravioli-Maschine) - FPPC (Set mit 3 Zubehörteilen: FGA + MVSA + FVSP) - 5KSM1JA (Langsamen Juicer - nur mod. K5).



K7P



KPRA

K5 - Estructura revestida con pintura antirrayado - 1 cuba de acero inoxidable de 4,83 litros - 3 utensilios en dotación, gancho, espátula y batidor - 1 toma de fuerza para los accesorios - variador electrónico de 58 a 220 r.p.m.

K7P - Estructura revestida con pintura antirrayado blanca - 1 cuba inoxidable de 6,9 l - 3 utensilios en dotación, gancho, espátula, batidor lavables en lavavajillas - 1 toma de fuerza para accesorios - variador electrónico de 40 a 200 rpm (de 0 a 10) - rejilla de protección de la cuba - botón de parada de emergencia.

Accesorios: FGA (picadora de carne) - MVSA (corta-ralla verduras) - FVSP (licuadora verdura-fruta) - KPRA (máquina extendedora de masa, cortadora de hojaldre "delux") - KRAV (máquina de raviolos) - FPPC (juego compuesto de tres accesorios: FGA + MVSA + FVSP) - 5KSM1JA (exprimidor lenta - sólo mod. K5).



FGA

K5 - Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; 1 дежа из нержавеющей стали емкостью 4,83 литра, 3 насадки в комплектации - крюк, лопатка и венчик, 1 вал отбора мощности для дополнительных приспособлений, электронный вариатор скорости от 58 до 220 об./мин.

K7P - Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям белой краской - 1 дежа из нержавеющей стали емкостью 6,9 л - 3 насадки в комплектации - крюк, лопатка и венчик, пригодные для мытья в посудомоечной машине - 1 вал отбора мощности для дополнительных приспособлений - электронный вариатор скорости от 40 до 200 об./мин (от 0 до 10) - защитная решетка дежи - кнопка аварийной остановки.

Комплекующие: FGA (мясорубка) - MVSA (насадка для нарезки и истирания овощей) - FVSP (насадка для протирания овощей и фруктов) - KPRA (раскаточная насадка, насадка для формовки специальных сортов макаронных изделий) - KRAV (насадка для приготовления ravioli) - FPPC (комплект из 3 насадок: FGA + MVSA + FVSP) - 5KSM1JA (медленно соковыжималка - только для мод. K5).



KRAV



FVSP



MVSA



FPPC = FGA + MVSA + FVSP



IMPASTATRICI PLANETARIE KITCHENAID

KITCHENAID PLANETARY PASTA MAKER
PÉTRISSEUSES PLANÉTAIRES KITCHENAID
RÜHRMASCHINEN MIT UMLAUFSYSTEM KITCHENAID
AMASADORAS PLANETARIAS KITCHENAID
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС KITCHENAID

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	K5	K7P
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	315 W	325 W
POTENZA RESA PUISSANCE FOURNIE RENDIMIENTO DE POTENCIA	POWER YIELD ERZIELTE LEISTUNG МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ	315 W	1,3 HP
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
UTENSILI USTENSILES HERRAMIENTAS	TOOLS ZUBEHÖR НАСАДКИ	n. 3	
SAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ		4,83 Lt (n. 1)	6,9 Lt (n.1)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	390x290x420h (mm)	340x370x420h mm
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	12,5 kg	13 kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	14 kg	14,8 kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		390x320x500h (mm)	430x340x490 h mm
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,063 m ³	0,071 m ³



IMPASTATRICE A FORCELLA FF/30

Macchina per diversi tipi di impasto, adatta anche per i più duri come quelli all'uovo. Carcassa in vetroresina - vasca e forcella in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - timer 0÷30 minuti - salvamotore.
Accessori: carrello alto o basso con ruote.

Machine for various types of dough, even harder ones like egg dough. Fibreglass machine body - stainless steel basin and fork - safety micro switch on basin lid - 0 - 30 minute timer - motor overload cut-out.
Accessories: High or low trolley with wheels.

Machine pour différents types de pâtes, même pour les plus dures comme la pâte aux oeufs. Corps en vitrorésine - cuve et fourche en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - minuterie 0 à 30 minutes - discontacteur.
Accessoires : chariot haut ou bas sur roues.

Maschine für verschiedene Teigtypen, auch für härtere wie Eier-Teig. Gehäuse in Glasfaserkunststoff - Behälter und Gabel aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Timer 0÷30 Minuten - Motorschutzschalter.
Zubehör: Niedriger oder hoher Wagen mit Rädern.

Máquina para diferentes tipos de masa, incluso las más duras como las masas con huevo. Carcasa fibra de vidrio - cuba y horquilla de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en tapa cuba - temporizador 0÷30 minutos - interruptor de sobrecalentamiento.
Accesorios: Carro alto o bajo con ruedas.

Машина предназначена для приготовления различных типов теста, в том числе и самого крутого - яичного. Корпус выполнен из стеклопластика, дежа и вилка - из нержавеющей стали; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель, оснащена таймером на 0÷30 минут и защитой двигателя от перегрузки.
Комплектующие: высокая или низкая тележка на колесах.

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW (1 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230-400V/3/50Hz
IMPASTO PER CICLO PÂTE POUR CYCLE MASA POR CICLO	CYCLE DOUGH TEIG FÜR ZYKLUS КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ	30 Kg
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		90 Kg/h
DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA	TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ	ø 500x210h (mm)
GIRI FORCELLA TOURS DE FOURCHE VUeltas HORQUILLA	FORK REVOLUTIONS GABELUMDREHUNGEN ЧИСЛО ОБОРОТОВ ВИЛКИ	30,2 rpm
CAVALLETTO ALTO CON RUOTE HIGH RACK WITH WHEELS CHARIOT ÉLEVÉ SUR ROUES HOHER STÄNDER MIT RÄDERN CABALLETE ALTO CON RUEDAS ВЫСОКАЯ СТОЙКА НА КОЛЕСАХ		630x580x670h (mm)
CAVALLETTO BASSO CON RUOTE LOW TROLLEY WITH WHEELS CHARIOT BAS À ROULETTES TIEFER STÄNDER MIT RÄDERN CABALLETE BAJO CON RUEDAS НИЗКАЯ ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ		760x470x130h (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	650x900x680÷1230h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	81 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	100 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1000x700x840h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,588 m ³



CARRELLO
TROLLEY



FF/30



MACCHINE PER PASTA FRESCA MPF

PASTA MACHINE
MACHINE A PATE
MASCHINE FÜR FRISCHE TEIGWAREN
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ




MPF 1,5N



MPF 2,5N




MPF 4N

 Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca - versioni MPF4N e MPF8N con raffreddamento della zona di estrusione di serie.


Optional: taglia pasta elettronico per MPF2,5N (di serie su MPF4N e su MPF8N) - cavalletto (di serie su MPF8N).

Accessori: trafile in lega ottone/bronzo in diversi formati.

 Machine to mix and mould egg pasta in different shapes. Structure lined with scratchproof paint - stainless steel basin and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on basin lid - versions MPF4N and MPF8N with standard expulsion area cooling.


Options: Electronic pasta cutter for MPF2.5N (standard on MPF4N and MPF8N) - stand (standard on MPF8N).

Accessories: Brass/bronze alloy nozzles in different shapes.

 Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Châssis recouvert de peinture anti-écaflures - cuve à crochet pétrisseur en acier inox - hélice en alliage laiton/bronze - micro-interrupteur sur couvercle de cuve - versions MPF4N et MPF8N avec refroidissement de la zone d'extrusion de série.


Extras: Coupe-pâtes électronique pour MPF2,5N (de série sur MPF4N et MPF8N) - chevalet (de série sur MPF8N).

Accessoires: filières en alliage laiton/bronze en différents formats.

 Maschine zum Kneten und Ausrollen von verschiedenen Teigtypen Eier- teig in verschiedenen Formaten. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Behälter und Knehtaken aus Edelstahl - Schraube in Messing-/Bronzelegierung - Mikroschalter am Behälterdeckel - Versionen MPF4N und MPF8N serienmäßig mit Kühlung des Ausrollbereichs.


Extras: elektrischer Nudelteigschneider für MPF2,5N (serienmäßig für MPF4N und MPF8N)

Zubehör: Ziehzubehör in Messing-/Bronzelegierung in verschiedenen Formaten.

 Máquina para amasar y extrudir masas al huevo con diferentes formatos. Estructura revestida con pintura antirayado - cuba y gancho amasador de acero inoxidable - hélice de aleación latón/bronze - microinterruptor en tapa cuba - versiones MPF4N y MPF8N con enfriamiento de serie de la zona de extrusión.

Opcionales: Corta pasta electrónico MPF2,5N (de serie en MPF4N y en MPF8N) - caballete (de serie en MPF8N).

Accesorios: Extrusor de aleación latón/bronze de diferentes formatos.

 Машина для замешивания и выдавливания теста, в том числе яичного, для формовки изделий различного формата. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской, дежа и месильный крюк выполнены из нержавеющей стали, винт из латунного/ бронзового сплава, на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель, модели MPF4N и MPF8N серийно оснащены системой охлаждения зоны выдавливания.

Дополнительная комплектация: Электронное устройство для нарезки макаронных изделий для MPF2,5N (входит в стандартную комплектацию моделей MPF4N и MPF8N), стойка (входит в стандартную комплектацию модели MPF8N).

Комплектующие: фильеры из латунного/бронзового сплава различных форматов.



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MPF/1,5N	MPF/2,5N	MPF/4N	MPF/8N
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,3 kW (0,4 HP)	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)	1 kW (1,3 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz		230-400V/3N/50Hz	
CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTNER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ		1,5 Kg	2,5 Kg	4 Kg	8 Kg
PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION PRODUCTION HORAIRE PRODUKTION PRO STUNDE PRODUCCIÓN HORARIA ЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ		5 Kg/h	8 Kg/h	13 Kg/h	25 Kg/h
TRAFILA FILIERE DISCO EXTRUSOR	NOZZLE MATRIZE ФИЛЬБЕРА	Ø 50 mm	Ø 57 mm		Ø 78 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	250x480x290÷460h (mm)	260x600x380÷560h (mm)	350x760x450÷640h (mm)	450x720x750÷990h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	18 Kg	29 Kg	42 Kg	87 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	20 Kg	38 Kg	51 Kg	97 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		590x320x410h (mm)	720x370x580h (mm)	740x460x670h (mm)	1000x800x940h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,077 m ³	0,155 m ³	0,228 m ³	0,524 m ³

CAVALLETTO
FRAME



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	ACCARMPF
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	580x400x560h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	12,2 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	13,6 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		640x430x610h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,168 m ³

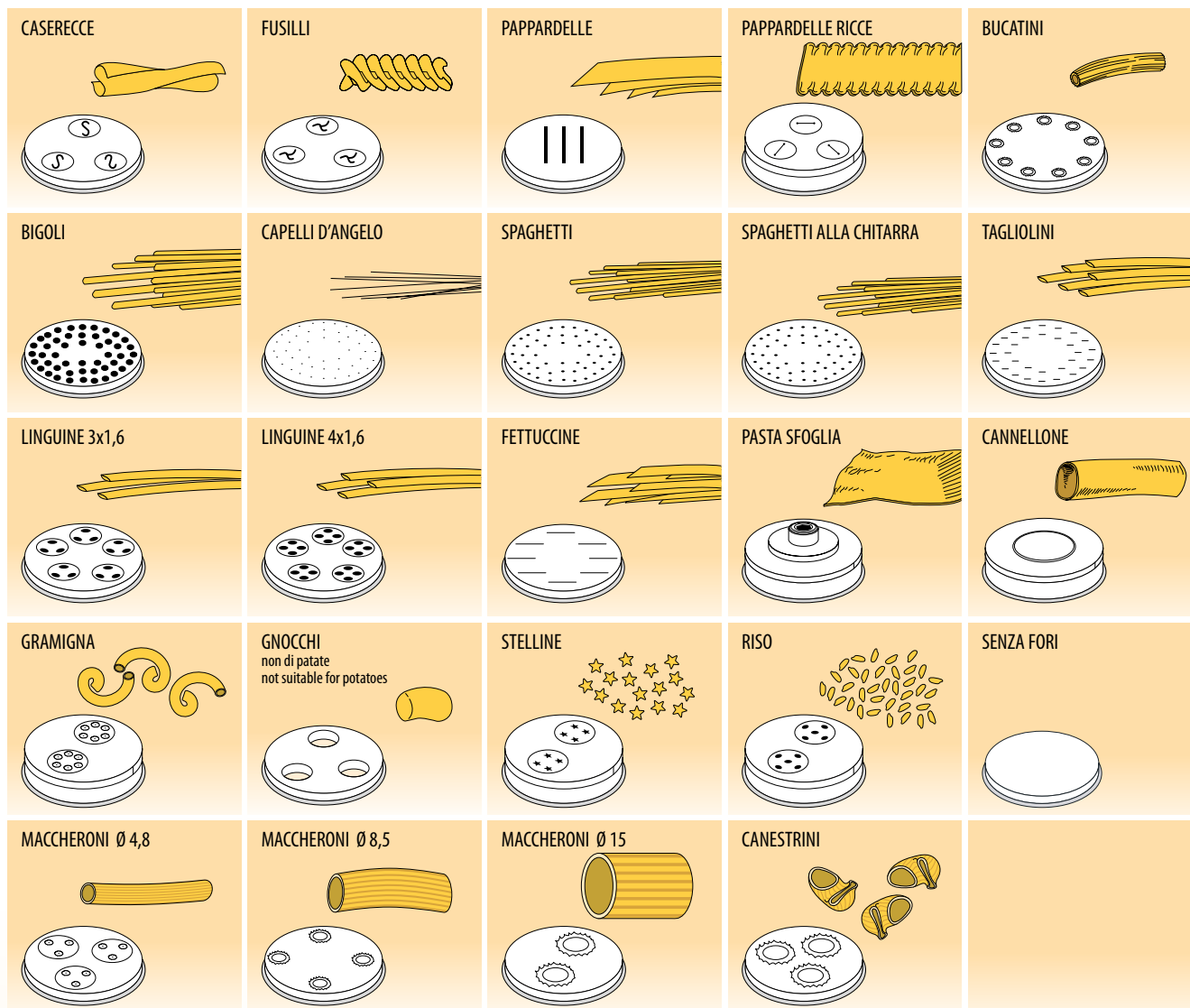


MPF/8N



MACCHINE PER PASTA FRESCA MPF

PASTA MACHINE
MACHINE A PATE
MASCHINE FÜR FRISCHE TEIGWAREN
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



I DISEGNI DELLE TRAFILE SONO INDICATIVI. IL NUMERO DEI FORI CAMBIA IN BASE AL MODELLO DELLA MACCHINA. | THE MOUND'S DRAWINGS ARE INDICATIVE. THE NUMBER OF THE HOLES DIFFERS IN ACCORDANCE TO THE MODEL OF THE MACHINE.
LES DESSINS DES FILIÈRES SONT INDICATIFS. LE NOMBRE DE TROUS VARIE SELON LE MODELE DE LA MACHINE. | DIE ENTWÜRFE DER MATRIZEN SIND UNVERBINDLICH. DIE ANZAHL DER LÖCHER UNTERSCHIEDET SICH JE NACH MASCHINENTYP.
LOS DISEÑOS DE LOS ESTRUSORES SON INDICATIVOS. EL NÚMERO DE ORIFICIOS VARIA EN FUNCIÓN DEL MODELO DE MÁQUINA. | ЭСКИЗЫ ФИБЕРЫ ПОКАЗАТЕЛЬНЫ. НОМЕР ОТВЕРСТИЙ ИЗМЕНЯЕТСЯ В ОСНОВЕ НА МОДЕЛЬ АВТОМОБИЛЯ.

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MPF/1,5N	MPF/2,5N	MPF/4N	MPF/8N	MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MPF/1,5N	MPF/2,5N	MPF/4N	MPF/8N
CASERECCHE		9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm	FETTUCCINE		8 mm	8 mm	8 mm	8 mm
FUSILLI		Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm	PASTA SFOGLIA spessore thickness MIN 1 mm - MAX 4 mm		135 mm	155 mm	155 mm	205 mm
PAPPARDELLE		16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	CANNELLONE PER RIPIENO		Ø 25 mm	Ø 25 mm	Ø 25 mm	30 mm
GNOCCHI non di patate not suitable for potatoes		Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm	GRAMIGNA		Ø 3,5 mm	Ø 3,5 mm	Ø 3,5 mm	Ø 3,5 mm
BUCATINI		Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm	PAPPARDELLE RICCE		16 mm	16 mm	16 mm	16 mm
BIGOLI		Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm	STELLINE		5 mm	5 mm	5 mm	5 mm
CAPELLI D'ANGELO		Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm	RISO		7 mm	7 mm	7 mm	7 mm
SPAGHETTI		Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm	MACCHERONI Ø 4,8		Ø 4,8 mm	Ø 4,8 mm	Ø 4,8 mm	Ø 4,8 mm
SPAGHETTI ALLA CHITARRA		2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm	MACCHERONI Ø 8,5		Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm
TAGLIOLINI		3 mm	3 mm	3 mm	3 mm	MACCHERONI Ø 15		Ø 15 mm	Ø 15 mm	Ø 15 mm	Ø 15 mm
LINGUINE 3x1,6		3 mm	3 mm	3 mm	3 mm	CANESTRINI		Ø 16 mm	Ø 16 mm	Ø 16 mm	Ø 16 mm
LINGUINE 4x1,6		4 mm	4 mm	4 mm	4 mm						



Macchina per stendere impasti all'uovo, pizza e piada.
 Struttura interamente in acciaio inox - rulli in acciaio inox lucidati a specchio - pomello di regolazione spessore ultimo passaggio - microinterruttore su coperchio di protezione rulli.

Accessori: taglia sfoglia singoli con diverse misure di taglio: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Machine suited to roll egg, pizza and bread dough.
 Structure fully made of stainless steel - mirror polished stainless steel rollers - last passage thickness adjustment knob - micro switch on roller protection lid.
Accessories: single pasta cutters in various sizes: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Machine pour étendre les pâtes aux oeufs, la pizza et la piada.
 Châssis entièrement en acier inox - rouleaux en acier inox poli brillant - poignée de réglage d'épaisseur dernier passage - micro-interrupteur sur couvercle de protection des rouleaux.
Accessoires : Coupe laminoir individuel à différentes mesures de coupe: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Maschine zum Ausrollen von Eier-, Pizza- und Piadateig.
 Struktur komplett aus Edelstahl - Walzen aus Hochglanz-Edelstahl - Knauf zur Regulierung der Stärke beim letzten Durchgang - Mikroschalter am Schutzdeckel der Walzen.
Zubehör: einzelne Nudelteigschneider mit verschiedenen Schnittmaßen: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Máquina idónea para estirar masas al huevo, pizza y tortillas.
 Estructura totalmente de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable pulido espejo - pomo de regulación espesor último paso - microinterruptor de protección rodillos en tapa.
Accesorios: Cortadores de hojaldre para diferentes medidas de corte: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Машина подходит для раскатки яичного теста, теста для пиццы и тонких лепешек.
 Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали, валки - из нержавеющей стали, отполированной до зеркального блеска, имеется ручка для регулировки толщины на последнем проходе, микровыключатель на крышке валков.
Комплектующие: приспособление для нарезки пласта теста на полоски различных размеров: 2мм - 4мм - 6мм - 12мм.

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SI/320	SI/420	SI/520
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)		
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz		
LUNGHEZZA RULLI LONGUEUR DES ROULEAUX LARGO RODILLOS	ROLLER LENGTH ROLLENLÄNGE ДЛИНА ВАЛКОВ	320 mm	420 mm	520 mm
APERTURA RULLI OUVERTURE DES ROULEAUX ABERTURA RODILLOS	ROLLER OPENING ÖFFNUNG ROLLEN ЗАЗОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ	0 ÷ 10 mm		
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	580x480 x400h (mm)	680x480 x400h (mm)	780x480 x400h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BES NETTO	52 Kg	61 Kg	70 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES BRUTTO	61 Kg	70 Kg	79 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		770x520x580h (mm)		
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,232 m ³		

**ACCESSORI TAGLIASFOGLIA
 CUTTING ATTACHMENT
 ACCESSOIRES DE COUPE
 SCHNITZUBEHÖRE
 ACCESORIOS DE CORTE
 ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ НАРЕЗКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TGP2	TGP4	TGP6	TGP12
LARGHEZZA DI TAGLIO LARGEUR DE COUPE ANCHO DE CORTE	CUTTING WIDTH SCHNITTBREITE ШИРИНА РЕЗКИ	2 mm	4 mm	6 mm	12 mm
TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE ÚTILE	USEFULL CUT NUTZ-SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ	220 mm			
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	295x70x55h (mm)			
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BES NETTO	3,5 Kg			



SI/420 + TAGLIASFOGLIA / CUTTING ATTACHMENT



SI/420



STENDIPIZZA A DUE COPPIE DI RULLI FI

PIZZA ROLLING MACHINE WITH DOUBLE PAIR OF ROLLERS
FORMEUSE A PIZZA A DEUX COUPLES DE ROULEAUX
PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE MIT ZWEI WALZEN
MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PIZZA CON DOS PARES DE RODILLOS
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ С ДВУМЯ ПАРАМИ ВАЛКОВ

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FI/32N	FI/42N	FIP/42N
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИА	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)		
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROM/VERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz		
LUNGHEZZA RULLI LONGUEUR DES ROULEAUX LARGO RODILLOS	ROLLER LENGTH ROLLENLÄNGE ДЛИНА ВАЛКОВ	320 mm	420 mm	420 mm
APERTURA RULLI OUVERTURE DES ROULEAUX ABERTURA RODILLOS	ROLLER OPENING ÖFFNUNG ROLLEN ЗАСОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ	min 0,3 mm - max 5,5 mm		
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		490x510 x655/775h (mm)	590x510 x775/895h (mm)	590x510 x715/835h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	36 Kg	44 Kg	45 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	45 Kg	53 Kg	54 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		680x610x760h (mm)		
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,357 m ³		

Macchina per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce, ecc. Struttura interamente in acciaio inox - rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore su entrambe i gruppi - rulli superiori inclinati (FI/32N-42N) o paralleli (FIP/42N) per realizzare diverse forme. Sistema con micro di sicurezza, posto sul coperchio protezione rulli superiori, che permette il funzionamento solo a coperchio chiuso con la stessa funzionalità della pedaliera.

Pizza and bread dough rolling machine. Structure fully made of stainless steel - food safe resin rollers - thickness adjustment lever on both units - upper tilted rollers (FI/32N-42N) or parallel (FIP/42N) to create different shapes. System with micro-switch located on the upper roller protective cover, which allows operation only with the cover closed with the same functionality as the pedal board.

Machine pour étendre les pâtes à pizza, pain, piada, fougasse, etc. Châssis entièrement en acier inox - rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage d'épaisseur sur les deux groupes - rouleaux supérieurs inclinés (FI/32N-42N) ou parallèles (FIP/42N) pour réaliser différentes formes. Système avec micro de sécurité, placé sur le couvercle de protection des rouleaux supérieurs, qui permet le fonctionnement seulement lorsque le couvercle est fermé avec la même fonctionnalité du pédalier.

Maschine zum Ausrollen von Pizza-, Brot-, Piada-, Fladenteig etc. Struktur komplett aus Edelstahl - Walzen aus Lebensmittelharz - Hebel zur Regulierung der Walzenstärke an beiden Gruppen - Obere Walzen geneigt (FI/32N-42N) oder parallel (FIP/42N) zur Erstellung verschiedener Formen. System mit Sicherheitsmikroschalter an Schutzabdeckung der oberen Walzen, mit dem der Betrieb nur bei geschlossenem Deckel möglich ist; dieselbe Betriebsweise des Pedals.

Máquina para estirar masa de pizza, pan, tortilla, etc. Estructura completamente de acero inoxidable - rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación espesor en ambos grupos - rodillos superiores inclinados (FI/32N-42N) o paralelos (FIP/42N) para realizar diferentes formas. Sistema con microinterruptor de seguridad, ubicado en la tapa de protección de los rodillos superiores, que permite el funcionamiento sólo con la tapa cerrada con la misma funcionalidad del pedal.

Машина предназначена для раскатки теста под пиццу, хлебо-булочные изделия, лепешки и т.д. Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали, валки - из пищевого полимера, имеется рычаг для регулировки толщины на обоих узлах, верхние валки могут располагаться под углом (мод. FI/32N-42N) или параллельно (мод. FIP/42N) для получения изделий различной формы. Система оснащена противоаварийным микровыключателем, который расположен на защитной крышке верхних валков и позволяет работать только при закрытой крышке с одинаковой функциональностью педального механизма.



FIP/42N



FI/32N



FI/42N



Macchina per stendere impasti di pizza, piada, focacce, ecc. - struttura interamente in acciaio INOX - singola coppia di rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore.

Machine to roll out dough for pizza, flat bread, focaccia, etc. - structure made completely in stainless steel - single pair of food safe resin rollers - thickness adjustment lever.

Machine pour étendre les pâtes à pizza, piada, fougasses, etc. - structure entièrement en acier INOX - une paire de rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage d'épaisseur.

Maschine zum Ausrollen von Pizza-, Brot-, Piada-, Fladenteig usw. - Struktur komplett aus Edelstahl - Einzelnes Walzenpaar aus Lebensmittelharz - Hebel zur Regelung der Stärke.

Máquina para estirar masas de pizza, pasta, etc. - estructura totalmente de acero inoxidable - pareja única de rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación del espesor.

Машина предназначена для раскатки теста под пиццу, лепешки и т.д. - корпус полностью выполнен из нержавеющей стали - одна пара валков из пищевого полимера - рычаг для регулировки толщины.

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz
LUNGHEZZA RULLI LONGUEUR DES ROULEAUX LARGO RODILLOS	ROLLER LENGTH ROLLENLÄNGE ДЛИНА ВАЛКОВ	420 mm
APERTURA RULLI OUVERTURE DES ROULEAUX ABERTURA RODILLOS	ROLLER OPENING ÖFFNUNG ROLLEN ЗАЗОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ	min 0,3 mm - max 5,5 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	560x410x445h mm
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	29,5 kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	38 kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		750x500x450h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,168 m ³





imperia
dal 1932

SFOGLIATRICI IMPERIA

PASTA ROLL MACHINE IMPERIA
MACHINE A PATE IMPERIA
NUDELTEIGAUSSROLLMASCHINE IMPERIA
MÁQUINA PARA PASTA IMPERIA
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА МОД. IMPERIA

MODELLO MÓDELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SM/220	SE/220N
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ		290 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ		230V/1N/50Hz
LUNGHEZZA RULLI LONGUEUR DES ROULEAUX LARGO RODILLOS	ROLLER LENGTH ROLLENLÄNGE ДЛИНА ВАЛКОВ	220 mm	
APERTURA RULLI OUVERTURE DES ROULEAUX ABERTURA RODILLOS	ROLLER OPENING ÖFFNUNG ROLLEN ЗАБОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ	0÷5 mm	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	490x340 x260h (mm)	350x340 x260h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	10 Kg	15 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	12 Kg	17 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		430x360x370h (mm)	
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,057 m ³	

ACCESSORI TAGLIASFOGLIA

CUTTING ATTACHMENT

ACCESSOIRES DE COUPE

SCHNITZUBEHÖRE

ACCESSORIOS DE CORTE

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ НАРЕЗКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

MODELLO MÓDELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	ST1	ST2	ST3	ST4	ST5
LARGHEZZA DI TAGLIO LARGEUR DE COUPE LARGUEZA DE CORTE	CUTTING WIDTH SCHNITTBREITE ШИРИНА РЕЗКИ	1,5 mm	2 mm	4 mm	6,5 mm	12 mm

Macchina per ottenere diversi spessori di sfoglia - struttura in acciaio cromato - rulli in acciaio inox - funzionamento manuale (mod. SM) - funzionamento elettrico (mod. SE).

Accessori: taglia sfoglia singoli con diverse misure di taglio: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Machine that rolls different pasta to varying thickness - chromed steel structure - stainless steel rollers - manual operations (mod. SM) - electric operations (mod. SE).

Accessories: Single pasta cutters in various sizes: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Machine pour obtenir différentes épaisseurs de pâte - châssis en acier chromé - rouleaux en acier inox - fonctionnement manuel (mod. SM) - fonctionnement électrique (mod. SE).

Accessoires: Coupe laminoir individuel à différentes mesures de coupe: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Maschine zur Erstellung verschiedener Teigstärken - Struktur aus verchromtem Stahl - Walzen aus Edelstahl - Handbetrieb (Mod. SM) - Elektrobetrieb (Mod. SE).

Zubehör: Einzelne Nudelteigschneider mit verschiedenen Schnittmaßen: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Máquina para obtener diferentes espesores de hojaldre - estructura de acero cromado - rodillos de acero inoxidable - funcionamiento manual (mod. SM) - funcionamiento eléctrico (mod. SE).

Accesorios: Cortadores de hojaldre para diferentes medidas de corte: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Позволяет получать пласты теста различной толщины; корпус выполнен из хромированной стали, предлагается с механическим приводом (мод. SM) или с электроприводом (мод. SE).

Комплектующие: приспособление для нарезки пласта теста на полоски различных размеров: 1,5мм - 2мм - 4мм - 6,5мм - 12мм.



SE/220N



SM/220



**PELATURA, TAGLIO 
E CONSERVAZIONE**

**PEELING, CUTTING 
AND STORAGE**

**EPLUCHAGE, COUPE 
ET CONSERVATION**

**SCHÄLEN, SCHNITT 
UND KONSERVIERUNG**

**PELADO, CORTE 
Y CONSERVACIÓN**

**ОЧИСТКА ОТ КОЖУРЫ, 
РЕЗКА И ХРАНЕНИЕ**



TAGLIAVERDURE 4000 "L'ortolana" 2000RN "La Romagna" 3000N - 2500	VEGETABLE CUTTER 4000 "L'ortolana" 2000RN "La Romagna" 3000N - 2500	COUPE-LEGUMES 4000 "L'ortolana" 2000RN "La Romagna" 3000N - 2500	GEMÜSESCHNEIDER 4000 "L'ortolana" 2000RN "La Romagna" 3000N - 2500	CORTAVERDURAS 4000 "L'ortolana" 2000RN "La Romagna" 3000N - 2500	ОВОЩЕРЕЗКА 4000 "L'ortolana" 2000RN "La Romagna" 3000N - 2500	pag. 51
TAGLIAVERDURE FNT	VEGETABLE CUTTER FNT	COUPE-LEGUMES FNT	GEMÜSESCHNEIDER FNT	CORTAVERDURAS FNT	ОВОЩЕРЕЗКА FNT	pag. 54
DISCHI	DISCS	DISQUES	SCHEIBEN	DISCOS	ДИСКАМИ	pag. 55
TAGLIAMOZZARELLA TAC - TAS	MOZZARELLA CUTTER TAC - TAS	COUPE-MOZZARELLE TAC - TAS	MOZZARELLA-SCHNEIDER TAC - TAS	CORTA-MOZZARELLA TAC - TAS	СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦЦАРЕЛЛЫ TAC - TAS	pag. 57
CUTTER CL	CUTTER CL	CUTTER CL	CUTTER CL	CUTTER CL	КУТТЕР CL	pag. 59
CUTTER BC	CUTTER BC	CUTTER BC	CUTTER BC	CUTTER BC	КУТТЕР BC	pag. 61
PELAPATATE PPN/PPF LAVACOZZE LCN/LCF	POTATO PEELER PPN/PPF MUSSEL WASHER LCN/LCF	EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE PPN/PPF LAVE-MOULES LCN/LCF	KARTOFFELSCHÄLER PPN/PPF MIESMUSCHELWÄSCHER LCN/LCF	PELADORA DE PATATAS PPN/PPF LAVADORA DE MEJILLONES LCN/LCF	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА PPN/PPF МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ LCN/LCF	pag. 62
LAVAVERDURE LAV	VEGETABLE WASHER LAV	LAVEUSE POUR LEGUMES LAV	GEMÜSEWÄSCHER LAV	LAVADORA DE VERDURA LAV	ОВОЩЕМОЕЧНАЯ МАШИНА LAV	pag. 67
AFFETTATRICI A VOLANO	FLYWHEEL MANUAL SLICER	COUPE-JAMBONS A VOLANT	SCHWUNGRADAUF- SCHNITTMASCHINEN	CORTADORAS CON VOLANTE	СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА	pag. 68
AFFETTATRICI A GRAVITÀ H - HS - HL - HR	GRAVITY SLICER H - HS - HL - HR	COUPE-JAMBONS A GRAVITE H - HS - HL - HR	AUFSCNITTMASCHINEN MIT SCHRÄGGESTELTLEM SCHNEI- DBLOCK H - HS - HL - HR	CORTADORAS DE GRAVEDAD H - HS - HL - HR	ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ H - HS - HL - HR	pag. 69
AFFETTATRICI VERTICALI K - V	VERTICAL SLICER K - V	COUPE-JAMBONS VERTICAL K - V	VERTIKALE AUFSCNITTMASCHINEN K - V	CORTADORAS VERTICALES K - V	ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ K - V	pag. 72
TERMOGILLATRICI TS	TS HEAT SEALERS	THERMOSCELLEUSES TS	THERMOVERSIEGELUNG- SGERÄTE TS	TERMOSELLADORAS TS	ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА TS	pag. 74
MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA CAM TOP	CUOLA VACUUM PACK MACHINE CAM TOP	MACHINES POUR CONDI- TIONNEMENT SOUS VIDE A CLOCHE CAM TOP	VAKUUMKAMMER- VERPACKUNGSMASCHINE CAM TOP	MÁQUINAS DE EMPAQUETADO AL VACÍO DE CAMPANA CAM TOP	КОЛПАКОВАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА CAM TOP	pag. 77
MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA CAM ECO	MCD ECO BELL-SHAPED VACUUM PACKAGING MACHINES	MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE MCD ECO	VAKUUMKAMMERGERÄTE MCD ECO	MÁQUINAS ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA MCD ECO	КОЛПАКОВАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА ЭКО	pag. 79
MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE BAR	VACUUM PACK MACHINE WITH A HEAT SEAL BAR	MACHINES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE A BARRE DE SOUDURE	VAKUUMVERPACKUNG- GSMASCHINEN MIT SCHWEISSLEISTE	MÁQUINAS DE EMPAQUETADO AL VACÍO CON BARRA SOLDADORA	ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА СО СВАРНОЙ ПЛАНКОЙ	pag. 81
ASCIUGA LUCIDA POSATE ALP	ALP CUTLERY DRYER-POLISHER	MACHINES À ESSUYER ET POLIR LES COUVERTS ALP	BESTECKTROCKNER/ -POLIERER ALP	SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS ALP	СУШИЛЬНО-ПОЛИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	pag. 83
MIXER AD IMMERSIONE MX - FX	IMMERSION BLENDER MX - FX	MIXEUR A IMMERSION MX - FX	EINTAUCH-MIXSTAB MX - FX	MEZCLADOR MX - FX	ПОГРУЖНОЙ МИКСЕР MX - FX	pag. 85



Macchina per tagliare/affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sflacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.

TAGLIAVERDURA 4000 "L'ortolana": Macchina dalle elevate prestazioni, ottima qualità di taglio poiché il prodotto lavorato cade direttamente nel contenitore di raccolta senza utilizzare il disco espulsore. Carcassa, bocca e contenitore di raccolta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttori di sicurezza su maniglia, bocca e contenitore di raccolta - doppia bocca inserimento prodotto - pulsantiera a pressione.

TAGLIAVERDURA 2000RN "La Romagnola": Restyling del tagliaverdura TV2000 "La Romagnola", presente da oltre 20 anni con successo su tutti i mercati internazionali. Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto.

TAGLIAVERDURA 3000N: Carcassa e bocca in acciaio inox AISI 430 - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto.

TAGLIAVERDURA 2500: Carcassa rivestita con vernice poliuretana antigraffio - bocca in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto - disponibile solo monofase.

Accessori: dischi da taglio in vari modelli.

An appliance for cutting/slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, nuts; shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beetroots and Mozzarella.

VEGETABLE CUTTER 4000 "L'ortolana": High performance machine, excellent slicing quality since cut product falls directly in the collection container without using the ejection disk. Body, mouth and collection container made of AISI 304 stainless steel - safety switch on the handle, mouth and collection container - double product insertion mouth - pressure push button panel.

VEGETABLE CUTTER 2000RN "La Romagnola": "La Romagnola", the TV2000 vegetable slicer successfully sold world-wide for over 20 years, has been restyled. AISI 304 stainless steel removable body and inlet - safety micro switch on the handle and inlet - dual product loading inlet.

VEGETABLE CUTTER 3000N: AISI 430 stainless steel body and inlet - safety micro switch on the handle - dual product loading inlet.

VEGETABLE CUTTER 2500: Scratchproof polyurethane painted body - plastic inlet suited for contact with food - safety micro switch on the handle - dual product loading inlet - single-phase only available.

Accessories: cutting discs of various types.

Machine pour couper/trancher les fruits, les légumes de différentes formes et tailles, râper le fromage, le pain sec, le chocolat, les noisettes, effiler les carottes, le céleri, les pommes de terre, les pommes, le céleri-rave, la betterave, la mozzarella.

COUPE-LEGUMES 4000 "L'ortolana": Machine à performances élevées, excellente qualité de coupe puisque le produit travaillé tombe directement dans le récipient de collecte sans utiliser le disque expulseur. Corps, bouche et récipient de collecte en acier inox AISI 304 - micro-interrupteurs de sécurité sur le manche, la bouche et le récipient de collecte - double bouche d'alimentation de produit - clavier à pression.

COUPE-LEGUMES 2000RN "La Romagnola": Nouveau design du coupe-légumes TV2000 "La Romagnola", présente depuis plus de 20 ans avec succès sur tous les marchés internationaux. Corps et goulotte escamotable en acier inox AISI 304 - microcontact de sécurité sur la poignée et la goulotte - double goulotte d'introduction.



TV4000 "L'ortolana"



TV4000 "L'ortolana" smontato



2000RN "La Romagnola"
3000N

COUPE-LEGUMES 3000N: Corps et goulotte en acier inox AISI 430 - microcontact de sécurité sur la poignée - double goulotte d'introduction.

COUPE-LEGUMES 2500: Corps recouvert de peinture au polyuréthane anti-écaflures - goulotte en plastique apte au contact avec les aliments - microcontact de sécurité sur la poignée - double goulotte d'introduction - disponible uniquement en monophasé.

Accessoires: disques à découper de différents modèles.

🇩🇪 Maschine zum Schneiden/Aufschneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, zum Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Nüssen, zum Raspeln von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete und Mozzarella.

GEMÜSESCHNEIDER 4000 "L'ortolana": Gerät mit hohem Leistungsvermögen und optimaler Schnittqualität, da das verarbeitete Produkt direkt in den Sammelbehälter fällt, ohne Benutzung der Auswerfscheibe. Gehäuse, Öffnung und Sammelbehälter aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter am Griff, an der Öffnung und am Sammelbehälter - Doppelöffnung für Produktzufuhr - Druckknopftafel.

GEMÜSESCHNEIDER 2000RN "La Romagnola": Neues Design für den Gemüseschneider TV2000 "La Romagnola", bereits seit mehr als 20 Jahren präsent auf allen internationalen Märkten. Gehäuse und abnehmbare Öffnung aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheits-Mikroschalter auf dem Griff und auf der Öffnung - Doppelöffnung zur Produkteinfüllung.

GEMÜSESCHNEIDER 3000N: Gehäuse und Öffnung aus Edelstahl AISI 430 - Sicherheits-Mikroschalter auf dem Griff - Doppelöffnung zur Produkteinfüllung.

GEMÜSESCHNEIDER 2500: Gehäuse mit kratzfestem Polyurethan-Lack beschichtet - Öffnung aus für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignetem Plastikmaterial - Sicherheits-Mikroschalter auf dem Griff - Doppelöffnung zur Produkteinfüllung - nur Monophase erhältlich.

Zubehör: Schneidscheiben in verschiedenen Modellen.

🇪🇸 Máquina para cortar / rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.

CORTAVERDURAS 4000 "L'ortolana": Máquina de grandes prestaciones, excelente calidad de corte ya que el producto cortado cae directamente en el contenedor de recolección sin utilizar el disco expulsor. Carcasa, boca y contenedor de recolección de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptores de seguridad en la manija, boca y contenedor de recolección - boca doble para introducir el producto - botonera a presión.

CORTAVERDURAS 2000RN "La Romagnola": Restyling de la cortadora de verdura TV2000 "La Romagnola", presente exitosamente desde hace más de 20 años en el mercado internacional. Carcasa y boca extraíble de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la manija y en la boca - boca doble para la introducción del producto.

CORTAVERDURAS 3000N: Carcasa y boca de acero inoxidable AISI 430 - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto.

CORTAVERDURAS 2500: Carcasa revestida con pintura poliuretánica antirayado - boca de material plástico idóneo para el contacto con los alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto - disponible sólo versión monofásica.


Accesorios: Discos de corte de varios modelos.



2000RN "La Romagnola"



MODELLO MÔDELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	4000 "L'ortolana"	2000RN "La Romagnola" - 3000N	2500
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)		
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3-3N/50Hz	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz	230V/1N/50Hz
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	310 rpm	255 rpm	
DIMENSIONI BOCCA OVALE OVAL OUTLET DIMENSIONS DIMENSIONS DE BOUCHE OVALE ABMESSUNGEN DER OVALEN ÖFFNUNG DIMENSIONES BOCA OVALADA РАЗМЕРЫ ОВАЛЬНОГО ОТВЕРСТИЯ		~ 150x70 (mm)	~155x75 (mm)	
DIMENSIONI BOCCA TONDA ROUND OUTLET DIMENSIONS DIMENSIONS DE BOUCHE RONDE ABMESSUNGEN DER RUNDEN ÖFFNUNG DIMENSIONES BOCA REDONDA РАЗМЕРЫ КРУГЛОГО ОТВЕРСТИЯ		ø 56 (mm)		
DIMENSIONI PENTOLA RACCOLTA PRODOTTO PRODUCT COLLECTION CONTAINER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CUVE DE RECUPERATION DU PRODUIT ABMESSUNGEN PRODUKTSAMMELTOPF DIMENSIONES CONTENEDOR RECOLECCIÓN PRODUCTO РАЗМЕРЫ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ СБОРА ПРОДУКТА		Ø 240x165h (mm); 7,40 lt.	/	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	280x630x550h (mm)	220x610x520h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	27 Kg	22 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC BRUTTO	34 Kg	24 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		670x370x630h (mm)	620x300x580h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,156 m ³	0,108 m ³	

 **Машина предназначена для резки/тонкой нарезки фруктов и овощей на кусочки различных форм и размеров, натирания сыра, сухарей, шоколада, фундука, шинкования моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, мягкого сыра моцарелла.**

ОВОЩЕРЕЗКА 4000 "L'ortolana": Высокие эксплуатационные характеристики, отличное качество резки благодаря тому, что обработанный продукт падает непосредственно в емкость для сбора продукта без применения выталкивающего диска. Корпус, загрузочное отверстие и емкость для сбора продукта из нержавеющей стали AISI 304, предохранительные микровыключатели на ручке, на отверстии и на емкости для сбора продукта, двойное отверстие для загрузки продукта, пульт с нажимными кнопками.

ОВОЩЕРЕЗКА 2000RN "La Romagnola": Модернизированная модель овощерезки TV2000 "La Romagnola", которая на протяжении более 20 лет пользуется успехом на рынке. Корпус и съемная крышка с загрузочным отверстием из нержавеющей стали AISI 304, предохранительный выключатель на ручке и на отверстии, двойное отверстие для загрузки продукта.

ОВОЩЕРЕЗКА 3000N: Корпус и съемная крышка с загрузочным отверстием из нержавеющей стали AISI 430, предохранительный выключатель на ручке, двойное отверстие для загрузки продукта.

ОВОЩЕРЕЗКА 2500: Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям полиуретановой краской, загрузочное отверстие из пищевой пластмассы, предохранительный выключатель на ручке, двойное отверстие для загрузки продукта, предлагается только в однофазном исполнении.

Комплекующие: режущие диски различных моделей.





TAGLIAVERDURE FNT

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LEGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTAVERDURAS
ОВОЩЕРЕЗКА

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FNT	FNT2V
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)	0,55 kW (0,75 HP) 0,45 kW (0,6 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHMENT ALIMENTACION	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz 230-400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	255 rpm	255/165 rpm
DIMENSIONI BOCCA OVALE OVAL OUTLET DIMENSIONS DIMENSIONS DE BOUCHE OVALE ABMESSUNGEN DER OVALEN ÖFFNUNG DIMENSIONES BOCA OVALADA РАЗМЕРЫ ОВАЛЬНОГО ОТВЕРСТИЯ		~147x75 (mm)	
DIMENSIONI BOCCA TONDA ROUND OUTLET DIMENSIONS DIMENSIONS DE BOUCHE RONDE ABMESSUNGEN DER RUNDEN ÖFFNUNG DIMENSIONES BOCA REDONDA РАЗМЕРЫ КРУГЛОГО ОТВЕРСТИЯ		ø 46 (mm)	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	240x450x580h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	18 Kg	19 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	20 Kg	21 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		620x300x580h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,108 m ³	



FNT

Macchina per tagliare/affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.

Carcassa in acciaio inox - coperchio e maniglia in polycarbonato alimentare - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto.

Accessori: dischi da taglio in vari modelli.

An appliance for cutting/slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, nuts; shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beetroots and Mozzarella.

Stainless steel body - cover and handle in food-safe polycarbonate - safety microswitch on the handle and the inlet - dual inlet for insertion of the food product.

Accessories: cutting discs of various types.

Machine pour couper/trancher les fruits, les légumes de différentes formes et tailles, râper le fromage, le pain sec, le chocolat, les noisettes, effiler les carottes, le céleri, les pommes de terre, les pommes, le céleri-rave, la betterave, la mozzarella.

Corps en acier inox - couvercle et poignée en polycarbonate alimentaire - microcontact de sécurité sur la poignée et la goulotte - double goulotte d'introduction.

Accessoires : disques à découper de différents modèles.

Maschine zum Schneiden/Aufschneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, zum Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Nüssen, zum Raspeln von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete und Mozzarella.

Rahmen mit Kratzschutz-Lacküberzug - Deckel und Griff aus lebensmittelechtem Polykarbonat - Sicherheitsmikroschalter auf Griff und Öffnung - Doppelte Produkteinführöffnung.

Zubehör: Schneidscheiben in verschiedenen Modellen

Máquina para cortar / rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.

Carcasa de acero inoxidable - tapa y manija de polycarbonato para alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija y la boca - boca doble para la introducción del producto.

Accesorios: Discos de corte de varios modelos.

Машина предназначена для резки/тонкой нарезки фруктов и овощей на кусочки различных форм и размеров, натирания сыра, сухарей, шоколада, фундука, шинкования моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, мягкого сыра моцарелла.

Корпус из нержавеющей стали, крышка и рукоятка из пищевого поликарбоната, предохранительный микровыключатель на рукоятке и на отверстии, двойное отверстие для загрузки продукта.

Комплектующие: режущие диски различных моделей.

DISCHI PER AFFETTARE

E1 - E2 - S1 - S2: Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote, cipolle, funghi.
E3: mele, banane, patate, zucchine, melanzane, finocchi, carciofi.
E4 - E6: barbabietole, patate lesse, cavoli, rape, cipolle.
E5: pomodori, limoni, arance, mele, ananas, pompelmi.
E8 - E10 - E14: patate e carote lesse, melanzane, barbabietole.

DISCHI PER SFILACCIARE/GRATTUGIARE

Z2 - Z3: carote, sedano, patate, mele, rape.
Z4: barbabietole, radici, formaggio tipo groviera, cioccolato.
V: parmigiano, pane secco, mandorle, noci, cioccolato, nocciole.
Z7: mozzarella.

DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI

La combinazione dei dischi D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con i dischi E6 - E8 - E10 - E14 permette di ottenere una vastissima serie di cubetti per minestrone e macedonie.

DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: sedano, zucchine, barbabietole, radici, carote, patate, rape. La combinazione dei dischi B6 - B8 - B10 con i dischi E6 - E8 - E10 permette di ottenere fiammiferi per tutta la lunghezza del prodotto con lo spessore desiderato.

DISCS FOR SLICING

E1 - E2 - S1 - S2: Crisps, turnips, cabbage, carrots, onions and mushrooms.
E3: Apples, bananas, potatoes, courgettes, aubergines, fennels, artichokes.
E4 - E6: Beetroot, boiled potatoes, cabbage, turnips and onions.
E5: Tomatoes, lemons, oranges, apples, pineapples and grapefruits.
E8 - E10 - E14: Boiled potatoes and carrots, aubergines and beetroot.

DISCS FOR SHREDDING /GRATING

Z2 - Z3: Carrots, celery, potatoes, apples and turnips.
Z4: Beetroots, radishes, gruyere-type cheese and chocolate.
V: Parmesan, dry bread, almonds, nuts, chocolate and hazelnuts.
Z7: Mozzarella.

DISCS FOR CUTTING IN CUBES

The combination of discs D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 with discs E6 - E8 - E10 - E14 obtains a vast number of different types of cubes for minestrone and fruit salads.

DISCS FOR CUTTING MATCHSTICK SIZE

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips.
The combination of discs B6 - B8 - B10 with discs E6 - E8 - E10 obtains matchstick size pieces for the whole length of the food product with the desired thickness.

DISQUES POUR COUPER EN TRANCHES

E1 - E2 - S1 - S2: Frites, céleri-rave, choux, concombres, carottes, oignons, champignons.
E3: pommes, bananes, pommes de terre, courgettes, aubergines, fenouils, artichauts.
E4 - E6: betteraves, pommes de terre bouillies, choux, céleris-raves, oignons.
E5: tomates, citrons, oranges, pommes, ananas, pamplemousses.
E8 - E10 - E14: pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves.

DISQUES POUR ÉMINCER OU RÂPER

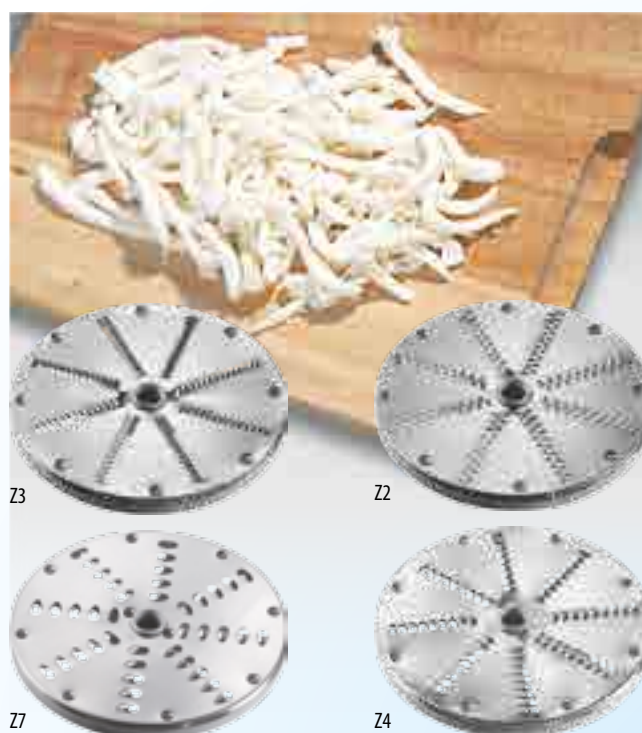
Z2 - Z3: carottes, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves.
Z4: betteraves, radis, fromage de type gruyère, chocolat.
V: parmesan, pain sec, amandes, noix, chocolat, noisettes.
Z7: mozzarella.

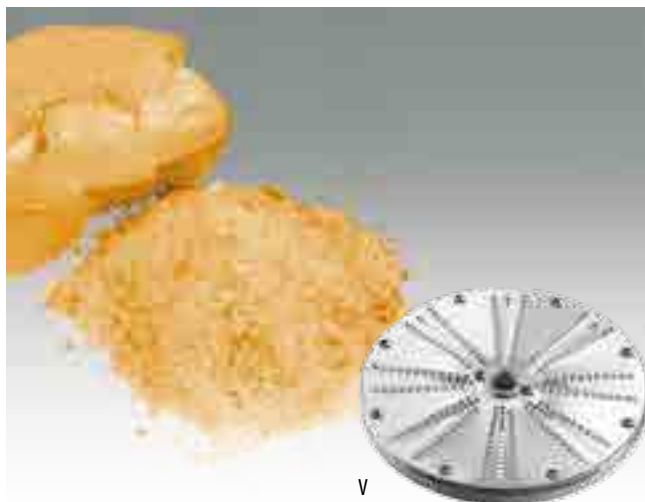
DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN PETITS CUBES

La combinaison des disques D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 avec les E6 - E8 - E10 - E14 permet d'obtenir une vaste gamme de dés pour minestrone et macédoines.

DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN ALLUMETTES

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: céleri, courgettes, betteraves, radis, carottes, pommes de terre, céleris-raves.
La combinaison des disques B6 - B8 - B10 aux E6 - E8 - E10 permet d'obtenir des allumettes sur toute la longueur de produit selon l'épaisseur voulue.



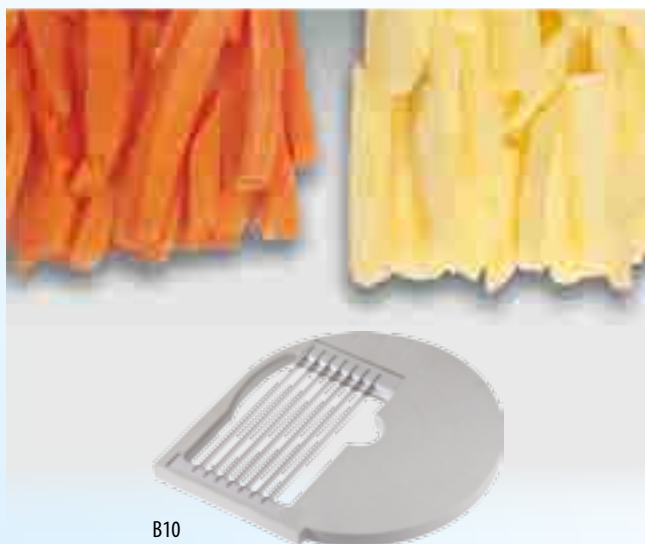


V



D12

K10



B10

🇩🇪 SCHNEIDSCHIBEN FÜR SCHEIBENSCHNITT

E1 - E2 - S1 - S2: Kartoffeln, Chips, Rüben, Kohl, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Pilze.
E3: Äpfel, Bananen, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Artischocken.
E4 - E6: Rote Beete, gekochte Kartoffeln, Kohl, Rüben, Zwiebeln.
E5: Tomaten, Zitronen, Orangen, Äpfel, Ananas, Grapefruit.
E8 - E10 - E14: Gekochte Kartoffeln und Karotten, Auberginen, Rote Beete.

SCHNEIDSCHIBEN ZUM RASPELN UND REIBEN

Z2 - Z3: Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel, Rüben.

Z4: Rote Beete, Wurzeln, Greyerzer Käse, Schokolade.

V: Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Schokolade, Nüsse.

Z7: Mozzarella.

SCHNEIDSCHIBEN ZUM WÜRFELN

Die Kombination der Scheiben D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 - E14 erlaubt den Erhalt einer großen Vielzahl von Würfelgrößen für Gemüsesuppen und Obstsalate.

SCHNEIDSCHIBEN FÜR STÄBCHENSCHNITT

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, Karotten, Kartoffeln, Rüben.

Die Kombination der Scheiben B6 - B8 - B10 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 erlaubt den Erhalt von Streifen auf der gesamten Produktlänge in der gewünschten Stärke.

🇪🇸 DISCOS PARA CORTAR EN LONCHAS

E1 - E2 - S1 - S2: Patatas chips, nabos, repollos, pepinos, zanahorias, cebollas y setas.

E3: Manzanas, bananas, patatas, calabacines, berenjenas, hinojos y alcachofas.

E4 - E6: Remolachas, patatas hervidas, repollos, nabos y cebollas.

E5: Tomates, limones, naranjas, manzanas, ananás y pomelos.

E8 - E10 - E14: Patatas y zanahorias hervidas, berenjenas y remolachas.

DISCOS PARA DESMENUZAR O RALLAR

Z2 - Z3: Zanahorias, apio, patatas, manzanas y nabos.

Z4: Remolachas, achicorias, queso tipo gruyere y chocolate.

V: Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, chocolate, avellanas.

Z7: mozzarella.

DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS

La combinación de los discos D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con los discos E6 - E8 - E10 - E14 permite obtener una variadísima serie de cubitos para menestras y macedonias.

DISCOS PARA CORTE EN FORMA DE PAJA

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Apio, calabacines, remolacha, achicorias, zanahorias, patatas y nabos.

La combinación de los discos B6 - B8 - B10 con los discos E6 - E8 - E10 permite obtener bastoncillos con todo el largo del producto y con el espesor deseado.

🇷🇺 ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ

E1 - E2 - S1 - S2: Картофельные чипсы, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, грибы.

E3: яблоки, бананы, кабачки, баклажаны, фенхель, артишоки.

E4 - E6: свекла, вареный картофель, капуста, репа, лук.

E5: помидоры, лимоны, апельсины, яблоки, ананасы, грейпфруты.

E8 - E10 - E14: вареные картофель и морковь, баклажаны, свекла.

ДИСКИ ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ/НАТИРАНИЯ

Z2 - Z3: морковь, сельдерей, картофель, яблоки, репа.

Z4: свекла, корнеплоды, швейцарский сыр, шоколад.

V: сыр Пармезан, сухари, миндаль, орехи, шоколад, фундук.

Z7: сыр моцарелла.

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

Использование дисков D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 в комбинации с дисками E6 - E8 - E10 - E14 позволяет получать кубики самых разных форм и размеров для овощных супов, фруктовых салатов, и картофеля-фри.

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: сельдерей, кабачки, свекла, корнеплоды, морковь, картофель, репа.

Использование дисков B6 - B8 - B10 в комбинации с дисками E6 - E8 - E10 позволяет нарезать соломку требуемой толщины по всей длине продукта.



Macchina realizzata appositamente per sfilacciare (TAS) e cubettare (TAC) mozzarella. Carcassa in acciaio inox - corpo centrale e coperchio in alluminio - microinterruttori di sicurezza su coperchio e maniglia.

TAGLIAMOZZARELLA TAS: Macchina per sfilacciare mozzarella in varie misure; in base all'utilizzo dei vari dischi si ottiene sia una sfilacciatura mista che un taglio a spaghetti.

TAGLIAMOZZARELLA TAC: Macchina per ottenere cubetti di mozzarella in varie misure in base ai dischi utilizzati. La produzione oraria varia dai 120-190 Kg in base ai dischi utilizzati.

An appliance appropriately realized for shredding (TAS) Mozzarella and also cutting Mozzarella into cubes (TAC). Stainless steel body - central body and cover in aluminium - safety microswitch on the cover and the handle.

MOZZARELLA CUTTER TAS: An appliance for shredding Mozzarella in various sizes. On the basis of the utilization of the various discs, a mixed shredding and a spaghetti cut is obtained.

MOZZARELLA CUTTER TAC: An appliance for obtaining Mozzarella cubes in various sizes on the basis of the discs utilized. The hourly production varies from 120 - 190 kgs on the basis of the discs utilized.

Machines spécialement conçues pour effiler (TAS) et couper la mozzarella en dés (TAC). Corps en acier inox - corps central et couvercle en aluminium - microcontacts de sécurité sur le couvercle et la poignée.

COUPE - MOZZARELLE MOD. TAS : Machines pour effiler la mozzarella en différentes tailles. Selon le disque utilisé, on obtient un effilochage mixte ou une découpe en forme de spaghetti.

COUPE - MOZZARELLE MOD. TAC : Machine pour obtenir des dés de mozzarella de différentes tailles selon les disques employés. La production par heure varie de 120-190 Kg en fonction des disques utilisés.

Eigens zur Zerfransung (TAS) und zum Würfeln (TAC) von Mozzarella entwickelte Maschine. Rahmen aus Inox-Stahl - Zentralkörper aus Aluminium - Sicherheitsschalter auf Deckel und Griff.

MOZZARELLA-SCHNEIDER MOD. TAS: Maschine zur Zerfransung von Mozzarella in verschiedenen Größen. Je nach Einsatz der verschiedenen Scheiben erhalten Sie sowohl einen gemischten als auch einen Spaghetti-Schnitt.

MOZZARELLA-SCHNEIDER MOD. TAC: Maschine zum Erhalt von Mozzarella-Würfeln in verschiedenen Größen je nach den verwendeten Scheiben. Die Stundenproduktion variiert zwischen 120 und 190 kg je nach den verwendeten Scheiben.

Máquinas realizadas especialmente para deshilar (TAS) y cortar en cubitos (TAC) la mozzarella. Carcasa de acero inoxidable - cuerpo central y tapa de aluminio - microinterruptores de seguridad en la tapa y la manija.

CORTA-MOZZARELLA MOD. TAS: Máquinas para deshilar mozzarella con diferentes tamaños; en función del uso de los diferentes discos se consigue ya sea un deshilachado mixto que un corte tipo espagueti.

CORTA-MOZZARELLA MOD. TAC: Máquina para cortar en cubitos la mozzarella, de varios tamaños, dependiendo de los discos empleados. La producción horaria varía de los 120-190 kg dependiendo de los discos utilizados.

Машины, специально разработанные для измельчения (TAS) и нарезки кубиками (TAC) сыра моцарелла. Корпус выполнен из нержавеющей стали, основной блок и крышка - из алюминия, на крышке и рукоятке имеются предохранительные микровыключатели.

СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ МОД. TAS: Машины, предназначенные для крошения сыра моцарелла на кусочки различных размеров; в зависимости от используемых дисков позволяет крошить или нарезать соломкой.

СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ МОД. TAC: Машина служит для нарезки сыра моцарелла на кубики различных размеров в зависимости от используемых дисков. Почасовая производительность варьируется в пределах 120-190 кг в зависимости от используемых дисков.





TAGLIAMOZZARELLA TAC - TAS

MOZZARELLA CUTTER
 COUPE-MOZZARELLE
 MOZZARELLA-SCHNEIDER
 CORTA-MOZZARELLA
 СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TAS	TAC
POTENZA MONOFASE SINGLE PHASE POWER PUISSANCE MONOPHASEE EINPHASENLEISTUNG POTENCIA MONOFÁSICA МОЩНОСТЬ ОДНОФАЗНОГО ДВИГАТЕЛЯ		0,3 kW (0,4 HP)	0,4 kW (0,55 HP)
POTENZA TRIFASE THREE PHASE POWER PUISSANCE TRIPHASEE DREIHPHASENLEISTUNG POTENCIA TRIFÁSICA МОЩНОСТЬ ТРЕХФАЗНОГО ДВИГАТЕЛЯ		0,35 kW (0,5 HP)	0,45 kW (0,6 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz	
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	300 rpm	140 rpm
DIMENSIONI BOCCA (FORMA IRREGOLARE) OUTLET DIMENSIONS (IRREGULAR SHAPE) DIMENSIONS DE LA BOUCHE (FORME IRREGULIERE) ABMESSUNGEN DER ÖFFNUNG (UNREGELMÄSSIGE FORM) DIMENSIONES BOCA (FORMA IRREGULAR) РАЗМЕРЫ ОТВЕРСТИЯ (СЛОЖНАЯ ФОРМА)		~ 80x65mm	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	250÷300 Kg/h	120÷190 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	330x380x690h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	15 Kg	17 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	17 Kg	19 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		430x400x800h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,138 m ³	



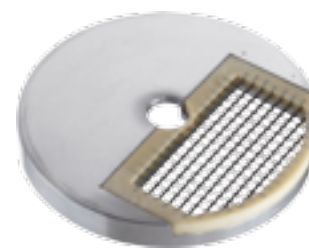
TAS - 2PZ8



TAS - 4PZ8



TAC - P5



TAC - NPD 8x8x8




TAS - PZ4




TAS - PZ7




 Macchina per tritare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d'appoggio vasca - freno motore - doppia velocità (solo su modello CL/5 e CL/8) - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti.


Accessori: coltello a 2 o 4 lame sbattitrici - coltello a 2 o 4 lame taglienti.

 An appliance to homogenize, knead, crumble and mix. Stainless steel body - upper cover in transparent food-safe polycarbonate - pressure keyboard, safety microswitch on the cover and on the base of the pan support - motor brake - dual speed (only on models CL/5 and CL/8) - pan capacity 3 - 5 - 8 litres - equipped with a twin-bladed knife.


Accessories: 2 or 4 blade beaters - 2 or 4 bladed knife.

 Machine pour pétrir, émietter et mélanger. Corps en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - boîte à boutons-poussoirs - microcontacts de sécurité sur le couvercle et sur le socle de la cuve - frein moteur - double vitesse (uniquement sur les modèles CL/5 et CL/8) - capacité de la cuve 3-5-8 litres - munie d'un couteau à 2 lames tranchantes.


Accessoires : Couteau à 2 ou 4 lames batteuses - couteau à 2 ou 4 lames tranchantes.

 Maschine zum Kneten, Zerkleinern und Mischen. Rahmen aus In-ox-Stahl - Oberer Deckel aus durchsichtigem Polykarbonat für Lebensmittel - Drucktastentafel - Sicherheitsmikroschalter auf dem Deckel und am Stützsockel der Schale - Motorbremse - Doppelte Geschwindigkeit (nur beim Modell CL/5 und CL/8) - Schalenfassungsvermögen 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 Schneidklingen.

Zubehör: Messer mit 2 oder 4 Schlagklingen - Messer mit 2 oder 4 Schneidklingen.

 Máquina para amasar, desmenuzar y mezclar. Carcasa de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - botonera a presión - microinterruptores de seguridad en la tapa y en la base de apoyo de la cuba - freno motor - doble velocidad (sólo en los modelos CL/5 y CL/8) - capacidad de la cuba 3-5-8 litros - en dotación un cuchillo de dos hojas cortantes.

Accesorios: Cuchillo de 2 o 4 hojas batidoras - cuchillo de 2 o 4 hojas cortantes.

 Машина служит для замешивания, измельчения и перемешивания. Корпус из нержавеющей стали, верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната, пульт с нажимными кнопками, предохранительные микровыключатели на крышке и на основании опоры дежи, тормоз двигателя, две скорости (только в моделях CL/5 и CL/8), емкость дежи 3-5-8 литров, оснащена 2-лопастным ножом.

Комплектующие: 2 или 4 лопастной нож для взбивания, 2 или 4 лопастной нож для резки.





CUTTER CL

CUTTER
CUTTER
CUTTER
CUTTER
KYTTEP

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CL/3	CL/5	CL/8	CL/52V	CL/82V
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW (1 HP)			0,6 - 0,8 kW (0,8 - 1,1 HP)	
ALIMENTAZIONE BRANCHMENT ALIMENTACION	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3-3N/50Hz			400V/3N/50Hz	
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	1400 rpm			1400/2800 rpm	
SAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ		3 Lt. (ø 210x105h)	5 Lt. (ø 210x160h)	8 Lt. (ø 210x205h)	5 Lt. (ø 210x160h)	8 Lt. (ø 210x205h)
SAPACITÀ MAX LIQUIDI IN VASCA MAX LIQUID CAPACITY IN TANK CONTENANCE MAX LIQUIDES DANS LA CUVE MAXIMALES FASSUNGSVERMÖGEN FÜR FLÜSSIGKEITEN IN DEM BEHÄLTER CAPACIDAD MÁX LIQUIDOS EN CUBA МАКС ВМЕСТИМОСТЬ ЖИДКОСТИ В ДЕЖЕ		1,8 Lt.	2,1 Lt.	2,4 Lt.	2,1 Lt.	2,4 Lt.
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	240x310x460h (mm)	240x310x570h (mm)	240x310x620h (mm)	240x310x570h (mm)	240x310x620h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	18 Kg	19 Kg		21 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	20 Kg	21 Kg		23 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		400x300x670h (mm)				
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,080 m ³				





Carcassa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 3 / 5 / 8 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti.

Accessori: coltello a 2 lame sbattitrici.

Anodised aluminium body - stainless steel removable tank and blades - food-safe transparent polycarbonate upper lid - safety micro switches on lid and tank - 3 / 5 / 8 litre tank capacity - 2 cutting edge knife included.

Accessories: 2 blade beaters.

Corps en aluminium anodisé - cuve et lames amovibles en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur couvercle et cuve - contenance cuve 3 / 5 / 8 litres - muni de couteau à 2 lames.

Accessoires : Couteau à 2 lames batteuses.

Gehäuse aus Eloxaluminium - Behälter und Klinge aus Edelstahl (ausziehbar) - Oberer Deckel aus transparentem Lebensmittel-Polykarbonat - Sicherheitsmikroschalter auf Deckel und Behälter - Fassungsvermögen Behälter 3 / 5 / 8 Liter - ausgestattet mit Messer mit Doppelschneideklinge.

Zubehör: Messer mit 2 Schlagklingen.

Carcasa de aluminio anodizado - cuba y cuchillas de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la cuba - capacidad de la cuba 3 / 5 / 8 litros - dotado de cuchillo con 2 hojas cortantes.

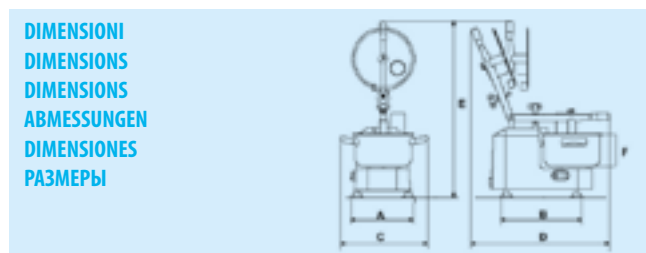
Accesorios: Cuchillo de 2 hojas batidoras.

Корпус из анодированного алюминия - съемные дежа и ножи из нержавеющей стали - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - защитные микровыключатели на крышке и деже - емкость дежи 3 / 5 / 8 литра - оснащена 2-лопастным ножом.

Комплектующие: 2 лопастной нож для взбивания.

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	BC3N	BC5N	BC8N
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW	0,75 kW	0,75 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz		
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	1300 rpm	260 ÷ 2120 rpm *	
CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ		3 Lt. Ø 210 x110 (mm)	5 Lt. Ø 210 x160 (mm)	8 Lt. Ø 210 x210 (mm)
CAPACITÀ MAX LIQUIDI IN VASCA MAX LIQUID CAPACITY IN TANK CONTENANCE MAX LIQUIDES DANS LA CUVE MAXIMALES FASSUNGSVERMÖGEN FÜR FLÜSSIGKEITEN IN DEM BEHÄLTER CAPACIDAD MAX LÍQUIDOS EN CUBA МАКС ВМЕСТИМОСТЬ ЖИДКОСТИ В ДЕЖЕ		1,7 Lt.	2,8 Lt.	4 Lt.
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	12 Kg	24 Kg	25 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	13,5 Kg	26 Kg	27 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		470x380 x380h (mm)	485x630 x530h (mm)	485x630 x550h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,067 m ³	0,160 m ³	0,170 m ³

* Per BC5N e BC8N con variatore la velocità è 260-2120rpm / For BC5N and BC8N with variator speed is 260-2120rpm
Pour BC5N et BC8N avec vitesse variable et 260-2120rpm / Für BC5N und BC8N mit variabler Geschwindigkeit und 260-2120rpm
Para BC5N y BC8N con velocidad variable y 260-2120rpm / Для BC5N и BC8N с переменной скоростью и 260-2120rpm



DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	BC3N	BC5N	BC8N
A mm		200	260	260
B mm		270	360	360
C mm		320	320	320
D mm		520	710	710
E mm		620	850	900
F mm		110	160	210





PPN/5

PELATATE PPN/PPF - Macchina per pelare patate e carote. Struttura in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile (PTA per 5-10-18Kg, PTB per 25Kg). L'abrasivo laterale è di serie solo sul modello PPN-PPF/25. Il modello PPN5 è da banco.

Accessori: Cavalletto inox CI (di serie sui modelli PPF/5-10-18) - Cavalletto inox CB (di serie sul modello PPF/25) - Piattello abrasivo PTA (di serie sui modelli PPN-PPF/5-10-18) - Piattello abrasivo PTB (di serie sul modello PPN-PPF/25) - Piattello abrasivo PAB (solo per modelli PPN-PPF/5-10-18) - Cestello centrifuga CCV (solo per modelli PPN-PPF/10-18) - Cassetto con filtro in acciaio inox CCF (applicabile solo sui modelli PPF) - Abrasivo laterale (escluso modello PPF-PPN/5).

LAVACOZZE LCN/LCF - Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile. Il modello LCN5 è da banco.

Accessori: cavalletto inox CI (di serie sui modelli LCF/5-10-18) - piattello a spazzole PPC (di serie sui modelli LCN-LCF/5-10-18) - cassetto con filtro in acciaio inox CCF (applicabile solo sui modelli LCF).



PPN/10M
 Con abrasivo laterale (optional)
 With lateral abrasive (optional)

POTATO PEELER PPN/PPF - An appliance for peeling potatoes and carrots. Stainless steel structure - upper cover in food-safe polycarbonate - safety microswitch on the upper cover and on the outlet - button for the ejection of the food product - timer 0 - 4 minutes - automatic jet of water to favour the elimination of the peel residues - an extractable abrasive plate (abrasive plate PTA for 5 - 10 - 18 kgs and abrasive plate PTB for 25 kgs) is included as standard.

The lateral abrasive is only standard on model PPN-PPF/25. Model PPN5 is for counter use.

Accessories: Steel stand CI (standard on models PPF/5-10-18) - Steel stand CB (standard on model PPF/25) - Abrasive plate PTA (standard on models PPN-PPF/5-10-18) - Abrasive plate PTB (standard on model PPN-PPF/25) - Abrasive plate PAB (only for models PPN-PPF/5-10-18) - Centrifuge basket CCV (only for models PPN-PPF/10-18) - Stainless steel cartridge filter CCF (only for models PPF) - Lateral abrasive (excluding model PPF-PPN/5).

MUSSEL WASHER LCN/LCF - An appliance for cleaning mussels. Stainless steel structure - upper cover in transparent food-safe polycarbonate - safety microswitch on the upper cover and on the outlet - button for the ejection of the food product - timer 0 - 4 minutes - automatic jet of water to favour the elimination of the cleaning residues - an extractable plate and brushes is included as standard. Model LCN5 is for counter use.

Accessories: Steel stand CI (standard on models LCF/5-10-18) - Plate and brushes PPC (standard on models LCN-LCF/5-10-18) - Stainless steel cartridge filter CCF (only for models LCF).



EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE PPN/PPF - Machine pour éplucher les pommes de terre et les carottes. Structure en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microcontacts de sécurité sur le couvercle supérieur et sur la goulotte de sortie - bouton d'expulsion du produit - minuterie 0 à 4 minutes - jet d'eau automatique pour faciliter l'élimination des résidus d'épluchure - de série tournette abrasive escamotable (PTA pour 5-10-18Kg, PTB pour 25Kg). L'abrasif latéral n'est de série que sur le modèle PPN-PPF/25. Le modèle PPN5 est un modèle de comptoir.

Accessoires : Support inox CI (de série sur les modèles PPF/5-10-18) - Support inox CB (de série sur le modèle PPF/25) - Tournette abrasive PTA (de série sur les modèles PPN-PPF/5-10-18) - Tournette abrasive PTB (de série sur le modèle PPN-PPF/25) - Tournette abrasive PAB (uniquement pour les modèles PPN-PPF/5-10-18) - Panier de centrifugation CCV (uniquement sur les modèles PPN-PPF/10-18) - Tiroir avec filtre en acier inox CCF (applicable uniquement sur les modèles PPF) - Abrasif latéral (sauf modèle PPF-PPN/5).

LAVE-MOULES LCN/LCF - Machine à laver les moules. Structure en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microcontacts de sécurité sur le couvercle supérieur et sur la goulotte de sortie - bouton d'expulsion du produit - minuterie de 0 à 4 minutes - jet d'eau automatique pour faciliter l'élimination des résidus de nettoyage - de série tournette à brosses escamotable. Le modèle LCN5 est un modèle de comptoir.

Accessoires : Support inox CI (de série sur les modèles LCF/5-10-18) - Tournette à brosses PPC (de série sur les modèles LCN-LCF/5-10-18) - Tiroir avec filtre en acier inox CCF (applicable uniquement sur les modèles LCF).

KARTOFFELSCHÄLER PPN/PPF - Maschine zum Schälen von Kartoffeln und Karotten. Rahmen aus Inox-Stahl - Oberer Deckel aus durchsichtigem Polykarbonat für Lebensmittel - Sicherheitsmikroschalter auf dem oberen Deckel und an der Auslassöffnung - Produktausstoßtaster - Timer 0÷4 Minuten - Automatischer Wasserstrahl zur Unterstützung der Ableitung von Schälabfall - mit ausziehbarem Reibteller (PTA für 5-10-18 kg, PTB für 25 kg). Die Seitenreibe ist serienmäßig nur beim Modell PPN-PPF/25 vorgesehen. Das Modell PPN5 ist für den Tresen bestimmt.

Zubehör: Ständer Inox CI (serienmäßig nur bei den Modellen PPF/5-10-18) - Ständer Inox CB (serienmäßig nur bei den Modellen PPF/25) - Reibteller PTA (serienmäßig nur bei den Modellen PPN-PPF/5-10-18) - Reibteller PTB (serienmäßig nur bei den Modellen PPN-PPF/25) - Reibteller PAB (nur bei den Modellen PPN-PPF/5-10-18) - Zentrifugeneinsatz CCV (nur bei den Modellen PPN-PPF/10-18) - Einsatz mit Filter aus Inox-Stahl CCF (anwendbar nur bei den Modellen PPF) - Seitenreibe (ausgenommen Modell PPF-PPN/5).

MIESMUSCHELWÄSCHER LCN/LCF - Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Rahmen aus Inox-Stahl - Oberer Deckel aus durchsichtigem Polykarbonat für Lebensmittel - Sicherheitsmikroschalter auf dem oberen Deckel und an der Auslassöffnung - Produktausstoßtaster - Timer 0÷4 Minuten - Automatischer Wasserstrahl zur Unterstützung der Ableitung von Reinigungsabfall - mit ausziehbarem Bürstenteller. Das Modell LCN5 ist für den Tresen.

Zubehör: Ständer Inox CI (serienmäßig nur bei den Modellen LCF/5-10-18) - Bürstenteller PPC (serienmäßig nur bei den Modellen LCN-LCF/5-10-18) - Einsatz mit Filter aus Inox-Stahl CCF (anwendbar nur bei den Modellen LCF).



PPF/5



PPF/25 + CCF



PTA / PTB



PPC



PAB



CCV



CCF

PELADORA DE PATATAS PPN/PPF - Máquina para pelar patatas y zanahorias. Estructura de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - temporizador 0-4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en dotación plato abrasivo extraíble (PTA para 5-10-18Kg, PTB para 25Kg). El abrasivo lateral se incluye de serie sólo en el modelo PPN-PPF/25. El modelo PPN5 es para mostrador.

Accesorios: Caballete de acero inoxidable CI (de serie en los modelos PPF/5-10-18) - Caballete de acero inoxidable CB (de serie en el modelo PPF/25) - Plato abrasivo PTA (de serie en los modelos PPN-PPF/5-10-18) - Plato abrasivo PTB (de serie en los modelos PPN-PPF/25) - Plato abrasivo PAB (sólo en los modelos PPN-PPF/5-10-18) - Cesto centrífuga CCV (sólo en los modelos PPN-PPF/10-18) - Cajón con filtro de acero inoxidable CCF (se puede aplicar sólo en los modelos PPF) - Abrasivo lateral (excluido el modelo PPF-PPN/5).

LAVADORA DE MEJILLONES LCN/LCF - Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - temporizador 0-4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en dotación plato extraíble con cepillos. El modelo LCN5 es para mostrador.

Accesorios: Caballete de acero inoxidable CI (de serie en los modelos LCF/5-10-18) - Plato con cepillos PPC (de serie en los modelos LCN-LCF/5-10-18) - Cajón con filtro de acero inoxidable CCF (se puede aplicar sólo en los modelos LCF).

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА PPN/PPF - Машина для очистки картофеля и моркови. Каркас из нержавеющей стали, верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната, предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на выходном отверстии, кнопка для выгрузки продукта, таймер 0-4 минуты, автоматическая подача струи воды, облегчающая удаление очистков, в комплекте со съемным абразивным диском (PTA для 5-10-18 кг, PTB для 25 кг). Боковой абразив устанавливается серийно в моделях PPN-PPF/25. Модель PPN5 - настольная.

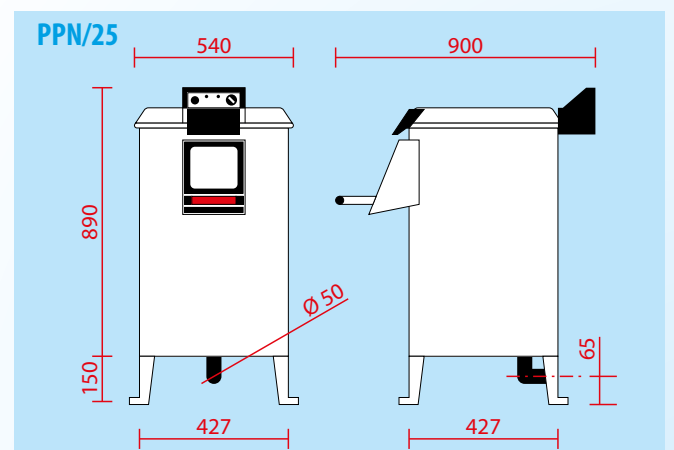
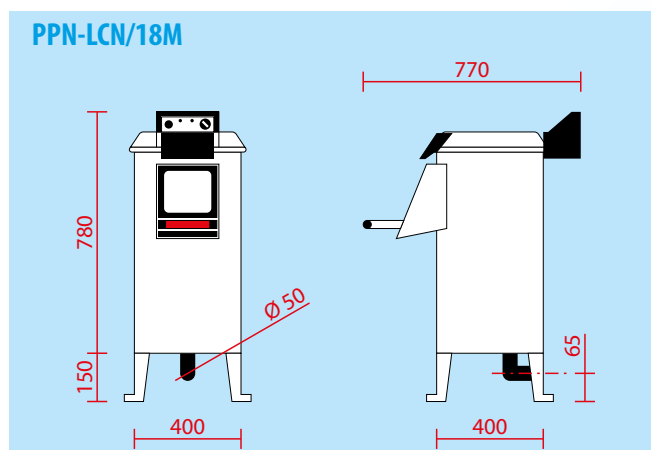
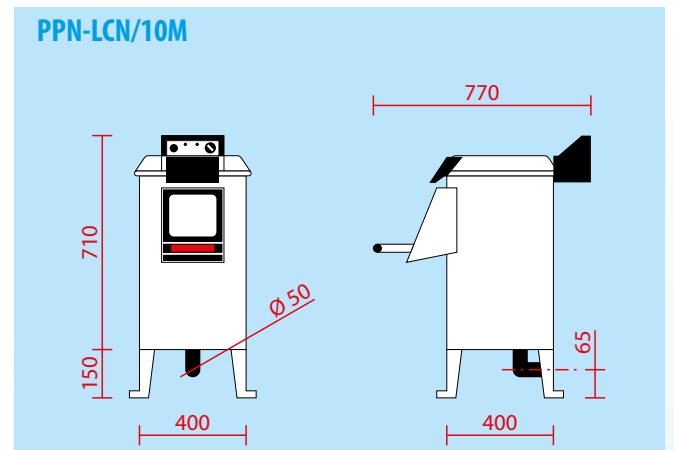
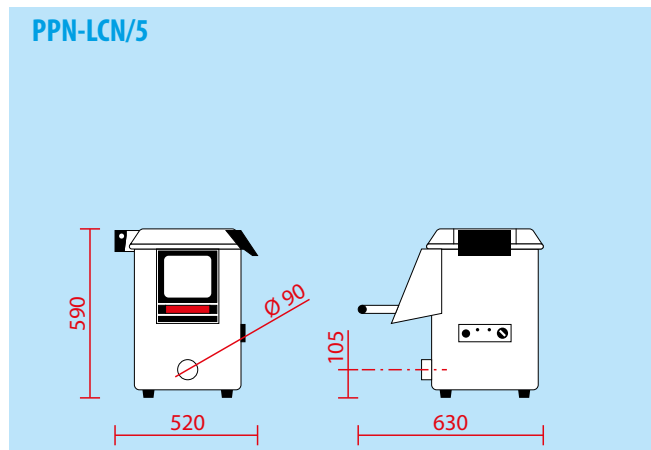
Комплекующие: Стойка из нержавеющей стали CI (серийно устанавливается в моделях PPF/5-10-18) - Стойка из нержавеющей стали CB (серийно устанавливается в модели PPF/25) - Абразивный диск PTA (серийно устанавливается в моделях PPN-PPF/5-10-18) - Абразивный диск PTB (серийно устанавливается в модели PPN-PPF/25) - Абразивный диск PAB (только для моделей PPN-PPF/5-10-18) - Центрифужная корзина CCV (только для моделей PPN-PPF/10-18) - Емкость из нержавеющей стали с фильтром CCF (только для моделей PPF) - Боковой абразив (кроме модели PPF-PPN/5).

МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ LCN/LCF - Машина для очистки мидий. Каркас из нержавеющей стали, верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната, предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на выходном отверстии, кнопка для выгрузки продукта, таймер 0-4 минуты, автоматическая подача струи воды, облегчающая удаление очистков, в комплекте со съемным щеточным диском. Модель LCN5 - настольная.

Комплекующие: Стойка из нержавеющей стали CI (серийно устанавливается в моделях LCF/5-10-18) - Щеточный диск PPC (серийно устанавливается в моделях LCN-LCF/5-10-18) - Емкость из нержавеющей стали с фильтром CCF (только для моделей LCF).



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	PPN/5	PPF/5	PPN/10M	PPF/10M	PPN/18M	PPF/18M	PPN/25	PPF/25
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИА	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)		0,75 kW (1 HP)		1,1 kW (1,5 HP)			
ALIMENTAZIONE BRANCHMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3-3N/50Hz							
CARICO MAX CHARGE MAX CARGA MAX.	MAX LOAD MAXIMALE LADUNG МАКС. ЗАГРУЗКА	5 Kg		10 Kg		18 Kg		25 Kg	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	60 Kg/h		120 Kg/h		220 Kg/h		450 Kg/h	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO	26 Kg	29 Kg	37 Kg	36 Kg	40 Kg	38 Kg	64 Kg	70 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGE WICHT BES BRUTTO	37 Kg	39 Kg	48 Kg	47 Kg	51 Kg	49 Kg	82 Kg	88 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		830x530x740h (mm)		830x 530x 950h (mm)	830x 530x 740h (mm)	830x530x950h (mm)		1105x600x1123h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,326 m ³		0,463 m ³	0,326 m ³	0,463 m ³		0,775 m ³	
DIMENSIONI IMBALLO CI-CB PACKAGED DIMENSIONS CI-CB DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE CI-CB VERPACKUNGSABMESSUNGEN CI-CB DIMENSIONES DEL EMBALAJE CI-CB РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ CI-CB		CI 600x410x 490h (mm)		CI 600x410x 490h (mm)		CI 600x410x 490h (mm)		CB 680x450x 500h (mm)	
VOLUME IMBALLO CI-CB PACKAGED VOLUME CI-CB VOLUME DE L'EMBALLAGE CI-CB VERPACKUNGSVOLUMEN CI-CB VOLUMEN DEL EMBALAJE CI-CB ОБЪЕМ УПАКОВКИ CI-CB		CI 0,121 m ³		CI 0,121 m ³		CI 0,121 m ³		CB 0,153 m ³	



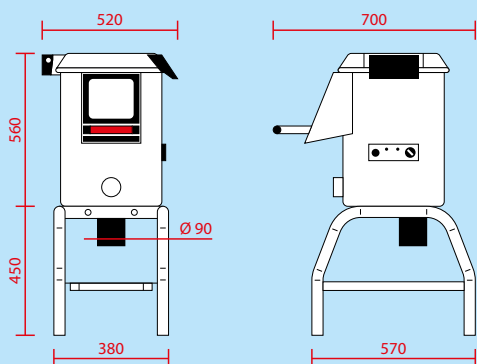


PELATATE PPN/PPF LAVACOZZE LCN/LCF

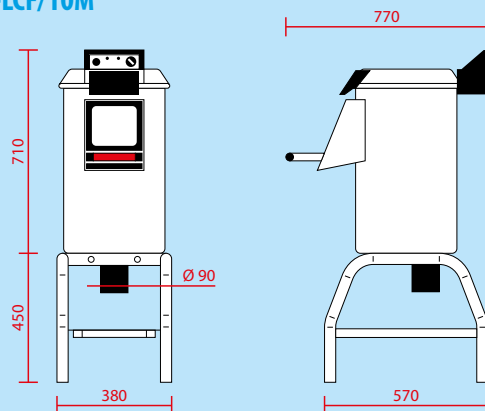
POTATO PEELER - MUSSEL WASHER
EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE - LAVE-MOULES
KARTOFFELSCHÄLER - MIESMUSCHELWÄSCHER
PELADORA DE PATATAS - LAVADORA DE MEJILLONES
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА - МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	LCN/5	LCF/5	LCN/10M	LCF/10M	LCN/18M	LCF/18M
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,26 kW (0,35 HP)		0,55 kW (0,75 HP)		0,9 kW (1,2 HP)	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACION	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3-3N/50Hz					
CARICO MAX CHARGE MAX CARGA MÁX.	MAX LOAD MAXIMALE LADUNG МАКС. ЗАГРУЗКА	3/5 Kg		6/10 Kg		10/18 Kg	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	60Kg/h		120Kg/h		220Kg/h	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	26 Kg	29 Kg	37 Kg	36 Kg	40 Kg	38 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	37 Kg	39 Kg	48 Kg	47 Kg	51 Kg	49 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		830x530x740h (mm)		830x530x 950h (mm)	830x530x 740h (mm)	830x530x950h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,326 m ³		0,463 m ³	0,326 m ³	0,463 m ³	
DIMENSIONI IMBALLO CI PACKAGED DIMENSIONS CI DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE CI VERPACKUNGSABMESSUNGEN CI DIMENSIONES DEL EMBALAJE CI РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ CI		CI 600x410x 490h (mm)			CI 600x410x 490h (mm)	CI 600x410x 490h (mm)	
VOLUME IMBALLO CI PACKAGED VOLUME CI VOLUME DE L'EMBALLAGE CI VERPACKUNGSVOLUMEN CI VOLUMEN DEL EMBALAJE CI ОБЪЕМ УПАКОВКИ CI		CI 0,121 m ³			CI 0,121 m ³	CI 0,121 m ³	

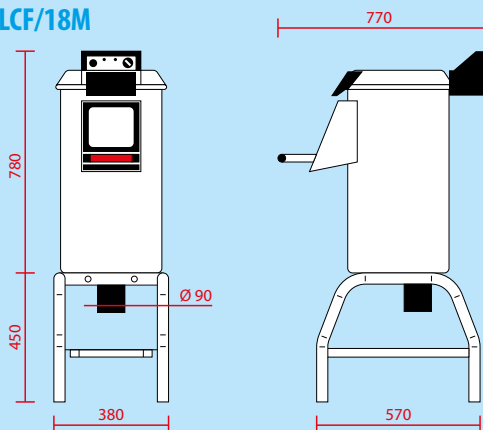
PPF-LCF/5



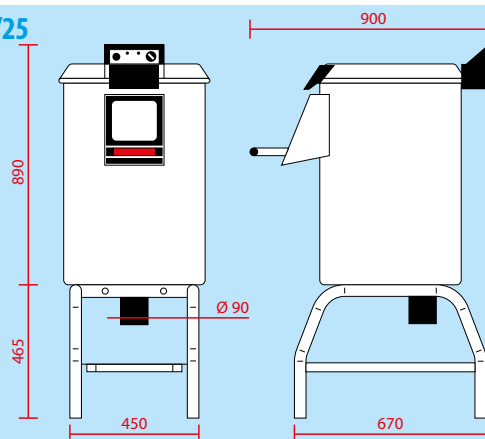
PPF-LCF/10M



PPF-LCF/18M



PPF/25





Macchina per lavare e centrifugare ortaggi e verdure. Struttura in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttore di sicurezza su coperchio - filtro a cassetto e filtro su scarico vasca removibili - pompa di scarico ispezionabile dall'esterno - motore trifase a 2 velocità, una per il lavaggio e una per la centrifuga - possibilità di scelta di due cicli di lavaggio e tre tempi di durata per ogni ciclo - tasto "dry" per centrifuga manuale.

An appliance for washing and centrifuging vegetables and salads. Stainless steel structure - upper cover in food-safe polycarbonate - safety microswitch on the cover - cartridge filter and a filter on the removable pan discharge - discharge pump that can be externally inspected - twin-speed, three-phase motor; one speed for washing, one for the centrifuge - possibility of choosing two washing cycles and three duration times for each cycle - button "dry" for manual centrifugation.

Machine pour laver et centrifuger les légumes. Structure en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microcontact de sécurité sur le couvercle - filtre à tiroir et filtre sur vidange de cuve escamotables - la pompe de vidange peut être inspectée de l'extérieur - moteur triphasé à 2 vitesses, une pour le lavage et une pour la centrifugation - possibilité de choix de deux cycles de lavage et trois temps de durée par cycle - bouton "dry" pour centrifugation manuelle.

Maschine zum Waschen und Schleudern von Gemüse. Rahmen aus Inox-Stahl - Oberer Deckel aus durchsichtigem Polycarbonat für Lebensmittel - Drucktastentafel - Sicherheitsmikroschalter auf dem Deckel - Herausnehmbarer Filtereinsatz und Filter auf dem Wannenabfluss - Von außen inspizierbare Auslasspumpe - Dreiphasenmotor mit 2 Geschwindigkeiten, einer für den Waschgang und einer für den Schleudergang - Möglichkeit der Wahl von zwei Waschzyklen und drei Zeitdauern für jeden Zyklus - taste "dry" für manuelle schleuder.

Máquina para lavar y centrifugar hortalizas y verduras. Estructura de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptor de seguridad en la tapa - filtro con caja y filtro en la descarga cuba extraíbles - bomba de descarga para controlar desde fuera - motor trifásico de 2 velocidades para lavar y para centrifugar - posibilidad de elegir uno de los 2 ciclos de lavado y tres tiempos diferentes de duración para cada ciclo - botón "dry" para centrifugación manual.

Машина для мойки и центрифугирования овощей и фруктов. Каркас из нержавеющей стали, верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната, предохранительный микровыключатель на крышке, съемные кассетный фильтр и фильтр на сливном отверстии бака, сливной насос (может осматриваться извне), 2-скоростной трехфазный двигатель (одна скорость для мойки, другая - для центрифугирования), возможность выбора двух циклов мойки и трех уставок времени для задания продолжительности каждого цикла, сухой кнопка, чтобы вручную слина.

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37-0,11 kW (0,5-0,15 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	400V/3N/50Hz
CAPACITÀ CESTELLO BASKET CAPACITY CAPACITÉ DU PANIER KORBKAPAZITÄT CAPACIDAD DE LA CESTA ЕМКОСТЬ КОРЗИНЫ		4 Kg (verdure pesanti - heavy vegetables - légumes compacts schwere gemüse - verdura con peso - тяжелые овощи)
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	20/25 Kg/h
DURATA CICLO DURÉE DU CYCLE DURACIÓN DEL CICLO	CYCLE DURATION ZYKLUSDAUER ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ЦИКЛА	3,5/4,5 minuti
CONSUMO ACQUA PER CICLO WATER CONSUMPTION PER CYCLE CONSUMMATION D'EAU PAR CYCLE WASSERVERBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO DE AGUA POR CICLO РАСХОД ВОДЫ ЗА ОДИН ЦИКЛ		30/35 Lt.
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	450 rpm
DIMENSIONI CESTELLO DIMENSIONS PANIER DIMENSIONES CESTA	BASKET DIMENSIONS KORBABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ КОРЗИНЫ	ø 280x270h
COLLEGAMENTO IDRICO CONNEXION HYDRAULIQUE WASSERANSCHLUB ALIMENTACIÓN HIDRICA РАЗЪЕМ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ КИСТОЧНИКУ ВОДОСНАБЖЕНИЯ	WATER SUPPLY	3/4"
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	450x610x800h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	40 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	50 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		850x550x1070h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,500 m ³





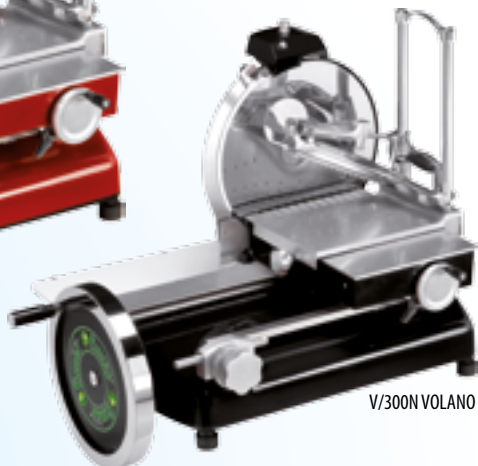
AFFETTATRICI A VOLANO

FLYWHEEL MANUAL SLICER
COUPE-JAMBONS A VOLANT
SCHWUNGRADAUFSCNITTMASCHINEN
CORTADORAS CON VOLANTE
СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	V/300 VOLANO	V/350 VOLANO
Ø LAMA Ø LAME Ø CUCHILLA	Ø BLADE Ø SCHNEIDSCHEIBE Ø НОЖА	300 mm	350 mm
SPESSORE TAGLIO ÉPAISSEUR DE COUPE ESPOROR DEL CORTE	SLICE THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ТОЛЩИНА НАРЕЗКИ	0÷20 mm	0÷25 mm
TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE ÚTILE	USEFULL CUT NUTZ-SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ	260x190h (mm)	320x245h (mm)
DIMENSIONI PIANO DI APPOGGIO BOTTOM SURFACE DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAIN D'APPUI ABMESSUNGEN DER UNTERSTÜTZUNGSFLÄCHE DIMENSIONES PLAN DE APOYO РАЗМЕРЫ ОПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		440x360 (mm)	660x550 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	720x600 x500h (mm)	830x720 x640h (mm)
DIMENSIONI PIEDISTALLO DIMENSIONS DU PIED DIMENSIONES PLATAFORMA	STAND DIMENSIONS SOCKELABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ПОДСТАВКИ	560x380 x800h (mm)	730x600 x800h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	42 Kg	91 Kg
PESO NETTO PIEDISTALLO POIDS NET DU PIED PESO NETO PLATAFORMA	STAND NET WEIGHT NETTOGEWICHT SOCKEL BEC NETTO ПОДСТАВКИ	71 Kg	74 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	75 Kg	123 Kg
PESO LORDO PIEDISTALLO POIDS BRUT DU PIED PESO BRUTO PLATAFORMA	STAND GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT SOCKEL BEC БРУТТО ПОДСТАВКИ	87 Kg	106 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		840x750 x850h (mm)	1000x900 x980h (mm)
DIMENSIONI IMBALLO PIEDISTALLO STAND PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE DU PIED SOCKELVERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES EMBALAJE PLATAFORMA РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ ПОДСТАВКИ		1000x900x980h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,536 m ³	0,882 m ³
VOLUME IMBALLO PIEDISTALLO STAND PACKAGING VOLUME VOLUME EMBALLE DU PIED SOCKELVERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN EMBALAJE PLATAFORMA ОБЪЕМ УПАКОВКИ ПОДСТАВКИ		0,882 m ³	



V/350 VOLANO



V/300N VOLANO



V/350 VOLANO
Con piedistallo (optional)
With stand (optional)

Macchina manuale per affettare salumi, ecc. Struttura verniciata a fuoco di colore rosso o nero - anello fisso protezione lama - regolazione spessore taglio e avanzamento automatico del carrello.

Accessori: piedistallo in ghisa verniciato di colore rosso o nero.

A manual machine for slicing cold meats, etc. Structure painted in fire-engine red or black - blade protection fixed ring - cutting thickness adjustment and automatic advancement of the carriage.

Accessories: pedestal in red or black painted cast iron.

Machine manuelle à couper la charcuterie, etc. Structure vernie à chaud de couleur rouge ou noir - anneau fixe de protection de lame - réglage d'épaisseur de coupe et de progression automatique du chariot.

Accessoires : piédestal en fonte peinte de couleur rouge ou noir.

Hand-Maschine zum Aufschneiden von Wurst, usw. Rahmen mit roter oder schwarzer Ofenlackierung - Fester Messerschutzring - Einstellung der Schneidstärke und automatischer Schlittenvorlauf.

Zubehör: Sockel aus rot oder schwarz lackiertem Gusseisen.


Máquina manual para cortar en lonchas embutidos, etc. Estructura pintada a fuego de color rojo o negro - anillo fijo para protección cuchilla - regulación espesor corte y avance automático del carro.


Accesorios: Plataforma de hierro fundido pintado de color rojo o negro.


Ручная машина для нарезки колбасных изделий, и т.д. Каркас окрашен в красный цвет горячим методом или черная, неподвижно закрепленное защитное кольцо вокруг ножа, регулировка толщины нарезки и автоматическая подача каретки.


Комплектующие: подставка из чугуна, окрашенная в красный цвет или черная.





 Macchina per affettare salumi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia) - blocco piatto-vela per rimozione carrello sui modelli HS250-300, HL300, H330-350-370 - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

 An appliance for slicing cold meats and salami, etc. Anodized aluminium alloy structure (chilled casting) - fence plate safety lock for the removal of the carriage on models HS250-300, HL300, H330-350-370 - blade protection fixed ring - extractable blade protector - adjustable fence knob with graduated scale - fixed blade sharpener with two grinders for sharpening of the blade.

 Machine à couper la charcuterie, etc. Structure en alliage d'aluminium anodisé léger (moulage en coquille) - bloc plateau - cloison pour retrait du chariot sur les modèles HS250-300, HL300, H330-350-370 - anneau fixe de protection de lame - pare-lame escamotable - bouton de réglage de cloison avec échelle graduée - aiguiser fixe avec paire d'émeris pour l'aiguisage de la lame.

 Maschine zum Aufschneiden von Wurst, usw. Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium (Kokillenguss) - Block Abstreifer und Resthalterplatte zur Abnahme des Schlittens bei den Modellen HS250-300, HL300, H330-350-370 - Fester Messerschutzring - Abziehbarer Messerschutz - Abstreifer-Einstellknopf mit Gradskala - Feste Schleifvorrichtung mit Paar Schmirgelelementen zum Schärfen des Messers.

 Máquina para cortar en lonchas embutidos, etc. Estructura de aleación de aluminio anodizado (fusión en coquilla) bloque plano - protección vertical para quitar el carro en los modelos HS250-300, HL300, H330-350-370 - anillo fijo protección cuchilla - paracuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo con par de piedras de amolar para afilar la cuchilla.

 Машина для нарезки колбасных изделий, и т.д. Каркас из легкого алюминиевого сплава с анодированием (получен литьем в оболочковую форму), блокировка лотка-вертикальной заслонки для снятия каретки в моделях HS250-300, HL300, H330-350-370, неподвижно закрепленное защитное кольцо вокруг ножа, съемный кожух ножа, ручка регулировки вертикальной заслонки по градуированной шкале, встроенное устройство для заточки ножа с двумя точильными камнями.



H/250



H/300



HR/300



AFFETTATRICI A GRAVITÀ

H - HS - HL - HR

GRAVITY SLICER
COUPE-JAMBONS A GRAVITE
AUFSCHNITTMASCHINEN MIT SCHRÄGGESTELTEM SCHNEIDBLOCK
CORTADORAS DE GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	H/220	H/250	HS/250	HR/250	H/275	H/300
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)		0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)	0,26 kW (0,35 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz					230V/1N/50Hz 230-400V/3/50Hz
Ø LAMA Ø LAME Ø КУЧИЛЛА	Ø BLADE Ø SCHNEIDESCHEIBE Ø НОЖА	220 mm	250 mm			275 mm	300 mm
SPESSORE TAGLIO ÉPAISSEUR DE COUPE ESPESOR DEL CORTE	SLICE THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ТОЛЩИНА НАРЕЗКИ	0 ÷ 15 mm					
TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE UTILE	USEFULL CUT NUTZ-SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ	190x160h (mm)	220x190h (mm)		190x190h (mm)	220x210h (mm)	220x220h (mm)
DIMENSIONI PIANO DI APPOGGIO BOTTOM SURFACE DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAIN D'APPUI ABMESSUNGEN DER UNTERSTÜTZUNGSFLÄCHE DIMENSIONES PLAN DE APOYO РАЗМЕРЫ ОПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		410x290 (mm)	450x300 (mm)		410x290 (mm)	450x300 (mm)	480x350 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	580x405x340h (mm)	620x425x370h (mm)			620x440x390h (mm)	650x495x440h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	14 Kg	17 Kg		15 Kg	18 Kg	24 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	16Kg	19 Kg		17 Kg	20 Kg	27 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		490x470x400h (mm)	540x460x450h (mm)				640x520x490h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,092 m ³	0,112 m ³				0,163 m ³



H/350



HS/300	HL/300	HR/300	H/330	H/350	H/370	MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ
0,26 kW (0,35 HP)	0,37 kW (0,5 HP)	0,23 kW (0,3 HP)	0,37 kW (0,5 HP)			POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИА	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ
230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz 230-400V/3/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz 230-400V/3/50Hz			ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACION	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ
300 mm			330 mm	350 mm	370 mm	Ø LAMA Ø LAME Ø CUCHILLA	Ø BLADE Ø SCNEIDESCHEIBE Ø НОЖА
0 ÷ 15 mm						SPESORE TAGLIO EPAISSEUR DE COUPE ESPESOR DEL CORTE	SLICE THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ТОЛЩИНА НАРЕЗКИ
220x220h (mm)	260x220h (mm)	220x210h (mm)	260x235h (mm)	310x260h (mm)	300x275h (mm)	TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE UTILE	USEFULL CUT NUTZ-SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ
480x350 (mm)	550x410 (mm)	450x300 (mm)	550x410 (mm)	600x430 (mm)		DIMENSIONI PIANO DI APPOGGIO BOTTOM SURFACE DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAIN D'APPUI ABMESSUNGEN DER UNTERSTÜTZUNGSFLÄCHE РАЗМЕРЫ ОПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	
650x495x440h (mm)	770x540x460h (mm)	620x425x370h (mm)	770x550x465h (mm)	890x585x480h (mm)		DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ
24 Kg	31 Kg	20 Kg	32 Kg	36 Kg	37 Kg	PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO
27 Kg	42 Kg	24 Kg	43 Kg	52 Kg	53 Kg	PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО
640x520x490h (mm)	700x650x640h (mm)	640x520x490h (mm)	700x650x640h (mm)	800x730x670h (mm)		DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	
0,163 m ³	0,291 m ³	0,163 m ³	0,291 m ³	0,391 m ³		VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ	




HL/300





V/250





K/350


 Macchina per affettare salumi, carne, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia) - blocco piatto-vela per rimozione carrello (solo sui modelli V escluso modello V250) - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Le affettatrici verticali possono essere fornite, a richiesta, con piatto carne.

 An appliance for slicing cold meats, etc. Anodized aluminium alloy structure (chilled casting) - fence plate safety lock for the removal of the carriage (only on models V, excluding model V250) - blade protection fixed ring - extractable blade protector - adjustable fence knob with graduated scale - fixed blade sharpener with two grinders for sharpening the blade. Vertical slicers can be supplied with a meat tray on request.

 Machine à couper la charcuterie, la viande, etc. Structure en alliage d'aluminium anodisé léger (moulage en coquille) - bloc plateau - cloison pour retrait du chariot (uniquement sur les modèles V sauf modèle V250) - anneau fixe de protection de lame - pare-lame escamotable - bouton de réglage de cloison avec échelle graduée - aiguiser fixe avec paire d'émeris pour aiguisage de la lame. Sur commande, les trancheuses verticales peuvent être livrées avec un plateau à viande.

 Maschine zum Aufschneiden von Wurst, Fleisch, usw. Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium (Kokillenguss) - Block Abstreifer und Resthalterplatte zur Abnahme des Schlittens (nur bei den Modellen V ausgenommen Modell V250) - Fester Messerschutzring - Abziehbarer Messerschutz - Abstreifer-Einstellknopf mit Gradskala - Feste Schleifvorrichtung mit Paar Schmirgelelementen zum Schärfen des Messers. Die vertikalen Aufschnittmaschinen können auf Anfrage mit Fleischsteller geliefert werden.

 Máquina para cortar en lonchas embutidos, carne, etc. Estructura de aleación de aluminio anodizado (fusión en coquilla) bloque plano - protección vertical para quitar el carro (sólo en los modelos V excluido el modelo V250) - anillo fijo de protección cuchilla - paracuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo con par de piedras de amolar para afilar la cuchilla. Las cortadoras de embutidos verticales pueden dotarse, a pedido, de plato carne.

 Машина для нарезки колбасных изделий, мяса, и т.д. Каркас из легкого алюминиевого сплава с анодированием (получен литьем в оболочковую форму), блокировка лотка-вертикальной заслонки для снятия каретки (только в моделях V кроме модели V250), неподвижно закрепленное защитное кольцо вокруг ножа, съемный кожух ножа, ручка регулировки вертикальной заслонки по градуированной шкале, встроенное устройство для заточки ножа с двумя точильными камнями. Вертикальные слайсеры по запросу могут поставляться в комплекте с лотком для мяса.



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	V/250	VR/300	V/300	V/330	V/350	V/370	K/300	K/330	K/350	K/370
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,26 kW (0,35 HP)			0,37 kW (0,5 HP)						
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/ 50Hz		230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz							
Ø LAMA Ø LAME Ø CUCHILLA	Ø BLADE Ø SCHEIDESCHNIBE Ø НОЖА	250 mm	300 mm	330 mm		350 mm	370 mm	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
SPESORE TAGLIO ÉPAISSEUR DE COUPE ESPOR DEL CORTE	SLICE THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ТОЛЩИНА НАРЕЗКИ	0 ÷ 15 mm									
TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE ÚTILE	USEFULL CUT NUTZ-SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ	240x 170h (mm)	240x 195h (mm)	260x 190h (mm)	300x 230h (mm)	310x 240h (mm)	330x 260h (mm)	260x 200h (mm)	250x 210h (mm)	300x 265h (mm)	290x 275h (mm)
DIMENSIONI PIANO DI APPOGGIO BOTTOM SURFACE DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAIN D'APPUI ABMESSUNGEN DER UNTERSTÜTZUNGLÄCHE DIMENSIONES PLAN DE APOYO РАЗМЕРЫ ОПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		470x370 (mm)		495x 360 (mm)	605x445 (mm)		610x 460 (mm)	570x470 (mm)		660x540 (mm)	
DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		530x 430x 500h (mm)	610x 520x 520h (mm)	650x 500x 460h (mm)	740x 640x 520h (mm)	740x 640x 550h (mm)	770x 640x 560h (mm)	710x550x610h (mm)		820x650x640h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	24 Kg	27,6 Kg	35 Kg	40 Kg	45 Kg	46 Kg	35 Kg	36 Kg	43 Kg	46 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC BRUTTO	34 Kg	40 Kg	43 Kg	53 Kg	54 Kg	55 Kg	47 Kg	48 Kg	55 Kg	58 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		700x 630x 630h (mm)	700x 630x 700h (mm)	550x 670x 550h (mm)	650x800x610h (mm)			700x620x700h (mm)		820x720x760h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,278 m ³	0,309 m ³	0,203 m ³	0,317 m ³		0,304 m ³		0,449 m ³		



V/370M



V/350




TS1




TS3A




TSAVG

 Macchina per termo sigillare in maniera pratica ed igienica gli alimenti dentro le vaschette permettendo loro di mantenere fragranza e gusto ma senza prolungarne la conservazione. Il modello TSAVG può fare il vuoto all'interno della vaschetta prolungando così i tempi di conservazione degli alimenti e con l'aggiunta del gas inerte (miscela di azoto ed anidride carbonica) tale tempo si allunga ulteriormente. Tutte le macchine sono costruite in acciaio inox, con piastra saldante interna per evitare scottature, trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale, controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette. I modelli TS sono con sigillatura manuale tramite pressione leva, i modelli TSA sono con sigillatura automatica. I modelli TS1-TS2-TS1A-TS2A sono dotati di un unico stampo brevettato con varie combinazioni di dimensioni per le diverse tipologie di vaschette. I modelli TS3A e TSAVG non hanno lo stampo di serie; se ne può scegliere uno o più tra quelli presenti nella sottostante tabella. Per esigenze particolari è possibile fare stampi su misura, ma solo per questi ultimi due modelli. Il modello TSAVG ha il sensore di vuoto e la predisposizione per l'utilizzo di gas inerti.

Accessori: Vaschette, realizzate in polipropilene, certificate per il contatto con gli alimenti in diverse misure (vedere tabella sottostante). Film protettivo composto da una miscela di PET + POLIPROPILENE, certificato ad un uso alimentare. Stampi per TS3A e TSAVG (vedere tabella sottostante)

 This machine practically and hygienically heat seals food inside containers, allowing it to maintain its aroma and taste but without prolonging storage. The TSAVG model creates a vacuum inside the container, thus prolonging food storage time. Adding inert gas (a mixture of nitrogen and carbon dioxide) further prolongs this time. All the machines are made of stainless steel with an internal sealing plate to avoid burns, completely automatic film drag, and electronic sealing temperature control to perfectly seal containers. The TS models seal manually via pressure lever, the TSA models seal automatically. The TS1-TS2-TS1A-TS2A models are equipped with a patented mould with various dimension combinations for different container types. The TS3A and TSAVG models do not have standard moulds; there is a choice between one or more of those shown in the table below. Moulds can be made to size for particular needs, but only for these last two models. The TSAVG model has empty sensors and is set up to use inert gasses.

Accessories: Polypropylene containers, certified for contact with food products in different sizes (see table below). Protective film made of a mixture of PET + POLYPROPYLENE, certified for food use. Moulds for TS3A and TSAVG (see table below)

 Machine pour thermosceller de façon pratique et hygiénique les aliments dans les barquettes, permettant ainsi de garder leur parfum et leur saveur mais sans prolonger leur conservation. Le modèle TSAVG peut faire le vide à l'intérieur de la barquette en prolongeant ainsi les délais de conservation des aliments et en ajoutant le gaz inerte (mélange d'azote et d'anhydride carbonique) ce délai se prolonge davantage. Toutes les machines sont fabriquées en acier inox, avec plaque soudante interne pour éviter les brûlures, entraînement automatique du film sans aucune aide manuelle, contrôle électronique de la température de soudage pour sceller parfaitement les barquettes. Les modèles TS sont avec scellage manuel au moyen de la pression d'un levier, les modèles TSA sont avec scellage automatique. Les modèles TS1-TS2-TS1A-TS2A sont équipés d'un seul moule breveté avec diverses combinaisons de dimensions pour les différents types de barquettes. Les modèles TS3A et TSAVG n'ont pas le moule de série; il est possible d'en choisir un ou plusieurs parmi ceux présents dans le tableau ci-dessous. Pour des besoins particuliers, il est possible de réaliser des moules sur mesure, mais seulement pour ces deux derniers modèles. Le modèle TSAVG est équipé d'un capteur de vide et d'une prédisposition pour l'utilisation de gaz inertes.

Accessoires : Barquettes, réalisées en polypropylène, certifiées pour le contact avec les aliments de différentes tailles (voir tableau ci-dessous). Film de protection composé d'un mélange de PET + POLYPROPYLENE, certifié à un usage alimentaire. Moules pour TS3A et TSAVG (voir tableau ci-dessous)



Gerät für die praktische und hygienische Thermoversiegelung von Lebensmitteln in Schalen, zum Beibehalt des Wohlgeruchs und Geschmacks, jedoch ohne eine Verlängerung der Haltbarkeit. Das Modell TSAVG kann ein Vakuum in der Schale erzeugen und so die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängern; durch Beigabe von Inertgas (Stickstoff-Kohlendioxid-Gemisch) verlängert sich der Zeitraum weiter. Alle Geräte bestehen aus rostfreiem Stahl und verfügen über eine interne Heizplatte zum Schutz vor Verbrennungen, eine automatische Folienmitnahme ohne manuelle Unterstützung sowie eine elektronische Steuerung der Schweißtemperatur für eine perfekte Versiegelung der Schalen. Bei den Modellen TS findet eine manuelle Versiegelung durch Betätigung eines Hebels statt; die Modelle TSA verfügen über eine automatische Versiegelungsfunktion. Die Modelle TS1-TS2-TS1A-TS2A sind mit einer einzelnen patentierten Form mit verschiedenen Größenkombinationen für die verschiedenen Arten von Schalen ausgestattet. Die Modelle TS3A und TSAVG haben keine serienmäßige Form; aus der nachfolgenden Tabelle können eine oder mehrere Formen ausgewählt werden. Auf Anfrage ist für die beiden zuletzt genannten Modelle die Fertigung von Formen nach Maß möglich. Das Modell TSAVG verfügt über einen Vakuumsensor und die Vorrüstung für eine Verwendung von Inertgas.

Zubehör: Schalen aus Polypropylen in verschiedenen Größen mit Zertifizierung für den Kontakt mit Lebensmitteln (siehe nachfolgende Tabelle). Schutzfolie aus einem Gemisch von PET + POLYPROPYLEN mit Zertifizierung für Nahrungszwecke. Formen für TS3A und TSAVG (siehe nachfolgende Tabelle)




Máquina para termosellar de manera práctica e higiénica los alimentos en el interior de las bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor pero sin prolongar su conservación. El modelo TSAVG puede crear el vacío en el interior de la bandeja, prolongando de esta manera los tiempos de conservación de los alimentos; además, añadiendo gas inerte (mezcla de nitrógeno y dióxido de carbono) este tiempo se extiende aún más. Todas las máquinas se fabrican de acero inoxidable, con placa de sellado interna para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas. Los modelos TS son de sellado manual mediante presión de palanca, los modelos TSA son de sellado automático. Los modelos TS1-TS2-TS1A-TS2A están dotados de un molde único patentado con varias combinaciones de dimensiones para los diferentes tipos de bandejas. Los modelos TS3A y TSAVG no tienen molde de serie; es posible elegir entre los que se indican en la tabla siguiente. Para exigencias particulares, es posible realizar moldes a medida, pero sólo para estos dos últimos modelos. El modelo TSAVG posee el sensor de vacío y la predisposición para el uso de gases inertes.



Accesorios: Bandejas de polipropileno, certificadas para el contacto con los alimentos, de diferentes medidas (véase la tabla siguiente). Film protector compuesto por una mezcla de PET + POLIPROPILENO, certificado para uso alimentario. Moldes para TS3A y TSAVG (véase la tabla siguiente)


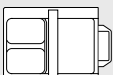
Термоzapечатывающая машина служит для практического и гигиенически чистого упаковывания продуктов в емкости, что позволяет сохранить их аромат и вкус, но не продлевает срок хранения продуктов. Модель TSAVG может создавать вакуум внутри емкости, увеличивая таким образом срок хранения продуктов, а с добавлением инертных газов (смеси азота и двуокиси углерода) этот срок увеличивается еще больше. Все машины изготовлены из нержавеющей стали, с внутренней сварной пластиной для избежания получения ожогов, с автоматическим разворачиванием пленки без необходимости проводить какие-либо действия вручную, с электронным контролем температуры сварки для идеального запечатывания емкости. У моделей TS сварка выполняется вручную путем оказания давления на рычаг, модели TSA выполняют сварку в автоматическом режиме. Модели TS1-TS2-TS1A-TS2A оснащены уникальным запатентованным штампом с различными комбинациями размеров для заваривания емкостей разного вида. Модели TS3A и TSAVG не имеют серийного штампа; можно выбрать один или несколько штампов из тех, что представлены в расположенной ниже таблице. Для двух последних моделей возможно изготовление штампов по размерам. Модель TSAVG имеет датчик вакуума и предназначена для использования инертных газов.

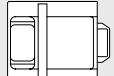

Комплекующие: Емкости различных размеров, изготовленные из полипропилена и прошедшие сертификацию для контакта с пищевыми продуктами (см. таблицу ниже) Защитная пленка, состоящая из смеси ПЭТ + ПОЛИПРОПИЛЕН, прошедшая сертификацию для использования с пищевыми продуктами. Штампы для TS3A и TSAVG (см. таблицу ниже)



COMBINAZIONE VASCHETTE / CONTAINER COMBINATIONS
COMBINAISON BARQUETTES / KOMBINATION SCHALEN
COMBINACIÓN DE BANDEJAS / ВАРИАНТЫ ЕМКОСТЕЙ



TS1 / TS1A	 STANDARD		
	140x190 mm	150x205 mm	(2x) 150x100 mm
	140x125 mm		
	140x95 mm		



TS2 / TS2A		
	140x190 mm	180x180 mm
	120x140 mm	
	140x95 mm	

TS2 / TS2A	 STANDARD	
	260x190 mm	260x190 mm
	230x190 mm	230x190 mm
	140x190 mm	140x190 mm
	140x95 mm	120x140 mm
	137x125 mm	(2x) 140x95 mm

TS3A	 MULTIFORM	
	250x190 mm	370x280 mm
	230x190 mm	
	140x190 mm	
	140x95 mm	

TS3A		
	(2x) 180x280 mm	(4x) 180x135 mm

TSAVG		
	320x260 mm	(2x) 260x180 mm

TSAVG		
	(3x) 260x116 mm	(4x) 180x125 mm

BOBINE FILM / FILM REELS
BOBINES DE FILM / FOLIENSPULEN
BOBINAS DE FILM / БОБИНЫ С ПЛЕНКОЙ

	TS1 / TS1A		TS2 / TS2A
BOB-01	150 mm	BOB-02	200 mm
	TS3 / TS3A + TSAVG		TSAVG
BOB-03	330 mm	BOB-04	380 mm

LUNGHEZZA - LENGHT: 150 MT.

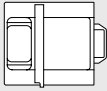
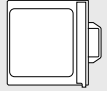
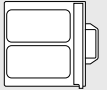
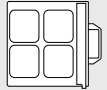






TERMO SIGILLATRICI TS


TS HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES TS
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE TS
TERMOSELLADORAS TS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TS1	TS1A	TS2	TS2A	TS3A	TSAVG	
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,5 kW	0,55 kW	0,7 kW	0,75 kW	1,5 kW	2,5 - 3,5 kW	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz						
PROGRAMMI PRE-IMPOSTATI PRE-SET PROGRAMS PROGRAMMES PRÉ-CONFIGURÉS VOREINGESTELLTE PROGRAMME PROGRAMAS PRECONFIGURADOS ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ		N° 9					N° 10	
CICLI AL MINUTO CYCLES PAR MINUTE CYCLOS POR MINUTO	CYCLES PER MINUTE ZYKLEN/MINUTE ЦИКЛОВ В МИНУТУ	N° 5-8					N° 5-10	
SOTTOVUOTO SOUS VIDE VACÍO	VACUUM VAKUUM ВАКУУМ	/	/	/	/	/	✓	
POMPA VUOTO POMPE DE VIDE BOMBA DE VACÍO	VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС	/	/	/	/	/	16 m ³ /h	
ATMOSFERA PROTETTIVA ATMOSPHERE DE PROTECTION ATMÓSFERA PROTECTORA	PROTECTIVE ATMOSPHERE SCHUTZATMOSPHERE ЗАЩИТНАЯ СРЕДА	/	/	/	/	/	✓	
LARGHEZZA BOBINA FILM LARGEUR BOBINE DE FILM ANCHURA BOBINA FILM	FILM REEL WIDTH BREITE FOLIENSPULE ШИРИНА БОБИНЫ СПЛЕНКОЙ	150 mm		200 mm		330 mm	330-380 mm	
DIAMETRO BOBINA FILM DIAMÈTRE BOBINE DE FILM DIAMETRO BOBINA FILM	FILM REEL DIAMETER DURCHMESSER FOLIENSPULE ДИАМЕТР БОБИНЫ СПЛЕНКОЙ	160 mm		200 mm		200 mm		
LUNGHEZZA BOBINA LONGUEUR BOBINE LONGITUD BOBINA	REEL LENGTH LÄNGE SPULE ДЛИНА БОБИНЫ	150 Mt.						
FORMATO VASCHETTA FORMAT DES BARQUETTES FORMATO BANDEJAS	CONTAINER SIZE FORMAT SCHALEN ФОРМАТ ЕМКОСТЕЙ	N° 5		N° 13		N° 7	N° 4	
SALDATURA AUTOMATICA SOUDAGE AUTOMATIQUE SOLDADURA AUTOMÁTICA	AUTOMATIC SEALING AUTOMATISCHE VERSIEGELUNG АВТОМАТИЧЕСКАЯ СВАРКА	-	✓	-	✓	✓	✓	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	250x385x505h (mm)			295x450x550h (mm)		460x495x555h (mm)	470x710x680h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO	20 Kg			25 Kg		35 Kg	150 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО	23 Kg			28 Kg		40 Kg	165 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		260x420x520h (mm)			320x460x570h (mm)		470x510x570h (mm)	485x750x700h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,0567 m ³			0,0839 m ³		0,1367 m ³	0,2550 m ³

STAMPI / MOULDS / MOULES / FORMEN / MOLDES / ШТАМПЫ


TS3A		
	MULTIFORM	370x280 mm
	140x190 - 140x95 mm	
	260x130 - 260x190 mm	
		
(2x) 180x280 mm	(4x) 180x135 mm	

TSAVG		
	320x260 mm	(2x) 260x180 mm
		
	(3x) 260x116 mm	(4x) 180x125 mm

 Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. La professionalità e la massimizzazione della qualità del vuoto viene universalmente riconosciuto nell'utilizzo di macchine sottovuoto a campana che permettono di creare un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in acciaio inox - vasca interna in acciaio inox con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD con 20 programmi memorizzabili con funzione di "pulizia olio in pompa" e "soft air" inseriti di serie - sistema di saldatura a pistoni con barra saldante estraibile senza cavi - predisposizione per immissione gas inerte - pompa BUSH (made in Germany) - funzioni "step vac" ed "extra vacuum" incluse. I modelli CAM300-400-500 sono da banco. I modelli CAM500C-700C-900C sono carrellati.


Accessori: Sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati - stampante e tastiera per etichettatura del prodotto.

Optional: Barre saldanti aggiuntive per i modelli CAM500C-700C-900C.

 Machine to increase the food storage time while keeping the organoleptic characteristics intact. The professionalism and the maximization of vacuum quality is universally recognized with the usage of vacuum packing machines that allow to create a level of vacuum that prevents bacterial proliferation at low temperatures. Stainless steel casing - stainless steel inner chamber with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at end of cycle - LCD control panel with 20 memorable programs with "oil pump cleaning" and "soft air" as standard programs - sealing by pistons with removable sealing bar - predisposition for Injected gas supply - BUSH pump (made in Germany) - "step vac" and "extra vacuum" functions included. The CAM300-400-500 models are tabletop models. CAM500C-700C-900C models are floor standing models.


Accessories: Smooth normal vacuum bags and bags specialized for cooking found in various sizes - printer and keyboard for labeling products.

Options: Additional sealing bars for models CAM500C-700C-900C.

 Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, en gardant intactes les propriétés organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciaux sacs ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température. Meuble en acier inox - cuve à l'intérieur en acier inox avec coins arrondis - couvercle en plexiglass - ouverture automatique à fin de cycle - panneau des commandes LCD 20 programmes réglables avec option « auto nettoyage pompe » et « soft air » de série - système de soudure par pistons avec barre extractible sans câbles - prédisposition pour injection gaz inerte - pompe BUSH (fabriqué en Allemagne) - option « step vac » et « extra vac » de série. Les modèles CAM300-400-500 sont modèles de table. Les modèles CAM500C-700C-900C sont modèles sur roulettes.

Accessoires : sachets lisses standard et de cuisson en différentes dimensions - imprimante et clavier pour étiqueter les produits.

Optional : barres de soudure additionnelles pour les modèles CAM500C-700C-900C

 Diese Maschinen wurden entwickelt, um die Lagerzeit der Lebensmittel und die Bewahrung seiner organoleptischen Eigenschaften zu verlängern. Was das Vakuumniveau betrifft, wird die höhere Qualität von Kammergeräten universell anerkannt: die Kammermaschinen erlauben ein so hohes Vakuumniveau zu erreichen, dass sie die Vermehrung von Bakterien bei niedriger Temperatur verhindern kann. Edelstahlmöbel - Innere Edelstahlkammer mit abgerundeten Ecken - Plexiglass Glocke - automatische Widereröffnung am Ende des Zyklus - LCD Bedienendfeld mit 20 Arbeitsprogrammen, standard Soft-air System und Selbstreinigung der Pumpe - Schweißbalken mit Kolben ohne Kabeln - Gas System - Busch Pumpe (made in Germany) - standard "Step Vac" und "Extra Vac" Funktionen. Die Modelle CAM300-400-500 sind Tischmaschinen. Die Modelle CAM 500C-700C-900C sind Standmaschinen.

Zubehör: glatte Vakuum- un Kochbeutel in verschiedenen Größen - Drucker und Tastatur zur Etikettierung von Produkten

Optionen: Zusätzliche Schweißbalken für Modelle CAM500C-700C-900C



CAM300



CAM500



CAM700C



MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA CAM TOP



CUPOLA VACUUM PACK MACHINES CAM TOP
MCHINES SOUSVIDE A CLOCHE CAM TOP
VAKUUMIERGERÄTE MIT KAMMER CAM TOP
ENVASADORAS AL VACIO CON CAMPANA CAM TOP
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ CAM TOP

MODELLO MÔDELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CAM300	CAM400	CAM500	CAM500C	CAM700C	CAM900C
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИА	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW	1,1 kW			1,5 kW	2,0 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz			230-400V/3N/50-60Hz		
BARRA SALDANTE BARRE SOUDANTE BARRA SALDADORA	HOT-WELD SEALER VERSCHWEIßSTAB СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	300 mm	400 mm	500 mm		2x700 mm	1x500 mm 1x900 mm
POMPA VUOTO POMPE DE VIDE БОМБА DE VACIO	VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС	8 m ³ /h	18 m ³ /h	20 m ³ /h		40 m ³ /h	63 m ³ /h
DIMENSIONI UTILI CAMERA SIZE CAPACITY OF THE CHAMBER DIMENSIONS UTILES DE LA CHAMBRE KAMMERGRÖSSE DIMENSIONES UTILES DE LA CAMARA ПОЛЕЗНЫЕ РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ		310x350 x190h (mm)	410x450 x220h (mm)	520x520 x220h (mm)		720x570 x220h (mm)	920x570 x220h (mm)
VUOTO MAX OTTENIBILE MAX ACHIEVABLE VACUUM VIDE MAX POSSIBLE MAXIMAL ERZIELBARES VAKUUM МАКСУРОВЕНЬ ВАКУУМА		98 %					
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	410x460 x430h (mm)	510x560 x450h (mm)	610x630 x500h (mm)	610x630 x1050h (mm)	840x680 x1050h (mm)	1040x680 x1050h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	38 Kg	60 Kg	72 Kg	92 Kg	145 Kg	180 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	44 Kg	67 Kg	79 Kg	107 Kg	160 Kg	205 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPAKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		470x550 x680h (mm)	600x650 x680h (mm)	700x700 x720h (mm)	750x650 x1150h (mm)	800x870 x1150 h (mm)	1100x800 x1150h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPAKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,176 m ³	0,265 m ³	0,353 m ³	0,561 m ³	0,800 m ³	1,012 m ³

Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. El profesionalismo y la maximización de la calidad de vacío está universalmente reconocida en el uso de las envasadoras al vacío con campana que permiten crear un nivel de vacío tal que impida la proliferación de bacterias a baja temperatura. Cuerpo de acero inoxidable – cuba interna de acero inoxidable con esquinas redondeadas – tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control LCD con 20 programas almacenables con funciones "limpieza automática del aceite en la bomba" y "SOFT AIR" de serie - soldadura con pistones y barra de sellado desprendible sin cables - arreglo para la inyección del gas inerte - bomba BUSH (hecha en Alemania) - funciones de "step vac" y "extra vac" incluidos. Los modelos CAM300-400-500 son sobremesas. Los modelos CAM500C-700C-900C son con ruedas.

Accesorios: bolsas lisas normales y para cocinar en varios tamaños - impresora y teclado para etiquetar el producto.

Opcionales: barras de sellado adicionales para modelos CAM500C-700C-900C.

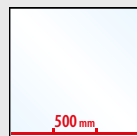
Упаковочные машины, предназначенные для продления срока хранения продуктов питания с сохранением в неизменном виде их органолептических характеристик. Профессионализм и максимальное качество вакуума признаны повсюду при использовании колпаковых вакуумных машин, которые позволяют достигать такой уровень вакуума, который препятствует размножению бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали - внутренняя ёмкость из нержавеющей стали с закруглёнными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки по окончании цикла - панель управления с ЖК-экраном с 20 программами в памяти с функцией «очистка масла в насосе» и «soft air» в серийной комплектации - система сварки поршневая с вынимаемой сварочной планкой без проводов - штуцер для нагнетания инертных газов - насос фирмы BUSH (производства Германии) - функции «step vac» и «extra vacuum» включены. Модели CAM300-400-500 являются настольными. Модели CAM500C-700C-900C расположены на тележке.

Комплектующие: Обычные гладкие пакеты и пакеты для термообработки различных форматов - принтер с клавиатурой для этикетировки продукции.

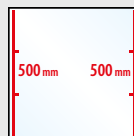
Дополнительно: Дополнительные сварочные планки для моделей CAM500C-700C-900C.

BARRA SALDANTE / HOT-WELD SEALER / BARRE SOUDANTE VERSCHWEIßSTAB / BARRA SALDADORA / СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА

CAM 500C

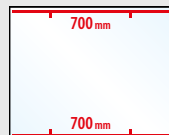


STANDARD

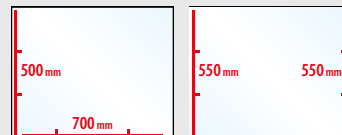


OPTIONAL

CAM 700C

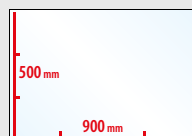


STANDARD

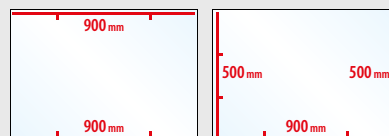


OPTIONAL

CAM 900C



STANDARD



OPTIONAL

Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. La professionalità e la massimizzazione della qualità del vuoto viene universalmente riconosciuto nell'utilizzo di macchine sottovuoto a campana che permettono di creare un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in acciaio inox - vasca interna in acciaio inox con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana - pompa a bagno d'olio DVP.

Accessori: Sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.

Machine to prolong food storage time while keeping the organoleptic characteristics intact. The professionalism and the maximization of vacuum quality is universally recognized with the usage of vacuum packing machines that enable to create a level of vacuum that prevents bacterial proliferation at low temperatures. Stainless steel casing - stainless steel inner tub with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at end of cycle - mono program control panel with possibility to adjust vacuum and sealing percentage - sealing by welding diaphragm - DVP oil pump.

Accessories: Smooth normal bags and cooking bags in various sizes.

Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, en gardant intactes les propriétés organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sacs ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérienne à basse température. Meuble acier inox - cuve à l'intérieure en acier inox - couvercle en plexiglass - ouverture automatique du couvercle à fin du cycle - panneau des commandes mono programme avec possibilité de régler vide et soudure - barre de soudure avec membrane - pompe à huile DVP.

Accessoires : sachets lisses standard et de cuisson en différentes dimensions.

Diese Maschinen wurden entwickelt, um die Lagerzeit der Lebensmittel und die Bewahrung seiner organoleptischen Eigenschaften zu verlängern. Was das Vakuumniveau betrifft, wird die höhere Qualität von Kammergeräten universell anerkannt: die Kammermaschinen erlauben ein so hohes Vakuumniveau zu erreichen, dass sie die Vermehrung von Bakterien verhindern kann. Edelstahlmöbel - Innere Edelstahlkammer mit abgerundeten Ecken - Plexiglass Glocke - automatische Widereröffnung am Ende des Zyklus - Monoprogrammes Bedienendfeld zur Vakuum- und Schweißzeitprogrammierung - Schweißbalken mit Membrane - Ölgeschmierte DVP Pumpe

Zubehör: glatte Vakuum- und Kochbeutel in verschiedenen Größen

Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. El profesionalismo y la maximización de la calidad de vacío está universalmente reconocida en el uso de las envasadoras al vacío con campana que permiten crear un nivel de vacío tal que impida la proliferación de bacterias a baja temperatura. Cuerpo de acero inoxidable - cuba interna de acero inoxidable con esquinas redondeadas - tapa en plexiglas - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control con un solo programa con la posibilidad de ajustar el vacío y la soldadura - barra soldante con membrana - bomba en aceite DVP.

Accesorios: bolsas lisas normales y para cocinar en varios tamaños.

Упаковочные машины, предназначенные для продления срока хранения продуктов питания с сохранением в неизменном виде их органолептических характеристик. Профессиональность и максимальное качество вакуума признаны повсюду при использовании колпаковых вакуумных машин, которые позволяют достигать такой уровень вакуума, который препятствует размножению бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали - внутренняя ёмкость из нержавеющей стали с закруглёнными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки по окончанию цикла - панель управления с одной программой, с возможностью регулировать вакуум и сварку - сварочная планка с мембраной - вакуумный насос с масляной ванной DVP.

Комплектующие: Обычные гладкие пакеты и пакеты для термообработки различных форматов.



CAM300E



CAM350E



CAM400E



MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA CAM ECO


NEW

CUPOLA VACUUM PACK MACHINES CAM ECO
MACHINES SOUSVIDE A CLOCHE CAM ECO
VAKUUMIERGERÄTE MIT KAMMER CAM ECO
ENVASADORAS AL VACIO CON CAMPANA CAM ECO
КОЛПАКОВАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА CAM ECO

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CAM300E	CAM350E	CAM400E	CAM450E
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW	0,85 kW	1,1 kW	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz			
BARRA SALDANTE BARRE SOUDANTE BARRA SALDADORA	HOT-WELD SEALER VERSCHWEIßSTAB СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	300 mm	350 mm	400 mm	450 mm
POMPA VUOTO POMPE DE VIDE BOMBA DE VACIO	VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС	8 m ³ /h	12 m ³ /h	20 m ³ /h	
DIMENSIONI UTILI CAMERA SIZE CAPACITY OF THE CHAMBER DIMENSIONS UTILES DE LA CHAMBRE KAMMERGRÖSSE DIMENSIONES UTILES DE LA CAMARA ПОЛЕЗНЫЕ РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ		310x350x190h (mm)	360x400x190h (mm)	410x450x220h (mm)	460x500x220h (mm)
VUOTO MAX OTTENIBILE MAX ACHIEVABLE VACUUM VIDE MAX POSSIBLE MAXIMAL ERZIELBARES VAKUUM MÁX VACIO МАКС УРОВЕНЬ ВАКУУМА		98 %			
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	410x460x430h (mm)	460x500x430h (mm)	510x560x450h (mm)	560x610x460h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	38 Kg	42 Kg	60 Kg	65 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	44 Kg	48 Kg	67 Kg	72 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		470x550x680h (mm)	600x650x680h (mm)		700x700x720h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,176 m ³	0,265 m ³		0,353 m ³



CAM450E

 Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura.

MSD300P - Carcassa in plastica - elettrovalvola apertura rapida barra - pompa a secco - automatica - digitale - provvista di sensore di regolazione altimetrica.


BAR300P - Robusta carcassa in ABS e acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale.

BAR350 - Carcassa in acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale per saldatura manuale oppure tramite due programmi di lavoro pre-impostati

BAR400 - 500 - Carcassa in acciaio inox - pompa a secco per il modello BAR400, pompa a bagno d'olio per il modello BAR500 - pannello comandi digitale per programmare tempo di saldatura e di vuoto - "start" automatico nell'abbassamento della barra superiore - apertura automatica della barra a fine ciclo.

Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.

Accessori: Sacchetti goffrati in vari formati - rotoli goffrati per ottenere sacchetti della lunghezza desiderata.

 Machine to make longer the storage time and freshness of food products maintaining the organoleptic characteristics intact. By using special vacuum bags or containers, a level of vacuum is created to prevent bacterial proliferation at low temperatures.

MSD300P - Plastic casing - solenoid valve rapid opening of the heat seal bar - dry pump - automatic - digital - provided with a height adjustment sensor.


BAR300P - Robust casing in ABS and stainless steel - dry pump - digital control panel

BAR350 - Stainless steel casing - dry pump - digital control panel for manual sealing or through two pre-set working programs

BAR400 - 500 - Stainless steel casing - dry pump for BAR400 model, oil pump for BAR500 - digital control panel for programming the sealing and vacuum time - automatic "start" in lowering the upper sealing bar - automatic bar opening at end of cycle

All vacuum machines support vacuum in bags or containers complete with specific lids for use.

Accessories: Embossed bags in various sizes - embossed rolls to create vacuum bags of the desired length.

 Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, en gardant intactes les propriétés organoleptiques.

Grâce à l'usage de spéciales sacs ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température.

MSD300P - Corps en plastic - électrovanne d'ouverture rapide de la barre - pompe à sec - automatiques - numériques - munis de capteur de réglage altimétrique.

BAR300P - Meuble robuste en ABS et acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital

BAR350 - meuble acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital pour soudure manuelle, ou bien à travers deux programmes de travail pré-réglés

BAR400-500 -meuble acier inox - pompe à sec pour le modèle BAR400, pompe à huile pour le modèle BAR500- panneau des commandes digitale pour régler temps de soudure et du vide - « start » automatique en baissant la barre supérieure - ouverture automatique de la barre à fin du cycle.

Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques pour l'usage.

Accessoires : sachets goffrés en différentes dimensions - rouleaux goffrés pour obtenir sachets selon la longueur souhaitée.



MSD/300P



BAR300P



BAR300



BAR400



BAR500



MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE BAR

NEW

VACUUM PACK MACHINES BAR
MACHINES SOUS VIDE BARRE DE SOUDURE BAR
VAKUUMIERGERÄTE OHNE KAMMER BAR
ENVASADORAS AL VACIO CON BARRA SOLDANTE BAR
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРНОЙ ПЛАНКОЙ BAR

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MSD300P	BAR300P	BAR350	BAR400	BAR500
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,49 kW	0,45 kW		0,55 kW	0,75 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50Hz			230V/1N/50-60Hz
BARRA SALDANTE BARRE SOUDANTE BARRA SALDADORA	HOT-WELD SEALER VERSCHWEIßSTAB СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	320 mm	300 mm	350 mm	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO POMPE DE VIDE BOMBA DE VACIO	VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС	0,9 m ³ /h	1,2 m ³ /h		2,4 m ³ /h	4,0 m ³ /h
VUOTO MAX OTTENIBILE MAX ACHIEVABLE VACUUM VIDE MAX POSSIBLE MAXIMAL ERZIELBARES VAKUUM MÁX VACÍO МАКС УРОВЕНЬ ВАКУУМА		80 %	85 %			98 %
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	390x310x140h (mm)	320x260x140h (mm)	370x280x170h (mm)	420x280x180h (mm)	520x380x210h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС НЕТТО	4,5 Kg	6 Kg	8 Kg	13 Kg	23 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО	5,5 Kg	7 Kg	9 Kg	14 Kg	24 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		420x350x190h (mm)	420x290x210h (mm)	510x330x245h (mm)	550x365x250h (mm)	610x420x300h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,028 m ³	0,025 m ³	0,040 m ³	0,050 m ³	0,076 m ³

🇩🇪 Diese Maschinen wurden entwickelt, um die Lagerzeit der Lebensmittel und die Bewahrung seiner organoleptischen Eigenschaften zu verlängern. Durch die Verwendung von speziellen Beuteln oder Behältern erzeugt man einen bestimmten Vakuumpegel, die die Vermehrung von Bakterien bei niedriger Temperatur verhindert.

MSD300P - Rahmen aus Plastik - Elektroventil zur schnellen Öffnung der Schweißleiste - Trockenpumpe - automatisch - digital - ausgestattet mit Höheneinstellsensor.

BAR300P - Starke Karkasse in ABS und Edelstahl - Trockenpumpe - Digitales Bedienfeld.

BAR350 - Edelstahlmöbel - Trockenpumpe - Digitales Bedienfeld für manuelles Schweißen oder mit Hilfe von zwei voreingestellten Arbeitsprogrammen.

BAR400 - 500 - Edelstahlmöbel - Trockenpumpe für das BAR400 Modell, Ölgeschmierte Pumpe für BAR500 Modell - Digitales Bedienfeld zur Vakuum- und Schweißzeitprogrammierung und - Automatische Anbahnung als der oberen Schweißbalken abgesenkt wird - automatische Wiedereröffnung am Ende des Zyklus

Alle Vakuummaschinen unterstützen Vakuum im Beutel oder Behältern mit spezifischen Abdeckungen.

Zubehör: geriffelte Vakuumbeutel in verschiedenen Größen - geriffelte Rollen um Taschen der gewünschten Länge zu benutzen.

🇪🇸 Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales crea un nivel de vacío tal que impida la proliferación de bacterias a baja temperatura.

MSD300P - Carcasa de plástico - electroválvula abertura rápida de la barra - bomba a seco - automáticos - digitales - provistos de sensor de regulación altimétrica.

BAR300P - Cuerpo fuerte en ABS y acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital.

BAR350 - Cuerpo de acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital para la soldadura manual o por medio de dos programas de trabajo preestablecidos.

BAR400 - 500 - Cuerpo de acero inoxidable - bomba en seco para el modelo BAR400; bomba con aceite para el modelo BAR500 - panel de control digital para programar el tiempo de soldadura y de vacío - start automático al bajar la barra superior - apertura automática de la barra al final del ciclo.

Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.

Accesorios: bolsas gofradas en varios tamaños - rollos gofrados

🇷🇺 Упаковочные машины, предназначенные для продления срока хранения продуктов питания с сохранением в неизменном виде их organoleptических характеристик. Используя специальные пакеты или контейнеры, достигается такой уровень вакуума, который препятствует размножению бактерий при низкой температуре.

MSD300P - Каркас из пластмассы - электроклапан для быстрого открывания планки - вакуумный насос с сухим уплотнением - автоматическими - цифровыми - оснащены датчиками регулировки Высоты.

BAR300P - Прочный корпус из нержавеющей стали и пластика ABS - вакуумный насос сухого типа - цифровая панель управления


BAR350 - Корпус из нержавеющей стали - вакуумный насос сухого типа - цифровая панель управления для ручной сварки или с помощью двух предварительно заданных программ

BAR400 - 500 - Корпус из нержавеющей стали - вакуумный насос сухого типа для модели BAR400, вакуумный насос с масляной ванной BAR500 - цифровая панель управления для программирования времени сварки и вакуума - автоматический «пуск» при опускании верхней планки - автоматическое открытие планки по окончании цикла

Все вакуумные упаковочные машины поддерживают вакуум в пакетах или ёмкостях с крышками, специально предназначенными для их использования.


Комплекующие: Гофрированные пакеты различных форматов - рулоны из гофрированной пленки для получения пакетов нужной длины.




 L'asciuga lucida posate è realizzata per asciugare e lucidare velocemente posate bagnate, appena uscite dalla lavastoviglie. Grazie alla sinergia della vibrazione della vasca interna e allo sfregamento della polvere di tutolo di mais, le posate escono in meno di un minuto perfettamente asciutte e brillanti, senza macchie di calcare, evitando così la lunga lucidatura manuale.

Realizzata in acciaio inox - dotata di una lampada UV che diminuisce drasticamente la carica batterica presente nelle posate anche dopo il lavaggio - la vasca interna è rivestita con una particolare resina resistente agli urti e certificata ad uso alimentare. Il modello ALP/3000, da banco, è in grado di lucidare circa 50 posate al minuto. L'asciugatura e lucidatura avvengono utilizzando granulato di mais (tutolo), prodotto completamente vegetale, atossico, trattato con particolari agenti antibatterici. Mentre la macchina asciuga e lucida le posate, la lampada UV le sterilizza garantendo così una perfetta igiene.

Accessori: Confezione tutolo di mais da 3,5 kg - confezione prodotto lucida argenteria da 0,5 kg.

 Cutlery dryer-polisher is created to quickly dry and polish wet cutlery straight out of the dishwasher. Thanks to the synergy of the internal tank vibrations and to the friction of the corncob powder, the cutlery comes out perfectly dry and shiny, with no limescale spots, in under a minute thus avoiding lengthy polishing by hand. Made in stainless steel - equipped with a UV lamp that drastically reduces the bacteria present on cutlery after washing - the internal tank is coated with a particular impact-resistant coating which is certified for food use. The ALP/3000 counter model can polish approximately 50 pieces of cutlery a minute. Drying and polishing are done using granulated corncob, a completely plant-based, non-toxic product treated with special antibacterial agents. While the machine dries and polishes the cutlery, the UV lamp sterilises it, guaranteeing perfect hygiene.

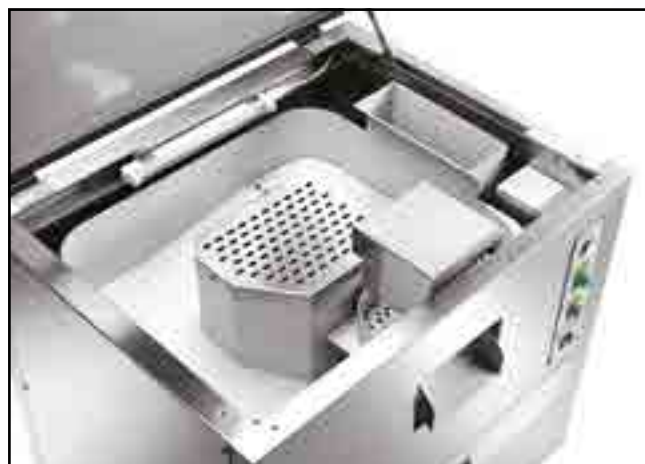
Accessories: 3,5 kg package of corncob - 0,5 kg package of silverware polish.

 La machine à essuyer et polir les couverts est réalisée pour essuyer et polir rapidement les couverts mouillés, tout juste sortis du lave-vaisselle. Grâce à la synergie de la vibration de la cuve interne et au frottement de la poussière de la rafle de maïs, les couverts sortent en moins d'une minute parfaitement secs et brillants, sans taches de calcaire, évitant ainsi le long polissage manuel. Réalisée en acier inox - équipé d'une lampe UV qui diminue drastiquement la charge bactérienne présente dans les couverts, même après le lavage - la cuve interne est revêtue d'une résine particulière résistante aux chocs et certifiée à usage alimentaire. Le modèle ALP/3000, de comptoir, est en mesure de polir environ 50 couverts par minute. L'essuyage et le polissage sont effectués en utilisant du granulé de maïs (jaune), un produit entièrement végétal, non toxique, traité avec des agents antibactériens particuliers. Tandis que la machine essuie et polit les couverts, la lampe UV les stérilise en garantissant ainsi une hygiène parfaite.

Accessoires : Boite de jaune de maïs de 3,5 kg - boite produit pour le polissage de l'argenterie de 0,5 kg.



ALP/3000





ASCIUGA LUCIDA POSATE ALP

ALP CUTLERY DRYER-POLISHER
MACHINES À ESSUYER ET POLIR LES COUVERTS ALP
BESTECKTROCKNER-/POLIERER ALP
SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS ALP
СУШИЛЬНО-ПОЛИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	ALP/3000
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,5 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz
CAPACITÀ TUTOLO MAIS CORNOB CAPACITY CAPACITÉ DE LA RAFLÉ DE MAIS INHALT MAISSPINDEL CAPACIDAD GRANULADO DE MAÍZ ВЕС СЕРДЦЕВИНЫ КУКУРУЗНОГО ПОЧАТКА		1,5 Kg
PRODUZIONE ORARIA (PEZZI) HOURLY PRODUCTION (PIECES) PRODUCTION HORAIRE (PIÈCES) PRODUKTION/STUNDE (TEILE) PRODUCCIÓN HORARIA (PIEZAS) ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ В ЧАС (ШТ.)		3000
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	500x600x400h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	43Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	53Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		550x650x500h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,179 m³

Die Besteckrockner und -polierer ist eine Gerät zum schnellen Trocknen und Polieren von nassem Besteck, das soeben aus dem Geschirrspüler kommt. Dank des Zusammenwirkens der Vibration des internen Behälters mit der Reibung der pulverisierten Maisspindel tritt das Besteck perfekt getrocknet, glänzend und ohne Kalkflecken wieder aus und macht so das lange Polieren von Hand unnötig. Das Gerät bestehen aus rostfreiem Stahl und verfügen über eine UV-Lampe, welche die Bakterien, die sich auch nach der Reinigung auf dem Besteck befinden, drastisch reduziert. Der interne Behälter ist mit einem stoßfesten Spezialharz verkleidet und für Nahrungszwecke zertifiziert. Das Tischmodell ALP/3000 kann circa 50 Besteckteile pro Minute polieren. Trocknen und Polieren erfolgen mithilfe von Maisspindelgranulat, einem vollkommen pflanzlichen und ungiftigen Produkt, das mit speziellen antibakteriellen Stoffen behandelt wird. Während das Gerät das Besteck trocknet und poliert, übernimmt die UV-Lampe dessen Desinfektion und gewährleistet so eine perfekte Hygiene.

Zubehör: Packung Maisspindel zu 3,5 kg - Packung Silberpolitur zu 0,5 kg.


La secadora abrillantadora de cubiertos es realizada para secar y abrillantar rápidamente cubiertos mojados, recién salidos de la lavavajillas. Gracias a la sinergia de la vibración de la cuba interna y al roce del granulado de maíz, los cubiertos salen en menos de un minuto perfectamente secos y brillantes, sin manchas de cal, evitando el largo abrillantado manual. Realizada de acero inoxidable - dotada de lámpara UV que disminuye drásticamente la carga bacteriana presente en los cubiertos incluso después del lavado - la cuba interna está revestida con una resina especial, resistente a los golpes y certificada para uso alimentario. El modelo ALP/3000, de sobremesa, es capaz de abrillantar unos 50 cubiertos al minuto. El secado y el abrillantado se realizan usando granulado de maíz (olote), producto totalmente vegetal, no tóxico, tratado con agentes antibacterianos especiales. Mientras la máquina seca y abrillanta los cubiertos, la lámpara UV los esteriliza garantizando una higiene perfecta.

Accesorios: Envase de granulado de maíz de 3,5 kg - envase de abrillantador para cubiertos de 0,5 kg.

Сушильно-полировочные машины для столовых приборов изготовлены для быстрого высушивания и полирования влажных столовых приборов после их выхода из посудомоечной машины. Благодаря вибрации внутреннего бака и трению кукурузного порошка, столовые приборы менее чем за минуту становятся абсолютно сухими и блестящими, без известковых разводов, тем самым нет необходимости в их длительном полировании вручную. Все машины изготовлены из нержавеющей стали - оснащены УФ-лампой, которая значительно сокращает количество бактерий, присутствующих на столовых приборах даже после мойки - поверхность внутреннего бака покрыта особым сертифицированным пищевым полимером, устойчивым к ударам. Модель ALP/3000 (настольное исполнение) в состоянии отполировать около 50 столовых приборов в минуту. Просушивание и полирование осуществляются при помощи гранулированной кукурузы (сердцевина початка), нетоксичного материала растительного происхождения, прошедшего обработку антибактериальными веществами. Пока машина выполняет осушение и полирование столовых приборов, УФ-лампа выполняет их стерилизацию, гарантируя тем самым гигиеничность процесса.


Комплекующие: Упаковка сердцевины кукурузного початка весом 3,5 кг - упаковка средства для полирования изделий из серебра весом 0,5 кг.



 Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. **ME-SCOLATORE** per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Realizzato interamente in acciaio inox. **FRUSTA** per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc. Realizzata in acciaio inox.


I modelli MX40 e FX40 si differenziano nel tipo di impugnatura. Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm.

Accessori: mescolatori in acciaio inox da 300, 500 e 600 mm di lunghezza.

 An appliance to obtain various food products on the basis of the utensil utilized. **MIXER** to realize minestrone, vegetable purée, sauces, batters, mayonnaise, tomato purée, pesto, etc. Entirely manufactured in stainless steel. **WHIPPER** to obtain whipped cream, custards, omelettes, soufflés, etc. Manufactured in stainless steel.


Models MX40 and FX40 differ only in the type of handle. The MX25 model is only equipped with a 30 cm mixer.

Accessories: stainless steel blenders of 300mm, 500mm and 600mm length.

 Machine pour obtenir différents produits en fonction de l'outil utilisé: **MELANGEUR** pour préparer des minestrone, des purées de légumes, des sauces, des pâtes à frire, des mayonnaises, de la purée de tomate, du pesto, etc. Fabriqué entièrement en acier inox. **FOUET** pour battre la crème fouettée, les crèmes, les omelettes, les soufflés, etc. Fabriqué en acier inox.


Les modèles MX40 et FX40 se distinguent par le type de poignée. Le modèle MX25 n'est équipé que du mélangeur de 30 cm.

Accessoires : mélangeurs en acier inox de 300, 500 et 600 mm de long.

 Maschine zum Erhalt verschiedener Produkte je nach dem verwendeten Werkzeug: **MISCHAGGREGAT** zur Herstellung von Gemüsesuppen, Gemüsepurees, Saucen, Mayonnaise, Tomatenpaste, Pesto usw. Vollständig in Inox-Stahl ausgeführt. **SCHNEEBESEN** zur Herstellung von Schlagsahne, Cremes, Omelettes, Soufflés usw. Ausgeführt in Inox-Stahl.


Die Modelle MX40 und FX40 unterscheiden sich in der Art des Griffes. Das Modell MX25 ist nur mit dem 30cm-Mixer ausgestattet.

Zubehör: Mischaggregate aus Inox-Stahl von 300, 500 und 600 mm Länge.

 Máquina indicada para preparar diferentes productos en función del utensilio empleado: **MEZCLADOR** para realizar menestras, purés de verduras, salsas, masa para rebozar, mayonesas, zumo de tomate, pesto, etc. Fabricado totalmente de acero inoxidable. **BATIDOR** para preparar nata montada, cremas, omelet, soufflé, etc. Fabricado totalmente de acero inoxidable.

Los modelos MX40 y FX40 se diferencian por el tipo de empuñadura. El modelo MX25 posee solamente el mezclador de 30 cm.

Accesorios: Batidores de acero inoxidable de 300, 500 y 600 mm de largo.

 Машина служит для приготовления различной продукции в зависимости от используемых насадок: **СМЕСИТЕЛЬ** для приготовления овощных супов и пюре, соусов, жидкого теста, майонеза, томатной пасты, соуса песто и т.д. Полностью выполнен из нержавеющей стали. **ВЕНЧИК** для приготовления взбитых сливок, кремов, омлетов, суфле и т.д. Выполнен из нержавеющей стали.

Модели MX40 и FX40 отличаются между собой по типу рукоятки. Модель MX25 оснащена только смесителем на 30 см.

Комплектующие: смесители из нержавеющей стали длиной 300, 500 и 600 мм.





MIXER AD IMMERSIONE MX - FX

IMMERSION BLENDER
MIXEUR A IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
MEZCLADOR
ПОГРУЖНОЙ МИКСЕР

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MX/25	MX/40	FX/40
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	250W	400W	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACION	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		
VELOCITÀ MESCOLATORE VITESSE MIXEUR VELOCIDAD MEZCLADOR	MIXER SPEED MISCHERGE SCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ СМЕСИТЕЛЯ	13000 rpm	2500 ÷ 11000 rpm	
VELOCITÀ FRUSTA VITESSE FOUET VELOCIDAD BATIDOR	WHIP SPEED SCHNEEBESEN GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ ВЕНЧИКА		250 ÷ 1500 rpm	
LUNGHEZZA MESCOLATORE LONGUEUR MIXEUR LARGO MEZCLADOR	MIXER LENGTH MISCHERLÄNGE ДЛИНА СМЕСИТЕЛЯ	270 mm	300 mm - 400 mm - 500 mm - 600 mm	
LUNGHEZZA FRUSTA LONGUEUR FOUET LARGO BATIDOR	WHIP LENGTH SCHNEEBESEN LÄNGE ДЛИНА ВЕНЧИКА		350 mm	
LIVELLO MAX DI IMMERSIONE MESCOLATORE MAX MIXER IMMERSION LEVEL NIVEAU MAX D'IMMERSION DU MIXEUR MAXIMALE EINTAUCHTIEFE MISCHER NIVEL MÁX. DE INMERSIÓN MEZCLADOR МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ СМЕСИТЕЛЯ		150 mm	(300mm) 190 mm (400mm) 290 mm (500mm) 390 mm (600mm) 490 mm	
LIVELLO MAX DI IMMERSIONE FRUSTA MAX WHIP IMMERSION LEVEL MAXIMALE EINTAUCHTIEFE SCHNEEBESEN NIVEAU MAX D'IMMERSION DU FOUET NIVEL MÁX. DE INMERSIÓN BATIDOR МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ ВЕНЧИКА			200 mm	
CAPACITÀ VASCA CAPACITE CUVE CAPACIDAD CUBA	HOLDING CAPACITY FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTNER ЕМКОСТЬ ДЕЖИ	30 Lt. lunghezza mescolatore / mixer length 250 mm	60 Lt. lunghezza mescolatore / mixer length 400 mm	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		135x100x600h (mm)	155x120x790h (mm) con mescolatore / with mixer 400 mm 155x120x710h (mm) con frusta / with whip	170x120x740h (mm) con mescolatore / with mixer 400 mm 170x120x660h (mm) con frusta / with whip
PESO MESCOLATORE MIXER WEIGHT POIDS MIXEUR MISCHERGEWICHT PESO MEZCLADOR BEC СМЕСИТЕЛЯ		0,6 Kg	(300mm) 1,2 Kg (400mm) 1,4 Kg (500mm) 1,6 Kg (600mm) 1,8 Kg	
PESO FRUSTA POIDS DU FOUET PESO BATIDOR	WHIP WEIGHT SCHNEEBESEN GEWICHT BEC ВЕНЧИКА		1 Kg	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	2,2 Kg	4,5 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip	4,5 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	3,4 Kg	6 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip	6 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		410x280x170h (mm)	490x390x170h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,020 m ³	0,032 m ³	





COTTURA 🇮🇹

COOKING 🇬🇧

CUISSON 🇫🇷

GAREN 🇩🇪







COCCIÓN 🇪🇸

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 🇷🇺








INDICE


 FORNI ELETTRICI MICROV - MINI	 ELECTRIC OVEN MICROV - MINI	 FOUR ELECTRIQUE MICROV - MINI	 ELEKTROOFEN MICROV - MINI	 HORNO ELÉCTRICO MICROV - MINI	 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ MICROV - MINI	pag. 89
FORNI ELETTRICI FME - FES	ELECTRIC OVENS FME - FES	FOURS ELECTRIQUES FME - FES	ELEKTROÖFEN FME - FES	HORNOS ELÉCTRICOS FME - FES	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ FME - FES	pag. 91
FORNI ELETTRICI FML - FYL	ELECTRIC OVENS FML - FYL	FOURS ELECTRIQUES FML - FYL	ELEKTROÖFEN FML - FYL	HORNOS ELÉCTRICOS FML - FYL	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ FML - FYL	pag. 94
FORNI ELETTRICI FMD	ELECTRIC OVENS FMD	FOURS ELECTRIQUES FMD	ELEKTROÖFEN FMD	HORNOS ELÉCTRICOS FMD	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ FMD	pag. 96
FORNI A GAS FGI	GAS OVENS FGI	FOURS A GAZ FGI	GASÖFEN FGI	HORNOS A GAS FGI	ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ FGI	pag. 98
CAVALLETTI	BASES	CHEVALETS	UNTERGESTELLEN	CABALLETES	СТОЙКИ	pag. 99
CELLE DI LIEVITAZIONE	PROVING CHAMBERS	CELLULES DE LEVAGE DE LA PÂTE	GÄRZELLEN	CELDAS DE FERMENTACIÓN	РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА	pag. 100
CAPPE ASPIRANTI	COOKER HOODS	HOTTES ASPIRANTES	DUNSTABZUGSHAUBEN	CAMPANAS ASPIRADORAS	ВЫТЯЖНЫЕ КОЛПАКИ	pag. 102
FORNETTO PIZZA FP	PIZZA OVEN FP	PETIT FOUR A PIZZA FP	PIZZAOFEN FP	HORNILLO PARA PIZZA FP	ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ FP	pag. 103
FORNI GAS A CONVEZIONE FN	GAS CONVECTION OVENS FN	FOURS AU GAZ A CONVECTION FN	GASKONVEKTIONSÖFEN FN	HORNOS DE CONVECCIÓN A GAS FN	КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ FN	pag. 104
FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE FN	ELECTRIC - CONVECTION OVENS FN	FOURS ÉLECTRIQUES À CONVECTION FN	ELEKTRISCHE HEIßLUFT ÖFEN FN	HORNOS ELÉCTRICOS DE CONVECCIÓN FN	ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ FN	pag. 105
FORNI START	START OVENS	FOURS START	START ÖFEN	HORNOS START	ПЕЧИ ЗАПУСК	pag. 106
FORNI TOP MECCANICI	MECHANICAL TOP OVENS	FOURS TOP MÉCANIQUES	MECHANISCHE TOP ÖFEN	HORNOS TOP MECÁNICOS	ПЕРЕДОВЫЕ МЕХАНИЧЕСКИЕ ПЕЧИ	pag. 107
FORNI TOP DIGITALI	DIGITAL TOP OVENS	FOURS TOP NUMÉRIQUES	DIGITALE TOP ÖFEN	HORNOS TOP DIGITALES	ПЕРЕДОВЫЕ ЦИФРОВЫЕ ПЕЧИ	pag. 109
FORNI COMPACT	COMPACT OVENS	FOURS COMPACT	KOMPAKTÖFEN	HORNOS COMPACT	КОМПАКТНЫЕ ПЕЧИ	pag. 111
ARMADI RISCALDATI LIEVITATORI	HEATED CABINETS RISING CABINETS	ARMOIRES CHAUFFÉES CELLULES DE LEVAGE	ERWÄRMTE SCHRÄNKE GÄRSCHRÄNKE	ARMARIOS CALEFACTORES FERMENTADORES	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ШКАФЫ РАСТОИЧНЫЕ КАМЕРЫ	pag. 114
SUPPORTI FORNI	OVEN SUPPORTS	SUPPORTS FOURS	TRÄGER FÜR DIE ÖFEN	SOPORTES PARA HORNOS	ДЕРЖАТЕЛИ ПЕЧЕЙ	pag. 116
ACCESSORI	ACCESSORIES	ACCESSOIRES	ZUBEHÖR	ACCESORIOS	КОМПЛЕКТУЮЩИЕ	pag. 117
CAPPE A CONDENSAZIONE	CONDENSATE HOOD	HOTTE À CONDENSATION	VERFLÜSSIGUNGSHAUBE	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	ВЫТЯЖКА С СИСТЕМОЙ КОНДЕНСАЦИИ	pag. 118
FORNI A MICROONDE SAMSUNG	SAMSUNG MICROWAVE OVENS	FOURS A MICRO-ONDES SAMSUNG	MIKROWELLEN SAMSUNG	HORNOS DE MICROONDAS SAMSUNG	МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ SAMSUNG	pag. 119
FORNI A MICROONDE PANASONIC	PANASONIC MICROWAVE OVENS	FOURS A MICRO-ONDES PANASONIC	MIKROWELLE PANASONIC	HORNOS DE MICROONDAS PANASONIC	МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ PANASONIC	pag. 120
GRIGLIE A PIETRA LAVICA GL	LAVA STONE GRILLS GL	GRILS A PIERRE LAVIQUE GL	LAVASTEIN GRILL GL	PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA GL	ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ GL	pag. 121
GRIGLIE A PIETRA LAVICA B	LAVA ROCK GRILLS B	GRILS A PIERRE LAVIQUE B	LAVASTEINROST B	PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA B	ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ B	pag. 123
GRIGLIE COMBI-ACQUA GW	GW WATER GRILL	GRILLE EAU GW	WASSERGRILL GW	PARRILLA AGUA GW	ВОДЯНОЙ ГРИЛЬ GW	pag. 125
FRY TOP ELETTRICI	ELECTRIC FRY TOPS	FRY TOP ELECTRIQUES	ELEKTRISCHE FRY TOPS	FRY TOP ELÉCTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	pag. 127
FRY TOP A GAS	GAS FRY TOP	FRY TOP A GAZ	GAS FRY TOP	FRY TOP A GAS	ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	pag. 129
BRASIERE	BRAISING PAN	BRAISIÈRES	BRÄTER	MÁQUINA PARA ESTOFADOS	УНИВЕРСАЛЬНЫЕ СКОВРОДЫ С ОПОРОКЛЫВАЮЩИМСЯ ПОДДОНОМ	pag. 131
GYROS ELETTRICI	ELECTRIC GYROS	GYROS ELECTRIQUES	GYROS ELETTRICI	GYROS ELÉTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ	pag. 132
GYROS A GAS	GAS GYROS	GYROS AU GAZ	GYROSGAS	GYROS A GAS	ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ	pag. 135
SALAMANDRE	SALAMANDERS	SALAMANDRE	SALAMANDER-GRILLS	SALAMANDRAS	САЛАМАНДР-ГРИЛЬ	pag. 139
FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 4 A 10 LITRI	4 TO 10 LT ELECTRIC FRYERS	FRITEUSES ELECTRIQUES DE 4 A 10 L.	ELEKTROFRITTEUSEN VON 4 BIS 10 LT.	FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 4 A 10 l	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 4 - 10 Л.	pag. 141
FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 13 A 25 LITRI	13 TO 25 LT ELECTRIC FRYERS	FRITEUSES ELECTRIQUES DE 13 A 25 L.	ELEKTROFRITTEUSEN VON 13 BIS 25 LT.	FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 13 A 25 l	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 13 - 25 Л.	pag. 144
FRIGGITRICI A GAS	GAS FRYERS	FRITEUSES A GAZ	GASFRITTEUSEN	FREIDORAS A GAS	ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ	pag. 148
CUOCIPASTA ELETTRICI	ELECTRIC PASTA COOKERS	CUISEURS DE PATES ELECTRIQUES	ELEKTRONUDELKOCHER	COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ	pag. 152
CUOCIPASTA A GAS	GAS PASTA COOKERS	CUISEUR DE PATES AU GAZ	GASNUDELKOCHER	COCEDORES DE PASTA A GAS	ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ	pag. 155
COTTURA SOUS-VIDE	ELECTIC SOUD VIDE	SOUS VIDE ELECTRIQUES	ELEKTRO SOUS VIDE	SOUS VIDE ELECTRICOS	СУ СМОТРИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	pag. 158
CUCINE	KITCHENS RANGES	CUISINIÈRES	HERDE	COCINAS	ПЛИТЫ	pag. 160





 Forno elettrico professionale per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 3 termostati per modello MINI - 2 termostati per modello MICROV 1C - 4 termostati per modello MICROV 2C. Porte con vetro di ispezione in pirex (a richiesta con porta cieca). A richiesta per modello MICROV 1C: altezza camera 18 o 22 cm. Il modello con camera da 22 cm è dotato di luce e pirometro.

 Professional electric pizza, bread oven. Stainless steel frontal lining - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining- 3 thermostats for mod. MINI, 2 thermostats for mod. MICROV 1C and 4 thermostats for mod. MICROV 2C. Doors with Pirex inspection glass (with blind door on request). On request for MICROV 1C model: chamber height 18 or 22 cm. The model with 22 cm chamber is equipped with a light and pyrometer.

 Four électrique professionnel pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - 3 thermostats pour mod. MINI, 2 thermostats pour mod. MICROV 1C et 4 thermostats mod. MICROV 2C. Portes à vitre d'inspection en pyrex (sur demande avec porte sans vitre). Sur demande pour modèle MICROV 1C : hauteur de la chambre 18 ou 22 cm Le modèle à chambre de 22 cm est équipé d'un éclairage et d'un pyromètre.

 Profi-Elektroofen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - 3 Thermostate für das Mod. MINI, 2 Thermostate für das Mod. MICROV 1C und 4 Thermostate für das Mod. MICROV 2C. Türen mit Sichtfenster aus Pyrex (auf Anfrage mit fensterloser Tür) Auf Anfrage für Modell MICROV 1C: Kammerhöhe 18 oder 22 cm. Das Modell mit Kammerhöhe 22 cm ist mit Licht und Pyrometer ausgestattet.

 Horno eléctrico profesional para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - 3 termostatos para mod. MINI, 2 termostatos para mod. MICROV 1C y 4 termostatos para mod. MICROV 2C. Puertas con vidrio pirex de inspección (a petición con puerta ciega). A petición para modelo MICROV 1C: altura cámara 18 ó 22 cm. El modelo con cámara de 22 cm está provisto de luz y pirómetro.

 Профессиональная электрическая печь для выпечки пиццы, лепешек и т.п. Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, 3 термостата для мод. MINI, 2 термостата для мод. MICROV 1C и 4 термостата для мод. MICROV 2C. Дверки со смотровым стеклом пирекс (по запросу поставляются глухие дверки) По запросу для модели MICROV 1C: высота камеры 18 или 22 см. Модель с камерой в 22 см оборудована подсветкой и пирометром.



MICROV 1C - A RICHIESTA / ON REQUEST



MICROV C22



MICROV 2C



FORNI ELETTRICI MICROV E MINI


ELECTRIC OVENS
FOURS ELECTRIQUES
ELEKTROÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ


MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MICROV 1C MICRO 1C	MICROV C18	MICROV C22	MICROV 2C MICRO 2C	MINI
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2,2 kW			4,4 kW	6 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz			230V/1N/50-60Hz 230-400V/3-3N/50-60Hz	
ASSORBIMENTO ALIMENTATION ALIMENTACIÓN	CURRENT NETZSPANNUNG ПОГЛОЩЕНИЕ	9,5A			19A (230V/1N) 9,6A (400V/3N)	27A (230V/1N) 9A (400V/3N)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 ÷ 500 °C				
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		405x405 x110h (mm)	405x405 x180h (mm)	405x405 x220h (mm)	405x405 x110h (mm) x 2	500x500 x110h (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	555x460 x290h (mm)	555x460 x360h (mm)	600x560 x400h (mm)	555x460 x530h (mm)	780x600 x530h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	27 Kg	29 Kg	33 Kg	54 Kg	66 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	35 Kg	34 Kg	40 Kg	63 Kg	79 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		620x620 x450h (mm)	610x610 x500h (mm)	630x610 x540h (mm)	620x620 x690h (mm)	850x820 x690h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,173 m ³	0,186 m ³	0,208 m ³	0,265 m ³	0,481 m ³





MINI





 Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc - rivestimento frontale inox o rustico, solo inox per modelli FES - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri solo per modelli FME - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

 Professional electric pizza, bread ovens - stainless steel or rustic frontal lining, only stainless steel for mod. FES - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining - doors with Pirex inspection glass - pyrometers only for mod. FME - interior lighting - 2 thermostats per chamber.

 Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. - revêtement frontal en inox ou rustique, uniquement inox pour mod. FES - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres uniquement pour mod. FME - éclairage interne - 2 thermostats par chambre.

 Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. - Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal, nur Edelstahl für Mod. FES - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer nur für Mod. FME - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Kammer.

 Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. - revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico, sólo de acero inoxidable para mod. FES - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - pirómetros sólo para el mod. FME - iluminación interior - 2 termostatos en cada cámara.

 Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Облицовка из нержавеющей стали или "под старину", только нержавеющая сталь для мод. FES, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пирометры только для мод. FME, внутренняя подсветка, 2 термостата для каждой камеры.



FME/4+4



FME/4



FORNI ELETTRICI FME - FES

ELECTRIC OVENS
FOURS ELECTRIQUES
ELEKTROÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FME/4	FME/4+4	FME/6	FME/6+6	FMEW/6	FMEW/6+6
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	4,2 kW	8,4 kW	7,2 kW	14,4 kW	6,4 kW	12,8 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ		230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz					
ASSORBIMENTO CURRENT ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ		20A - 7A (230V/1N) (400V/3N)	40A - 15A (230V/1N) (400V/3N)	30A - 10A (230V/1N) (400V/3N)	63A - 21A (230V/1N) (400V/3N)	28A - 10A (230V/1N) (400V/3N)	55A - 19A (230V/1N) (400V/3N)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 ÷ 500 °C					
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		610x610x 140h (mm)	610x610x 140h (mm) x2	610x910x 140h (mm)	610x910x 140h (mm) x2	910x610x 140h (mm)	910x610x 140h (mm) x2
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	900x735 x420h (mm)	900x735 x750h (mm)	900x1020 x420h (mm)	900x1020 x750h (mm)	1150x820 x420h (mm)	1150x820 x750h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	66 Kg	114 Kg	85 Kg	150 Kg	100 Kg	185 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	86 Kg	139 Kg	110 Kg	179 Kg	125 Kg	210 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1000x960 x570h (mm)	1000x960 x920h (mm)	1210x960 x570h (mm)	1210x960 x920h (mm)	1250x960 x570h (mm)	1250x960 x920h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,547 m ³	0,883 m ³	0,669 m ³	1,068 m ³	0,684 m ³	1,104m ³




FES/4





MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FME/9	FME/9+9	FES/4	FES/4+4	FES/6	FES/6+6
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИА	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	9,6 kW	19,2 kW	4,2 kW	8,4 kW	7,2 kW	14,4 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ		230V/1N/ 50-60Hz 230-400V/3-3N/ 50-60Hz	230-400V/ 3-3N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz			
ASSORBIMENTO CURRENT ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ		42A - 16A (230V/1N) (400V/3N)	33A (400V/3N)	20A - 7A (230V/1N) (400V/3N)	40A - 15A (230V/1N) (400V/3N)	30A - 10A (230V/1N) (400V/3N)	63A - 21A (230V/1N) (400V/3N)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAIL BEITSTEMPERATUR TEMPERATURA DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 ÷ 500 °C					
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		910x910 x140h (mm)	910x910 x140h (mm) x2	660x660 x140h (mm)	660x660 x140h (mm) x2	660x995 x140h (mm)	660x995 x140h (mm) x2
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	1150x1020 x420h (mm)	1150x1020 x750h (mm)	900x785 x420h (mm)	900x785 x750h (mm)	900x1080 x420h (mm)	900x1080 x750h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	115 Kg	252 Kg	73 Kg	123 Kg	93 Kg	159 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	145 Kg	275 Kg	85 Kg	136 Kg	106 Kg	174 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1210x1210 x570h (mm)	1210x1210 x920h (mm)	990x960 x580h (mm)	990x960 x930h (mm)	1200x960 x580h (mm)	1200x960 x930h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,835 m ³	1,347 m ³	0,551 m ³	0,883 m ³	0,668 m ³	1,071 m ³





FES/4+4


 Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc - rivestimento frontale inox o rustico, solo inox per modelli FYL - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri solo per modelli FML - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

 Professional electric pizza, bread ovens - stainless steel or rustic frontal lining, only stainless steel for mod. FYL - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining - doors with Pirex inspection glass - pyrometers only for mod. FML - interior lighting - 2 thermostats per chamber.

 Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. - revêtement frontal en inox ou rustique, uniquement inox pour mod. FYL - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres uniquement pour mod. FML - éclairage interne - 2 thermostats par chambre.

 Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw - Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal, nur Edelstahl für Mod. FYL - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer nur für Mod. FML - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Kammer.

 Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. - revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico, sólo de acero inoxidable para mod. FYL - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - pirómetros sólo para el mod. FML - iluminación interior - 2 termostatos en cada cámara.

 Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Облицовка из нержавеющей стали или "под старину", только нержавеющая сталь для мод. FYL, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пиromетры только для мод. FML, внутренняя подсветка, 2 термостата для каждой камеры.



FML/4




FML/6+6





MODELLO MÔDELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FML/4 FYL/4	FML/4+4 FYL/4+4	FML/6 FYL/6	FML/6+6 FYL/6+6	FMLW/6	FMLW/6+6	FML/9	FML/9+9
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИА	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	6 kW	12 kW	9 kW	18 kW	9 kW	18 kW	13,2 kW	26,4 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ	ASSORBIMENTO CURRENT ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz							230-400V/ 3-3N/ 50-60Hz
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAIL BEITSTEMPERATUR TEMPERATURA DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 ÷ 500 °C							
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		720x 720x 140h (mm)	720x 720x 140h (mm) x2	720x 1080x 140h (mm)	720x 1080x 140h (mm) x2	1080x 720x 140h (mm)	1080x 720x 140h (mm) x2	1080x 1080x 140h (mm)	1080x 1080x 140h (mm) x2
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	1010x850x 420h (mm)	1010x850x 750h (mm)	1010x1210x 420h (mm)	1010x1210x 750h (mm)	1370x850x 420h (mm)	1370x850x 750h (mm)	1370x1210x 420h (mm)	1370x1210x 750h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO	86 Kg	146 Kg	116 Kg	200 Kg	130 Kg	215 Kg	170 Kg	350 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES BRUTTO	108 Kg	173 Kg	143 Kg	231 Kg	155 Kg	240 Kg	190 Kg	370 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1090x 1040x 570h (mm)	1090x 1040x 920h (mm)	1090x 1400x 570h (mm)	1090x 1400x 920h (mm)	1450x 1040x 570h (mm)	1450x 1040x 920h (mm)	1450x 1400x 570h (mm)	1450x 1400x 920h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,657m ³	1,032m ³	0,885m ³	1,389m ³	0,860m ³	1,387m ³	1,198m ³	1,827m ³





FYL/4+4


 Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna.

 Professional electric pizza, bread ovens. Stainless steel frontal lining - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by rock wool - doors with Pirex inspection glass - pyrometers - interior lighting.

 Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableaux de commandes numériques - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur.

 Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox - Garkammer innen hitzebeständig - Digitalbedientafel - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer - Innenbeleuchtung.

 Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción completamente de material refractario - panel de mando digital - aislamiento térmico con revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - pirómetros - iluminación interior.

 Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, пекарная камера полностью выполнена из огнеупорного материала, цифровая панель управления, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пирометры, внутренняя подсветка.



FMDW/6+6



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FMD/4	FMD/4+4	FMD/6	FMD/6+6	FMDW/6	FMDW/6+6	FMD/9	FMD/9+9	
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИА	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	6 kW	12 kW	9 kW	18 kW	9 kW	18 kW	13,2 kW	26,4 kW	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz							400V/3N 50-60Hz	
ASSORBIMENTO CURRENT ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ		27A - 9A (230V/1N) (400V/3N)	54A - 18A (230V/1N) (400V/3N)	36A - 12A (230V/1N) (400V/3N)	72A - 24A (230V/1N) (400V/3N)	36A - 12A (230V/1N) (400V/3N)	72A - 24A (230V/1N) (400V/3N)	60A - 20A (230V/1N) (400V/3N)	40A (400V/3N)	
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATURA DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0 ÷ 400 °C								
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		720x 720x 140h (mm)	720x 720x 140h (mm) x2	720x 1080x 140h (mm)	720x 1080x 140h (mm) x2	1080x 720x 140h (mm)	1080x 720x 140h (mm) x2	1080x 1080x 140h (mm)	1080x 1080x 140h (mm) x2	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	1150x850x 420h (mm)	1150x850x 750h (mm)	1150x1210x 420h (mm)	1150x1210x 750h (mm)	1520x850x 420h (mm)	1520x850x 750h (mm)	1520x1210x 420h (mm)	1520x1210x 750h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	135 Kg	235 Kg	195 Kg	350 Kg	200 Kg	365 Kg	225 Kg	465 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	157 Kg	262 Kg	222 Kg	377 Kg	225 Kg	390 Kg	275 Kg	485 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1250x 1040x 570h (mm)	1250x 1040x 920h (mm)	1250x 1400x 570h (mm)	1250x 1400x 920h (mm)	1650x 1040x 570h (mm)	1650x 1040x 920h (mm)	1650x 1400x 570h (mm)	1650x 1400x 920h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,741 m ³	1,196 m ³	0,998 m ³	1,610 m ³	0,978 m ³	1,579 m ³	1,317 m ³	2,123 m ³	



FMDW/6+6 APERTO / OPEN



FORNI A GAS FGI

GAS OVENS
FOURS A GAZ
GASÖFEN
HORNOS A GAS
ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ

MODELLO MÓDELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FGI/4	FGI/6	FGI/9
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИА	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	13,9 kW	18 kW	24,5 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		
CALORIE CALORIES КАЛОРИАС	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	11.954 kcal/h 47.437 BTU/h	15.480 kcal/h 61.429 BTU/h	21.070 kcal/h 83.611 BTU/h
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА		G20 = 1,470 m³/h G25 = 1,710 m³/h	G20 = 1,904 m³/h G25 = 2,215 m³/h	G20 = 2,592 m³/h G25 = 3,015 m³/h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		G30/G31 = 1,087 kg/h	G30/G31 = 1,408 kg/h	G30/G31 = 1,917 kg/h
ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	3/4" G		
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	N° 4		N° 6
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0 ÷ 450 °C		
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		620x 620x 155h (mm)	620x 920x 155h (mm)	920x 920x 155h (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		1000x 840x 470h (mm)	1000x 1140x 470h (mm)	1300x 1140x 470h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BES NETTO	112 Kg	141 Kg	179 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО	129 Kg	162 Kg	201 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1060x 1030x 640h (mm)	1330x 1060x 640h (mm)	1380x 1310x 640h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,699 m³	0,902 m³	1,157 m³

Forni a gas professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L - illuminazione interna - termostato digitale.

Accessori: Raccordo antivento per migliorare la combustione - raccordo sovrapposizione 2 forni.

Professional gas pizza, bread ovens. Stainless steel frontal lining - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool - doors with Pirex inspection glass - piezoelectric ignition - Methane gas power, L.P.G. kit supplied - interior lighting - digital thermostat.

Accessories: Wind coupling to improve combustion - 2 oven stacking coupling.

Fours à gaz professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - allumage par piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit GPL - éclairage intérieur - thermostat numérique.

Accessoires : Raccord anti-refouleur pour améliorer la combustion - raccord de superposition de 2 fours.

Profi-Gasöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - piezoelektrische Einschaltung - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - Innenbeleuchtung - digitales thermostat.

Zubehör: Winddichtes Verbindungsstück zur Verbesserung der Verbrennung - Verbindungsstück zum Übereinanderstellen von 2 Öfen.

Hornos a gas profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - encendido con piezoeléctrico - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - iluminación interior - termostato digital.

Accesorios: Acople anti-viento para mejorar la combustión - acople superposición 2 hornos.

Профессиональные газовые печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п. Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, внутренняя подсветка, цифровой термостат.

Комплекующие: Соединение с защитой против ветра для улучшения сгорания - соединение для вертикального размещения 2 печей.



FGI/6



RSP01




RAV01




MODELLO MODEL MODELE MODELL MODELO МОДЕЛЬ	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ	PESO NETTO NET WEIGHT POIDS NET NETTOGE WICHT PESO NETO ВЕС ЧЕТТО	PESO LORDO GROSS WEIGHT POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT PESO BRUTO ВЕС БРУТТО	DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ
MINI	780x600x980h (mm)	26 Kg	27 Kg	790x610x130h (mm)	0,063 m ³
FME 4	900x735x980h (mm)	30 Kg	31 Kg	910x750x130h (mm)	0,088 m ³
FME 4+4	900x735x850h (mm)	30 Kg	31 Kg	910x750x130h (mm)	0,088 m ³
FME 6	900x1020x980h (mm)	38 Kg	39 Kg	910x1030x130h (mm)	0,122 m ³
FME 6+6	900x1020x850h (mm)	38 Kg	39 Kg	910x1030x130h (mm)	0,122 m ³
FES 4	900x785x980h (mm)	33 Kg	34 Kg	740x890x130h (mm)	0,085 m ³
FES 4+4	900x785x850h (mm)	31 Kg	32 Kg	740x890x130h (mm)	0,085 m ³
FES 6	900x1080x980h (mm)	41 Kg	42 Kg	1020x890x130h (mm)	0,118 m ³
FES 6+6	900x1080x850h (mm)	39 Kg	40 Kg	1020x890x130h (mm)	0,118 m ³
FMEW6	1150x735x980h (mm)	39 Kg	40 Kg	1160x750x130h (mm)	0,113 m ³
FMEW6+6	1150x735x850h (mm)	39 Kg	40 Kg	1160x750x130h (mm)	0,113 m ³
FME9	1150x1020x980h (mm)	47 Kg	48 Kg	1160x1030x130h (mm)	0,155 m ³
FME9+9	1150x1020x850h (mm)	47 Kg	48 Kg	1160x1030x130h (mm)	0,155 m ³
FML/FYL/FMD 4	1010x850x980h (mm)	39 Kg	40 Kg	1020x860x130h (mm)	0,114 m ³
FML/FYL/FMD 4+4	1010x850x850h (mm)	39 Kg	40 Kg	1020x860x130h (mm)	0,114 m ³
FML/FYL/FMD 6	1010x1210x980h (mm)	48 Kg	49 Kg	1020x1220x130h (mm)	0,162 m ³
FML/FYL/FMD 6+6	1010x1210x850h (mm)	48 Kg	49 Kg	1020x1220x130h (mm)	0,162 m ³
FMLW/FMDW6	1370x850x980h (mm)	45 Kg	46 Kg	1380x860x130h (mm)	0,154 m ³
FMLW/FMDW6+6	1370x850x850h (mm)	45 Kg	46 Kg	1380x860x130h (mm)	0,154 m ³
FML/FMD9	1370x1210x980h (mm)	63 Kg	64 Kg	1380x1220x130h (mm)	0,219 m ³
FML/FMD9+9	1370x1210x850h (mm)	63 Kg	64 Kg	1380x1220x130h (mm)	0,219 m ³
FGI4	1000x840x1000h (mm)	34 Kg	35 Kg	1020x770x130h (mm)	0,102 m ³
FGI6	1000x1140x1000h (mm)	42 Kg	43 Kg	1020x1070x130h (mm)	0,142 m ³
FGI9	1300x1140x1000h (mm)	52 Kg	53 Kg	1310x1070x130h (mm)	0,182 m ³




 Cella di lievitazione per forni pizza in lamiera verniciata di nero. Utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.


Accessori: Riscaldatore - portateglie 60x40 cm (mod. MINI 48x48 cm) - kit ruote.

 Proving chamber for pizza ovens in black sheet metal. They can be used as oven supports in alternative to stands.


Accessories: Heater - rack supports 60x40 cm (mod. MINI 48x48 cm) - wheels.

 Cellules de levage de la pâte pour fours à pizzas en tôle peinte en noir. Utilisables comme supports pour les fours, en alternative aux chevalets.


Accessoires : Réchauffeur - porte-plaques 60x40 cm (mod. MINI 48x48 cm) - kit de roues.

 Gärzellen für Pizzaöfen aus schwarz lackiertem Blech. Als Alternative zu den Gestellen, als Träger für die Öfen einsetzbar.

Zubehör: Wärmer - Backformhalter 60x40 cm (mod. MINI 48x48 cm) - Räder-satz.

 Celdas de levitación para hornos para pizzas en placa barnizada de negro. Utilizables como soportes para los hornos como alternativa a los caballetes.

Accesorios: Calentador - portabandejas 60x40 cm (mod. MINI 48x48 cm) - kit de ruedas.

 Растоечные камеры для печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.

Комплектующие: Подогреватель - держатель противней 60x40 см (mod. MINI 48x48 см) - комплект колес.







MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO МОДЕЛЬ	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ	PESO NETTO NET WEIGHT POIDS NET NETTOGE WICHT PESO NETO ВЕС НЕТТО	PESO LORDO GROSS WEIGHT POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT PESO BRUTO ВЕС БРУТТО	DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ	N° TEGLIE N° RACKS N° PLAQUES ANZ. BACKFORMEN N° BANDEJAS КОЛ-ВО ПРОТИВНЕЙ
MINI	780x605x980h (mm)	50 Kg* / 52 Kg**	60 Kg* / 62 Kg**	850x810x980h (mm)	0,670 m ³	9* / 11**
FME 4	900x740x980h (mm)	60 Kg* / 62 Kg**	74 Kg* / 76 Kg**	990x960x1130h (mm)	1,070 m ³	9* / 11**
FME 4+4	900x740x850h (mm)	55 Kg* / 56 Kg**	69 Kg* / 70 Kg**	990x960x980h (mm)	0,930 m ³	7* / 9**
FME 6	900x1025x980h (mm)	71 Kg* / 75 Kg**	87 Kg* / 91 Kg**	1200x960x1130h (mm)	1,300 m ³	9* / 11**
FME 6+6	900x1025x850h (mm)	63 Kg* / 67 Kg**	79 Kg* / 83 Kg**	1200x960x980h (mm)	1,300 m ³	7* / 9**
FES 4	900x790x980h (mm)	62 Kg* / 64 Kg**	76 Kg* / 78 Kg**	990x960x1130h (mm)	1,073 m ³	9* / 11**
FES 4+4	900x790x850h (mm)	57 Kg* / 58 Kg**	71 Kg* / 72 Kg**	990x960x980h (mm)	0,931 m ³	7* / 9**
FES 6	900x1085x980h (mm)	73 Kg* / 77 Kg**	89 Kg* / 93 Kg**	1200x960x1130h (mm)	1,301 m ³	9* / 11**
FES 6+6	900x1085x850h (mm)	65 Kg* / 69 Kg**	81 Kg* / 85 Kg**	1200x960x980h (mm)	1,128 m ³	7* / 9**
FMEW6	1150x740x980h (mm)	69 Kg* / 73 Kg**	85 Kg* / 89 Kg**	1200x960x1130h (mm)	1,300 m ³	9* / 11**
FMEW6+6	1150x740x850h (mm)	62 Kg* / 65 Kg**	78 Kg* / 81 Kg**	1200x960x980h (mm)	1,130 m ³	7* / 9**
FME9	1150x1025x980h (mm)	82 Kg* / 88 Kg**	105 Kg* / 111 Kg**	1200x1200x1130h (mm)	1,630 m ³	9* / 11**
FME9+9	1150x1025x850h (mm)	74 Kg* / 78 Kg**	97 Kg* / 101 Kg**	1200x1200x980h (mm)	1,410 m ³	7* / 9**
FML/FYL/FMD 4	1010x855x980h (mm)	69 Kg* / 72 Kg**	85 Kg* / 88 Kg**	1090x1040x1130h (mm)	1,280 m ³	9* / 11**
FML/FYL/FMD 4+4	1010x855x850h (mm)	64 Kg* / 65 Kg**	80 Kg* / 81 Kg**	1090x1040x980h (mm)	1,140 m ³	7* / 9**
FML/FYL/FMD 6	1010x1215x980h (mm)	85 Kg* / 90 Kg**	103 Kg* / 108 Kg**	1400x1090x1130h (mm)	1,280 m ³	9* / 11**
FML/FYL/FMD 6+6	1010x1215x850h (mm)	78 Kg* / 81 Kg**	96 Kg* / 99 Kg**	1400x1090x980h (mm)	1,500 m ³	7* / 9**
FMLW/FMDW6	1370x855x980h (mm)	84 Kg* / 89 Kg**	102 Kg* / 107 Kg**	1400x1090x1130h (mm)	1,720 m ³	9* / 11**
FMLW/FMDW6+6	1370x855x850h (mm)	77 Kg* / 80 Kg**	95 Kg* / 98 Kg**	1400x1090x980h (mm)	1,500 m ³	7* / 9**
FML/FMD9	1370x1215x980h (mm)	104 Kg* / 110 Kg**	127 Kg* / 133 Kg**	1400x1400x1130h (mm)	2,210 m ³	9* / 11**
FML/FMD9+9	1370x1215x850h (mm)	96 Kg* / 100 Kg**	119 Kg* / 123 Kg**	1400x1400x980h (mm)	1,920 m ³	7* / 9**
FGI4	1000x845x1000h (mm)	67 Kg* / 70 Kg**	83 Kg* / 86 Kg**	1090x1040x1130h (mm)	1,280 m ³	9* / 11**
FGI6	1000x1145x1000h (mm)	79 Kg* / 83 Kg**	96 Kg* / 100 Kg**	1340x1070x1130h (mm)	1,620 m ³	9* / 11**
FGI9	1300x1145x1000h (mm)	91 Kg* / 96 Kg**	111 Kg* / 116 Kg**	1370x1340x1130h (mm)	2,070 m ³	9* / 11**


* CON RUOTE / WITH WHEELS / AVEC ROUES / MIT RÄDERN / CON RUEDAS / С КОЛЕСАМИ
** SENZA RUOTE / WITHOUT WHEELS / SANS ROUES / OHNE RÄDER / SIN RUEDAS / БЕЗ КОЛЕС


FORNO CON CAPPA ASPIRANTE
OVEN WITH COOKER HOOD


FORNO CON CAPPA ASPIRANTE CON FILTRO CARBONI ATTIVI
OVEN WITH ACTIVE CARBON FILTER COOKER HOOD



 Le cappe aspiranti sono disponibili per tutti i modelli di forni elettrici (esclusi modelli MICRO, MINI e FES). Di facile installazione, prevedono una motorizzazione con tre velocità di aspirazione. Grazie all'accessorio filtro con carbone attivo è possibile utilizzarla anche senza collegarla alla canna fumaria.

 Oven cooker hoods are available for all models of electric ovens (except for the series MICRO, MINI and FES). Easy to install, they are provided with a three speeds suction motor. Thanks to the active carbon filter, it is possible to use them without being connected to the chimney flue.

 Les hottes aspirantes sont disponibles pour tous les modèles de fours électriques (à l'exception des séries MICRO, MINI et FES). Faciles à installer, elles sont dotées d'une motorisation à trois vitesses d'aspiration. Grâce au filtre accessoire à carbone actif, il est possible de l'utiliser sans la raccorder au conduit de la cheminée.

 Die Dunstabzugshauben sind für alle Elektrobacköfen (ausgenommen Serie MICRO, MINI und FES) verfügbar. Sie sind einfach zu installieren und bieten einen Motor mit drei Absaugstärken. Dank des eingebauten Aktivkohle-Filters können sie auch ohne Anschluss an den Kamin verwendet werden.

 Las campanas aspiradoras son disponibles para todos los modelos de hornos eléctricos (excepto serie MICRO, MINI y FES). De fácil instalación, tienen una motorización de tres velocidades de aspiración. Gracias al complemento filtro con carbón activo es posible utilizarlas también sin conectarlas al tubo de la chimenea.

 Вытяжные колпаки имеются в наличии для всех моделей электрических печей (кроме серий MICRO, MINI и FES). Легко устанавливаются, возможны 3 скорости всасывания. Благодаря дополнительному фильтру из активированного угля, наши вытяжные колпаки не нуждаются в соединении с дымоходом.

OPTIONAL
FILTRO A CARBONI ATTIVI
ACTIVE CARBON FILTER


MODELLO MODEL MODELE MODELL MODELO МОДЕЛЬ	POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA МОЩНОСТЬ	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ	PESO NETTO NET WEIGHT POIDS NET NETTOGE WICHT PESO NETO ВЕС НЕТТО	PESO LORDO GROSS WEIGHT POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT PESO BRUTO ВЕС БРУТТО	DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ
FME4 / 4+4	0,31 kW	230V/1N/50Hz	900x970x240h (mm)	22 Kg	24 Kg	920x980x250h (mm)	0,225 m ³
FME6 / 6+6	0,31 kW	230V/1N/50Hz	900x1255x240h (mm)	24 Kg	26 Kg	920x1060x250h (mm)	0,244 m ³
FMEW6 / 6+6	0,31 kW	230V/1N/50Hz	1150x970x240h (mm)	23 Kg	25 Kg	1170x980x250h (mm)	0,287 m ³
FME9 / 9+9	0,31 kW	230V/1N/50Hz	1150x1255x240h (mm)	30 Kg	32 Kg	1170x1060x250h (mm)	0,310 m ³
FML/FYL/FMD 4 / 4+4	0,31 kW	230V/1N/50Hz	1010x1085x240h (mm)	24 Kg	26 Kg	1030x1100x250h (mm)	0,283 m ³
FML/FYL/FMD 6 / 6+6	0,31 kW	230V/1N/50Hz	1010x1445x240h (mm)	30 Kg	32 Kg	1390x1100x250h (mm)	0,382 m ³
FMLW/FMDW6 / 6+6	0,31 kW	230V/1N/50Hz	1370x1085x240h (mm)	30 Kg	32 Kg	1390x1100x250h (mm)	0,382 m ³
FML/FMD9 / 9+9	0,31 kW	230V/1N/50Hz	1370x1445x240h (mm)	39 Kg	41 Kg	1390x1460x250h (mm)	0,507 m ³

FORNETTO PIZZA FP

Fornetto per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - griglia estraibile con manico pieghevole - termostato 50÷300 °C - timer 0÷15 minuti - cassetto raccolta residui di cottura.

Pizza, sandwich, heat and serve, hamburger, hot dog, bread. etc. toaster oven. Stainless steel structure - removable grill with folding handle - 50 - 300°C thermostat - 0 - 15 minute timer - drip drawer.

Petit four pour chauffer les pizzas, les petits pains, les aliments pré-cuits, les steak hachés, les « piadine », etc. Structure en acier inox - grille amovible à manche escamotable - thermostat 50 à 300 °C - minuterie 0 à 15 minutes - tiroir de récolte des résidus de cuisson.

Tischofen zum Erhitzen von Pizza, belegten Broten, vorgekochten Speisen, Würsten, gefüllten Toasts, Fladenbrot usw. Rahmenkonstruktion aus Inox-Stahl - ausziehbarer Rost mit Klappgriff - Thermostat 50 ÷ 300 °C - Timer 0÷15 Minuten - Garreste-Sammelkasten.

Hornillo para calentar pizzas, bocadillos, alimentos pre-cocinados, emparedados, piadina (tortilla de pan ácimo), etc. Estructura de acero inoxidable - parrilla extraíble con mango plegable - termostato 50÷300 °C - temporizador 0÷15 minutos - cajón recolección residuos de la cocción.

Печь для разогревания пиццы, бутербродов, пищевых полуфабрикатов, сэндвичей, лепешек и т.п. Корпус из нержавеющей стали, выдвигающая решетка со складной ручкой, термостат 50÷300 °C, таймер 0÷15 минут, поддон для сбора отходов.

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1,75 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz
DIMENSIONE GRIGLIA DI COTTURA COOKING GRILL DIMENSIONS DIMENSION DU GRIL ABMESSUNGEN DES BACKROSTS DIMENSIONES PARRILLA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ РЕШЕТКИ		300x330 (mm)
ALTEZZA CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER HEIGHT HAUTEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON HÖHE DER BACKKAMMER ALTURA CÁMARA DE COCCIÓN ВЫСОТА ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		50 mm
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷300° C
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	500x400x210h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	14 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	16 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		580x500x290h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,084 m ³





MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FN/423M-MV	FN/423G-GV
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	4 kW	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
CALORIE CALORIES КАЛОРИАС	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	3.450 kcal/h 13.662 BTU/h	
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА		G20 = 0,42 m ³ /h G25 = 0,49 m ³ /h	/
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		/	G30 = 0,29 kg/h G31 = 0,31 kg/h
ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G	
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	N° 01	
CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		4 x GN2/3 P=75mm	
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷270° C	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	620x645x615h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	38 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	49 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		680X680x785h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,363 m ³	



FN/423MV-GV

Struttura in acciaio inox - timer 0÷120 minuti - termostato 50÷270°C - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile.

Capacità 4 GN2/3 passo 75mm - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni (defrost, convezione, grill) per i mod. FN/423MV-GV.

Stainless steel structure - 0 - 120 minute timer - 50 - 270°C thermostat - internal lighting - double glass door, removable internal glass - removable rack support guides - mounted door gasket - removable condensation collection tray.

4 GN2/3 capacity, 75 mm clearance - 1 centrifuge fan - humidifier with flow regulator and 3 function selector (defrost, convection, grill) for models FN-423GV-MV.

Structure en acier inox - minuterie 0 à 120 minutes - thermostat 50 à 270°C - éclairage intérieur - porte à double vitrage, vitre intérieure extractible - guides de support de plaques extractibles - joint de porte à encastrement - tiroir de collecte de condensation extractible.

Contenance 4 GN2/3 pas 75 mm - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur à régulateur d'énergie et sélecteur à 3 fonctions (décongélation, convection, grill) pour les mod. FN423GV-MV.

Struktur aus Edelstahl - Timer 0÷120 Minuten - Thermostat 50÷270°C - innere Beleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - ausziehbares inneres Glas - ausziehbare Backformauflageführungen - Einbautürdichtung - Sammelbehälter für Kondenswasser.

Fassungsvermögen 4 GN2/3 mit 75mm-Abstand - 1 Zentrifugenventilator - Befeuchter mit Wasserregelung und Wahlschalter mit 3 Funktionen (Defrost, Konvektion, Grill) für die Mod. FN423GV-MV.


Estructura de acero inoxidable - temporizador 0÷120 minutos - termostato 50÷270°C - iluminación interna - puerta con vidrio doble, vidrio interno extraíble - guías de apoyo para bandejas extraíbles - guarnición puerta de encastrado - cajón extraíble para recolección de la condensación.


Capacidad 4 GN2/3 distancia 75mm - 1 ventilador centrifugo - humidificador con regulador de entrada de agua y selector con 3 funciones (defrost, convección y grill) para los mod. FN423GV-MV.


Корпус из нержавеющей стали, таймер 0÷120 минут, термостат 50÷270°C, внутренняя подсветка, дверь с двойным стеклопакетом, съемное внутреннее стекло, съемные направляющие опоры для противней, вставной уплотнитель дверки, извлекаемый поддон для сбора конденсата.


Вместимость 4 GN2/3 с шагом 75 мм, 1 центробежный вентилятор, автоматический увлажнитель с регулятором мощности для мод. FN-423GV-MV - переключатель функций на 3 поз. (размораживание, конвекционный нагрев, гриль).





 Struttura in acciaio inox - timer 0÷120 - termostato 50÷270°C - illuminazione interna - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore automatico con regolatore di energia per il mod. FN423 EV - selettore a 8 funzioni (defrost, 4 modalità a convezione, 2 modalità grill, solo ventola) - porta con doppio vetro interno estraibile - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - guide supporto teglie estraibili.

 Stainless steel structure - 0÷120 timer - 50÷270°C thermostat - internal light - 1 centrifugal fan - automatic humidifier with energy regulator for the mod. FN423 EV - 8 functions selector (defrost, 4 convection modalities, 2 grill modalities, fan only) - door with removable double glazed glass - recessed door gasket - removable drawer for the condense collection - removable tray support runners.

 Structure en acier inox - timer 0÷120 - thermostat 50÷270°C - éclairage interne - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur automatique avec régulateur d'énergie pour le mod. FN423 EV - sélecteur à 8 fonctions (defrost, 4 modalités de convection, 2 modalités grill, seulement ventilateur) - porte avec double vitre interne amovible - garniture porte encastrée - bac amovible pour le ramassage de la condense - glissières de support bac amovibles.

 Aussengestell aus Edelstahl - Timer 0÷120 - Thermostat 50÷270°C - Innenbeleuchtung - 1 Fliehkraftventilator - Automatischer Luftbefeuchter mit Energieregler für das Modell FN423 EV - Betriebsartenschalter mit 8 Funktionen (Defrost, 4 im Konvektion-Modus, 2 im Grill-Modus, nur Ventilator) - Ausziehbare Innendoppelglasstür - Einbautürdichtung - Kondenswasser Sammelkasten - Ausziehbare Backformhalterungen.

 Estructura de acero inoxidable - temporizador 0÷120 - termostato 50÷270°C - iluminación interna - 1 ventilador centrifugo - humidificador automático con regulador de energía para el mod. FN423 EV - selector de 8 funciones (descongelado, 4 modalidades de convección, 2 modalidad grill, solo ventilador) - puerta con cristal doble interno extraíble - junta puerta empotrable - cajón de recolección condensado extraíble - guías soporte fuentes extraíbles.

 Корпус из нержавеющей стали - таймер 0÷120 мин. - термостат 50÷270°C - внутренняя подсветка - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором мощности для мод. FN423 EV - переключатель функций с 8 пол. (размораживание, 4 режима конвекционного нагрева, 2 режима гриля, только вентилятор) - дверка с двойным стеклопакетом и внутренним съёмным стеклом - вставной уплотнитель дверки - извлекаемый поддон для сбора конденсата - съёмные направляющие опоры для противней.

MODELLO MODELE MODELLO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FN/423E - EV
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	3,1 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz
CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		4x GN2/3 P=75mm
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50÷270° C
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	620x600x580h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	35 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	46 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		680x680x785h (mm)
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,363 m³



FN/423EV

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	STR6	STR10
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	10,8 kW	16,1 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz
TIMER TIMER ТАЙМЕР	TIMER TEMPORIZADOR ТАЙМЕР	meccanico 0-120'	
CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		6x600x400 GN1/1 P= 70 mm	10 x600x400 GN1/1 P= 80 mm
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 - 300°C	
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		465x640 x615h mm	465x640 x950h mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	790x945 x930h mm	790x945 x1260h mm
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	100 Kg	134 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	115 Kg	150 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		880x1080 x1080h mm	880x1080 x1430h mm
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		1,026 m ³	1,359 m ³



STR10



STR6

Forno a convezione meccanico - struttura in acciaio inox con porta doppio vetro (vetro interno apribile) - timer 0-120' - termostato 50-300°C - illuminazione interna alogena - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta) - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per STR10 e 2 per STR6).

Optional: Cavalletto - Armadio lievitatore - Cappa

Mechanical convection oven - stainless steel structure with double-glazed glass door (internal glass opens) - timer 0-120' - thermostat 50-300°C - internal halogen light - humidifier with energy regulator (direct injection) - centrifugal fan with auto-reverse (3 for STR10 and 2 for STR6).

Options: Rack - Rising cabinet - Hood

Four à convection mécanique - structure en acier inox avec porte double vitre (vitre interne ouvrable) - minuteur 0-120' - thermostat 50-300°C - éclairage interne halogène - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe) - ventilateur centrifuge avec autoreverse (3 pour STR10 et 2 pour STR6).

Options : Chevalet - Armoire pour le levage - Hotte

Mechanischer HeiBluftöfen - Struktur aus Edelstahl mit Doppelglastür (Innenglas kann geöffnet werden) - Schaltuhr 0-120' - Thermostat 50-300°C - Halogen-Innenbeleuchtung - Luftbefeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung) - Zentrifugalgebläse mit Autoreverse (3 für STR10 und 2 für STR6).

Optionals: Gestell - Gärschrank - Absaughaube


Horno de convección mecánico - estructura de acero inoxidable con puerta de doble cristal (cristal interno practicable) - temporizador 0-120' - termostato 50-300°C - iluminación interna halógena - humidificador con regulador de energía (inyección directa) - ventilador centrifugo con autoreverse (3 para STR10 y 2 para STR6).

Optional: Caballete - Armario fermentador - Campana


Конвекционная механическая печь - структура из нержавеющей стали с дверцей из двойного стекла (внутреннее стекло не открывается) - таймер 0-120' - термостат 50-300°C - внутреннее галогенное освещение - увлажнитель с регулятором энергии (прямой впрыск) - центробежный вентилятор с автоматической функцией обратного вращения (3 для STR10 и 2 для STR6).

Дополнительная комплектация: Стойка - Расстоечный шкаф - Вытяжка




 Forni misti convezione/vapore diretto - struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10, 2 per TOP4-6) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - supporti universali per teglie gastronorm GN1/1 o pasticceria 600x400 (teglie non incluse). Timer meccanico 0-120' - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta) - termostato 50-285°C.


Optional: Doccetta - Armadio lievitatore - Cavalletto - Cappa

 Mixed convection/direct steam ovens - stainless steel structure - internal halogen light - centrifugal fan with auto-reverse (3 for TOP10, 2 for TOP4-6) - double-glazed glass door (internal glass opens) - water drain - universal supports for gastronorm GN1/1 or pastry 600x400 racks (racks not included). Mechanical timer 0-120' - humidifier with energy regulator (direct injection) - thermostat 50-285°C.


Options: Shower - Rising cabinet - Rack - Hood

 Fours mixtes convection/vapeur directe - structure en acier inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec autoreverse (3 pour TOP10, 2 pour TOP4-6) - porte avec double vitre (vitre interne ouvrable) - vidange eau - supports universels pour plats à four gastronorm GN1/1 ou pâtisserie 600x400 (plats à four non inclus). Minuteur mécanique 0-120' - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe) - thermostat 50-285°C.

Options : Douchette - Armoire pour le levage - Chevalet - Hotte


 Kombidaempfer/direkter Dampf - Struktur aus Edelstahl - Halogen-Innenbeleuchtung - Luftbefeuchter mit Autoreverse (3 für TOP10, 2 für TOP4-6) - Doppelglastür (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablass - Universalhalterungen für Gastronorm-Bleche GN1/1 oder für Konditoreibleche 600x400 (Bleche nicht inbegriffen). Mechanische Schaltuhr 0-120' - Luftbefeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung) - Thermostat 50-285°C.

Options: Handbrause - Gärschrank - Gestell - Absaughaube

 Hornos mixtos convección/vapor directo - estructura de acero inoxidable - iluminación interna halógena - ventilador centrífugo con autoreverse (3 para TOP10, 2 para TOP4-6) - puerta con doble cristal (cristal interno practicable) - descarga de agua

- soportes universales para bandejas gastronorm GN1/1 o pastelería 600x400 (bandejas no incluidas). Temporizador mecánico 0-120' - humidificador con regulador de energía (inyección directa) - termostato 50-285°C.

Optional: Ducha - Armario fermentador - Caballete - Campana

 Смешанные конвекционные печи/с прямым паром - структура из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автоматической функцией обратного вращения (3 для TOP10, 2 для TOP4-6) - дверца с двойным стеклом (внутреннее стекло открывается) - слив воды - универсальные держатели для гастрономических противней GN1/1 или кулинарных 600x400 (противни не входят в комплект). Механический таймер 0-120' - увлажнитель с регулятором энергии (прямой впрыск) - термостат 50-285°C.

Дополнительная комплектация: Душ - Расстоечный шкаф - Стойка - Вытяжка



TOP10M



TOP4M



FORNI TOP MECCANICI


NEW

MECHANICAL TOP OVENS
FOURS TOP MÉCANIQUES
MECHANISCHE TOP ÖFEN
HORNOS TOP MECÁNICOS
ПЕРЕДОВЫЕ МЕХАНИЧЕСКИЕ ПЕЧИ




TOP6M

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TOP4M	TOP6M	TOP10M
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	10,8 kW		16,1 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz		400V/3N/50-60Hz
TIMER TIMER ТАЙМЕР	TIMER TEMPORIZADOR ТАЙМЕР	meccanico 0-120'		
CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		4 x600x400 - GN1/1 P= 80 mm	6x600x400 - GN1/1 P= 80 mm	10x600x400 - GN1/1 P= 80 mm
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 - 285°C		
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		660x480x455h mm	660x480x615h mm	660x480x950h mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	920x840x705h mm	920x840x985h mm	920x840x1200h mm
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	86 Kg	97 Kg	131 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	102 Kg	114 Kg	149 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1020x970x860h mm	1020x970x1000h mm	1020x970x1330h mm
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,851 m ³	0,989 m ³	1,316 m ³

 Forni misti convezione/vapore diretto - struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10 - 2 per TOP4-6) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione kit lavaggio - supporti universali per teglie gastronorm GN1/1 o pasticceria 600x400 (teglie non incluse).


Controllo digitale con 99 programmi - fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolazione scarico del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - regolazione ventole a 2 velocità - termostato digitale 50-260°C.

Optional: Kit lavaggio - Doccetta - Armadio lievitatore - Cavalletto - Cappa

 Mixed convection/direct steam ovens - stainless steel structure - internal halogen light - centrifugal fan with auto-reverse (3 for TOP10, 2 for TOP4-6) - double-glazed glass door (internal glass opens) - water drain - washing kit set-up - universal supports for gastronorm GN1/1 or pastry 600x400 racks (racks not included).


Digital control with 99 programs - up to 4 cooking cycles with automatic sequence per program - automatic pre-heating - steam discharge regulation - digital water injection regulation - core probe - 2-speed fan regulation - digital thermostat 50-260°C.

Options: Washing kit - Shower - Rising cabinet - Rack - Hood

 Fours mixtes convection/vapeur directe - structure en acier inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec autoreverse (3 pour TOP10 - 2 pour TOP4-6) - porte avec double vitre (vitre interne ouvrable) - vidange eau - prédisposition kit lavage - supports universels pour plats à four gastronorm GN1/1 ou pâtisserie 600x400 (plats à four non inclus).


Contrôle numérique avec 99 programmes - jusqu'à 4 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - réglage évacuation de la vapeur - réglage injection d'eau numérique - sonde au cœur - réglage des ventilateurs à 2 vitesses - thermostat numérique 50-260°C.

Options : Kit lavage - Douchette - Armoire pour le levage - Chevalet - Hotte

 Kombidaempfer/direkter Dampf - Struktur aus Edelstahl - Halogen-Innenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit Autoreverse (3 für TOP10, 2 für TOP4-6) - Doppelglastür (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablass - Vorinstallation Spülkit - Universalhalterungen für Gastronorm-Bleche GN1/1 oder für Konditoreibleche 600x400 (Bleche nicht inbegriffen).

Digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 4 Kochzyklen je Programm in automatischer Sequenz - automatisches Vorwärmen - Dampfablassregulierung - digitale Regulierung der Wassereinspritzung - Kerntemperaturfühler - Gebläseeinstellung mit 2 Geschwindigkeiten - digitaler Thermostat 50-260°C.

Optionals: Spülkit - Handbrause - Gärschrank - Gestell - Absaughaube

 Hornos mixtos convección/vapor directo - estructura de acero inoxidable - iluminación interna halógena - ventilador centrifugo con autoreverse (3 para TOP10, 2 para TOP4-6) - puerta con doble cristal (cristal interno practicable) - descarga de agua - preparación kit lavado - soportes universales para bandejas gastronorm GN1/1 o pastelería 600x400 (bandejas no incluidas).

Control digital con 99 programas - hasta 4 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de la descarga de vapor - regulación de la inyección de agua digital - sonda de temperatura del núcleo - regulación de los ventiladores de 2 velocidades - termostato digital 50-260°C.

Opcional: Kit de lavado - Ducha - Armario fermentador - Caballete - Campana



TOP10



TOP4D




TOP6D

Смешанные конвекционные печи/с прямым паром - структура из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автоматической функцией обратного вращения (3 для TOP10, 2 для TOP4-6) - дверца с двойным стеклом (внутреннее стекло открывается) - слив воды - возможность установки комплекта для мойки - универсальные держатели для гастрономических противней GN1/1 или кондитерских 600x400 (противни не входят в комплект).
Цифровое управление с 99 программами - до 4 циклов приготовления в автоматической последовательности для программы - автоматический предварительный нагрев - настройка стравливания пара - настройка цифрового впрыска воды - термощуп - 2-скоростная настройка вентилятора - цифровой термостат 50-260°C.

Дополнительная комплектация: Комплект для мойки - душ - расстоечный шкаф - стойка - Вытяжка

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TOP4D	TOP6D	TOP10D
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	10,8 kW		16,1 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz		400V/3N/50-60Hz
TIMER TIMER ТАЙМЕР	TIMER TEMPORIZADOR ТАЙМЕР	digitale digital numérique digitaler digital цифровой		
CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		4x 600x400 - GN1/1 P= 80 mm	6x 600x400 - GN1/1 P= 80 mm	10x 600x400 - GN1/1 P= 80 mm
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 - 260°C		
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		660x480x455h mm	660x480x615h mm	660x480x950h mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	920x840x705h mm	920x840x985h mm	920x840x1200h mm
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	87 Kg	99 Kg	133 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	103 Kg	116 Kg	151 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1020x970x860h mm	1020x970x1000h mm	1020x970x1330h mm
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,851 m ³	0,989 m ³	1,316 m ³

 Forni a convezione con umidificatore (ad eccezione dei modelli CMP423M e CMP332M) struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro.

CMP4GPD: controllo digitale con 99 programmi - fino a 3 cicli di cottura in sequenza automatica - preriscaldamento automatico - supporti universali per 4 teglie gastronorm GN1/1 o pasticceria 600x400 (teglie non incluse) - regolazione iniezione acqua digitale - 2 ventilatori centrifughi con autoreverse.


CMP4GPM - CMP4GPMI: timer meccanico 0-120' - regolazione iniezione acqua manuale - potenza maggiorata per modello CMP4GPMI - supporti universali per 4 teglie gastronorm GN1/1 o pasticceria 600x400 (teglie non incluse) - 2 ventilatori centrifughi (con autoreverse solo per modello CMP4GPMI).

CMP423D: controllo digitale con 99 programmi - fino a 3 cicli di cottura in sequenza automatica - preriscaldamento automatico - supporti per 4 teglie gastronorm GN2/3 (4 teglie GN2/3 H=20 in acciaio incluse) - regolazione iniezione acqua digitale - ventilatore centrifugo con autoreverse.

CMP423M: timer meccanico 0-120' - supporti per 4 teglie gastronorm GN2/3 (4 teglie GN2/3 H=20 in acciaio incluse).

CMP332M: timer meccanico 0-120' - supporti per 3 teglie 346x260mm (3 teglie in alluminio incluse).

Optional: Cavalletto - Armadio lievitatore (mod. CMP332M escluso)

 Humidifier convection ovens (except for models CMP423M and CMP332M) stainless steel structure - drop down door - internal halogen light - double-glazed glass door.

CMP4GPD: digital control with 99 programs - up to 3 cooking cycles with automatic sequence - automatic pre-heating - universal supports for 4 gastronorm GN1/1 or pastry 600x400 racks (racks not included) - digital water injection regulation - 2 centrifugal fans with auto-reverse.


CMP4GPM - CMP4GPMI: mechanical timer 0-120' - manual water injection regulation - increased power for model CMP4GPMI - universal supports for 4 gastronorm GN1/1 or pastry 600x400 racks (racks not included) - 2 centrifugal fans (with auto-reverse for CMP4GPMI only).

CMP423D: digital control with 99 programs - up to 3 cooking cycles with automatic sequence - automatic pre-heating - supports for 4 gastronorm GN2/3 racks (4 GN2/3 H=20 racks included) - digital water injection regulation - centrifugal fan with auto-reverse.

CMP423M: mechanical timer 0-120' - supports for 4 gastronorm GN2/3 racks (4 GN2/3 H=20 steel racks included).

CMP332M: mechanical timer 0-120' - supports for 3 346x260mm racks (3 aluminium racks included).

Options: Rack - Rising cabinet (not for mod. CMP332M)

 Fours à convection avec humidificateur (à l'exception des modèles CMP423M et CMP332M) structure en acier inox - porte a abattant - éclairage interne halogène - porte double vitre.

CMP4GPD: contrôle numérique avec 99 programmes - jusqu'à 3 cycles de cuisson en séquence automatique - préchauffage automatique - supports universels pour 4 plats à four gastronorm GN1/1 ou pâtisserie 600x400 (plats à four non inclus) - réglage injection d'eau numérique - 2 ventilateurs centrifuges avec autoreverse.

CMP4GPM - CMP4GPMI: minuteur mécanique 0-120' - réglage injection d'eau manuel - puissance majorée pour le modèle CMP4GPMI - supports universels pour 4 plats à four gastronorm GN1/1 ou pâtisserie 600x400 (plats à four non inclus) - 2 ventilateurs centrifuges (avec autoreverse uniquement pour le modèle CMP4GPMI).

CMP423D: contrôle numérique avec 99 programmes - jusqu'à 3 cycles de cuisson en séquence automatique - préchauffage automatique - supports pour 4 plats à four gastronorm GN2/3 (4 plats à four GN2/3 H=20 en acier inclus) - réglage injection d'eau numérique - ventilateur centrifuge avec autoreverse.

CMP423M: minuteur mécanique 0-120' - supports pour 4 plats à four gastronorm GN2/3 (4 plats à four GN2/3 H=20 en acier inclus).

CMP332M: minuteur mécanique 0-120' - supports pour 3 plats à four 346x260 mm (3 plats à four en aluminium inclus).

Options : Chevalet - Armoire pour le levage (mod. CMP332M exclu)



CMP4GPD



CMP4GPM



CMP423D



CMP423M



CMP4GPMI

Heißluftöfen mit Luftbefeuchter (mit Ausnahme der Modelle CMP423M und CMP332M) Struktur aus Edelstahl - Kipptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Doppelglastür.

CMP4GPD: digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 3 Kochzyklen in automatischer Sequenz - automatisches Vorwärmen - Universalhalterungen für 4 Gastronorm Bleche GN1/1 oder für Konditoreibleche 600x400 (Bleche nicht inbegriffen) - digitale Regulierung der Wassereinspritzung - 2 Gebläseeinstellung mit Autoreverse.

CMP4GPM - CMP4GPMI: mechanische Schaltuhr 0-120' - manuelle Regulierung der Wassereinspritzung - erhöhte Leistung beim Modell CMP4GPMI - Universalhalterungen für 4 Gastronorm Bleche GN1/1 oder für Konditoreibleche 600x400 (Bleche nicht inbegriffen) - 2 Zentrifugalgebläse (mit Autoreverse nur beim Modell CMP4GPMI).

CMP423D: digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 3 Kochzyklen in automatischer Sequenz - automatisches Vorwärmen - Universalhalterungen für 4 Gastronorm Bleche GN2/3 (4 Stahlbleche GN2/3 H=20 inbegriffen) - digitale Regulierung der Wassereinspritzung - Zentrifugalgebläse mit Autoreverse.

CMP423M: mechanische Schaltuhr 0-120' - Halterungen für 4 Gastronorm Bleche GN2/3 (4 Stahlbleche GN2/3 H=20 inbegriffen).

CMP332M: mechanische Schaltuhr 0-120' - Halterungen für 3 Bleche 346x260mm (3 Aluminiumbleche inbegriffen).

Optionals: Gestell - Gärschrank (Mod. CMP332M ausgeschlossen)

Hornos de convección con humidificador (con excepción de los modelos CMP423M y CMP332M) estructura de acero inoxidable - puerta basculante - iluminación interna halógena - puerta de doble cristal.

CMP4GPD: control digital con 99 programas - hasta 3 ciclos de cocción en secuencia automática - precalentamiento automático - soportes universales para 4 bandejas gastronorm GN1/1 o pastelería 600x400 (bandejas no incluidas) - regulación de la inyección de agua digital - 2 ventiladores centrífugos con autoreverse.

CMP4GPM - CMP4GPMI: temporizador mecánico 0-120' - regulación de la inyección de agua manual - potencias ampliada para el modelo CMP4GPMI - soportes universales para 4 bandejas gastronorm GN1/1 o pastelería 600x400 (bandejas no incluidas) - 2 ventiladores centrífugos (con autoreverse solo para el modelo CMP4GPMI).

CMP423D: control digital con 99 programas - hasta 3 ciclos de cocción en secuencia automática - precalentamiento automático - soportes para 4 bandejas gastronorm GN2/3 (4 bandejas GN2/3 H=20 de acero incluidas) - regulación de la inyección de agua digital - ventilador centrífugo con autoreverse.

CMP423M: temporizador mecánico 0-120' - soportes para 4 bandejas gastronorm GN2/3 (4 bandejas GN2/3 H=20 de acero incluidas).

CMP332M: temporizador mecánico 0-120' - soportes para 3 bandejas 346x260 mm (3 bandejas de aluminio incluidas).

Opcional: Caballete - Armario fermentador (mod. CMP332M excluido)

Конвекционные печи с увлажнителем (за исключение моделей CMP423M и CMP332M) структура из нержавеющей стали - откидная дверца - внутреннее галогенное освещение - дверца с двойным стеклом.

CMP4GPD: цифровое управление с 99 программами - до 3 циклов приготовления в автоматической последовательности - автоматический предварительный нагрев - универсальные держатели для 4 гастрономических противней GN1/1 или кондитерских 600x400 (противни не входят в комплект) - цифровая настройка впрыска воды - 2 центробежных вентилятора с автономным обратным вращением.

CMP4GPM - CMP4GPMI: механический таймер 0-120' - настройка ручного впрыска воды - повышенная мощность для модели CMP4GPMI - универсальные держатели для 4 гастрономических противней GN1/1 или кондитерских 600x400 (противни не входят в комплект) - 2 центробежных вентилятора (с автономным обратным вращением только для модели CMP4GPMI).

CMP423D: цифровое управление с 99 программами - до 3 циклов приготовления в автоматической последовательности - автоматический предварительный нагрев - держатели для 4 гастрономических противней GN2/3 или кондитерских GN2/3 (4 противня GN2/3 H=20 стальных входят в комплект) - цифровая настройка впрыска воды - центробежный вентилятор с автономным обратным вращением.

CMP423M: механический таймер 0-120' - держатели для 4 гастрономических противней GN2/3 (4 противня GN2/3 H=20 стальных входят в комплект).

CMP332M: механический таймер 0-120' - держатели для 3 противней 346x260 мм (3 алюминиевых противня входят в комплект).

Дополнительная комплектация: Стойка - Расстоечный шкаф (Мод. CM-P332M исключены)




CMP332M

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CMP4GPD	CMP4GPMI	CMP4GPM	CMP423D	CMP423M	CMP332M
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	6,3 kW		3,4 kW	3,2 kW	2,85 kW	2,6 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSÖRNGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz		230V/1N/50-60Hz			
TIMER TIMER ТАЙМЕР	TIMER TEMPORIZADOR ТАЙМЕР	/	meccanico 0-120'	/		meccanico 0-120'	
CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		4x600x400 - GN1/1 P= 75 mm			4x450x340 mm P= 75 mm		3x346x260 mm P= 75 mm
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 - 260°C		50 - 285°C	50 - 260°C	50 - 285°C	
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		660x480x340h mm			475x430x325h mm		380x300 x245h mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	750x695x560h mm		750x650 x560h mm	560x595x580h mm		465x500 x455h mm
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	53 Kg	43 Kg	39 Kg	31 Kg		20 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC BRUTTO	58 Kg	48 Kg	45 Kg	34 Kg		22 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		770x770x685h mm			600x700x670h mm		500x550 x500h mm
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,406 m ³			0,281 m ³		0,138 m ³



ALTOP10

 Armadi riscaldati/lievitatori per forni - struttura in acciaio inox e porta in vetro - termostato 0-60°C - bacinella per l'acqua sul fondo dell'armadio.


ALTOP10: 12 teglie - per modello TOP10

ALTOP64: 8 teglie - per modelli TOP4 e TOP6

ALCMP4GP: 8 teglie - per modelli CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI

ALCMP423: 8 teglie - per modelli CMP423D - CMP423M

ALSTR: 12 teglie - per tutti i modelli START

 Warming/proofing cabinets - stainless steel structure and glass door - thermostat 0-60°C - basin for water at the bottom of the cabinet.


ALTOP10: 12 racks - for model TOP10

ALTOP64: 8 racks - for models TOP4 and TOP6

ALCMP4GP: 8 racks - for models CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI

ALCMP423: 8 racks - models CMP423D - CMP423M

ALSTR: 12 racks - for all START models

 Armoires réchauffées/pour le levage pour fours - structure en acier inox et porte en verre - thermostat 0-60°C - bassine pour l'eau au fond de l'armoire.

ALTOP10: 12 plats à four - pour modèle TOP10

ALTOP64: 8 plats à four - pour modèles TOP4 et TOP6

ALCMP4GP: 8 plats à four - pour modèles CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI

ALCMP423: 8 plats à four - pour modèles CMP423D - CMP423M

ALSTR: 12 plats à four - pour tous les modèles START



ALTOP64

 Warmhalteschränke/Gärschränke für Öfen - Struktur aus Edelstahl und Glasstür - Thermostat 0-60°C - Wasserbehälter am Schrankboden.


ALTOP10: 12 Bleche - für das Modell TOP10

ALTOP64: 8 Bleche - für die Modelle TOP4 und TOP6

ALCMP4GP: 8 Bleche - für die Modelle CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI

ALCMP423: 8 Bleche - für die Modelle CMP423D - CMP423M

ALSTR: 12 Bleche - für alle Modelle START

 Armarios calefactores/fermentadores para hornos - estructura de acero inoxidable y puerta de cristal - termostato 0-60°C - cubeta para el agua montada en el fondo del armario.

ALTOP10: 12 bandejas - para el modelo TOP10

ALTOP64: 8 bandejas - para los modelos TOP4 y TOP6


ALCMP4GP: 8 bandejas - para los modelos CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI

ALCMP423: 8 bandejas - para los modelos CMP423D - CMP423M

ALSTR: 12 bandejas - para todos los modelos START



ALCMP4GP

 Шкафы с подогревом/расстойные камеры для печей - структура из нержавеющей стали - термостат 0-60°C - лоток для воды на дне шкафа.

ALTOP10: 12 противней - для модели TOP10

ALTOP64: 8 противней - для моделей TOP4 и TOP6

ALCMP4GP: 8 противней - для моделей CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI

ALCMP423: 8 противней - для моделей CMP423D - CMP423M

ALSTR: 12 противней - для всех моделей START



ALSTR



ALCMP423

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	ALSTR	ALTOP10	ALTOP64	ALCMP4GP	ALCMP423
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2 kW				
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz				
CAPACITÀ CAMERA CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE FASSUNGSVERMÖGEN DER KAMMER CAPACIDAD CÁMARA ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		12x600x400 - GN1/1 6xGN2/1 P=80 mm	12x600x400 - GN1/1 6xGN2/1 P=75 mm	8x600x400 - GN1/1 P= 75 mm		8x450/460x340mm P= 75 mm
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0-60°C				
DIMENSIONI INTERNE CAMERA - - - -		410x860x540h mm	610x820x540h mm	610x680x700h mm	610x610x700h mm	480x540x700h mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	790x900x760h mm	920x900x700h mm	920x760x860h mm	800x690x860h mm	600x690x860h mm
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	48 Kg	48 Kg		36 Kg	28 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	62 Kg	62 Kg	63 Kg	50 Kg	40 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		860x1000x900h mm	950x1000x830h mm	950x940x1010h mm	860x800x1010h mm	660x700x1010h mm
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,774 m ³	0,789 m ³	0,902 m ³	0,695 m ³	0,467 m ³



CAVTOP10

Supporti per forni con struttura in acciaio inox forniti in kit di montaggio.

CAVSTR: 6 teglie - per modelli START

CAVTOP10: 6 teglie - per modello TOP10

CAVTOP64: 6 teglie - per modelli TOP4 e TOP6

CAVCMP4GP: 6 teglie - per modelli CMP4GP - CMP4GPM - CMP4GPMI

CAVCMP423: 6 teglie - per modelli CMP423D - CMP423M

Stands for ovens with a stainless steel structure provided with an assembly kit.

CAVSTR: 6 racks - for models START

CAVTOP10: 6 racks - for models TOP10

CAVTOP64: 6 racks - for models TOP4 and TOP6

CAVCMP4GP: 6 racks - for models CMP4GP - CMP4GPM - CMP4GPMI

CAVCMP423: 6 racks - for models CMP423D - CMP423M

Supports pour fours avec structure en acier inox fournis en kit de montage.

CAVSTR: 6 plats à four - pour modèles START

CAVTOP10: 6 plats à four - pour modèle TOP10

CAVTOP64: 6 plats à four - pour modèles TOP4 et TOP6

CAVCMP4GP: 6 plats à four - pour modèles CMP4GP - CMP4GPM - CMP4GPMI

CAVCMP423: 6 plats à four - pour modèles CMP423D - CMP423M

Halterungen für Öfen mit Struktur aus Edelstahl, die im Montagekit geliefert werden.

CAVSTR: 6 Bleche - für die Modelle START

CAVTOP10: 6 Bleche - für das Modell TOP10

CAVTOP64: 6 Bleche - für die Modelle TOP4 und TOP6

CAVCMP4GP: 6 Bleche - für die Modelle CMP4GP - CMP4GPM - CMP4GPMI

CAVCMP423: 6 Bleche - für die Modelle CMP423D - CMP423M

Soportes para hornos con estructura de acero inoxidable en kit de montaje.

CAVSTR: 6 bandejas - para todos los modelos START

CAVTOP10: 6 bandejas - para el modelo TOP10

CAVTOP64: 6 bandejas - para los modelos TOP4 y TOP6

CAVCMP4GP: 6 bandejas - para los modelos CMP4GP - CMP4GPM - CMP4GPMI

CAVCMP423: 6 bandejas - para los modelos CMP423D - CMP423M

Держатели для печей со структурой их нержавеющей стали, входящие в монтажный комплект

CAVSTR: 6 противней - для моделей START

CAVTOP10: 6 противней - для модели TOP10

CAVTOP64: 6 противней - для моделей TOP4 и TOP6

CAVCMP4GP: 6 противней - для моделей CMP4GP - CMP4GPM - CMP4GPMI

CAVCMP423: 6 противней - для моделей CMP423D - CMP423M

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CAVSTR	CAVTOP10	CAVTOP64	CAVCMP4GP	CAVCMP423
CAPACITÀ PORTATEGLIE RACK SUPPORT CAPACITY CAPACITÉ DU PORTE-PLAQUES KAPAZITAT DES BACKFORMHALTER CAPACIDAD PORTABANDEJAS ЕМКОСТЬ ДЕРЖАТЕЛЬ ПРОТИВНЕЙ		6x600x400 - GN1/1 P= 80 mm				6x450x340mm P= 100 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	790x940x700h mm	920x620x700h mm	920x620x800h mm		592x530x800h mm
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	27 Kg	24 Kg	19,5 Kg	22 Kg	20,5 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	30 Kg	24,6 Kg	22,6 Kg		21 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1040x1000x260h mm	1040x400x150h mm		1040x500x200h mm	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,270 m ³	0,062 m ³		0,104 m ³	



KIT LAVAGGIO ACKITLAV: Optional per forni TOP solo Digitali (TOP/D)
DOCCETTA ACDOC: Optional per tutti i modelli TOP



ACKITLAV WASHING KIT: Optional accessory with TOP ovens,
Digital only (TOP/D)
ACDOC SHOWER: Optional accessory with all TOP models



KIT LAVAGE ACKITLAV: Option pour fours TOP uniquement
Numériques (TOP/D)
DOUCHETTE ACDOC: Options pour tous les modèles TOP



SPÜLKIT ACKITLAV: Optional für Öfen TOP nur Digital (TOP/D)
HANDBRAUSE ACDOC: Optional für alle Modelle TOP



KIT DE LAVADO ACKITLAV: Opcional para hornos TOP solo Digitales (TOP/D)
DOCCETTA ACDOC: Opcional para todos los modelos TOP

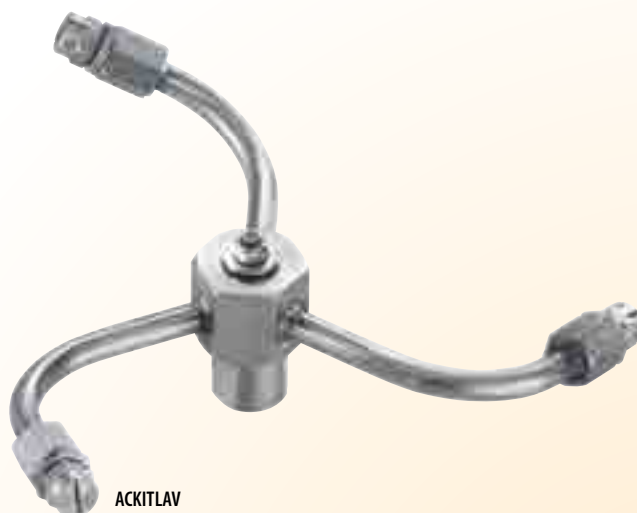


МОЮЩИЙ КОМПЛЕКТ ACKITLAV: Дополнительно для печей TOP только
Цифровые (TOP/D)
ДУШ ACDOC: Дополнительно для всех моделей TOP

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	ACKITLAV	ACDOC
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC HETTO	2,8 Kg	1 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	3,2 Kg	1,2 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		850x180 x125h mm	150x100 x50h mm
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,019 m ³	0,001 m ³




ACDOC




ACKITLAV

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	ACCAPSTR	ACCAPTOP
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,3 kW	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60 Hz	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	790x1120 x300h mm	920x960 x300h mm
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	30 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	38 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		800x1200x365h mm	1040x970x365h mm
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,350 m ³	0,368 m ³

 Cappa a condensazione in acciaio inox - due filtri antigrasso in acciaio inox - due velocità di estrazione.


ACCAPSTR: per modelli STR6 – STR10

ACCAPTOP: per modelli TOP4M-D – TOP6M-D – TOP10M-D

 Stainless steel condensate hood - two stainless steel grease filters - two extraction speeds.

ACCAPSTR: for models STR6 and STR10

ACCAPTOP: for models TOP4M-D – TOP6M-D – TOP10M-D

 Hotte à condensation en acier inox - deux filtres anti-graisse en acier inox - deux vitesses d'extraction.


ACCAPSTR: pour modèles STR6 et STR10

ACCAPTOP: pour modèles TOP4M-D – TOP6M-D – TOP10M-D

 Verflüssigungsabsaughaube aus Edelstahl - zwei Fettfilter aus Edelstahl - zwei Abzugsgeschwindigkeiten.


ACCAPSTR: für die Modelle STR6 und STR10

ACCAPTOP: für die Modelle TOP4M-D – TOP6M-D – TOP10M-D

 Campana de condensación de acero inoxidable - dos filtros antigrasa de acero inoxidable - dos velocidades de extracción.

ACCAPSTR: para modelos STR6 y STR10

ACCAPTOP: para modelos TOP4M-D – TOP6M-D – TOP10M-D

 Вытяжка с системой конденсации из нерж. стали - два жирулавливающих фильтра из нерж.стали - две скорости извлечения.

ACCAPSTR: для моделей STR6 и STR10

ACCAPTOP: для моделей TOP4M-D – TOP6M-D – TOP10M-D

ACCAPSTR



ACCAPTOP



FORNI A MICROONDE SAMSUNG

CM1519A - CM1919A: Struttura esterna e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 5 livelli di potenza - comandi manuali - camera di cottura da 26 lt. con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile.

CM1529A - CM1929A: Struttura esterna e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 30 programmi di cottura e funzione di self service - programmabile - funzione moltiplicatore x2 - contatore cicli lavorativi per programma - blocco tasti - funzione avviso pulizia filtro - camera di cottura da 26 lt. con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile.

CM1519A - CM1919A: External structure and cooking chamber in stainless steel - 2 magnetrons - 5 power levels - manual controls - 26 lt. cooking chamber with fixed bottom - internal light - air filter easily removable - stackable.

CM1529A - CM1929A: External structure and cooking chamber in stainless steel - 2 magnetrons - 30 programs and self service function - programmable - 2x multiplying function - meter of the working cycles per program - button lock - filter cleaning's remind function - 26 lt. cooking chamber with fixed bottom - internal light - air filter easily removable - stackable.

CM1519A - CM1919A: Structure externe et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétons - 5 niveaux de puissance - commandes manuelles - chambre de cuisson de 26 lt. avec fond fixe - éclairage interne - filtre d'air facilement amovible - superposable.

CM1529A - CM1929A: Structure externe et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétons - 30 programmes de cuisson et fonction self service - programmable - fonction multiplicateur x2 - compteur de cycles de travail par program - blocage boutons - fonction de rappelle du nettoyage philtre - chambre de cuisson de 26 lt. avec fond fixe - éclairage interne - filtre d'air facilement amovible - superposable

CM1519A - CM1919A: Aussengestell und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetron - 5 Leistungsstufen - Manuelle Steuerung - Garkammer 26 Lt. mit Festboden - Innenbeleuchtung - Leicht abnehmbarer Luftfilter - Übereinanderlegbar.

CM1529A - CM1929A: Aussengestell und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetron - 30 Garprogramme und Selfservice-Funktion - Programmierbar - Multiplikatorfunktion x 2 - Arbeitszyklusaeahler - Tastensperre - Funktion Meldung Filterreinigung - Garkammer 26 Lt. mit Festboden - Innenbeleuchtung - Leicht abnehmbarer Luftfilter - Übereinanderlegbar.

CM1519A - CM1919A: Estructura externa y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetron - 5 niveles de potencia - mandos manuales - cámara de cocción 26 litros con fondo fijo - iluminación interna - filtro de aire fácil de extraer - superponible.

CM1529A - CM1929A: Estructura externa y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetron - 30 programas de cocción y función self-service - programable - función multiplicador x2 - contador de ciclos operativos programas - bloqueo de las teclas - función de aviso limpieza filtro - cámara de cocción 26 litros con fondo fijo - iluminación interna - filtro de aire fácil de extraer - superponible.

CM1519A - CM1919A: Наружная облицовка и печная камера из нержавеющей стали - 2 магнетрона - 5 уровней мощности в режиме микроволн - ручное управление - печная камера объемом 26 л. с неподвижным подом - внутренняя подсветка - легко извлекаемый воздушный фильтр - отдельностоящая.

CM1529A - CM1929A: Наружная облицовка и печная камера из нержавеющей стали - 2 магнетрона - 30 программ приготовления пищи и режим автоприготовления - программируемая - режим мультипликатора x2 - счётчик рабочих циклов в программе - блокировка клавиш - функция предупреждения очистки фильтра - печная камера объемом 26 л. с неподвижным подом - внутренняя подсветка - легко извлекаемый воздушный фильтр - отдельностоящая.

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CM1519A CM1529A	CM1919A CM1929A
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2,9 kW	3,2 kW
POTENZA RESA PUISSANCE FOURNIE RENDIMIENTO DE POTENCIA	POWER YIELD ERZIELTE LEISTUNG МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ	1,5 kW	1,85 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz	
CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		26 Lt.	
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		370x370x190h (mm)	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	464x557x368h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	32 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	34 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		660x540x460h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,164 m ³	



CM1519A



CM1929A





FORNI A MICROONDE PANASONIC

PANASONIC MICROWAVE OVENS
FOURS A MICRO-ONDES PANASONIC
MIKROWELLE PANASONIC
HORNOS DE MICROONDAS PANASONIC
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ PANASONIC

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	PA-NE1840	PA-NE3240
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	3,20 kW	4,96 kW
POTENZA RESA PUISSANCE FOURNIE RENDIMIENTO DE POTENCIA	POWER YIELD ERZIELTE LEISTUNG МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ	1,8 kW	3,20 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz	400V/3N/50Hz
SARACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		44Lt. (N° 1 GN1/1)	
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		535x330x250h (mm)	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	650x526x471h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	54 Kg	65 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	65 Kg	73 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		760x670x680h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,346 m ³	

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Struttura esterna in acciaio inox - 4 magnetron - camera di cottura da 44Lt. in grado di contenere una vaschetta GN1/1 - fondo fisso in vetro ceramizzato - illuminazione interna - ripiano intermedio estraibile in vetro ceramizzato - timer 0÷60 minuti.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Stainless steel external structure - 4 magnetron - 44 Lt. cooking chamber able to contain a GN1/1 tray - fixed ceramic glass bottom - interior lighting - removable ceramic glass middle shelf - 0 - 60 minute timer.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Structure extérieur en acier inox - 4 magnétron - chambre de cuisson de 44 l. en mesure de contenir une barquette GN1/1 - fond fixe en vitrocéramique - éclairage intérieur - étagère intermédiaire amovible en vitrocéramique - minuterie 0 à 60 minutes.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Außenstruktur aus Inox-Stahl - 4 Magnetron - Garkammer 44 l, ausgelegt zur Aufnahme einer GN1/1 Wanne - fester Boden aus Glaskeramik - Innbeleuchtung - ausziehbarer Zwischenboden aus Glaskeramik - Timer 0=60 Minuten.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Estructura externa de acero inoxidable - 4 magnetron - cámara de cocción de 44 l capaz de contener una cuba GN1/1 - fondo fijo de vidrio cerámico - iluminación interior - repisa intermedia extraíble de vidrio cerámico - temporizador 0÷60 minutos.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Наружная часть корпуса из нержавеющей стали, 4 магнетрона, печная камера объемом 44 л., способная вместить поддон GN1/1, неподвижный под из стеклокерамики, внутренняя подсветка, выдвижная промежуточная полка из стеклокерамики, таймер 0÷60 минут.



PA-NE1840

Panasonic

Macchina da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox - griglia di cottura in lamiere piegate a V in acciaio inox - accensione con piezoelettrico - alimentazione metano, in dotazione kit GPL - cassetto raccolta residui di cottura.

Accessori: Griglia per pesce.

Counter top meat, fish, vegetable cooking appliance. Operations consist in heating the lava stone placed on a steel support grill. Stainless steel structure - cooking grill in stainless steel V-shaped sheet metal - piezoelectric ignition - Methane gas power, L.P.G. kit supplied - drip drawer.

Accessories: Fish grill.

Machine de comptoir pour cuire la viande, le poisson, les légumes, etc. Le fonctionnement consiste à réchauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. Structure en acier inox - grille de cuisson en tôles cintrées en V en acier inox - allumage à piézoélectrique - alimentation au méthane, kit GPL en équipement - tiroir de récolte des résidus de cuisson.

Accessoires : Grille pour poisson.

Tischgerät zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw. Der Betrieb besteht im Erhitzen des auf einem Stützrost aus Stahl befindlichen Lavasteins. Rahmen aus Inox-Stahl - Grillrost aus aus V-förmig gebogenem Edelstahlblech - Einschaltung mit Piezoelektrik - Methanversorgung, LPG - Bausatz als Beigabe - Kochreste-Sammelkasten.

Zubehör: Fischgrill.

Máquina de mostrador para cocinar carnes, pescado, verduras, etc. El funcionamiento consiste en calentar la piedra lava colocada sobre una parrilla con soporte de acero. Estructura de acero inoxidable - parrilla de cocción en placas plegadas en V en acero inoxidable - encendido con piezoeléctrico - alimentación metano, en dotación kit GPL - cajón recolección residuos de cocción.

Accesorios: Parrilla para pescado.

Настольный прибор для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.п. Принцип действия заключается в нагревании лавового камня, помещенного на опорной решетке из нержавеющей стали.

Корпус из нержавеющей стали, решетка для приготовления в форме " V " из гнутого нержавеющей листового железа , пьезоэлектрическое зажигание, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, газовая подача, набор GPL в комплекте поставки, поддон для сбора отходов.

Комплектующие: Решетка для рыбы.



GL/33



GRIGLIA PESCE / GRILL FOR FISH



GRIGLIE A PIETRA LAVICA GL


LAVA STONE GRILLS
GRILS A PIERRE LAVIQUE
LAVASTEIN GRILL
PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	GL/33	GL/66
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	6,5 kW	13 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	METANO - GPL	
CALORIE CALORIES CALORÍAS	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	5.589 kcal/h 22.179 BTU/h	11.178 kcal/h 44.358 BTU/h
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА		0,71 m ³ /h 0,79 m ³ /h	1,42 m ³ /h 1,59 m ³ /h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		0,49 Kg/h	0,98 Kg/h
ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G	
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	N° 1	N° 2
ACCENSIONE ALLUMAGE ENCENDIDO	IGNITION EINSCHALTUNG ЗАЖИГАНИЕ	N° 1 PIEZOELETTRICO	N° 2 PIEZOELETTRICI
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		312x483 (mm)	312x483+312x483 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	330x540x220h (mm)	660x540x220h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	24 Kg	49 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	30 Kg	55 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		395x670x370h (mm)	725x670x426h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,0979m ³	0,2069m ³




GL/66



 Macchina per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. La macchina è dotata di una griglia di cottura in ghisa smaltata opaca che può essere utilizzata da una parte per la carne e dall'altra per il pesce.


Struttura in acciaio inox - doppia parete di isolamento - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L - griglia di cottura brevettata, inclinabile in 4 posizioni - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli 80 e 115 permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

Optional: mobile di sostegno aperto o chiuso.

 Meat, fish, vegetable cooking appliance. Operations consist in heating the lava stone placed on a steel support grill. The machine is equipped with a opaque enamel cast iron cooking grill that can be used for meat on one side and for fish on the other.


Stainless steel structure - dual insulation wall - piezoelectric ignition - Methane gas powered, L.P.G. kit supplied - patented cooking grill with 4-way tilt - drip drawer. Models 80 and 115 independently turn on and adjust the two cooking surface halves.

Options: Open or closed housing unit.

 Machine pour cuire la viande, le poisson, les légumes, etc. Le fonctionnement consiste à réchauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. La machine est équipée d'un gril de cuisson en fonte émaillée opaque qui peut servir pour la viande ou pour le poisson.


Structure en acier inox - double cloison d'isolation - allumage au piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit GPL - gril de cuisson brevetée, inclinable dans 4 positions - tiroir de récolte des résidus de cuisson. Les modèles 80 et 115 permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

En option: meuble d'appui ouvert ou fermé.


 Tischgerät zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw. Der Betrieb besteht im Erhitzen des auf einem Stützrost aus Stahl befindlichen Lavasteins. Das Gerät ist mit einem Garrost aus matt lackiertem Gusseisen ausgestattet, das von einer Seite für Fleisch, von der anderen für Fisch verwendet kann.

Rahmen aus Inox-Stahl - doppelte Isolierwand - Einschaltung mit Piezoelektrik - Methan-Versorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - in 4 Positionen neigbarer, patentierter Garrost - Kochreste-Sammelkasten. Die Modelle 80 und 115 erlauben die unabhängige Einstellung und Einschaltung der Kochplattenhälfte.

Optional: offenes oder geschlossenes Aufnahmemebel

 Máquina para cocer carnes, pescado, verduras, etc. El funcionamiento consiste en calentar la piedra lava colocada sobre una parrilla de soporte de acero. La máquina está dotada de una parrilla de cocción de hierro fundido esmaltado opaco que puede emplearse de un lado para la carne y del otro para el pescado. Estructura de acero inoxidable - pared de aislamiento doble - encendido con piezoeléctrico - alimentación con gas metano, en dotación kit G.P.L - parrilla de cocción patentada, inclinable de 4 posiciones - cajón recolección de residuos de la cocción. Los modelos 80 y 115 permiten la regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.

Optional: Mueble de soporte abierto o cerrado.

 Прибор для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.п. Принцип действия заключается в нагревании лавового камня, помещенного на опорной решетке из нержавеющей стали. Прибор оснащен жарочной решеткой из матового эмалированного чугуна, которая с одной стороны может использоваться для приготовления мяса, а с другой стороны - для приготовления рыбы.

Корпус из нержавеющей стали, двойная изоляционная перегородка, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, запатентованная жарочная решетка, 4 угла наклона, поддон для сбора отходов. В моделях 80 и 115 существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

Дополнительная комплектация: открытая или закрытая опорная тумба.



B/50



B/80



B/115 CON MOBILE / WITH HOUSING UNIT



GRIGLIE A PIETRA LAVICA B

LAVA ROCK GRILLS
GRILS A PIERRE LAVIQUE
LAVASTEINROST
PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	B/50	B/80	B/115
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	8,5 kW	17 kW	23 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	METANO - GPL		
CALORIE CALORIES CALORÍAS	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	7.309 kcal/h 29.002 BTU/h	14.617 kcal/h 58.004 BTU/h	19.776 kcal/h 78.476 BTU/h
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGAßVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА		G20 = 0,90 m ³ /h G25 = 1,05 m ³ /h	G20 = 1,80 m ³ /h G25 = 2,09 m ³ /h	G20 = 2,43 m ³ /h G25 = 2,83 m ³ /h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		G30/G31 = 0,67 kg/h	G30/G31 = 1,34 kg/h	G30/G31 = 1,81 kg/h
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	N° 3	N° 6	N° 8
ACCENSIONE MISE EN FONCTION ENCENDIDO	IGNITION ANZÜNDEN ВКЛЮЧЕНИЕ	N° 1 PIEZOELETTRICI	N° 2 PIEZOELETTRICI	
MANOPOLA REGOLAZIONE MANETTE DE REGLAGE POMO DE REGULACIÓN	ADJUSTMENT KNOB EINSTELLKNOPF РЕГУЛИРОВОЧНАЯ РУЧКА	N° 1	N° 2	
ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUß ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G		
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		320x540 (mm)	640x540 (mm)	960x540 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	490x800x380h (mm)	810x800x380h (mm)	1140x800x380h (mm)
DIMENSIONI CON MOBILE DIMENSIONS WITH HOUSING UNIT DIMENSIONS AVEC LE MEUBLE ABMESSUNGEN MIT MÖBELSTÜCK DIMENSIONES CON MUEBLE РАЗМЕРЫ С ТУМБОЙ		490x800x900h (mm)	810x800x900h (mm)	1140x800x900h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	42 Kg	73 Kg	103 Kg
PESO NETTO MOBILE NET TROLLEY WEIGHT POIDS NET DU MEUBLE NETTOGEWICHT DES MÖBELSTÜCKS PESO NETO MUEBLE ВЕС НЕТТО ТУМБЫ		18 Kg	22 Kg	27 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	48 Kg	80 Kg	110 Kg
PESO LORDO MOBILE GROSS TROLLEY WEIGHT POIDS BRUT DU MEUBLE BRUTTOGEWICHT DES MÖBELSTÜCKS PESO BRUTO MUEBLE ВЕС БРУТТО ТУМБЫ		20 Kg	24 Kg	31 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		740x540x530h (mm)	980x740x530h (mm)	1200x740x530h (mm)
DIMENSIONI IMBALLO MOBILE HOUSING UNIT PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE DU MEUBLE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DES MÖBELSTÜCKS DIMENSIONES EMBALAJE MUEBLE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ ТУМБЫ		730x520x150h (mm)	830x700x160h (mm)	1150x700x160h (mm)
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,212 m ³	0,384 m ³	0,471 m ³
VOLUME IMBALLO MOBILE HOUSING UNIT PACKAGING VOLUME VOLUME D'EMBALLAGE DU MEUBLE VERPACKUNGSVOLUMEN DES MÖBELSTÜCKS VOLUMEN EMBALAJE MUEBLE ОБЪЕМ УПАКОВКИ ТУМБЫ		0,057 m ³	0,093 m ³	0,129 m ³



La cottura alla griglia è una cottura naturale; i grassi di cottura cadono dentro al contenitore dell'acqua eliminando i fumi e rendendo molto più facile la pulizia della macchina (è possibile utilizzare la macchina anche senza acqua). La griglia è costruita interamente in acciaio inox, la sua forma consente di operare su un'ampia superficie; adatta a diversi tipi di alimenti (carne, pesce, verdure, ecc). Accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano (in dotazione kit a GLP) - fiamma pilota - valvola di sicurezza a termocoppia.

Grilling is a natural way of cooking; the cooking grease drips into the water container, eliminating fumes and making the machine much easier to clean (the machine can also be used without water). The shape and size of the stainless steel grill makes it suitable for various types of food (meat, fish, vegetables, etc.). Piezoelectric ignition - L.P.G. powered with supplied methane gas kit - pilot flame - safety valve and thermocouple.

Cuire à la grille est une cuisson naturelle ; les graisses de cuisson, en se déversant dans le récipient de l'eau, évitent les fumées et permettent un nettoyage très facile de l'appareil (il est possible d'utiliser l'appareil même sans eau). La grille entièrement en acier inox a une forme qui permet de travailler sur une grande superficie et est adaptée à différents types d'aliments (viande, poisson, légumes, etc.). Allumage par piézo-électrique - alimentation au méthane, kit GPL en équipement - flamme pilote - thermocouple de sécurité.

Grillen ist ein natürlicher Kochvorgang; das in den Wasserbehälter fallende Fett beseitigt den Rauch und gestattet eine sehr leichte Reinigung der Maschine (diese kann auch ohne Wasser benutzt werden). Der Grillrost ist vollständig aus Edelstahl gefertigt und verfügt über eine breite Oberfläche, die sich für verschiedene Lebensmittel eignet (Fleisch, Fisch Gemüse, usw.). Einschaltung mit Piezoelektrik - Methanversorgung, LPG-Bausatz als Beigabe - Zündflamme - Sicherheitsventil mit Thermoelement.

Cocinar a la parrilla es una cocción natural; las grasas de la cocción cayendo dentro de la bandeja eliminan los humos y facilitan la limpieza (es posible usar la máquina incluso sin agua). La parrilla completamente fabricada en acero inoxidable tiene una forma que permite usarla en una amplia gama de alimentos diferentes (carne, pescado, verduras, etc.). Encendido piezoeléctrico - alimentación con metano y kit para GLP suministrado - llama piloto - válvula de seguridad de termopar.

Приготовление на гриле - это натуральный способ приготовления; образующиеся при приготовлении жиры попадают в емкость с водой, что позволяет устранить дымы и значительно облегчает очистку машины (машину можно использовать и без воды). Полностью изготовленная из нержавеющей стали решетка имеет форму, позволяющую работать на большой поверхности, пригодной для различных видов продуктов (мясо, рыба, овощи и т.д.). Пьезоэлектрическое зажигание - питание от метана с входящим в поставку комплектом питания от СНГ - контрольное пламя - предохранительный клапан с термопарой.



GW40M
CON SPORTELLINO / WITH DOOR (optional)



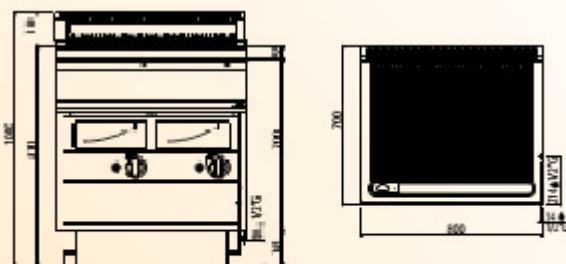
GW80M



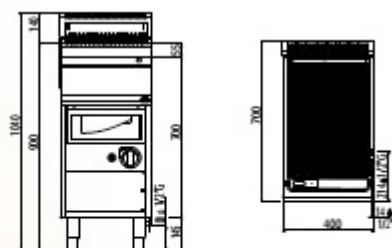
GRIGLIE COMBI-ACQUA GW

GW WATER GRILL
 GRILLE EAU GW
 WASSERGRILL GW
 PARRILLA AGUA GW
 ВОДЯНОЙ ГРИЛЬ GW

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	GW/40	GW/80
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	9 kW	18 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	METANO - GPL	
CALORIE CALORIES CALORÍAS	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	7.738 kcal/h 30.709 BTU/h	15.477 kcal/h 61.418 BTU/h
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА		0,71 m ³ /h 0,95 m ³ /h	1,42 m ³ /h 1,90 m ³ /h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		0,71 Kg/h	1,42 Kg/h
ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	R 1/2 UNI ISO 7/1	
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	N° 1	N° 2
ACCENSIONE ALLUMAGE ENCENDIDO	IGNITION EINSCHALTUNG ЗАЖИГАНИЕ	N° 1 PIEZOELETTRICO	N° 2 PIEZOELETTRICO
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		344x500 (mm)	708x500 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	700x400x1040h (mm)	700x800x1040h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	45 Kg	85 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	56 Kg	96 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		470x790x1210h (mm)	880x790x1210h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,450 m ³	0,842 m ³





GW80M





GW40M





 Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbato o cromato liscio, rigato o misto oppure in vetroceramica (solo mod. FRY2VCE) - termostati di regolazione temperatura 50÷300 °C - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

 Electric dry or oil cooking appliance. Stainless steel structure - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel or glass-ceramic cooking surface (only mod. FRY2VCE) - 50 - 300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer. Dual models independently turn on and adjust the two cooking surface halves.

 Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Structure en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte ou à vitroceramique (seulement mod. FRY2VCE) - thermostats de réglage de la température de 50 à 300 °C - tiroir de récolte de résidus de cuisson. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

 Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Rahmen aus Inox-Stahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromt glattem, gerilltem oder kombiniert ausgeführtem Stahl oder Glaskeramik (nur mod. FRY2VCE)- Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf 50÷300 °C - Kochreste-Sammelkasten. Die Doppelmodelle erlauben die unabhängige Einstellung und Einschaltung der Kochplattenhälfte.

 Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto o vitrocerámica (sólo mod. FRY2VCE)- termostatos de regulación de la temperatura 50÷300 °C - cajón recolección residuos de cocción. Los modelos dobles permiten la regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.

 Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный Стекло - керамика (только для мод. FRY2VCE), термостаты для регулировки температуры 50÷300 °C, поддон для сбора отходов. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.



FRY1/L



FRY2/VCE



FRY2/LRC



FRY TOP ELETTRICI

ELECTRIC FRY TOPS
FRY TOP ELECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRY TOPS
FRY TOP ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FRY1/L - LC	FRY1/R - RC	FRY2/L - LC	FRY2/LR - LRC	FRY2/VCE
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	3 kW		6 kW		1,7 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		400V/3N/50-60Hz		230V/1N/50-60Hz
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		325x480 (mm)		650x480 (mm)		550x300 (mm)
SUPERFICIE SURFACE SUPERFICIE	SURFACE OBERFLÄCHE ПОВЕРХНОСТИ	LISCIA / SMOOTH	RIGATA / GROOVED	LISCIA / SMOOTH	MISTA / MIXED	LISCIA IN VETROCERAMICA SMOOTH GLASS CERAMIC
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷300° C				
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	335x570x300h (mm)		665x570x300h (mm)		630x450x150h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	22 Kg		40 Kg		13 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	30 Kg		53 Kg		22 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		670x410x430h (mm)		750x670x430h (mm)		730x530x370h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,118 m ³		0,216 m ³		0,144 m ³



FRY1/LC



FRY2/LR



FRY1/LMC

Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit G.P.L - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrico. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

Gas dry or oil cooking appliance. Stainless steel structure - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - Methane gas powered, L.P.G kit supplied - flame adjustment knob - drip drawer - piezoelectric ignition. Dual models independently turn on and adjust the two cooking surface halves.

Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Structure en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte - alimentation au gaz méthane, de série kit GPL - manettes de réglage de puissance de flamme - tiroir de récolte de résidus de cuisson - allumage par piézoélectriques. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

Gasgerät zum Trocken- oder Ölgaren. Rahmen aus Inox-Stahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromt glattem, gerilltem oder kombiniert ausgeführtem Stahl - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik Die Doppelmodelle erlauben die unabhängige Einstellung und Einschaltung der Kochplattenhälfte.

Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción- encendido con piezoeléctricos. Los modelos dobles permiten la regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.

Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.



FRY1/RM



FRY2/LM




FRY TOP A GAS


GAS FRY TOP
FRY TOP A GAZ
GAS FRY TOP
FRY TOP A GAS
ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ


MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FRY1/LM - LMC	FRY1/RM - RMC	FRY2/LM - LMC	FRY2/LRM - LRM
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	4 kW		8 kW	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	METANO - GPL			
CALORIE CALORIES CALORIAS	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	3.308 kcal/h 13.235 BTU/h		3.308 + 3.308 kcal/h 13.235 + 13.235 BTU/h	
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА		G20 = 0,41 m ³ /h G25 = 0,51 m ³ /h		G20 = 0,41+0,41 m ³ /h G25 = 0,51+0,51 m ³ /h	
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		G30/G31 = 0,31 kg/h		G30/G31 = 0,31 + 0,31 kg/h	
ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G			
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	N° 1		N° 2	
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		325x480 (mm)		650x480 (mm)	
SUPERFICIE SURFACE SUPERFICIE	SURFACE OBERFLÄCHE ПОВЕРХНОСТИ	LISCIA / SMOOTH	RIGATA / GROOVED	LISCIA / SMOOTH	MISTA / MIXED
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	335x600x300h (mm)		665x600x300h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	24 Kg		42 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC BRUTTO	31 Kg		55 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		670x410x430h (mm)		750x670x430h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,118 m ³		0,216 m ³	





FRY2/LRM


 Macchina per rosolare, cuocere e brasare carne o pesce, preparare spezzatini, ragù, salse, risotti, puree, contorni, marmellate e tutti i tipi di cottura in tegame. Grazie al tappo in teflon alimentare posto direttamente sulla piastra offre la possibilità di versare il prodotto cucinato direttamente su una teglia gastronorm. Ideale per comunità, cucine centralizzate, mense e piccole industrie alimentari. Struttura in acciaio inox - vasca spessore 12 mm con pareti in acciaio inox AISI 304 - vano portateglie GN1/1 (teglie non incluse).

 Machine used to brown, cook and braise meat or fish, prepare stews, meat sauce, sauces, risotto, purees, vegetables, jams and all types of cooking in a pan. Placing the Teflon cap, which is suitable for food, directly onto the grill enables you to pour the cooked product directly onto a gastronorm dish. Ideal for communities, centralised kitchens, canteens and small food industries. Stainless steel structure - tank thickness 12 mm with AISI 304 stainless steel walls - dish compartment GN1/1 (dishes not included).

 Machines pour dorer, cuire et braiser la viande ou le poisson, préparer les ragoûts, sauces, risottos, purées, accompagnements, confitures et tous types de cuissons à la poêle. Grâce au bouchon en téflon placé directement sur la plaque il permet de verser le produit cuisiné directement sur un plat à four gastronorm. Idéal pour les communautés, les cuisines centralisées, les cantines et les petites industries alimentaires. Structure en acier inox - cuve d'une épaisseur de 12 mm avec parois en acier inox AISI 304 - compartiment support plats à four GN1/1 (plats à four non inclus).

 Maschine zum Anbraten, Kochen und Schmoren von Fleisch oder Fisch, für die Zubereitung von Gulasch, Ragout, Soßen, Reisgerichten, Püree, Beilagen, Marmeladen und aller Pfannengerichte. Dank dem direkt auf der Platte angebrachten Verschluss aus Lebensmittelteflon kann das zubereitete Produkt direkt auf Gastronormblech geschüttet werden. Ideal für Gemeinschaften, Zentralküchen, Kantinen und kleine Lebensmittelbetriebe. Struktur aus Edelstahl - Wannenstärke 12 mm mit Wänden aus Edelstahl AISI 304 - Blechträgerfach GN1/1 (ohne Bleche).

 Máquina para dorar, cocinar y estofar carne o pescado, preparar guisos de carne, ragús, salsas, arroces, purés, guarniciones, mermeladas y cualquier tipo de cocción en sartén. Gracias a su tapón de teflón alimentario situado directamente en la plancha, da la posibilidad de echar el producto cocinado directamente a una fuente gastronorm. Ideal para colectividades, cocinas centralizadas, comedores y pequeñas industrias alimentarias. Estructura de acero inox - cuba de 12 mm de grosor con paredes de acero inox AISI 304 - espacio porta fuentes GN1/1 (fuentes no incluidas).

 Машина для обжарки, варки и тушения мяса или рыбы, приготовления гуляша, мясного соуса, подливок, пюре, гарниров, варенья и всех других блюд, требующих приготовления на сковороде. Благодаря пробке из тефлона пищевого назначения, находящейся непосредственно на жарочной панели, можно перемещать приготовленное блюдо непосредственно на гастрономический противень gastronorm. Идеально подходит для заведений общественного питания, централизованных кухонь, столовых и небольших предприятий пищевой промышленности. Конструкция из н/ж стали - толщина котла 12 мм, стенки из н/ж стали AISI 304 - отсек для противней GN1/1 (противни не входят в комплект).

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MBP4	MBP8
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	3,3 kW	2x3,3 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N /50-60Hz	230-400V/3N /50-60Hz
DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA	TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕКИ	355x570 x120h (mm)	755x570 x120h (mm)
CAPACITÀ PORTATEGLIE RACK SUPPORT CAPACITY CAPACITÉ DU PORTE-PLAQUES KAPAZITÁT DES BACKFORMAHALTER CAPACIDAD PORTABANDEJAS ЕМКОСТЬ ДЕРЖАТЕЛЬ ПРОТИВНЕЙ		3 x GN1/1 P=75 mm	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	400x700 x900h (mm)	800x700 x900h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	55 Kg	80 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	60 Kg	88 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		420x750 x1100h (mm)	820x750 x1100h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,347 m ³	0,677 m ³




MBP4



MBP8



GYR/40

 Macchina per cuocere carne per Kebab - struttura, asta spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - resistenze ad infrarossi rivestite in ceramica, con vetro di protezione resistente alle alte temperature che ne facilita la pulizia e abbassa i consumi - regolazione resistenze a settori - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - motore di rotazione superiore a 230V/50Hz - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox.


Accessori:

ACCOLGYR100 coltello elettrico con impugnatura verticale con lama \varnothing 100mm e regolazione spessore di taglio. In dotazione una lama dentata.

ACCOLGYR80D coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama \varnothing 80mm e regolazione spessore di taglio brevettata.

ACCOLGYR80HM coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama \varnothing 80mm, regolazione spessore di taglio brevettata. Regolazione automatica della potenza del motore che mantiene costante la velocità di rotazione della lama.

Kit vetri di protezione - cappa con filtro a carboni attivi 230V/1N/50Hz, 24W.

 Kebab cooker - stainless steel structure, skewer and meat collection fork - ceramic lined infrared resistances with protection glass resistant to high temperatures that facilitates cleaning and lowers consumption - separate sector resistance regulation - adjustable skewer distance from resistances - rotation motor over 230V/50Hz - stainless steel cook residue collection tray.


Accessories:

ACCOLGYR100 electric knife with vertical handle with \varnothing 100 mm blade and cutting thickness adjustment. Toothed blade supplied.

ACCOLGYR80D professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, \varnothing 80 mm blade and patented cutting thickness adjustment.

ACCOLGYR80HM professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, \varnothing 80 mm blade, patented cutting thickness adjustment. Automatic adjustment of the motor power that maintains the blade rotation speed constant.

Protection glass kit - hood with active carbon filter 230V/1N/50Hz, 24W.

 Machine pour cuire la viande pour Kébab - structure, barre de grill et pelle à viande en acier inox - résistances à infrarouges revêtues de céramique, avec vitre de protection résistante aux températures élevées, qui facilite le nettoyage et réduit la consommation - réglage des résistances aux secteurs - réglage de la distance de la barre du grill des résistances - moteur de rotation de plus de 230V/50Hz - lèchefrite en acier inox.

Accessoires:

ACCOLGYR100 couteau électrique à manche vertical avec une lame \varnothing 100 mm et réglage de l'épaisseur de coupe. Fourni avec une lame dentée.

ACCOLGYR80D couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame \varnothing 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté.

ACCOLGYR80HM couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame \varnothing 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté. Réglage automatique de la puissance du moteur qui maintient constante la vitesse de rotation de la lame.

Kit de vitres de protection - hotte avec filtre au charbon actif 230V/1N/50Hz, 24W.



GYR/60



🇩🇪 Gerät zum Garen von Fleisch für Kebab - Struktur, Spieß und Fleischauffangschaufel aus Edelstahl - in Keramik beschichtete Infrarot-Widerstände mit hitzebeständigem Schutzglas zur Erleichterung der Reinigung und Reduzierung des Stromverbrauchs - Einstellung der Heizwiderstände nach Sektoren - Einstellung des Abstands des Spießes von den Heizwiderständen - Drehmotor über 230V/50Hz - Auffangbehälter für Grillreste aus Edelstahl.

Zubehör:

ACCOLGYR100 elektromesser mit vertikalem Griff, Klinge \varnothing 100 mm und Schnittbreiteneinstellung. Eine Klinge mit Verzahnung ist im Lieferumfang begriffen.

ACCOLGYR80D professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge \varnothing 80mm und patentierter Schnittbreiteneinstellung.

ACCOLGYR80HM professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge \varnothing 80mm und patentierter Schnittbreiteneinstellung. Automatische Einstellung der Motorleistung, die die Drehgeschwindigkeit der Klinge konstant hält.

Schutzglas-Satz - Haube mit Aktivkohlenfilter 230V/1N/50Hz, 24W.

🇪🇸 Máquina para cocinar carne para Kebab - estructura, varilla spiedo y paleta recoge carne de acero inoxidable - resistencias de infrarrojo revestidas de cerámica, con vidrio de protección resistente a altas temperaturas que facilita la limpieza y disminuye los consumos - regulación resistencias por sectores - regulación distancia de las resistencias a la varilla spiedo - motor de rotación superior a 230V/50Hz - cajón de recolección de residuos de cocción de acero inoxidable.

Accesorios:

ACCOLGYR100 cuchilla eléctrica con mango vertical con hoja \varnothing 100 mm y regulación del grosor del corte. Se suministra con una cuchilla dentada.

ACCOLGYR80D cuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de \varnothing 80mm y ajuste espesor de corte patentado.

ACCOLGYR80HM cuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de \varnothing 80mm y ajuste espesor de corte patentado. Ajuste automático de la potencia del motor que mantiene constante la velocidad de rotación de la cuchilla.

Kit vidrios de protección - campana con filtro de carbón activo 230V/1N/50Hz, 24W.

🇷🇺 Прибор для приготовления кебаба - корпус, шампур и лопатка для сбора мяса из нержавеющей стали - инфракрасные ТЭНы с керамическим покрытием, с жаростойким защитным стеклом, облегчающим чистку и способствующим экономии электроэнергии - посекторная регулировка ТЭНов - регулировка расстояния от шампура до ТЭНов - двигатель верхнего привода вращения на 230V/50Hz - поддон для сбора отходов из нержавеющей стали.

Дополнительные приспособления:

ACCOLGYR100 Электрический нож с вертикальной рукояткой, лезвием \varnothing 100 мм и регулированием толщины реза В комплект входит зубчатое лезвие.

ACCOLGYR80D профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием \varnothing 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза.

ACCOLGYR80HM профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием \varnothing 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза. Автоматическое регулирование мощности двигателя, которое поддерживает постоянную скорость вращения лезвия.

Комплект защитных стекол - вытяжной колпак с фильтром с активированным углем 230V/1N/50Hz, 24W.



GYR/80



GYR/100



GYROS ELETTRICI

ELECTRIC GYROS
GYROS ELECTRIQUES
GYROS ELETTRICI
GYROS ELÉTRICOS

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	GYR40	GYR60	GYR80	GYR100
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2,8 kW	4,2 kW	5,6 kW	7,0 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz	230-400V/3-3N/50Hz		
RESISTENZE RESISTANCES RESISTENCIAS	RESISTANCE HEIZWIDERSTÄNDE ТЭНЫ	N° 4	N° 6	N° 8	N° 10
DIAMETRO MAX CARNE MAX MEAT DIAMETER DIAMÈTRE MAX DE LA VIANDE MAX. FLEISCHDURCHMESSER DIÁMETRO MÁX CARNE МАКС. ДИАМЕТР МЯСА		470 mm			
ALTEZZA UTILE COTTURA COOK WORKING HEIGHT HAUTEUR DE CUISON UTILE GARNUTZHOHE ALTURA ÚTIL DE COCCIÓN ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ		280/320 (mm)	410/460 (mm)	590/640 (mm)	710/760 (mm)
SARACITA' CARNE MEAT CAPACITY CONTENANCE DE VIANDE FLEISCH-FASSUNGSVERMÖGEN CANTIDAD DE CARNE ВМЕСТИМОСТЬ МЯСА		5÷10 kg	10÷30 kg	30÷65 kg	50÷85 kg
LIVELLI DI POTENZA NIVEAUX DE PUISSANCE NIVELES DE POTENCIA	POWER LEVEL LEISTUNGSPEGEL УРОВНИ МОЩНОСТИ	N° 3			
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	510x530x750h (mm)	510x530x870h (mm)	510x530x1060h (mm)	510x530x1220h (mm)
CON CAPPА CON FILTRO WITH HOOD WITH FILTER AVEC HOTTE AVEC FILTRE MIT HAUBE MIT FILTER CON CAMPANA CON FILTRO С ВЫТЯЖНЫМ КОЛПАКОМ С ФИЛЬТРОМ		510x530x1220h (mm)	510x530x1340h (mm)	510x530x1530h (mm)	510x530x1690h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO	21,5 kg	26 kg	29,5 kg	33,5 kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО	56,5 kg	61 kg	64,5 kg	68,5 kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		625x625x1130h (mm)			720x650x1400h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,441 m ³			0,655 m ³



GYR/80
CON KIT VETRI / WITH GLASS KIT (OPTIONAL)



CAPPA CON FILTRO / HOOD WITH FILTER




ACCOLGYR100



ACCOLGYR80D



ACCOLGYR80HM

 Macchina per cuocere carne per Kebab - struttura, asta, spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - bruciatori ad infrarossi con piastra in ceramica - rete protezione bruciatori asportabile - regolazione bruciatori a settori - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - motore di rotazione superiore a 230V/50Hz - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox.

GYR80MD gyros ad alte prestazioni, con 16 bruciatori disposti in doppia colonna per una cottura più veloce e uniforme.


Accessori:

ACCOLGYR100 coltello elettrico con impugnatura verticale con lama \varnothing 100mm e regolazione spessore di taglio. In dotazione una lama dentata.

ACCOLGYR80D coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama \varnothing 80mm e regolazione spessore di taglio brevettata.

ACCOLGYR80HM coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama \varnothing 80mm, regolazione spessore di taglio brevettata. Regolazione automatica della potenza del motore che mantiene costante la velocità di rotazione della lama.

Kit vetri di protezione - cappa con filtro a carboni attivi 230V/1N/50Hz, 24W.

 Kebab meat cooker - stainless steel structure, skewer and meat collection fork . infrared burners with ceramic plate - removable burner protection mesh - separate burner sector regulation - piezoelectric ignition - methane gas powered with L.P.G. gas kit - adjustable skewer distance from resistances - rotation motor over 230V/50Hz - stainless steel cook residue collection tray.

GYR80MD high performance gyros, with 16 burners placed in double row for faster and more even cooking.


Accessories:

ACCOLGYR100 electric knife with vertical handle with \varnothing 100 mm blade and cutting thickness adjustment. Toothed blade supplied.

ACCOLGYR80D professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, \varnothing 80 mm blade and patented cutting thickness adjustment.

ACCOLGYR80HM professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, \varnothing 80 mm blade, patented cutting thickness adjustment. Automatic adjustment of the motor power that maintains the blade rotation speed constant.

Protection glass kit - hood with active carbon filter 230V/1N/50Hz, 24W.

 Machine pour cuire la viande pour Kébab - structure, barre de grill et pelle à viande en acier inox - brûleurs à infrarouges avec plaque en céramique - grille de protection des brûleurs amovible - réglage des brûleurs aux secteurs - allumage par piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit G.P.L. - réglage distance de la barre du grill des résistances - moteur de rotation de plus de 230V/50Hz - lèchefrite en acier inox.

GYR80MD gyros à hautes performances, avec 16 brûleurs disposés en double colonne pour une cuisson rapide et uniforme.

Accessoires:

ACCOLGYR100 couteau électrique à manche vertical avec une lame \varnothing 100mm et réglage de l'épaisseur de coupe. Fourni avec une lame dentée.

ACCOLGYR80D couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame \varnothing 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté.

ACCOLGYR80HM couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame \varnothing 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté. Réglage automatique de la puissance du moteur qui maintient constante la vitesse de rotation de la lame.

Kit de vitres de protection - hotte avec filtre au charbon actif 230V/1N/50Hz, 24W.



GYR/60M



GYR/80M



GYR/80MD

🇩🇪 Gerät zum Garen von Fleisch für Kebab - Struktur, Spieß und Fleischauf-fangschaukel aus Edelstahl - Infrarot-Brenner mit Keramikplatte - entfernbares Brenner-Schutznetz - Einstellung der Brenner nach Sektoren - piezoelektrische Zündung - Methangasversorgung, Flüssiggas-Satz mitgeliefert - Einstellung des Abstands des Spießes von den Heizwiderständen - Drehmotor über 230V/50Hz - Auffangbehälter für Grillreste aus Edelstahl.

GYR80MD Gyros und andere Anwendungen, mit 16 Brennern, die auf zwei Säulen verteilt angeordnet sind, für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garen.

Zubehör:

ACCOLGYR100 elektrisches Schneidmesser mit vertikalem Griff, Klinge \varnothing 100mm und Schnittbreiteinstellung. Eine Klinge mit Verzahnung ist im Lieferumfang inbegriffen.

ACCOLGYR80D professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge \varnothing 80mm und patentierter Schneiddickeinstellung.

ACCOLGYR80HM professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge \varnothing 80mm und patentierter Schnittbreiteinstellung. Automatische Einstellung der Motorleistung, die die Drehgeschwindigkeit der Klinge konstant hält.

Schutzglas-Satz - Haube mit Aktivkohlenfilter 230V/1N/50Hz, 24W.

🇪🇸 Máquina para cocinar carne para Kebab - estructura, varilla spiedo y pala recoge carne de acero inoxidable - quemadores de infrarrojo con placas de cerámica - red de protección para quemadores extraíble - regulación quemadores por sectores - encendido piezoeléctrico - alimentación a metano, en dotación kit G.P.L. - regulación distancia de las resistencias a varilla spiedo - motor de rotación superior a 230V/50Hz - cajón de recolección de residuos de cocción de acero inoxidable

GYR80MD gyros con gran rendimiento, con 16 quemadores dispuestos en doble columna para una cocción más rápida y uniforme.

Accesorios:

ACCOLGYR100 cuchillo eléctrico con empuñadura vertical con cuchilla de \varnothing 100mm y ajuste espesor de corte. Se suministra con una cuchilla dentada.

ACCOLGYR80D cuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de \varnothing 80mm y ajuste espesor de corte patentado.

ACCOLGYR80HM cuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de \varnothing 80mm y ajuste espesor de corte patentado. Ajuste automático de la potencial del motor que mantiene constante la velocidad de rotación de la cuchilla.

Kit vidrios de protección - campana con filtro de carbón activo 230V/1N/50Hz, 24W.

Прибор для приготовления кебаба - корпус, шампур и лопатка для сбора мяса из нержавеющей стали - инфракрасные горелки с керамической плитой - съемная защитная сетка для горелок - посекторная регулировка горелок - пьезоэлектрическое зажигание - работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе - регулировка расстояния от шампура до ТЭНов - двигатель верхнего привода вращения на 230V/50Hz - поддон для сбора отходов из нержавеющей стали.

GYR80MD высокоэффективный горископ с 16 горелками, расположенными в парных колоннах для более быстрого и равномерного приготовления.

Дополнительные приспособления:

ACCOLGYR100 Электрический нож с вертикальной рукояткой, лезвием Ø 100 мм и регулированием толщины реза В комплект входит зубчатое лезвие.

ACCOLGYR80D профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием Ø 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза.

ACCOLGYR80HM профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием Ø 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза. Автоматическое регулирование мощности двигателя, которое поддерживает постоянную скорость вращения лезвия.

Kit de vitres de protection - hotte avec filtre au charbon actif 230V/1N/50Hz, 24W.



GYR/80M
CON CAPPA CON FILTRO / WITH HOOD WITH FILTER (OPTIONAL)



ACCOLGYR80D



ACCOLGYR80HM



ACCOLGYR100



CAPPA CON FILTRO / HOOD WITH FILTER



GYROS A GAS

GAS GYROS
GYROS AU GAZ
GASGYROS
GYROS A GAS

ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	GYR60M	GYR80M	GYR80MD
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	10,2 kW	13,6 kW	13,6+13,6 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz		
CALORIE CALORIES CALORÍAS	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	8.772 kcal/h 34.810 BTU/h	11.696 kcal/h 46.413 BTU/h	11.696+11.696 kcal/h 46.413+46.413 BTU/h
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА		G20 = 1,05 m ³ /h G25 = 1,23 m ³ /h	G20 = 1,27 m ³ /h G25 = 1,48 m ³ /h	G20 = 1,27+1,27 m ³ /h G25 = 1,48+1,48 m ³ /h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		G30/G31 = 0,71 kg/h	G30/G31 = 0,95 kg/h	G30/G31 = 0,95+0,95 kg/h
ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G		
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	N° 6	N° 8	N° 8 + 8
DIAMETRO MAX CARNE MAX MEAT DIAMETER DIAMÈTRE MAX DE LA VIANDE MAX. FLEISCHDURCHMESSER DIAMETRO MÁX CARNE МАКС. ДИАМЕТР МЯСА		500 mm		580 mm
ALTEZZA UTILE COTTURA COOK WORKING HEIGHT HAUTEUR DE CUISSON UTILE GARNUTZHOHE ALTURA ÚTIL DE COCCIÓN ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ		470/520 (mm)	630/680 (mm)	620/670 (mm)
CAPACITA' CARNE MEAT CAPACITY CONTENANCE DE VIANDE FLEISCH-FASSUNGSVERMÖGEN CANTIDAD DE CARNE ВМЕСТИМОСТЬ МЯСА		10÷30 kg	30÷65 kg	50÷80 kg
LIVELLI DI POTENZA NIVEAUX DE PUISSANCE NIVELES DE POTENCIA	POWER LEVEL LEISTUNGSPEGEL УРОВНИ МОЩНОСТИ			
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	480x500x940h (mm)	480x500x1105h (mm)	570x620x1120h (mm)
CON CAPPА CON FILTRO WITH HOOD WITH FILTER AVEC HOTTE AVEC FILTRE MIT HAUBE MIT FILTER CON CAMPANA CON FILTRO С ВЫТЯЖНЫМ КОЛПАКОМ С ФИЛЬТРОМ		480x500x1210h (mm)	480x500x1375h (mm)	570x620x1590h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO	26 kg	32 Kg	39 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО	61 Kg	67 kg	74 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		625x625x1130h (mm)		720x650x1400h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,441 m ³		0,655 m ³



🇮🇹 Struttura in acciaio inox - griglia cromata e cassetto raccolta residui di cottura removibili - termostati regolazione potenza - regolazione posizione griglia. Il modello SAL600MB ha la testa mobile.

🇬🇧 Stainless steel structure - removable chrome grill and drip drawer - power adjustment thermostats - adjustable grill position. Model SAL600MB has a mobile headstock.

🇫🇷 Structure en acier inox - gril chromée et tiroir de récolte des résidus de cuisson escamotable - thermostats de réglage de puissance - réglage de position du gril. Le modèle SAL600MB est muni de tête mobile.

🇩🇪 Rahmenkonstruktion aus Inox-Stahl - verchromter Grill und Kochreste-Sammelkasten - Thermostat zur Leistungseinstellung - Einstellung der Rost-Position. Das Modell SAL600MB hat einen beweglichen Kopf.

🇪🇸 Estructura de acero inoxidable - parrilla cromada y cajón recolección residuos de cocción extraíble - termostato regulación potencia - regulación posición parrilla. El modelo SAL600MB posee el cabezal móvil.

🇷🇺 Корпус из нержавеющей стали, съемные хромированная решетка и поддон для сбора отходов, термостаты для регулирования мощности, регулировка положения решетки. Модель SAL600MB имеет подвижный верхний нагревательный блок.



RS/40



RS/70



SALAMANDRE

SALAMANDERS
SALAMANDRE
SALAMANDER-GRILLS
SALAMANDRAS
САЛАМАНДР-ГРИЛЬ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	RS/40	RS/70	SAL/600MB
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2,2 kW	3,2 kW	4,7 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		400V/3N/50-60Hz
DIMENSIONE GRIGLIA DI COTTURA COOKING GRILL DIMENSIONS DIMENSION DU GRIL ABMESSUNGEN DES BACKROSTS DIMENSIONES PARRILLA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ РЕШЕТКИ		400x290 (mm)	670x290 (mm)	530x325 (mm)
ALTEZZA UTILE HAUTEUR UTILE ALTURA ÚTIL	WORKING HEIGHT NUTZHOHE ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА	70 ÷ 210 (mm)		110 ÷ 270 (mm)
LIVELLI DI POTENZA NIVEAUX DE PUISSANCE NIVELES DE POTENCIA	POWER LEVEL LEISTUNGSPEGEL УРОВНИ МОЩНОСТИ	N° 3		
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	600x370x400h (mm)	880x370x400h (mm)	600x560x620h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	15 Kg	21 Kg	47 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	17 Kg	23 Kg	59 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		650x450x460h (mm)	930x470x470h (mm)	670x630x880h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,138 m ³	0,205 m ³	0,371 m ³



SAL/600MB



🇮🇹 Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato 50÷190 °C - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. I modelli FR8R, FR88R, FR10R e FR1010R sono dotati di rubinetti di sicurezza.

🇬🇧 Stainless steel structure, basin and lid - chrome mesh removable baskets - heat insulated plastic lid knobs and basket handles - stainless steel resistances - 50 - 190°C thermostat - safety thermostat with reset button - two-basin versions with dual thermostats for independent use - removable headstock and resistances. Models FR8R, FR88R, FR10R and FR1010R are equipped with safety faucets.

🇫🇷 Structure, cuve et couvercle en acier inox - paniers à mailles escamotable en fil chromé - poignées de paniers et boutons de couvercles en plastique calorifuge - résistances en inox - thermostat 50 à 190 °C - thermostat de sécurité à bouton de rétablissement - versions à deux cuves à double thermostat pour utilisation indépendante - tête et résistances escamotables. Les modèles FR8R, FR88R, FR10R et FR1010R sont munis de robinets de sécurité.

🇩🇪 Rahmen, Behälter und Deckel aus Inox-Stahl ausziehbare Netzkörbe aus verchromtem Draht - Griffe der Körbe und Knäufe der Deckel aus wärmeisolierendem Kunststoff - Inox-Widerstände - Thermostat 50÷190 °C - Sicherheitsthermostat mit Rücksetztaster - Versionen mit zwei Behältern und Doppelthermostat für unabhängigen Einsatz - Kopfteil und Widerstände abnehmbar. Die Modelle FR8R, FR88R, FR10R und FR1010R sind mit Sicherheitsventilen ausgestattet.

🇪🇸 Estructura, contenedor y tapa de acero inoxidable - cesta de red extraíble con alambre cromado - manijas cestos y tapas de plástico termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato 50÷190 °C - termostato de seguridad con pulsador de restablecimiento - versiones de dos contenedores con doble termostato para un uso independiente - cabezal y resistencias extraíbles. Los modelos FR8R, FR88R, FR10R y FR1010R están dotados de grifos de seguridad.

🇷🇺 Корпус, ванна и крышка из нержавеющей стали, выдвижные корзины из хромированной проволоки, ручки корзин и крышек из термоизолирующего пластика, ТЭНы из нержавеющей стали, термостат 50÷190 °C, предохранительный термостат с кнопкой возврата в исходное состояние, в исполнении с двумя ваннами с двойным термостатом для независимого использования, съемные верхний блок и ТЭНы. Модели FR8R, FR88R, FR10R и FR1010R оснащены предохранительными кранами.



FR4



FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 4 A 10 LITRI

4 TO 10 LT ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES DE 4 A 10 L.
ELEKTROFRITTEUSEN VON 4 BIS 10 LT.
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 4 A 10 L
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 4 - 10 Л.

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FR4	FR44	FR8	FR88	FR8R	FR88R
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2,5 kW	2,5 + 2,5 kW	3 kW	3 + 3 kW	3 kW	3 + 3 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz					
SAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАННЫ		6 Lt.	6 + 6 Lt.	10 Lt.	10 + 10 Lt.	10 Lt.	10 + 10 Lt.
SAPACITÀ OLIO CAPACITÉ HUILE CAPACIDAD ACEITE	OIL CAPACITY OEL KAPAZITÄT ЕМКОСТЬ НЕФТИ	4 Lt.	4 + 4 Lt.	8 Lt.	8 + 8 Lt.	8 Lt.	8 + 8 Lt.
SAPACITÀ CESTO CONTENANCE PANIER CAPACIDAD CESTA	BASKET CAPACITY KORB-FASSUNGSVERMÖGEN ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ	0,5 kg	0,5 + 0,5 kg	1 Kg	1 + 1 Kg	1 Kg	1 + 1 Kg
TEMPO 0 → 180°C TEMPS 0 → 180°C TIEMPO 0 → 180°C	TIME 0 → 180°C ZEIT 0 → 180°C ВРЕМЯ 0 → 180°C	~ 10'		~ 18'			
TEMPO FRITTURA TEMPS DE FRITURE TIEMPO DE FREIDO	FRYING TIME FRITTIERZEIT ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ	~ 4'		~ 7'			
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0 ÷ 180° C					
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	4,5 Kg	4,5 + 4,5 Kg	8 Kg	8 + 8 Kg	8 Kg	8 + 8 Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	175x440 x310h (mm)	380x420 x330h (mm)	270x490 x365h (mm)	565x490 x365h (mm)	270x490 x365h (mm)	565x490 x365h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	4,5 Kg	10 Kg	9,5 Kg	17 Kg	9,5 Kg	17 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	5 Kg	10,5 Kg	10 Kg	18 Kg	10 Kg	18 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		440x255 x370h (mm)	480x430 x370h (mm)	566x344 x440h (mm)	620x520 x440h (mm)	566x344 x440h (mm)	620x520 x440h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,042 m ³	0,077 m ³	0,085 m ³	0,142 m ³	0,086 m ³	0,142 m ³



FR88

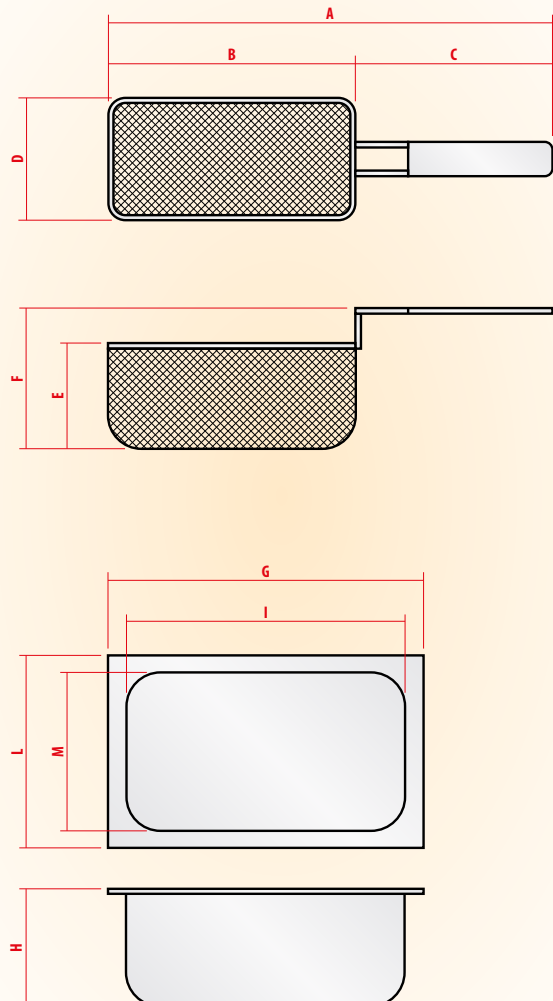


MODELLO MÔDELE MODELO	MODEL MÔDELL МОДЕЛЬ	FR10R	FR1010R
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИА	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	6 kW	6 + 6 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	400V/3N/50-60Hz	
SAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАННЫ		12 Lt.	12 + 12 Lt.
SAPACITÀ OLIO CAPACITÉ HUILE CAPACIDAD ACEITE	OIL CAPACITY OEL KAPAZITÄT ЕМКОСТЬ НЕФТИ	10 Lt.	10 + 10 Lt.
SAPACITÀ CESTO CONTENANCE PANIER CAPACIDAD CESTA	BASKET CAPACITY KORB-FASSUNGSVERMÖGEN ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ	1,25 Kg	1,25 + 1,25 Kg
TEMPO 0 → 180°C TEMPS 0 → 180°C TIEMPO 0 → 180°C	TIME 0 → 180°C ZEIT 0 → 180°C ВРЕМЯ 0 → 180°C	~ 12'	
TEMPO FRITTURA TEMPS DE FRITURE TIEMPO DE FREÍDO	FRYING TIME FRITTIERZEIT ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ	~ 5'	
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0 ÷ 180° C	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	11 Kg	11 + 11 Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	275x530 x365h (mm)	565x530 x365h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BES NETTO	11,5 Kg	19 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES BRUTTO	12 Kg	20 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		566x344 x440h (mm)	620x640 x460h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,086 m ³	0,142 m ³

MODELLO MÔDELE MODELO	FR4 FR44	FR8 FR88 FR8R FR88R	FR10R FR1010R
A	430 mm	430 mm	500 mm
B	240 mm	255 mm	295 mm
C	190 mm	175 mm	205 mm
D	133 mm	207 mm	207 mm
E	92 mm	110 mm	110 mm
F	230 mm	235 mm	275 mm
G	320 mm	320 mm	347 mm
H	200 mm	209 mm	209 mm
I	298 mm	298 mm	370 mm
L	170 mm	260 mm	260 mm
M	149 mm	237 mm	237 mm



FR1010R





SF/25P



SFM/13

Struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato 0÷190°C - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versione a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili per i mod. SFM/13 e SF/25P - resistenze ribaltabili per i mod. SFM/18 e SFM/18D - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox (escluso mod. SF/25P) - il mod. SF/25P è dotato di rubinetto di sicurezza esterno con sistema di scarico a innesto frontale a baionetta - dotate di un cestello grande - i modelli SFM/18 e SFM/18D sono dotati di reti protezione in vasca - il mod. SF/25P è da banco - i mod. SFM/13, SFM/18 e SFM/18D sono dotati di mobile.

Optional: coppia di cestelli piccoli (escluso mod. SF25P).

Stainless steel structure, containers, lids, baskets and resistances - insulated material basket handles and lid knobs - 0 - 190° C thermostat - safety thermostat with reset button - two container version with double thermostat for independent use - removable headstock and resistances for models SFM713 and SF/25P - folding resistances for models SFM718 and sfm718D - drain faucet and oil collection basin with stainless steel filter and nozzle (except mod. SF/25P) - mod. SF/25P comes with an external safety faucet with frontal bayonet coupling drain system - equipped with a large basket - models SFM/18 and SFM/18D have protection grid built into the container - mod. SF/25P is a counter model - models SFM/13, SFM/18 and SFM/18D come with a trolley.

Options: pair of small baskets (not for mod. SF25P).

Structure, cuves, couvercles, paniers et résistances en acier inox - poignées des paniers et des couvercles en matière isolante - thermostat 0 à 190°C - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement - version à deux cuves à double thermostat pour utilisation indépendante - tête et résistances amovibles pour les mod. SFM/13 et SF/25P - résistances rabattables pour les mod. SFM/18 et SFM/18D - robinet de vidange et bac de collecte d'huile avec filtre et bec en acier inox (sauf mod. SF/25P) - le mod. SF/25P est muni de robinet de sécurité extérieur avec système de vidange à amorce frontale à baionnette - munies d'un grand panier - les modèles SFM/18 et SFM/18D sont munies de grille de protection dans la cuve - le mod. SF/25P est un modèle de comptoir - les mod. SFM/13, SFM/18 et SFM/18D sont accompagnés d'un meuble.

En option: deux petits paniers (mod. SF25P exclu).

Struktur, Becken, Deckel, Körbe und Widerstände aus Edelstahl - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - Thermostat 0÷190°C - Sicherheitsthermostat mit Druckknopf zur Wiedereinschaltung - Version mit zwei Becken für den unabhängigen Einsatz mit Doppel-Thermostat ausgestattet - Kopf und Widerstände entfernbar für die Mod. SFM/13 und SF/25P - kippbare Widerstände für die Mod. SFM/18 und SFM/18D - Ölablasshahn und Ölsammelbehälter mit Filter und Ausguss aus Edelstahl (außer Mod. SF/25P) - das Mod. SF/25P ist mit einem äußeren Sicherheitshahn und Ablasssystem mit Frontal-Bajonettverschluss ausgestattet - mit großem Korb ausgestattet - die Modelle SFM/18 und SFM/18D sind mit Schutznetzen im Becken ausgestattet - das Mod. SF/25P ist für einen Tresen vorgesehen - die Mod. SFM/13, SFM/18 und SFM/18D sind mit einem Möbelstück ausgestattet.

Optional: kleines Korbpaar (Ausgeschlossen mod. SF25P).



● Estructura, cubas, tapas, cestas y resistencias de acero inoxidable - mangos cesta y pomos tapas de material aislante - termostato 0÷190°C - termostato de seguridad con pulsador de restablecimiento - versión con dos cubas de termostato doble para usar por separado - cabezal y resistencias extraíbles para los mod. SFM/13 y SF/25P - resistencias abatibles para los mod. SFM/18 y SFM/18D - grifo descarga y recipiente para la recolección del aceite con filtro y pico de acero inoxidable (excluido mod. SF/25P) - el mod. SF/25P está dotado de grifo de seguridad externo con sistema de descarga de acople frontal tipo bayoneta - dotado de cesta grande - los modelos SFM/18 y SFM/18D están dotados de redes de protección en la cuba - y mod. SF/25P es para banco - los mod. SFM/13, SFM/18 y SFM/18D poseen mueble en dotación.

Opcional: par de cestas pequeñas (exempto mod. SF25P).

● Корпус, емкости, крышки, корзины и ТЭНы из нержавеющей стали - ручки корзин и крышек из изолирующего материала - термостат 0÷190°C - предохранительный термостат с кнопкой сброса в исходное состояние - исполнение с двумя емкостями с двоянным термостатом для использования по отдельности - съемные верхний блок и ТЭНы в мод. SFM/13 и SF/25P - откидные ТЭНы в мод. SFM/18 и SFM/18D - выпускной кран и поддон для сбора масла с фильтром и носиком из нержавеющей стали (кроме мод. SF/25P) - мод. SF/25P оснащена внешним защитным краном с системой выпуска с фронтальным байонетным соединением - оснащены большой корзиной - модели SFM/18 и SFM/18D оснащены двумя защитными сетками в емкости - мод. SF/25P в настольном исполнении - мод. SFM/13, SFM/18 и SFM/18D оснащены тумбой.

Дополнительная комплектация: две малых корзины (кроме мод. SF25P).



SFM/18



SFM/18D

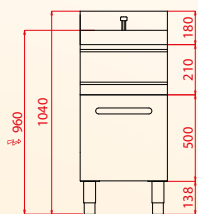


FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 13 A 25 LITRI

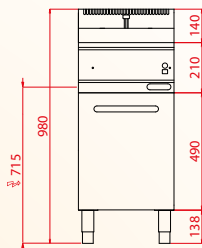
13 TO 25 LT ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES DE 13 A 25 L.
ELEKTROFRITTEUSEN VON 13 BIS 25 LT.
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 13 A 25 L
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 13 - 25 Л.

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SFM/13	SFM/18	SFM/18D	SF/25P
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	9,0 kW	11,5 kW	11,5 + 11,5 kW	9 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	400V/3/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz		
CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАННЫ		13 Lt.	18 Lt.	18 + 18 Lt.	25 Lt.
CAPACITÀ CESTO BASKET CAPACITY CONTENANCE PANIER KORB-FASSUNGSVERMÖGEN CAPACIDAD CESTA ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ		2 kg	2,5 kg	2,5 + 2,5 kg	7 kg
TEMPO 20 → 190°C TEMPS 20 → 190°C TIEMPO 20 → 190°C	TIME 20 → 190°C ZEIT 20 → 190°C ВРЕМЯ 20 → 190°C	~ 5'	~ 6'		
TEMPO FRITTURA TEMPS DE FRITURE TIEMPO DE FREÍDO	FRYING TIME FRITTIERZEIT ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ	~ 4'	~ 5'		~ 6'
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0 ÷ 195° C			
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	30 kg/h	30 kg/h	60 kg/h	45 kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	370x660x1040h (mm)	400x700x978h (mm)	800x700x978h (mm)	585x660x475h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	29 kg	40 kg	72 kg	22,5 kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	42 Kg	51 Kg	85 Kg	26 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		800x470x1210h (mm)	800x470x1210h (mm)	870x800x1210h (mm)	765x665x440h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,455 m ³	0,455 m ³	0,842 m ³	0,290 m ³

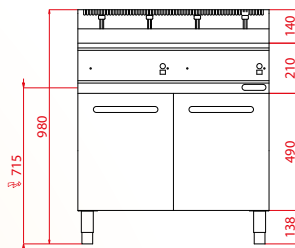
SFM/13



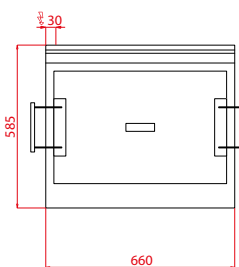
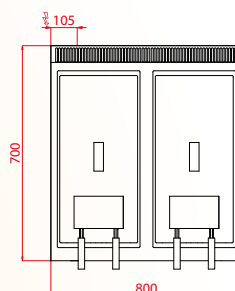
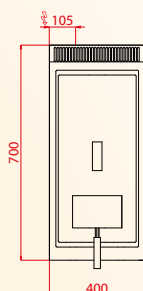
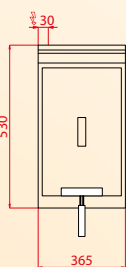
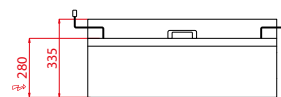
SFM/18



SFM/18D

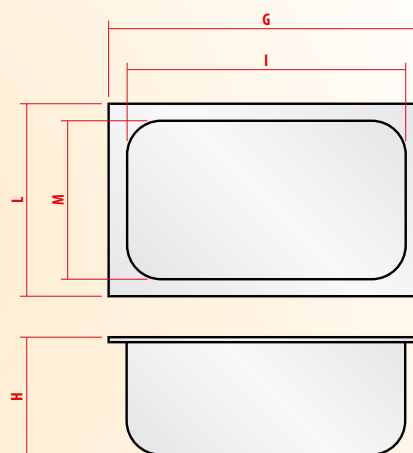
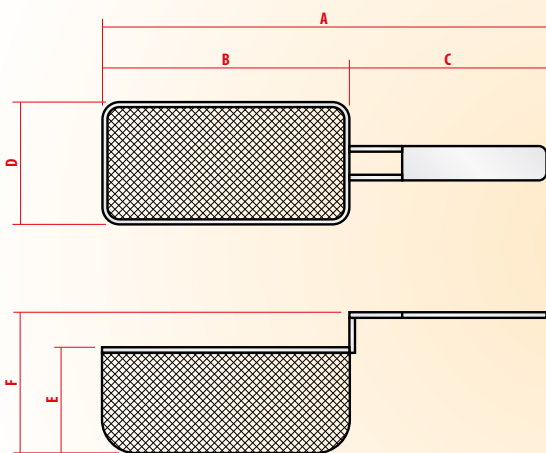


SF/25P





MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SFM/13 standard 1 basket	SFM/13 optional 2 baskets	SFM/18-18D standard 1 basket	SFM/18-18D optional 2 baskets	SF/25P standard 1 basket
A		530 mm	530 mm	545 mm	545 mm	-
B		300 mm	300 mm	315 mm	315 mm	480 mm
C		210 mm	210 mm	210 mm	210 mm	55x2 mm
D		245 mm	110 mm	270 mm	124 mm	450 mm
E		115 mm	115 mm	115 mm	115 mm	125 mm
F		255 mm	255 mm	225 mm	225 mm	265 mm
G		-	-	-	-	-
H		270 mm	270 mm	215 mm	215 mm	-
I		330 mm	330 mm	400 mm	400 mm	-
L		-	-	-	-	-
M		280 mm	280 mm	300 mm	300 mm	-





SF/10M



SF/10DM

Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - versione a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentando la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - rubinetto scarico - dotate di un cestello grande - i mod. SF/10M e SF/10DM sono da banco - i mod. SFM/20M e SFM/20DM sono dotati di mobile.

Optional: coppia di cestelli piccoli (eccetto mod. SF25P)

Stainless steel structure, lids, baskets and resistances - 15/10 thick pressed stainless steel work surface and containers - insulated material basket handles and lid knobs - 7-position thermostat from 110 - 190°C - two container version with double thermostat for independent use - stainless steel tubular burners with tubular system that slows flame flow increasing yield by approximately 50%, optimised combustion with thermocouple valve and safety thermostat - protected pilot flame - piezoelectric ignition - L.P.G. powered with methane gas kit - drain faucet - large basket - models SF/10M and SF/10DM are counter models - models SFM/20M and SFM/20DM come with trolley.

Options: pair of small baskets (not for mod. SF25P)

Structure, couvercles, paniers et résistances en acier inox - plan de travail et cuves embouties en acier inox épaisseur 15/10 - poignées paniers et couvercles en matière isolante - thermostat à 7 positions de 110 à 190°C - version à deux cuves à double thermostat pour utilisation indépendante - brûleurs inox tubulaires avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant le rendement d'environ 50%, combustion optimisée à vanne thermocouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage par piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit G.P.L. - robinet d'écoulement - munies d'un grand panier - les mod. SF/10M et SF/10DM sont des modèles de comptoir - les mod. SFM/20M et SFM/20DM sont accompagnés d'un meuble.

En option: deux petits paniers (mod. SF25P exclu)

Struktur, Deckel, Körbe und Widerstände aus Edelstahl - Arbeitsfläche und Becken aus Edelstahl (Stärke 15/10) - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - Thermostat mit 7 Leistungsstufen von 110÷190°C - Zwei-Becken-Version für den unabhängigen Einsatz mit Doppel-Thermostat ausgestattet - Inox-Rohrbrenner mit Wirbelbrennsystem, das die Flammenintensität reduziert und deren Leistung um 50% erhöht, optimierte Verbrennung mit Thermoelement-Ventil und Sicherheits-Thermostat - geschützte Steuerflamme - piezoelektrische Zündung - Methangasversorgung, Flüssiggas-Satz mitgeliefert - Ölablasshahn - mit großem Korb ausgestattet - die Mod. SF/10M und SF/10DM sind für einen Tresen vorgesehen - die Mod. SFM/20M und SFM/20DM sind mit einem Möbelstück ausgestattet.

Optional: kleines Korbpaar (ausgeschlossen mod. SF25P)

● Estructura, tapas, cestas y resistencias de acero inoxidable - superficie de trabajo y cubas estampadas de acero inoxidable de 15/10 de espesor - mangos cestas y pomos tapas de material aislante - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - versión de dos cubas con termostato doble para usar por separado - quemadores de acero inoxidable tubos con sistema tubular que disminuye la intensidad de la llama aumentando el rendimiento alrededor de un 50%, combustión optimizada con válvula termopar y termostato de seguridad - llama piloto protegida - encendido piezoeléctrico - alimentación con metano, en dotación kit G.P.L. - grifo descarga - dotadas de cesto grande - los mod. SF/10M y SF/10DM son para banco - los mod. SFM/20M y SFM/20DM con mueble en dotación.

Opcional: par de cestas pequeñas (exempto mod. SF25P)

● Корпус, крышки, корзины и ТЭНы из нержавеющей стали - рабочая поверхность и штампованные емкости из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки корзин и крышек из изолирующего материала - 7-позиционный термостат 110÷190°C - исполнение с двумя емкостями с двумя термостатами для независимого использования - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени и увеличивающим его производительность приблизительно на 50%, оптимизированный процесс горения при помощи клапана с термопарой и предохранительного термостата - защищенный фитиль - пьезоэлектрическое зажигание - работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе - выпускной кран - оснащены большой корзиной - мод. SF/10M и SF/10DM в настольном исполнении - мод. SFM/20M и SFM/20DM оснащены тумбой.

Дополнительная комплектация: две малых корзины (кроме мод. SF25P)



SFM/20M



SFM/20DM

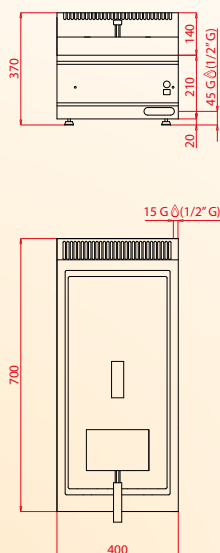


FRIGGITRICI A GAS

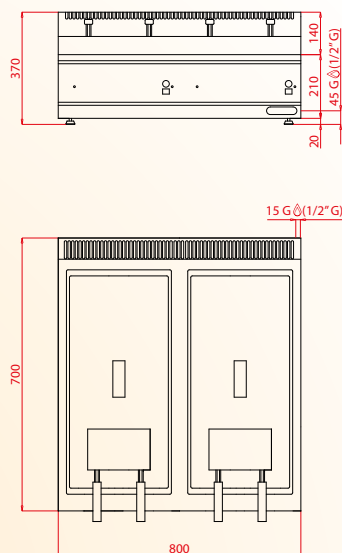
GAS FRYERS
FRITEUSES A GAZ
GASFRITTEUSEN
FREIDORAS A GAS
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SF/10M	SF/10DM	SFM/20M	SFM/20DM
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	6,9 kW	6,9 + 6,9 kW	16,5 kW	16,5 + 16,5 kW
CALORIE KALORIEN КАЛОРИИ	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	5.934 kcal/h 23.543 BTU/h	5.934+5.934 kcal/h 23.543+23.543 BTU/h	14.190 kcal/h 56.298 BTU/h	14.190+14.190 kcal/h 52.298+52.298 BTU/h
CONSUMO METANO CONSOMMATION DE METHANE CONSUMO METANO	METHANE CONSUMPTION ERDGASVERBRAUCH РАСХОД МЕТАНА	G20 = 0,73 m ³ /h G25 = 0,85 m ³ /h	G20 = 0,73+0,73 m ³ /h G25 = 0,85+0,85 m ³ /h	G20 = 1,75 m ³ /h G25 = 2,03 m ³ /h	G20 = 1,75+1,75 m ³ /h G25 = 2,03+2,03 m ³ /h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		G30/G31 = 0,53 kg/h	G30/G31 = 0,53+0,53 kg/h	G30/G31 = 1,29 kg/h	G30/G31 = 1,29+1,29 kg/h
ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G			
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	N° 2	N° 2+2	N° 3	N° 3+3
CAPACITÀ OLIO OIL CAPACITY CONTENANCE HUILE OEL KAPAZITÄT CAPACIDAD ACEITE ЕМКОСТЬ НЕФТИ		10 Lt.	10+10 Lt.	20 Lt.	20+20 Lt.
CAPACITÀ CESTO CONTENANCE PANIER CAPACIDAD CESTA	BASKET CAPACITY KORB-FASSUNGSVERMÖGEN ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ	1 kg	1+1 kg	2,5 kg	2,5+ 2,5 kg
TEMPO 20 → 190°C TEMPS 20 → 190°C TIEMPO 20 → 190°C	TIME 20 → 190°C ZEIT 20 → 190°C ВРЕМЯ 20 → 190°C	~ 10'			
TEMPO FRITTURA TEMPS DE FRITURE TIEMPO DE FREÍDO	FRYING TIME FRITTIERZEIT ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ	~ 5'		~ 6'	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	12 kg/h	12+ 12 kg/h	25 kg/h	25+ 25 kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	400x700x370 h (mm)	800x700x370 h (mm)	400x700x980 h (mm)	800x700x980 h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	24 kg	41 kg	47 kg	83 kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	31 Kg	55 Kg	57 Kg	98 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		780x480x600h (mm)	880x800x600h (mm)	780x480x1200h (mm)	880x800x1200h (mm)
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,225 m ³	0,423 m ³	0,449 m ³	0,845 m ³

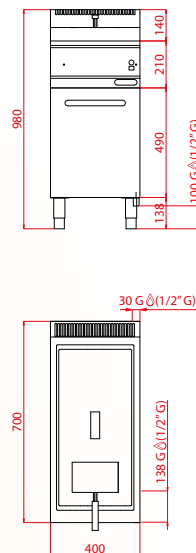
SF10M



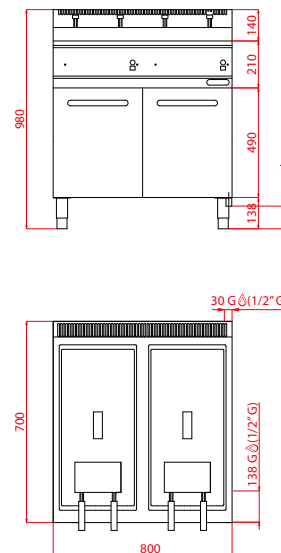
SF10DM



SFM20M



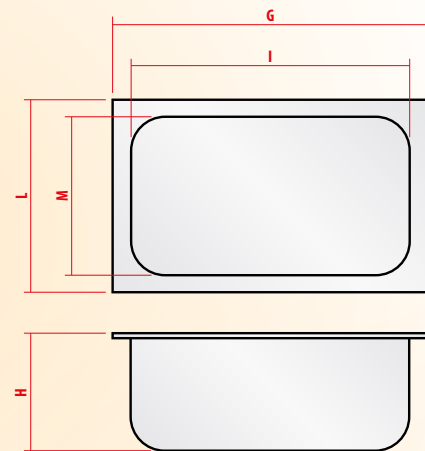
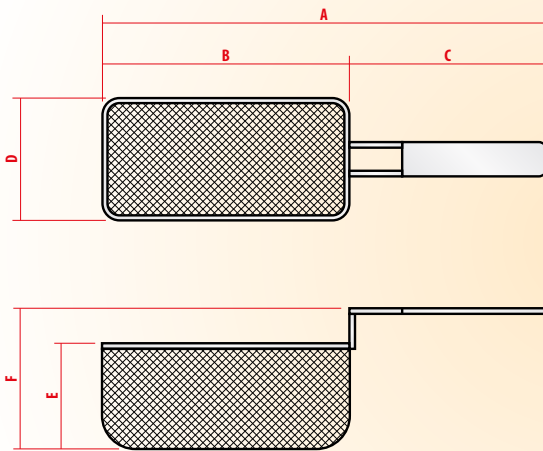
SFM20DM





FRIGGITRICI A GAS

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SF/10M-10DM standard 1 basket	SF/10M-10DM optional 2 baskets	SFM/20M-20DM standard 1 basket	SFM/20M-20DM optional 2 baskets
A		550 mm	550 mm	545 mm	545 mm
B		300 mm	300 mm	360 mm	360 mm
C		190 mm	190 mm	180 mm	180 mm
D		245 mm	110 mm	280 mm	135 mm
E		115 mm	115 mm	150 mm	150 mm
F		210 mm	210 mm	220 mm	220 mm
G		-	-	-	-
H		210 mm	210 mm	250 mm	250 mm
I		345 mm	345 mm	405 mm	405 mm
L		-	-	-	-
M		260 mm	260 mm	300 mm	300 mm





CPM/30

🇮🇹 Struttura e cestelli in acciaio inox - vasca in acciaio inox AISI316 spessore 15/10 - manici cestelli in materiale isolante - resistenze corazzate in acciaio inox incoloy - rubinetto carico acqua collegabile alla rete - rubinetto di sicurezza esterno - camino rialzato con funzione paraspruzzi - il mod. CP/11N è da banco ed è dotato di sistema di scarico a innesto frontale a baionetta e coppia di cestelli piccoli - il mod. CPM/30 è dotato di mobile, ha sistema di scarico collegato alla rete e sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta.

Optional: cestello grande per il mod. CP/11N - cestelli in varie dimensioni (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) per il mod. CP/30.

🇬🇧 Stainless steel structure and baskets - 15/10 thick AISI316 stainless steel container - insulating material basket handles - incoloy stainless steel armoured resistances - water supply faucet can be connected to the mains - external safety faucet - raised exhaust with spray guard function - mod. CP/11N is a counter model and comes with a frontal bayonet coupling drain system and pair of small containers - mod. CPM/30 comes with a trolley, has a drain system connected to the mains and skimming system to eliminate pasta starch deposits.

Options: large basket for mod. CP/11N - various sized baskets (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) for mod. CPM/30.

🇫🇷 Structure et paniers en acier inox - cuve en acier inox AISI316 épaisseur 15/10 - poignées paniers en matière isolante - résistances blindées en acier inox incoloy - robinet de vidange d'eau raccordable au réseau - robinet de sécurité extérieur - cheminée surélevée servant de pare-gouttes - le mod. CP/11N est un modèle de comptoir et est muni de système de vidange à amorce frontale à baionnette et paire de petits paniers - le mod. CPM/30 est accompagné d'un meuble. Il dispose d'un système de vidange raccordé au réseau et d'un système à effleurement pour éliminer les dépôts d'amidon des pâtes.

En option: grand panier pour le mod. CP/11N - paniers de diverses dimensions (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) pour le mod. CPM/30.

🇩🇪 Struktur und Körbe aus Edelstahl - Becken aus AISI316-Edelstahl (Stärke 15/10) - Korbgriffe aus Isoliermaterial - geschützte Widerstände aus Incoloy-Edelstahl - ans Wassernetz anschließbarer Wassereinfüllhahn - äußerer Sicherheitshahn - erhöhte Rückwand mit Spritzschutzfunktion - das Mod. CP/11N ist für einen Tresen vorgesehen und ist mit einem Ablasssystem mit Frontal-Bajonettverschluss ausgestattet und ein paar kleiner Körbe - das Mod. CPM/30 ist mit einem Möbelstück ausgestattet und verfügt über ein an das Wassernetz angeschlossenes Ablasssystem und ein Überlaufsystem zur Eliminierung von Nudelstärkeablagereiten.

Optional: Grosser korb für das mod. CP/11N - Körbe in verschiedenen Größen (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) für das mod. CPM/30.

🇪🇸 Estructura y cestas de acero inoxidable - cubas de acero inoxidable AISI316 de 15/10 de espesor - mangos cestas de material aislante - resistencias blindadas de acero inoxidable incoloy - grupo de carga agua para conectar a la red - grifo de seguridad externo - chimenea elevada para proteger de las salpicaduras - el mod. CP/11N es para banco y posee un sistema de descarga con acople frontal tipo bayoneta y par de cestos pequeños - el mod. CPM/30 con mueble en dotación, lleva un sistema de descarga conectado a la red y un sistema de extracción de la capa superficial para eliminar los depósitos de almidón de la pasta.

Optional: Cesto grande para el mod. CP/11N - cestas de diferentes tamaños (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) para el mod. CPM/30.

CUOCIPASTA ELETTRICI

Корпус корзины из нержавеющей стали - емкость из нержавеющей стали AISI316 толщиной 15/10 - ручки корзины из изолирующего материала - армированные ТЭНы из нержавеющей стали "инколой" - кран для залива воды, подсоединяемый к водопроводной сети - внешний защитный кран - приподнятая вытяжная труба с функцией защиты от брызг - мод. CP/11N в настольном исполнении и оснащена системой выпуска с фронтальным байонетным соединением и две малых корзины - мод. CPM/30 оснащена тумбой, системой слива, подсоединенной к канализации и сенсорной системой очистки от крахмала.

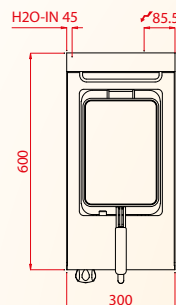
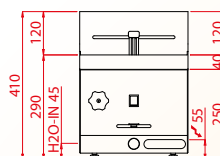
Дополнительная комплектация: большая корзина для мод. CP/11N - корзины различных размеров (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) для мод. CPM/30.



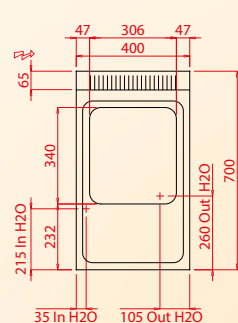
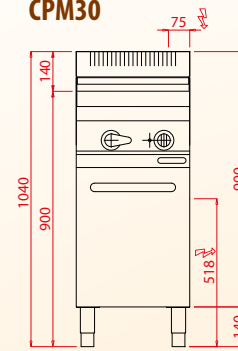
CP/11N

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CP/11N	CPM/30
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	3,5 kW	8,0 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz
CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАННЫ		11 Lt.	30 Lt.
CAPACITÀ CESTO BASKET CAPACITY CONTENANCE PANIER KORB-FASSUNGSVERMÖGEN CAPACIDAD CESTA ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ		1 kg	3 kg
TEMPO 20 → 100°C TEMPS 20 → 100°C TIEMPO 20 → 100°C	TIME 20 → 100°C ZEIT 20 → 100°C ВРЕМЯ 20 → 100°C	~ 20'	~ 30'
TEMPO 90 → 100°C TEMPS 90 → 100°C TIEMPO 90 → 100°C	TIME 90 → 100°C ZEIT 90 → 100°C ВРЕМЯ 90 → 100°C	~ 3'	~ 6'
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	7 kg/h	15 kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	300x600x 410h (mm)	400x700x 1040h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТО	17 Kg	49 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	25 Kg	59 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		660x370x 570h (mm)	780x480x 1200h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,139 m ³	0,449 m ³

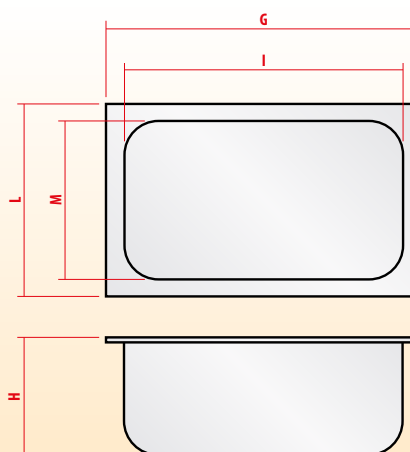
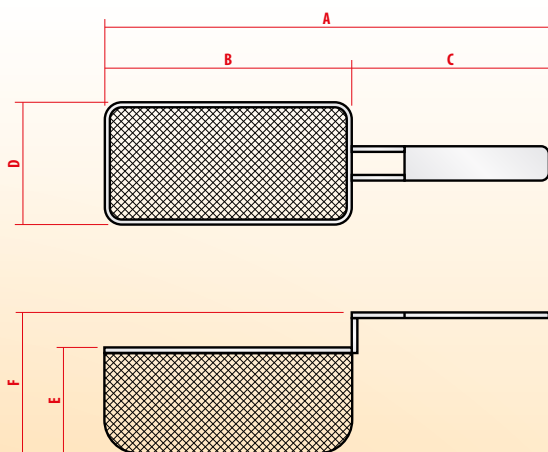
CP/11N



CPM30




MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CP/11N standard 2 basket	CP/11N optional 1 baskets	CESTELLO CE 1/1 solo / only CPM/30	CESTELLO CE 1/2 solo / only CPM/30	CESTELLO CE 1/3 solo / only CPM/30	CESTELLO CE 1/6 solo / only CPM/30
A		520 mm	520 mm	420 mm	550 mm	410 mm	195 mm
B		325 mm	325 mm	330 mm	330 mm	290 mm	140 mm
C		190 mm	190 mm	60x2 mm	220 mm	60x2 mm	60 mm
D		100 mm	210 mm	290 mm	140 mm	105 mm	105 mm
E		170 mm	170 mm	205 mm	205 mm	205 mm	205 mm
F		225 mm	225 mm	400 mm	380 mm	400 mm	400 mm
G		-	-	-	-	-	-
H		200 mm	200 mm	285 mm	285 mm	285 mm	285 mm
I		345 mm	345 mm	340 mm	340 mm	340 mm	340 mm
L		-	-	-	-	-	-
M		225 mm	225 mm	310 mm	310 mm	310 mm	310 mm




POSSIBILI COMBINAZIONI DEI CESTELLI / EXAMPLES OF BASKETS COMBINATIONS

CE 1/1	CE 1/2	CE 1/2	CE 1/3	CE 1/2	CE 1/6	CE 1/3		CE 1/6	CE 1/6
			CE 1/3		CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6		
			CE 1/3		CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6		




 Struttura e cestelli in acciaio inox - vasche in acciaio inox AISI316 spessore 15/10 trattate con speciale sabbiatura a microsferi in ceramica, sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - pratico rubinetto carico acqua collegabile alla rete posto sul cruscotto - camino rialzato con funzione paraspruzzi - bruciatori in acciaio inox a alto rendimento, con combustione ottimizzata, posti sotto la vasca, dotati di valvola di sicurezza e termocoppia - accensione con piezoelettrico e fiamma pilota - regolazione di potenza indipendente per ogni vasca - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - dotato di falso fondo appoggio cestelli e mobile.

Optional: cestelli in varie dimensioni (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6).

 Stainless steel structure and baskets - 15/10 thick AISI316 stainless steel containers treated with special ceramic micro-sphere sanding, skimming system to eliminate pasta starch deposits - insulating material basket handles and lid knobs - practical water supply faucet can be connected to the mains on the panel - raised exhaust with spray guard function - high yield stainless steel burners with optimised combustion under the container, with safety valve and thermocouple - piezoelectric ignition and pilot flame - independent power adjustment for each container - L.P.G. powered with supplied methane gas kit - equipped with false bottom basket rest and trolley.

Options: various sized baskets (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

 Structure et paniers en acier inox - cuves en acier inox AISI316 épaisseur 15/10 traitées au sablage spécial à microsphères en céramique, système à effleurement pour éliminer les dépôts d'amidon des pâtes - poignées des paniers et des couvercles en matière isolante - robinet de vidange d'eau pratique, raccordable au réseau placé sur le tableau de commande - cheminée surélevée servant de pare-gouttes - brûleurs en acier inox à haut rendement avec combustion optimisée, placés sous la cuve, munis de vanne de sécurité et thermocouple - allumage par piézoélectrique et flamme pilote - réglage de puissance indépendant pour chaque cuve - alimentation au méthane, de série kit G.P.L. - muni de double fond pour pose des paniers et meuble.

En option: Paniers de diverses dimensions (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)



CPM/30M



CPM/30DM



CUOCIPASTA A GAS

GAS PASTA COOKERS
 CUISEUR DE PATES AU GAZ
 GASNUDELKOCHER
 COCEDORES DE PASTA A GAS
 ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ

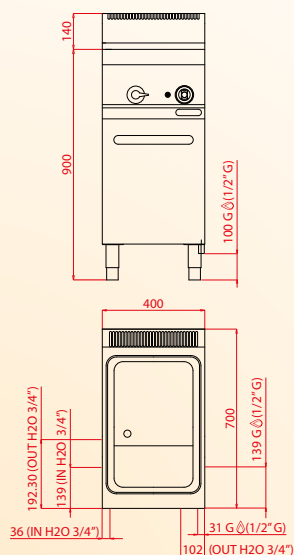
MODELLO MÓDELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CPM/30M	CPM/30DM
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	10,0 kW	10,0 + 10,0 kW
CALORIE CALORIES КАЛОРИАС	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	8.600 kcal/h 34.120 BTU/h	8.600 + 8.600 kcal/h 34.120 + 34.120 BTU/h
CONSUMO METANO CONSOMMATION DE METHANE CONSUMO METANO	METHANE CONSUMPTION ERDGASVERBRAUCH РАСХОД МЕТАНА	G20 = 1,05 m ³ /h G25 = 1,23 m ³ /h	G20 = 1,05 + 1,05 m ³ /h G25 = 1,23 + 1,23 m ³ /h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		G30/G31 = 0,78 kg/h	G30/G31 = 0,78 + 0,78 kg/h
ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G	
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	N° 1	N° 2
CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАННЫ		25 Lt.	25+25 Lt.
CAPACITÀ CESTO CONTENANCE PANIER CAPACIDAD CESTA	BASKET CAPACITY KORB-FASSUNGSVERMÖGEN ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ	2,5 kg	2,5+2,5 kg
TEMPO 20 → 100°C TEMPS 20 → 100°C TIEMPO 20 → 100°C	TIME 20 → 100°C ZEIT 20 → 100°C ВРЕМЯ 20 → 100°C	~ 25'	
TEMPO 90 → 100°C TEMPS 90 → 100°C TIEMPO 90 → 100°C	TIME 90 → 100°C ZEIT 90 → 100°C ВРЕМЯ 90 → 100°C	~ 5'	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOURLY PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	15 kg/h	15+15 kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	400x700x 1040h (mm)	800x700x 1040h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	49 kg	76 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC BRUTTO	59 Kg	91 kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		780x480x 1200h (mm)	880x800x 1200h (mm)
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,449 m ³	0,844 m ³

Struktur und Körbe aus Edelstahl - AISI319-Edelstahl (Stärke 15/10) und mit speziellem Keramik-Mikrokugel-Sandstrahlsystem behandelt, Überlaufsystem zur Eliminierung von Nudelstärkeablagerungen - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - praktischer, an das Wassernetz anschließbarer Wassereinfüllhahn auf der Rückseite des Armaturenbretts - erhöhte Rückwand mit Spritzschutzfunktion - Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung unter dem Becken, ausgestattet mit Sicherheitsventil und Thermoelement - piezoelektrische Zündung und Steuerflamme - unabhängige Leistungseinstellung für jedes Becken - Methangasversorgung, Flüssiggas-Satz mitgeliefert - mit Blind-Abstellboden für Körbe und Möbelstück ausgestattet.
Optional: Körbe in verschiedenen Größen (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

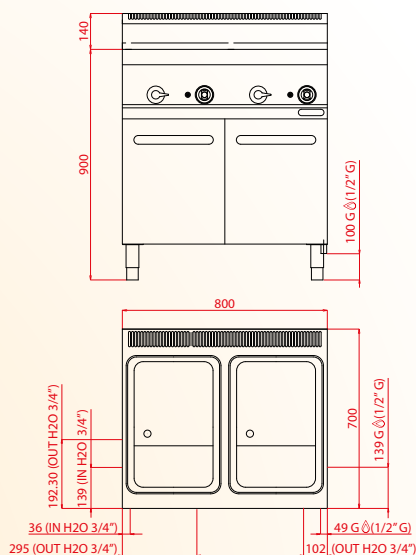
Estructura y cestas de acero inoxidable - cubas de acero inoxidable AISI316 de 15/10 de espesor tratadas con enarenado especial de microesferas de cerámica, sistema de extracción de la capa superficial para eliminar los depósitos de almidón de la pasta - mangos cestas y pomos tapas de material aislante - práctico grifo de carga de agua para conectar a la red dispuesto en el tablero - chimenea elevada para proteger de las salpicaduras - quemadores de acero inoxidable de alto rendimiento, con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados con válvula de seguridad y termopar - encendido piezoeléctrico y llama piloto - regulación de potencia de forma independiente de cada cuba - alimentación a metano, en dotación kit G.P.L. - de serie con falso fondo para apoyo cestos y mueble.
Optional: cestas de diferentes tamaños (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

Корпус и корзины из нержавеющей стали - емкости из нержавеющей стали AISI316 толщиной 15/10 с пескоструйной обработкой керамическими микросферами, сенсорная система очистки от крахмала - ручки корзины и крышек из изолирующего материала - удобный кран для залива воды, подсоединяемый к водопроводной сети, расположенный на панели управления - приподнятая вытяжная труба с функцией защиты от брызг - высокопроизводительные горелки из нержавеющей стали с оптимизацией процесса горения, расположенные под емкостью и оснащенные защитным клапаном и термопарой - пьезоэлектрическое зажигание и фитиль - независимое регулирование мощности каждой емкости - работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе - оснащена фальш-дном для корзин и тумбой.
Дополнительная комплектация: корзины различных размеров (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

CPM30M



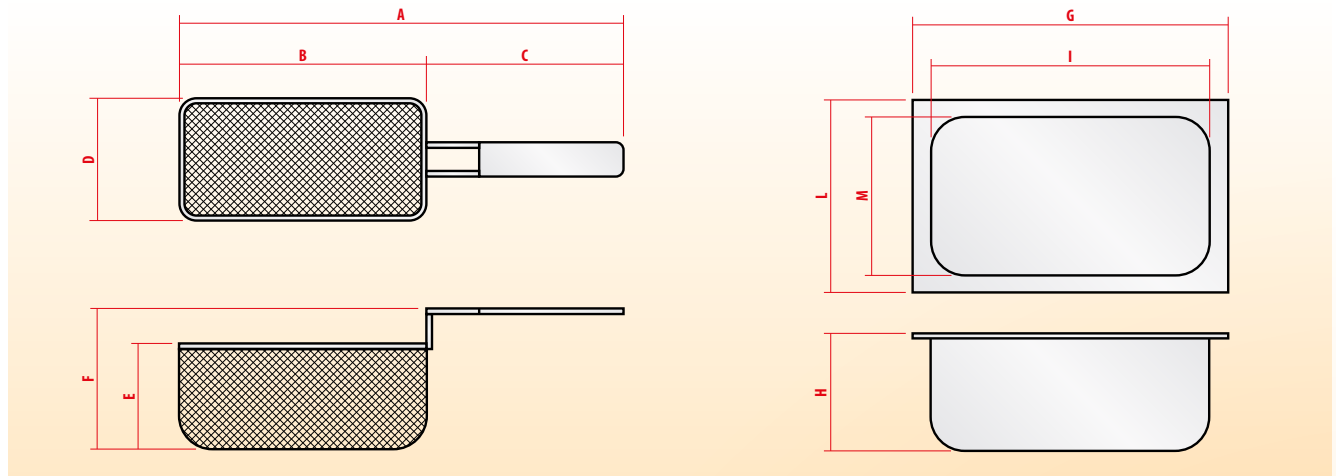
CPM30DM





CUOCIPASTA A GAS

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CESTELLO CE 1/1	CESTELLO CE 1/2	CESTELLO CE 1/3	CESTELLO CE 1/6
A		420 mm	550 mm	410 mm	195 mm
B		330 mm	330 mm	290 mm	140 mm
C		60x2 mm	220 mm	60x2 mm	60 mm
D		290 mm	140 mm	105 mm	105 mm
E		205 mm	205 mm	205 mm	205 mm
F		400 mm	380 mm	400 mm	400 mm
G		-	-	-	-
H		285 mm	285 mm	285 mm	285 mm
I		340 mm	340 mm	340 mm	340 mm
L		-	-	-	-
M		310 mm	310 mm	310 mm	310 mm




POSSIBILI COMBINAZIONI DEI CESTELLI / EXAMPLES OF BASKETS COMBINATIONS

CE 1/1	CE 1/2	CE 1/2	CE 1/3	CE 1/2	CE 1/6	CE 1/3		CE 1/3		CE 1/6	CE 1/6
			CE 1/3		CE 1/6	CE 1/3		CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6
			CE 1/3		CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6







SV25

 Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide) - struttura e vasca in acciaio inox (solo struttura per RH50)- scheda controllo con 5 programmi di cottura - display per la visualizzazione delle temperature di acqua, sonda cuore e timer - rubinetto di scarico con valvola di sicurezza - blocco macchina in mancanza di acqua - sensore temperatura con delta 0,1°C.


Accessori: Sonda al cuore.

 Machine for vacuum cooking at low temperature - stainless steel structure and basin (structure only for RH50) - control board with 5 cooking programs - display for viewing water temperature, core probe and timer - drain faucet with safety valve - stopping of machine when there is no water - temperature sensor with delta of 0.1°C.


Accessories: Core probe.

 Appareil pour la cuisson sous-vide à basse température - structure et cuve en acier inox (seulement structure pour le modèle RH50) - fiche de contrôle avec 5 programmes de cuisson - afficheur pour visualiser les températures de l'eau, sonde au cœur en minuteur - robinet de déchargement avec valve de sécurité - bloc machine en cas de manque d'eau - capteur de température avec delta 0,1°C.


Accessoires : Sonde au cœur.

 Vakuumgerät bei Niedertemperatur - Rahmenstruktur und Behälter aus Edelstahl (nur Rahmenstruktur für RH50) - Kontrollkarte mit 5 Garprogrammen - Display zur Visualisierung von Wassertemperatur, Herzsonde und Timer - Entladehahn mit Sicherheitsventil - Maschinensperre bei fehlendem Wasser - Temperatursensor mit Delta 0,1°C.

Zubehör: Herzsonde.

 Máquina para cocinar al vacío a baja temperatura (sous-vide) - estructura de la cuba en acero inoxidable (solo estructura para RH50)- tarjeta de control con 5 programas de cocción - pantalla para visualizar las temperaturas del agua, sonda al corazón, temporizador - grifo de descarga con válvula de seguridad - bloqueo de la máquina en ausencia de agua - sensor de temperatura con delta 0,1°C.

Accesorios: Sonda al corazón.

 Прибор для низкотемпературной готовки под вакуумом (sous-vide) - корпус и емкость из нержавеющей стали (только корпус для RH50)- плата управления с 5 программами готовки - дисплей для отображения температуры воды, щуп продукта или таймер - сливной кран с предохранительным клапаном - блокировка прибора при отсутствии воды - датчик температуры с дельта 0,1°C.

Комплектующие: Щуп продукта.



RH50

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SV25	RH50
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2 kW	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230/1N/50-60 Hz	
CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАННЫ		25 Lt.	50 Lt.
TEMPO 20→70°C TEMPS 20→70°C TIEMPO 20→70°C	TIME 20→70°C ZEIT 20→70°C ВРЕМЯ 20→70°C	~ 50'	~ 25'
PRECISIONE DI LAVORAZIONE PRECISION PROCESSING TRAITEMENT DE PRECISION PRÄZISIONSBEARBEITUNG PROCESAMIENTO DE PRECISIÓN ТОЧНОСТЬ ОБРАБОТКИ		± 0,3 °C	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	522x410x360h (mm)	150x240x390h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	12 Kg	4,2 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC BRUTTO	14 Kg	5,5 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		570x450x400h (mm)	350x460x240h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,103 m ³	0,039 m ³



RH50
(BACINELLA NON INCLUSA
TANK NOT INCLUDED)





CC74G

🇮🇹 Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - bruciatori in ghisa da 3,5 e 6 kW con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica. Il modello CC74P è dotato di 4 piastre elettriche Ø 220 mm da 2,6 kW - predisposte per metano, kit GPL incluso - forno elettrico ventilato GN1/1 da 3 kW o a Gas da 4 kW con gas-grill sul lato superiore in acciaio inox AISI 430 - guide supporto teglie removibili per una più facile pulizia - capacità 4xGN1/1 passo 75mm - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato - timer 0-120' - termostato 0-275°C.

Modelli disponibili:

- CC74G: 4 fuochi a gas + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio INOX
- CC74FEV: 4 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1
- CC74GFG: 4 fuochi a gas + forno a gas GN1/1
- CC76G: 6 fuochi a gas + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio INOX
- CC76GFEV: 6 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1 + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio INOX
- CC76GFG: 6 fuochi a gas + forno a gas GN1/1 + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio INOX
- CC74P: 4 piastre elettriche + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio INOX

🇬🇧 Cooking surface in AISI 304 stainless steel - structure, handle and feet, adjustable in height, in AISI 430 stainless steel - independent grills - 3.5 and 6 kW cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition. The CC74P model is equipped with 4 Ø 220 mm, 2.6 kW electric plates - set up for methane, LPG kit included - GN1/1 3kW ventilated electric oven or 4 kW gas oven with gas-grill on AISI 430 stainless steel upper side - removable rack support guides for easy cleaning - 4xGN1/1 capacity, 75 mm clearance - 1 chromed steel grill supplied - 0-120' timer - 0-275°C thermostat.

Available models:

- CC74G: 4 gas burners + open unit, on request with stainless steel doors
- CC74FEV: 4 gas burners + GN1/1 electric oven
- CC74GFG: 4 gas burners + GN1/1 gas oven
- CC76G: 6 gas burners + open unit, on request with stainless steel doors
- CC76GFEV: 6 gas burners + GN1/1 electric oven + open unit, on request with stainless steel doors
- CC76GFG: 6 gas burners + GN1/1 gas oven + open unit, on request with stainless steel doors
- CC74P: 4 electric plates + open unit, on request with stainless steel doors

🇫🇷 Plan de cuisson en acier inox AISI 304 - structure, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 304 - grilles indépendantes - brûleurs en fonte de 3,5 et 6 kW avec thermocouple de sécurité et allumage électrique. Le modèle CC74P est équipé de 4 plaques électriques Ø 220 mm de 2,6 kW - prévues pour le méthane, kit GPL fourni - four électrique ventilé GN1/1 de 3 kW ou à gaz de 4 kW avec gaz-grill sur le côté supérieur en acier inox AISI 430 - guides de support des plaques amovibles pour un nettoyage plus facile - capacité 4xGN1/1 pas 75 mm - 1 grille en acier chromé fournie en équipement - minuteur 0-120' - thermostat 0-275°C.

Modèles disponibles :

- CC74G : 4 feux à gaz + logement ajouré, sur demande avec portes en acier inox
- CC74FEV : 4 feux à gaz + four électrique GN1/1
- CC74GFG : 4 feux à gaz + four a gaz GN1/1
- CC76G : 6 feux à gaz + logement ajouré, sur demande avec portes en acier inox
- CC76GFEV : 6 feux à gaz + four électrique GN1/1 + logement ajouré , sur demande avec portes en acier inox
- CC76GFG : 6 feux à gaz + four a gaz GN1/1 + logement ajouré , sur demande avec portes en acier inox
- CC74P : 4 plaques électriques + logement ajouré , sur demande avec portes en acier inox



CC76GFEV



🇩🇪 Kochfeld aus Edelstahl AISI 304 - Struktur, Griffe und höhenverstellbare Stützfüße aus Edelstahl AISI 430 - eigenständige Roste - Brenner aus Gusseisen zu 3,5 und 6 kW mit Sicherheits-Thermoelement und elektrischer Einschaltung. Das Modell CC74P ist mit 4 Elektroplatten Ø 220 mm mit 2,6 kW ausgestattet - für Methan vorgerüstet, LPG-Bausatz inbegriffen - Elektrischer Umluftofen GN1/1 zu 3 kW oder Gasofen zu 4 kW mit Gasgrill im oberen Teil aus Edelstahl AISI 430 - herausnehmbare Backblechführungen für eine einfachere Reinigung - Leistung 4xGN1/1 Schritt 75mm - 1 verchromter Stahlrost als Beigabe - Zeitgeber 0-120' - Thermostat 0-275°C.

Verfügbare Modelle:

CC74G: 4 Gasbrenner + offenes Fach, auf Anfrage mit Türen aus Edelstahl

CC74FEV: 4 Gasbrenner + Elektroofen GN1/1

CC74GFG: 4 Gasbrenner + Gasofen GN1/1

CC76G: 6 Gasbrenner + offenes Fach, auf Anfrage mit Türen aus Edelstahl

CC76GFEV: 6 Gasbrenner + Elektroofen GN1/1 + offenes Fach, auf Anfrage mit Türen aus Edelstahl

CC76GFG: 6 Gasbrenner + Gasofen GN1/1 + offenes Fach, auf Anfrage mit Türen aus Edelstahl

CC74P: 4 Elektroplatten + offenes Fach, auf Anfrage mit Türen aus Edelstahl

🇪🇸 Plano de cocción en acero inoxidable AISI 304 - estructura, manivela y patas ajustables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - parrillas independientes - quemadores de fundición de 3,5 y 6 kW con termpoar de seguridad y encendido eléctrico. El modelo CC74P está provisto de 4 placas eléctricas Ø 220 mm da 2,6 kW - predispuestas para metano, kit GPL incluido - horno eléctrico ventilado GN1/1 de 3 kW o de gas de 4 kW con gas-grill en el lado superior de acero inoxidable AISI 430 - guías soporte bandejas extraíbles para una limpieza más fácil - capacidad 4xGN1/1 paso 75mm - en dotación 1 parrilla en acero cromado - temporizador 0-120' - termostato 0-275°C.

Modelos disponibles:

CC74G: 4 fuegos de gas + compartimento abierto, bajo pedido con puertas de acero inox

CC74FEV: 4 fuegos de gas + horno eléctrico GN1/1

CC74GFG: 4 fuegos de gas + horno a gas GN1/1

CC76G: 6 fuegos de gas + compartimento abierto, bajo pedido con puertas de acero inox

CC76GFEV: 6 fuegos de gas + horno eléctrico GN1/1 + compartimento abierto, bajo pedido con puertas de acero inox

CC76GFG: 6 fuegos de gas + horno a gas GN1/1 + compartimento abierto, bajo pedido con puertas de acero inox

CC74P: 4 placas eléctricas + compartimento abierto, bajo pedido con puertas de acero inox

🇷🇺 Плита из нержавеющей стали AISI 304 - конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - независимые решетки - Чугунные горелки по 3,5 и 6 кВт с предохранительной термopарой и электрическим включением. Модель CC74P оснащена 4 электрическими плитками Ø 220 мм в 2,6 кВт - предрасположенные для газовой подачи, GPL включен в комплект - Вентилируемая электропечь GN1/1 3 кВт или газовая 4 кВт с газовым грилем с верхней стороны из нержавеющей стали AISI 430 - направляющие для опоры выдвигаемых противней для более легкой очистки - вместимость 4xGN1 / 1 шаг 75 мм - в комплекте поставляется 1 хромированная стальная решетка - таймер 0-120' - термостат 0-275° С.

Модели в наличии:

CC74G: 4 газовые горелки + открытый отсек, по запросу с дверцами из н/ж стали

CC74FEV: 4 газовые горелки + электрическая духовка GN1/1

CC74GFG: 4 газовые горелки + газовые духовка GN1/1

CC76G: 6 газовые горелки + открытый отсек, по запросу с дверцами из н/ж стали

CC76GFEV: 6 газовые горелки + электрическая духовка GN1/1 + открытый отсек, по запросу с дверцами из н/ж стали

CC76GFG: 6 газовые горелки + газовые духовка GN1/1 + открытый отсек, по запросу с дверцами из н/ж стали

CC74P: 4 электрических плитки + открытый отсек, по запросу с дверцами из н/ж стали



CC74FEV



CC74P



POTENZA - POWER - PUISSANCE - LEISTUNG - POTENCIA - МОЩНОСТЬ

CC74G	CC74FEV - GFG	CC76G	CC76GFEV - GFG	CC74P
6 kW, 3,5 kW, 3,5 kW, 6 kW	6 kW, 3,5 kW, 3,5 kW, 6 kW	6 kW, 3,5 kW, 6 kW, 3,5 kW, 6 kW, 3,5 kW	6 kW, 3,5 kW, 6 kW, 3,5 kW, 6 kW, 3,5 kW	2,6 kW ø220 mm, 2,6 kW ø220 mm, 2,6 kW ø220 mm, 2,6 kW ø220 mm

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CC74G	CC74FEV	CC74GFG	CC76G	CC76GFEV	CC76GFG	CC74P
POTENZA TOP TOP POWER PUISSANCE TOP LEISTUNG TOP POTENCIA TOP МОЩНОСТЬ ПАНЕЛИ ПЛИТЫ		19 kW			28,5 kW			10,4 kW
POTENZA FORNO PUISSANCE FOUR POTENCIA HORNO	OVEN POWER LEISTUNG OFEN МОЩНОСТЬ ДУХОВКИ	/	3 kW	4 kW	/	3 kW	4 kW	/
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60 Hz						400V/3N /50-60 Hz
CALORIE CALORIES CALORÍAS	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	16337 Kcal/h 64830 BTU/h	18916 kcal/h 75065 BTU/h	19777 kcal/h 78478 BTU/h	24505 kcal/h 97244 BTU/h	27085 kcal/h 107482 BTU/h	22356 kcal/h 88713 BTU/h	8942 kcal/h 35485 BTU/h
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА		G20/25= 2,00 m³/h		G20/25= 2,43 m³/h	G20/25= 3,00 m³/h		G20/25= 3,44 m³/h	/
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		G30/31= 1,50 kg/h		G30/31= 1,80 kg/h	G30/31= 2,25 kg/h		G30/31= 2,56 kg/h	/
ALACCIAMENTO GAS RACCORRIMENTO AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G						/
SAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		/	4xGN1/1 638x394 x356h (mm)	4xGN1/1 635x354 x390h (mm)	/	4xGN1/1 638x394 x356h (mm)	4xGN1/1 635x354 x390h (mm)	/
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		/	MAX 275°C		/	MAX 275°C		/
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	800x700x900h (mm)			1200x700x900h (mm)			800x700 x900h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC HETTO	74 kg	71 kg	74 kg	94 kg	91 kg	94 kg	55 kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC BRUTTO	85 kg	82 kg	85 kg	108 kg	105 kg	108 kg	65 kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		860x760x915h (mm)			1260x760x915h (mm)			860x760 x915h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,595 m³			0,871 m³			0,595 m³



SNACK BAR 🇮🇹

SNACK BAR 🇬🇧

SNACK BAR 🇫🇷

SNACK BAR 🇩🇪


SNACK BAR 🇪🇸

ЗАКУСОЧНАЯ 🇷🇺




INDICE


 FRULLATORI	 PROFESSIONAL MIXERS	 MIXEURS	 MIXER	 LICUADORAS	 БЛЕНДЕРЫ	pag. 165
FRULLATORI FRAPPÈ	MILK SHAKERS	MILKSHAKER	MILKSHAKER	LICUADORAS FRAPPÉ	БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ	pag. 167
SPREMIAGRUMI	JUICE SQUEEZER	PRESSE-AGRUMES	ZITRUSPRESSE	EXPRIMIDOR	СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ	pag. 168
TRITAGHIACCIO	ICE MINCER	BROYEUR A GLACE	EISZERKLEINER	PICADORA DE HIELO	ЛЬДОДРОБИТЕЛЬ	pag. 169
GRUPPI MULTIPLI	MULTIPLE GROUP	GROUPE MULTIPLE	MULTI-EINHEIT	GRUPO MÚLTIPLO	БАРНЫЙ КОМБАЙН	pag. 170
TOSTIERE TOP	TOASTER TOP	TOASTEUR TOP	TOASTER TOP	PARILLA-TOSTADORA DE BANDEJA TOP	ТОСТЕР TOP	pag. 172
TOSTAPANE CONTINUO TOC - TOCS	TOASTER TOC - TOCS	TOASTEUR TOC - TOCS	TOASTER TOC - TOCS	TOSTADOR DE PAN CONTINUO TOC - TOCS	ТОСТЕР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ TOC - TOCS	pag. 173
PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA PE	CAST IRON ELECTRICAL GRILLS PE	PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE PE	GUSSEISENELEKTROPLATTEN PE	PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN PE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ PE	pag. 174
PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA PV	ELECTRIC CONTACT GRILLS IN GLASS CERAMIC	PLAQUES ELECTRIQUES EN VITROCERAMIQUE	ELEKTROPLATTEN AUS GLASKERAMIK PV	PLACAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICAS PV	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ PV	pag. 175
CREPIERE ELETTRICHE - GAS	ELECTRICAL - GAS CREPE MACHINE	CREPIERE ELECTRIQUE - A GAZ	ELEKTRO-GAS-CRÉPERIE	MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA - GAS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ	pag. 177
HOT DOG WD3	HOT DOG WD3	HOT DOG WD3	HOT DOG WD3	HOT DOG WD3	АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ WD3	pag. 179
HOT DOG RW8	HOT DOG RW8	HOT DOG RW8	HOT DOG RW8	HOT DOG RW8	АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ RW8	pag. 180
PRESSAGELATO	ICE CREAM PRESS	PRESSE-GLACE	EISPRESSE	PRENSADOR DE HELADO	ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	pag. 181

 Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - il modello FR200P ha il variatore di velocità - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox. I modelli doppi sono dotati di un gruppo coltello ed un gruppo mescolatore.


Optional: Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.

 Shake, frappe, etc. machine. Body made of painted aluminium alloy - model FR200P has selectable speeds - micro switch on cover - 4-blade stainless steel removable knife - cap on lid to add ingredients during work - available with lexan or stainless steel cup. Double models are equipped with a knife unit and mixing unit.


Options: Stainless steel or lexan cut for shakes or frappe.

 Machine pour préparer les jus à base de fruits, les frappé, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - le modèle FR200P a le variateur de vitesse - micro-contact sur le couvercle - couteau amovible à quatre lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter des ingrédients durant le travail - disponible avec un verre en lexan ou en acier inox. Les modèles doubles sont munis d'un groupe de couteaux et d'un groupe mélangeur.


Extras : Verre en inox ou lexan pour les jus ou les frappés.

 Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Frappés usw. Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - das Modell FR200P verfügt über eine Geschwindigkeitsveränderung - Mikroschalter auf dem Deckel - abnehmbares Messer mit vier Klingen aus Inox-Stahl - Stopfen auf dem Deckel für die Beigabe der Zutaten in der Arbeitsphase - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Inox-Stahl. Die Modelle sind mit einer Messergruppe und einer Mixer-Gruppe ausgestattet.

Optionals: Becher aus Inox oder Lexan für Mixgetränke oder Frappés.

 Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Estructura en aleación de aluminio pintado - el modelo FR200P tiene un variador de velocidad - microinterruptor en la tapa - cuchilla extraíble de cuatro cuchillos de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. Los modelos dobles tienen un grupo de cuchilla y un grupo mezclador.

Opcionales: vaso de acero inoxidable o de lexan para batidos o para granizados.

 Прибор для приготовления коктейлей, фραπε и т.д. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - модель FR200P имеет регулятор скорости - микровыключатель на крышке - четырехлопастной съемный нож из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в ходе работы - предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали. Двухстаканные модели оснащены одним ножевым блоком и одним смесительным.

Дополнительная комплектация: стакан из нержавеющей стали или из лексана для приготовления коктейлей или фραπε.



FR150P



FR150I



FRULLATORI

PROFESSIONAL MIXERS
 MIXEURS
 MIXER
 LICUADORAS
 БЛЕНДЕРЫ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FR150I	FR150P	FR200P	FR2150I	FR2150P
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	350 W		750 W	350+350 W	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACION	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz				
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	16000 rpm		14000 ÷ 24000 rpm	2x16000 rpm	
CAPACITÀ BICCHIERE CONTENANCE DU VERRE CAPACIDAD VASOS	CUP CAPACITY BECHERFASSUNGSVERMÖGEN ЕМКОСТЬ СТАКАНА	1,5 Lt.		2 Lt.	1,5+1,5 Lt.	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	210x210x490h (mm)		210x215x485h (mm)	380x210x490h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС НЕТТО	4 Kg		5 Kg	8,5 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО	5,4 Kg		6,5 Kg	10 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		300x300x530h (mm)			530x310x530h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,048 m ³			0,087m ³	



FR2150I

FRULLATORI FRAPPÉ

Macchina per realizzare frappè, cocktails, sorbetti ecc. Struttura in lega di alluminio - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.

Frappe, cocktail, sherbet, etc. machine. Body made of aluminium alloy - available with lexan or stainless steel cup - automatic on system only with cup inserted.

Machine pour les frappés, les cocktails, les sorbets, etc. Corps en alliage d'aluminium - disponible avec verre en lexan ou acier inox - système de mise en marche automatique uniquement lorsque le verre est introduit dans la machine.

Maschine zur Herstellung von Frappés, Cocktails, Sorbets usw. Rahmenstruktur in Aluminiumlegierung - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Inox-Stahl - System zur automatischen Einschaltung nur bei eingesetztem Becher.

Máquina para realizar frappé, cocktails, sorbetes, etc. Estructura de aleación de aluminio - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable - sistema de encendido automático sólo con vaso de encastre.

Прибор для приготовления фραπε, коктейлей, сорбета и т.п. Корпус из легкого алюминиевого сплава, предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали, автоматическая система включения, срабатывающая только при установленном стакане.

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FP11	FP1P	FP2I	FP2P
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	120 W		120+120 W	
ALIMENTAZIONE BRANCHÉMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz			
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	16000 rpm			
CAPACITÀ BICCHIERE CONTENANCE DU VERRE CAPACIDAD VASOS	CUP CAPACITY BECHERFASSUNGSVERMÖGEN ЕМКОСТЬ СТАКАНА	0,55 Lt.		0,55+0,55 Lt.	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	150x195 x485h (mm)		300x195 x485h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТО	2,5 Kg		5 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	3,5 Kg		6,5 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		210x250 x570h (mm)		370x250 x530h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,030 m ³		0,049 m ³	





SPREMIAGRUMI

JUICE SQUEEZER
PRESSE-AGRUMES
ZITRUSPRESSE
EXPRIMIDOR
СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SPM	SPL
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	150 W	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	500 rpm	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		210x305 x330h (mm)	210x305 x365h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	3,8 Kg	4,5 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	4,8 Kg	5,5 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		390x300x440h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,051 m ³	

SPM: Spremiagrumi elettrico professionale in lega di alluminio verniciato - vasca e filtro estraibili - accensione e spegnimento automatici tramite pressione sulla pigna - doppia pigna in ABS alimentare.

SPL: Spremiagrumi elettrico professionale in lega di alluminio verniciato - azionamento e spegnimento automatici tramite l' utilizzo della leva premi-frutta - vasca, filtro e pigna removibili.

SPM: Professional electrical painted aluminium alloy citrus juicer - removable basin and filter - automatic power on and off by pressing the cone - ABS food safe double cone.

SPL: Professional electrical painted aluminium alloy citrus juicer - automatic on/off by fruit juicer lever - removable basin, filter and cone.

SPM: Presse-agrumes électrique professionnel en alliage d'aluminium peint - cuve et filtre amovibles - mise en marche et arrêt automatiques avec une pression sur le cône - double cône en ABS alimentaire.

SPL: Presse-agrumes électrique professionnel en alliage d'aluminium peint - mise en marche et arrêt automatiques par l'emploi du manche presse-fruits - cuve, filtre et cône amovibles.

SPM: Elektrische Profi-Zitruspresse in lackierter Aluminiumlegierung - ausziehbare Wanne und Filter - automatisches Ein- und Ausschalten durch Druck auf den Presskegel - doppelter Presskegel aus lebensmittelechtem ABS.

SPL: Elektrische Profi-Zitruspresse in lackierter Aluminiumlegierung - automatische Ein- und Ausschaltung mit Hilfe des Hebel-Pressarms - Wanne, Filter und Presskegel abnehmbar.

SPM: Exprimidor eléctrico profesional de aleación de aluminio pintado - recipiente y filtro extraíbles - encendido y apagado automáticos pulsando en la piña - doble piña de ABS de uso alimentario.

SPL: Exprimidor eléctrico profesional de aleación de aluminio pintado - puesta en marcha y apagado automáticos con la palanca empujadora de la fruta - recipiente, filtro y piña extraíbles.

SPM: Profesionálná elektrická sokovojímalka pro citrusových z barveného hliníkového slitku - sňemné šálek a filtr - automatické včlenění a včlenění pomocí stisknutí na včleněný konus - dvojnásobný včleněný konus z potravinového ABS-plastiku.

SPL: Profesionálná elektrická sokovojímalka pro citrusových z barveného hliníkového slitku - automatické včlenění a včlenění při stisknutí a uvolnění stiskovacího páčku pro ovoce - sňemné šálek, filtr a včleněný konus.



SPM



SPL



TRL: Tritaghiaccio professionale per tritare il ghiaccio in scaglie sottili, adatto per preparare granite, cocktails, ecc. Struttura in ABS - microinterruttore su leva - tramoggia in lega leggera - lama in acciaio inox - espulsione ghiaccio a gravità.

ROGM: Rompighiaccio professionale per frantumare il ghiaccio, adatto per preparare Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - bicchiere e gruppo lame in acciaio inox - regolazione dimensione ghiaccio tritato.

TRL: Professional ice mincer to crush ice in thin chips, ideal for frozen drinks, cocktails, etc. Body made with ABS - micro switch on lever - light alloy hopper - stainless steel blade - gravity ice ejection.

ROGM: Professional ice crusher to crush ice to prepare Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, etc. Painted aluminium alloy body - micro switch on cover - stainless steel cup and blade unit - crushed ice size selection.

TRL: Broyeur à glace professionnel pour broyer la glace en fines lamelles, convient à la préparation de granits, cocktails, etc. Structure en ABS - micro-contacts sur le manche - trémie en acier léger - lame en acier inox - expulsion de la glace par gravité.

ROGM: Brise-glace professionnel pour concasser la glace, convient pour la préparation de Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - micro-contacts sur le couvercle - verre et groupe de lames en acier inox - réglage dimension glace broyée.

TRL: Profi-Eiszerkleiner zum Zerkleinern von Eis in dünne Splitter, geeignet für die Zubereitung von Granitas, Cocktails usw. Konstruktion aus ABS - Mikroschalter auf Hebel - Fülltrichter aus Leichtmetall - Klinge aus Inox-Stahl - Schwerkraftausstoß des Eises.

ROGM: Profi-Eisbrecher zum Zerhacken von Eis, geeignet für die Zubereitung von Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails usw. Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - Mikroschalter auf Deckel - Becher und Messergruppe aus Inox-Stahl - Einstellung der Größe des gecrushten Eises.

TRL: Picadora de hielo profesional para deshacer el hielo en delicadas escamas, se adapta para preparar granizados, cocktails, etc. Estructura de ABS - microinterruptor en la palanca - tolva de aleación liviana - cuchilla de acero inoxidable - expulsión del hielo por gravedad.

ROGM: Picahielo profesional para quebrar el hielo, se adapta para preparar Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - vaso y grupo cuchillas de acero inoxidable - regulación de la medida del hielo triturado.

TRL: Профессиональный льодобителъ для измельчения льда в мелкую крошку, подходящую для приготовления гранит, коктейлей и т.д. Корпус из АБС-пластика - микровыключатель на рукоятке - воронка из легкого сплава - лезвие из нержавеющей стали - выталкивание льда под действием силы тяжести.

ROGM: Профессиональный блендер для дробления льда, который используется для приготовления Кайпиринья, Михито и других коктейлей со льдом. Окрашенный корпус из алюминиевого сплава - микровыключатель на крышке - стакан и блок лезвий из нержавеющей стали - возможность регулировать размеры кубиков льда.

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TRL	ROGM
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	350 W	150 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	1200 rpm	800 rpm
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		~120 Kg/h	
CAPACITÀ BICCHIERE CONTENANCE DU VERRE CAPACIDAD VASOS	CUP CAPACITY BECHERFASUNGSVERMÖGEN ЕМКОСТЬ СТАКАНА	/	3 Lt.
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	210x465 x310h (mm)	210x380 x490h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	8,2 Kg	5 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	9,2 Kg	6 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		540x280 x310h (mm)	300x300 x530h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,046 m ³	0,047 m ³



ROGM




TRL



GP2SF




GP2FR

 Macchine per realizzare contemporaneamente più lavorazioni. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - motori indipendenti.

GP2SF: composto da spremiagrumi e frullatore con bicchiere da 1,5 Lt. in lexan.

GP2FR: composto da frullatore con bicchiere da 1,5 Lt. in lexan e rompighiaccio con bicchiere in acciaio inox.

GP3SFF: composto da spremiagrumi, frullatore con bicchiere da 1,5 Lt. in lexan e frullatore frappè con bicchiere in lexan.

 Multi-purpose appliances. Painted aluminium alloy body - independent motors.

GP2SF: composed of a citrus juicer and mixer with 1.5 lit lexan cup.

GP2FR: composed of a mixer with 1.5 lit lexan cup and ice crusher with stainless steel cup.

GP3SFF: composed of a citrus juicer, mixer with 1.5 lit lexan cup and milkshaker with lexan cup.

 Machines pour préparer simultanément plusieurs recettes. Corps en alliage d'aluminium léger peint - moteurs indépendants.

GP2SF: composé d'un presse-agrumes et d'un mixeur avec un verre de 1,5 l en lexan.

GP2FR: composé d'un mixeur avec un verre de 1,5 l en lexan et d'un brise-glace avec un verre en acier inox.


GP3SFF: composé d'un presse-agrumes et d'un mixeur avec un verre de 1,5 l en lexan et d'un milkshaker avec un verre en lexan.

 Maschinen zur gleichzeitigen Ausführung mehrerer Arbeitsgänge. Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - unabhängige Motoren.

GP2SF: bestehend aus Zitruspresse und Mixer mit 1,5 l - Behälter aus Lexan.

GP2FR: bestehend aus Mixer mit 1,5 l - Behälter aus Lexan und Eiscrusher mit Edelstahlbehälter.


GP3SFF: bestehend aus Zitruspresse, Mixer mit 1,5 l - Behälter aus Lexan und Milkshaker mit Behälter aus Lexan.

 Máquinas para varias preparaciones a la vez. Estructura de aleación ligera de aluminio pintado - motores independientes.

GP2SF: compuesto por exprimidor y licuadora con vaso de 1,5 L. de lexan.

GP2FR: compuesto por licuadora con vaso de 1,5 L. de lexan y rompe hielo con vaso de acero inoxidable.

GP3SFF: compuesto por exprimidor, licuadora con vaso de 1,5 L de lexan y licuadoras frappè con vaso de lexan.

 Машины для одновременного выполнения различных типов обработки. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава – независимые двигатели.

GP2SF: состоит из соковыжималки для цитрусовых и блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана.

GP2FR: состоит из блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и льдодробителя со стаканом из нержавеющей стали.

GP3SFF: состоит из соковыжималки для цитрусовых, блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и прибор для приготовления фραπε со стаканом из лексана.



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	GP2SF	GP2FR	GP3SFF
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	150+350 W		150+350+120 W
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ		230V/1N/50-60Hz		
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	500/16000 rpm	800/16000 rpm	500/16000/16000 rpm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	380x240x490h (mm)		510x240x500h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT БЕС НЕТТО	9 Kg		11 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО	10 Kg		12 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		530x310x530h (mm)		
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,087 m ³		



GP3SFF



TOSTIERE TOP

TOASTER
TOASTEUR
TOASTER
PARILLA-TOSTADORA DE BANDEJA
ТОСТЕР

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TOP/3D	TOP/6D
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2200 W	3300 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		370x230 x90h (mm)	370x230 x180h (mm)
SAPACITÀ TOAST TOAST CAPACITY CAPACITE DE TOASTS TOAST-KAPAZITÄT CAPACIDAD TOAST ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ САНДВИЧЕЙ		3 (n°)	6 (n°)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	490x250x 230h (mm)	490x250x 350h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	8 Kg	9,5 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	10 Kg	11,5 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		360x590 340h (mm)	370x590 x490h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,073 m ³	0,107 m ³

Macchina per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, hamburger, würstel, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - timer 0÷15 minuti.

Pizza, sandwich, heat and serve, hamburger, hot dog, bread. etc. toaster. Stainless steel body - resistance function with quartz tubes - 0 - 15 minute timer.

Machine pour chauffer les pizzas, les petits pains, les aliments pré-cuits, les steak hachés, les saucisses de Francfort, les toasts farcis, les «piadine», etc. Corps en acier inox - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - minuterie 0 à 15 minutes.

Maschine zum Erhitzen von Pizza, belegten Broten, vorgekochten Speisen, Würsten, gefüllten Toasts, Fladenbrot usw. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Timer 0÷15 Minuten.

Máquina para calentar pizzas, bocadillos, alimentos pre-cocinados, hamburguesas, würstel, emparedados, piadina (tortilla de pan ácimo), etc. Estructura de acero inoxidable - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - temporizador 0÷15 minutos.

Прибор для разогревания пиццы, бутербродов, пищевых полуфабрикатов, гамбургеров, сосисок, сэндвичей, лепешек и т.п. Каркас из нержавеющей стали, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, таймер на 0÷15 минут.





TOP/3D





TOP/6D





 Macchina per tostare fette di pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura rivestita in materiale isolante - motore autoventilato con riduttore incorporato - regolazione velocità scorrimento tappeto di cottura - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - accensione tubi a blocchi per meglio impostare il calore desiderato - ventola di dissipazione calore.

 Continuous bread slice toaster. Stainless steel body - rotating stainless steel toasting mat - cooking chamber coated with insulating material - self-ventilating motor with built-in gear motor - toasting mat sliding speed adjustment - resistance function with quartz tubes - block tube power to better set required heat - heat dissipation fan.

 Machine pour griller les tranches de pain en continu. Corps en acier inox - tapis de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson revêtue de matériel isolant - moteur auto ventilé avec réducteur incorporé - réglage de vitesse à coulissement du tapis de cuisson - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - mise en marche avec tubes à blocages pour mieux programmer la chaleur voulue - ventilateur de dissipation de chaleur.

 Maschine zum Toasten von Brotscheiben im Dauerzyklus. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - drehbare Toastfläche aus Inox-Stahl - Garkammer mit Isoliermaterialbeschichtung - Motor mit Eigenbelüftung und eingebautem Getriebe - Einstellung der Toastflächen-Laufgeschwindigkeit - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Blockeinschaltung der Rohre zur besseren Einstellung der gewünschten Hitze - Wärmeableitungsventilator.

 Máquina para tostar rebanadas de pan en ciclo continuo. Estructura de acero inoxidable - tapete giratorio de acero inoxidable para tostar - cámara de cocción revestida con material aislante - motor autoventilado con reductor incorporado - regulación velocidad deslizamiento tapete de cocción - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - encendido de tubos en bloques para programar mejor el calor deseado - ventilador para disipar el calor.

 Прибор для обжаривания хлеба в непрерывном режиме. Каркас из нержавеющей стали, поворотный обжарочный конвейер из нержавеющей стали, жарочная камера облицована изолирующим материалом, самовентилируемый двигатель со встроенным редуктором, регулировка скорости обжарочного конвейера, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, поблочное включение трубок для оптимального задания температуры, вентилятор для распределения тепла.

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TOCS	TOC
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2660 W	3000 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
DIMENSIONI TAPPETO COTTURA DIMENSIONS DU TAPIS DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARFLÄCHE DIMENSIONES TAPETE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОГО КОНВЕЙЕРА		220x330 (mm)	305x410 (mm)
TEMPO DI COTTURA TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN	COOKING TIME GARZEIT ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	75÷270 (sec.)	100÷360 (sec.)
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		80÷360 (n°)	150÷480 (n°)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	370x480 x340h (mm)	450x680 x390h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	16 Kg	22 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	18 Kg	25 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		560x420 x450h (mm)	720x550 x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,106 m ³	0,190 m ³



TOC



PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA PE/N

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE
GUSSEISENELEKTROPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	PE25/R-LN	PE35/R-LN	PE50/R-L-MN
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1800 W	2200 W	3600 W
ALIMENTAZIONE BRANCHMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz
DIMENSIONI PIANO COTTURA DIMENSIONS TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		230x 230 (mm)	340x 230 (mm)	480x 230 (mm)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷300° C		
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		320x 360x 200/520h (mm)	420x 360x 200/520h (mm)	570x 360x 200/520h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	16 Kg	22 Kg	27 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	18 Kg	24 Kg	34 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		460x 450x 300h (mm)	560x 470x 300h (mm)	690x 450x 380h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,062 m ³	0,079 m ³	0,118 m ³

Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc.

Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbiata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato 0÷300 °C - termostato di sicurezza - piastra superiore autobilanciata - disponibili con piano di cottura liscio, rigato o misto (metà liscio e metà rigato).

Meat, fish, egg, vegetable, cheese, toast, sandwich, etc. heating appliance. Stainless steel body - sanded cast iron cooking grill will lasting heat retention capacity - contact resistance with grills to guarantee better conductivity - 0 - 300° C thermostat - safety thermostat - self-balanced upper grill - available with smooth, lined or mixed cooking surface (half smooth, half lined).

Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les œufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc.

Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de 0 à 300°C - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - disponibles avec plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte (à moitié lisse et à moitié nervuré).

Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw.

Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, in der Lage, die Temperatur lange beizubehalten - Widerstände in Kontakt mit den Platten zur Gewährleistung einer besseren Leitfähigkeit - Thermostat 0÷300 °C - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter, gerillter oder kombiniert (halb glatt, halb gerillt) ausgeführter Kochfläche.

Máquina para cocer y calentar carne, pescado, huevos, verduras, quesos, emparedados, bocadillos, etc.

Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, capaz de mantener por un período prolongado la temperatura - resistencias en contacto con las placas para garantizar la mejor conductibilidad - termostato 0÷300 °C - termostato de seguridad - placa superior autobalanceada - disponibles con plano de cocción liso, rayado o mixto (mitad liso y mitad rayado).


Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей, сыров, сэндвичей, бутербродов и т.п.


Каркас из нержавеющей стали, жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой, которая способна сохранять тепло в течение длительного времени, нагревательные элементы, контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости, термостат на 0÷300 °C, предохранительный термостат, верхняя плита с автоматической балансировкой, предлагается с гладкой, рифленой или комбинированной (наполовину гладкой, наполовину рифленой) жарочной поверхностью.





PE50/RN





 Le piastre elettriche in vetroceramica sono adatte per scaldare toast e panini e per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Sono estremamente veloci nel raggiungere la temperatura impostata grazie all'utilizzo di resistenze ad infrarossi. La struttura in acciaio inox e le piastre di cottura in vetroceramica "EUROKERA" la rendono estremamente facile da pulire. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibrocera- mica - impianto elettrico in siliconvetro - termostato di sicurezza.

 The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infra- red elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by "EU- ROKERA" make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat

 Les plaques électriques en vitrocéramique sont indiquées pour le chauffa- ge de sandwiches et pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc.. Grâce à l'utilisation des éléments à infrarouge, elles peuvent rejoindre la température programmée rapidement. La structure en acier inox et les plaques de cuisson en vitrocéramique "EUROKE- RA" permettent un nettoyage très facile. Plaques supérieures auto-balancées, lisses ou rainurées - plaque inférieure lisse, épaisseur 5 mm - isolation thermi- que en fibre-céramique - installation électrique en vitre-silicone - thermostat de sécurité.

 Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Tempe- ratur äußerst schnell. Dank der Struktur aus rostfreiem Stahl und den Kochplatten aus Glaskeramik "EUROKERA" sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selb- stausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisol- ierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

 Las placas eléctricas vitrocerámicas están especialmente indicadas para calentar emparedados y bocadillos y para cocer carne, pescado, verduras, etc. Gracias a la predisposición de resistencias de infrarrojos, estos elementos pue- den alcanzar la temperatura programada muy rápidamente. La estructura de acero inoxidable y las placas de cocción vitrocerámicas "EU- ROKERA" hacen este producto extremadamente fácil de limpiar. Placas superio- res auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - ai- slamiento térmico de fibrocéramica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

 Elektrické sklokeramické pulty jsou určeny pro rychlé rozehřívání tostového chleba a burgerů nebo přípravu masa, ryby, zeleniny a t.d. Ony rychle dosáhnou dané teploty díky infračervenému odporu. Korpus z nerezavějícího oceli a pulty ze sklokeramiky "EUROKERA" umožňují rychlou údržbu. Horní pulty s automatickou balan- sáží a hladkou nebo rýhovanou ohřívací plochou - hladká spodní pultová tloušťka 5 mm - teploizolace z fibrokera- miki - elektroinstalace ze steklosilikonu - ochranný termostat.



PV27/LR



PV40/LL



PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA PV

PYROCERAM GRILLS
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE
GLASKERAMIKPLATTEN
PLACAS DE VITROCERÁMICA
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	PV27/LL-LR	PV40/LL-LR	PV55/LL-LR
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1700 W	2000 W	3400 W
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ		230V/1N/50-60Hz		230V/1N/50-60Hz 230V/3N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		270x300 (mm)	400x300 (mm)	545x300 (mm)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷300° C		
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	390x430x190/600h (mm)	490x450x190/600h (mm)	630x450x190/600h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	11,5 Kg	15,5 Kg	23 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	13,5 Kg	17,2 Kg	32 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		540x430x270h (mm)	530x530x340h (mm)	730x530x410h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,062 m ³	0,095 m ³	0,159 m ³



PV55/LR



CREPIERE ELETTRICHE: Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - termostato 0÷300 °C di regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.

CREPIERE A GAS: Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - alimentazione a G.P.L., in dotazione kit metano - regolatore potenza fiamma con otto posizioni - accensione con piezoelettrico - piedini regolabili - piastre doppie con funzionamento indipendente.

ELECTRICAL CREPE MACHINE: Stainless steel body - cast iron cooking surface with multi-lined non-slip surfaces - available with one or two cooking surfaces - 0 - 300° C thermostat - temperature adjustment on each surface - dual surfaces with independent operations.

GAS CREPE MACHINE: Stainless steel body - cast iron cooking surface with multi-lined non-slip surfaces - available with one or two cooking surfaces - L.P.G. powered with supplied methane gas kit - 8 position flame power regulator - piezoelectric ignition - adjustable feet - dual surfaces with independent operations.

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES: Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - thermostats de 0 à 300 °C de réglage de température sur chaque plaque - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.

CRÊPIÈRES AU GAZ: Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - alimentation au G.P.L., livré avec kit méthane - régulateur de puissance de flamme à huit positions - allumage avec piézoélectrique - pieds réglables - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.

ELEKTRO-CRÊPERIEN: Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Thermostat 0÷300 °C zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.

GAS-CRÊPERIEN: Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - LPG-Speisung, Erdgas-Kit im Lieferumfang - Flammenstärkeregler mit acht Positionen - Einschaltung mit Piezoelektrik - verstellbare Stützfüße - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.

MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA: Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - termostato 0÷300 °C para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.

MÁQUINA PARA CREPES A GAS: Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - alimentación con GPL, en dotación kit para metano - regulador de la potencia llama con ocho posiciones - encendido piezoeléctrico - pies regulables - placas dobles con funcionamiento independiente.



CRPN



CRP2N



CRP42



CR400G2




CREPIERE ELETTRICHE - GAS

ELECTRICAL - GAS CREPE MACHINE
CREPIERE ELECTRIQUE - A GAZ
ELEKTRO-GAS-CRÉPERIE
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA - GAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ


MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CRPN	CRP2N	CRP4	CRP42	CR400G1	CR400G2
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2400 W	2400+2400 W	2750 W	2750+2750 W	3600 W	3600+3600 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N /50-60Hz	400/3N /50-60Hz	230V/1N /50-60Hz	400/3N /50-60Hz	GPL - METANO	
CALORIE CALORIES КАЛОРИАС	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ					3.600 kcal/h 14.286 BTU/h	3.600 + 3.600 kcal/h 14.286 + 14.286 BTU/h
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА						G20 = 0,34 m ³ /h G25 = 0,41 m ³ /h	G20 = 0,34 + 0,34 m ³ /h G25 = 0,41 + 0,41 m ³ /h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА						G30/G31 = 0,23 kg/h	G30/G31 = 0,23 + 0,23 kg/h
ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА					1/2" G	
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ					N° 1	N° 2
ACCENSIONE MISE EN FONCTION ENCENDIDO	IGNITION ANZÜNDEN ВКЛЮЧЕНИЕ					N. 1 PIEZOELETTRICO	N. 2 PIEZOELETTRICI
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷300° C				0÷280° C	
TEMPO COTTURA TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN	COOK TIME GARZEIT ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	~ 1-3'					
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		ø 350 (mm)	ø 2x350 (mm)	ø 400 (mm)	ø 2x400 (mm)	ø 400 (mm)	ø 2x400 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	370x370 x140h (mm)	760x370 x140h (mm)	400x470 x120h (mm)	810x470 x120h (mm)	480x480 x270h (mm)	900x480 x270h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	12 Kg	23 Kg	16 Kg	29 Kg	23 Kg	46 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC BRUTTO	14 Kg	25 Kg	18 Kg	35 Kg	26 Kg	52 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		530x440 x280h (mm)	760x460 x220h (mm)	530x530 x330h (mm)	960x540 x360h (mm)	530x530 x330h (mm)	960x540 x450h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,065 m ³	0,077 m ³	0,093 m ³	0,187 m ³	0,093 m ³	0,233 m ³





CR400G1


 **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ БЛИННИЦЫ:** Каркас из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, термостат на 0÷300 °C для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.


ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ: Каркас из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, 8-позиционный регулятор интенсивности пламени, пьезоэлектрическое зажигание, регулируемые ножки, две независимо работающие жарочные поверхности.


 Macchina per riscaldare e cuocere panini e wüstel. Struttura in acciaio inox - tre punzoni per riscaldare il pane - termostato 30÷90 °C - campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura wüstel a bagno maria.

 Hot dog and bun heating machine. Stainless steel body - three bun heater punchers - 30 - 90° C thermostat - glass bell jar with internal stainless steel hot dog double boiler heater.

 Machine pour chauffer et cuire les petits pains et les saucisses de Francfort. Corps en acier inox - trois pointes pour chauffer le pain - thermostat de 30 à 90 °C - cloche en verre avec panier inox à l'intérieur pour la cuisson des saucisses de Francfort au bain-marie.

 Maschine zum Erhitzen und Garen von Broten und Würsten. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - drei Stempel zum Erhitzen des Brots - Thermostat 30÷90 °C - Glasglocke mit Inox-Einsatz im Innern zum Garen von Würsten im Wasserbad.

 Máquina para calentar pan y salchichas. Estructura de acero inoxidable - tres punzones para calentar el pan - termostato 30÷90 °C - campana de vidrio con cesta interna de acero inoxidable para calentar salchichas a baño maría.

 Прибор для разогревания и приготовления булочек и сосисок. Каркас из нержавеющей стали, три штыря для разогревания булочек, термостат на 30÷90 °C, стеклянный колпак, внутри которого помещена корзинка из нержавеющей стали для приготовления сосисок на пару.

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1100 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz
DIMENSIONI TAPPETO COTTURA COOKING CONVEYOR DIMENSIONS DIMENSIONS DU TAPIS DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARFLÄCHE DIMENSIONES TARPE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОГО КОНВЕЙЕРА		0÷90° C
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	480x300x350h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	10 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	11 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		540x350x380h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,072 m ³





HOT DOG RW8

HOT DOG
HOT DOG
HOT DOG
HOT DOG
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1800 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz
NUMERO RULLI NOMBRE DE ROULEAUX NÚMERO DE RODILLOS	NUMBER OF ROLLERS ROLLENANZAHL ЧИСЛО ВАЛКОВ	8
LUNGHEZZA RULLI ROLLER LENGTH LONGUEUR DES ROULEAUX ROLLENLÄNGE LARGO RODILLOS ДЛИНА ВАЛКОВ		350 (mm)
DIAMETRO RULLI DIAMÈTRE DES ROULEAUX DIAMETRO RODILLOS	ROLLER DIAMETER ROLLENDURCHMESSER ДИАМЕТР ВАЛКОВ	Ø 25 mm
NUMERO MAX WURSTEL MAX NUMBER OF HOT DOGS NOMBRE MAX DE SAUCISSES DE FRANCFORT MAXIMALE WÜRSTCHENANZAHL NÚMERO MAX. DE SALCHICHAS МАКС. ЧИСЛО КОЛБАСОК		14
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	460x350x200h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	11 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	12 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		590x440x270h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,070 m ³

Macchina per riscaldare e cuocere wurstel e salsicce - cottura rapida ed uniforme che conferisce ai prodotti il sapore e la colorazione tipica della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente - carcassa in acciaio inox - rulli in acciaio inox AISI304 - resistenze elettriche corazzate poste all'interno dei rulli - cassetto raccolta residui di cottura - 3 livelli di potenza di cottura.

Hot dog and sausage heating and cooking machine - fast and even cooking that confers products the flavour and colour typical of grilling without manual turning them - stainless steel body - AISI304 stainless steel rollers - armoured electrical resistances in rollers - cooking residue drip tray - 3 cooking power levels.

Machine pour chauffer et cuire les saucisses et saucisses de Francfort - cuisson rapide et uniforme qui rend les produits savoureux avec la coloration typique de la cuisson au grill sans avoir à les tourner manuellement - corps en acier inox - rouleaux en acier inox AISI304 - résistances électriques blindées à l'intérieur des rouleaux - tiroir de collecte des résidus de cuisson - 3 niveaux de puissance de cuisson.

Apparat zum Erhitzen und Garen von Würstchen und Bratwürsten - das schnelle und gleichmäßige Garen verleiht den Produkten den Geschmack und die typische Färbung von Grillprodukten, ohne dass diese manuell gedreht werden müssen - Gehäuse aus Edelstahl - Rollen aus AISI304-Edelstahl - geschützte Elektrowiderstände im Inneren der Rollen - Sammelbehälter für Grillreste - 3 Leistungsstufen zum Garen.

Máquina para calentar y cocinar hot dog y salchichas - cocción rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de darlos vuelta manualmente - carcasa de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable AISI304 - resistencias eléctricas blindadas colocadas dentro de los rodillos - cajón de recolección de residuos de la cocción - 3 niveles de potencia de cocción.

Прибор для разогревания и приготовления сосисок и колбасок - Быстрое и равномерное обжаривание, благодаря которому продукты принимают типичный вид приготовленных на гриле без необходимости поворачивать их вручную - Корпус из нержавеющей стали - Валки из нержавеющей стали AISI304 - Армированные ТЭНы, расположенные внутри валков - поддон для сбора отходов - 3 уровня мощности.



PRESSAGELATO PGEL

Piccola pressa manuale con cui, utilizzando diversi bicchieri, si possono ottenere spaghetti, tagliatelle o asparagi di gelato. Struttura in alluminio - bicchiere in lega speciale anodizzata - dotato di bicchiere per spaghetti.
Optional: bicchiere tagliatelle e bicchiere asparagi.

Small manual press used with various nozzles to create spaghetti, tagliatelle or asparagus shaped ice cream. Aluminium body - special anodised alloy cup - equipped with cups for spaghetti.
Optional: Tagliatelle and asparagus cups.

Petite presse manuelle qui permet d'obtenir des spaghettis, des tagliatelles ou des asperges de glace en utilisant différents verres. Corps en aluminium - verre en alliage spécial anodisé - muni de verres pour spaghettis.
Extras: verre à tagliatelles et verre à asperges.

Kleine Handpresse, mit der unter Verwendung verschiedener Becher Eis in Form von Spaghetti, Tagliatelle und Spargel hergestellt werden können. Rahmenstruktur aus Aluminium - Becher aus eloxierter Speziallegierung - ausgestattet mit Becher für Spaghetti-Eis.
Optionals: Becher für Tagliatelle und Spargel.

Pequeña prensa manual con la cual, empleando diferentes vasos, se puede moldear el helado para obtener espaguetis finos o gruesos o espárragos de helado. Estructura de aluminio - vaso de aleación especial anodizada - dotada de vaso para espaguetis.
Opcionales: Vaso espaguetis finos y vaso espárragos.

Небольшой ручной пресс при помощи которого, используя различные стаканы, можно получить мороженое различных форм типа "спагетти", "лапша" или "спаржа". Алюминиевый каркас, стакан из специального сплава с анодированием, оснащен стаканом для "спагетти".
Дополнительная комплектация: стакан для мороженого типа "лапша" и стакан для мороженого типа "спаржа".

DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	205x245x520h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТО	3 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	4 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		230x220x520h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,026 m ³





CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

- **COSTO DELL'IMBALLO:** compreso nel prezzo per le macchine - ricambi ed accessori € 5,00.
- **PER ORDINI DI IMPORTO INFERIORE A € 80,00 COSTO FISSO GESTIONE ORDINI € 5,00.**
- **CONDIZIONI DI PAGAMENTO:** Si richiede il pagamento in contanti o in contrassegno: 1. per le prime forniture - 2. al superamento del fido - 3. per l'invio dei ricambi.
- **DILAZIONI DI PAGAMENTO:** da definire.
- **PREZZI:** non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine. **I PREZZI SONO ESCLUSI DI I.V.A.**
- **TERMINI DI CONSEGNA:** 1. spedizione giornaliera per macchine disponibili a magazzino - 2. per macchine da produrre circa 25 giorni salvo imprevisti.
- **ASSISTENZA TECNICA:** a carico del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia di anni uno. Fimar spa si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti ma anche la gestione, da parte del rivenditore, della garanzia a copertura di essi. Fimar spa non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia.
- **TRASPORTO FRANCO FABBRICA:** la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui non siamo responsabili per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.
- **GARANZIA:** 12 mesi.
- **LISTINO:** il presente annulla tutti i precedenti. I dati tecnici e immagini riportati nel presente listino sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.
- **TUTTE LE NOSTRE MACCHINE SONO COPERTE DA ASSICURAZIONE (RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI) ESCLUSO U.S.A. E CANADA**



GENERAL CONDITIONS OF SALE

- **COST OF PACKING:** included in price for machines. € 5,00 for spare parts and accessories.
- **FIXED HANDLING FEE OF € 5,00 FOR ORDERS OF LESS THAN € 80,00.**
- **CONDITIONS OF PAYMENT:** Cash payment or on delivery: 1. for first orders - 2. for orders in excess of granted credit - 3. for shipment of spare parts.
- **DEFERRED PAYMENTS:** to define.
- **PRICES** are not binding. They can be subjected to changes without prior advise. In any case they will be defined by the order confirmation. **PRICES DO NOT INCLUDE VAT**
- **DELIVERY TIME:** 1. daily after receipt of orders for machines already available - 2. about 25 working days after receipt of orders for machines to be produced, subject to absence of unforeseen difficulties.
- **TECHNICAL ASSISTANCE:** provided by the DEALER for the entire duration of the GUARANTEE, (1 year). Fimar spa undertakes to provide, under warranty, all replacement parts considered defective. The sale price invoiced to the end user will include not only the price of the finished products sold, but also the management, by the dealer, of the warranty that covers them. Fimar spa will not incur any direct or indirect expenses incurred by the dealer for warranty management.
- **DELIVERY EX WORKS.** We are not responsible for any damage the goods can suffer during the transport: the goods are carried at the customer's own risk. Any eventual complaint must be reported within law terms.
- **WARRANTY:** 12 months.
- **PRICE LIST:** this price-list replaces all previous lists. The technical data and pictures illustrated in this price-list are only approximate. The manufacturer reserves the right to change technical and visual characteristics and to suspend production at any time without giving prior notice.
- **ALL OUR MACHINE ARE COVERED BY THE THIRD PARTY PRODUCT LIABILITY INSURANCE (U.S.A. AND CANADA EXCLUDED)**



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- **COÛT DE L'EMBALLAGE:** compris dans le prix pour les machines. € 5,00 pour les pièces de rechange et les accessoires.
- **POUR TOUTES COMMANDES INFÉRIEURES À € 80,00 COÛT FIXE DE GESTION DES COMMANDES DE € 5,00**
- **CONDITIONS DE PAIEMENT** - le paiement doit être effectué en argent comptant ou contre remboursement: 1. pour les premières fournitures - 2. au dépassement du crédit accordé - 3. pour l'envoi de pièces de rechange.
- **ECHEANCE DE PAIEMENT:** à définir.
- **PRIX:** ne sont pas définis, ils peuvent subir des variations sans obligation de préavis. Dans ce cas ils seront confirmés au moment de la commande. **LES PRIX NE COMPRENNENT PAS LA TVA**
- **DELAÏ DE LIVRAISON** 1. livraison journalière pour les machines disponibles - 2. alors que pour les machines à produire, à environ 25 jours ouvrables, sauf imprévus.
- **ASSISTANCE TECHNIQUE:** à la charge du REVENDEUR pour toute la durée de la GARANTIE (Une année). La société Fimar spa s'engage à fournir, en garantie, tous les composants de rechange considérés défectueux. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final inclura le prix des produits finis vendus mais également la gestion, de la part du revendeur, de la garantie pour la couverture de ceux-ci. La société Fimar spa ne devra soutenir aucune dépense directe ou indirecte soutenue par le revendeur pour la gestion de la garantie.
- **TRANSPORT DEPART-USINE.** La marchandise voyage à risques et périls du client. La maison n'est pas responsable des éventuels dommages subis par la marchandise pendant le transport. Les éventuelles réclamations doivent être communiquées dans les délais de la loi.
- **GARANTIE:** 12 mois.
- **LISTE DES PRIX:** la présente liste annule tous les précédents. Les données techniques contenues dans la présente liste des prix et les photos sont purement indicatives. La maison se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques de ses articles ou d'en interrompre la production, à tout moment et sans obligation de préavis.
- **TOUTES NOS MACHINES SONT COUVERTES PAR UNE ASSURANCE (RESPONSABILITÉ CIVILE ENVERS TIERS)**



ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

- **VERPACKUNGSKOSTEN:** im preis der maschinen inbegriffen. € 5,00 für ersatzteile und zubehöre.
- **FÜR BESTELLUNGEN UNTER € 80,00**
- **FIXE BEARBEITUNGSGEBÜHR € 5,00.**
- **ZAHLUNGSBEDINGUNGEN** - Direktzahlung oder Zahlung bei Wareneingang wird verlangt: 1. für die erste lieferungen - 2. bei überschreitung des gewährten kredits - 3. für die sendung von ersatzteilen.
- **ZAHLUNGSZIEL:** Um zu bestimmen.
- **PREISE:** nicht verbindlich sind und können geändert sein ohne die pflicht im voraus zu benachrichtigen; in diesen fall werden mit der auftragbestätigung bestätigt sein.
- **DIE PREISE VERSTEHEN SICH AUSSCHLIESSLICH MWST LIEFERFRIST** 1. täglich für verfügbare maschinen - 2. für maschinen um zu produzieren ungefähr 25 arbeitstage, unvorhergesehene umstände vorbehalten.
- **TECHNISCHER DIENST:** Zu lasten des WIEDERVERKÄUFERS während der gesamten dauer der GARANTIE (1 Jahr). Fimar spa verpflichtet sich, während der garantzeit, zur lieferung aller für defekt befundenen ersatzteile. Der dem endverbraucher in rechnung gestellte verkaufspreis umfasst nicht nur den preis für die verkauften endprodukte, sondern auch die kosten für die verwaltung der garantie durch den verkäufer. Fimar spa werden keine zusätzlichen direkten oder indirekten kosten, die dem verkäufer für die verwaltung der garantie entstehen, in rechnung gestellt.
- **TRANSPORT FREI UNSEREM WERK.** Die Ware ist auf gefahr der auftraggeber transportiert, deshalb sind wir nicht verantwortlich für eventuelle schaden der ware während der transport zugefügt. Eventuelle anfechtungen sollen unbedingt nur nach den gesetz gemacht sein.
- **GARANTIE:** 12 monate.
- **PREISLISTE:** Die vorliegende preisliste setzt alle vorhergehenden außer kraft. Die in der vorliegenden preisliste angegebenen technischen daten und die fotos sind reine richtwerte. Die firma behält sich das recht vor, die technischen oder ästhetischen eigenschaften zu verändern oder die produktion ohne vorankündigung jederzeit einzustellen.
- **ALLE UNSERE MASCHINEN SIND VERSICHERUNGSGEDECKT (HAFTPFLICHT)**



CONDICIONES GENERALES DE VENTA

- **COSTE DEL EMBALAJE:** incluido en el precio para las máquinas - repuestos y accesorios 5,00 €
- **PARA PEDIDOS CON UN IMPORTE INFERIOR A 80,00 € COSTE FIJO GESTIÓN PEDIDOS 5,00 €**
- **CONDICIONES DE PAGO:** Se exige el pago en efectivo o contra reembolso: 1. para los primeros suministros - 2. cuando se supere el crédito - 3. para el envío de los repuestos.
- **PLAZAMIENTO DE PAGOS:** pendiente de definición.
- **PRECIOS:** no son vinculantes; pueden sufrir variaciones sin que la empresa esté obligada a avisar de ello previamente. En dicho caso, se confirmarán en el momento del pedido. **LOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA.**
- **PLAZOS DE ENTREGA:** 1. envío diario para máquinas disponibles en el almacén - 2. 25 días aproximadamente, salvo imprevistos, para máquinas que deban fabricarse.
- **ASISTENCIA TÉCNICA:** A cargo del distribuidor durante todo el período de garantía (concretamente, 1 año). Fimar spa se compromete a suministrar, en garantía, todos los componentes de repuesto considerados defectuosos. El precio de venta facturado al usuario final incluirá no solo el precio de los productos acabados vendido, sino también la gestión, por parte del distribuidor, de la garantía que los cubre. Fimar spa no asumirá ningún gasto directo o indirecto soportado por el distribuidor por la gestión de la garantía.
- **TRANSPORTE FRANCO FÁBRICA:** la mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente; por tanto, no asumimos ninguna responsabilidad por los posibles daños que pueda sufrir la mercancía durante el transporte. Las reclamaciones deberán realizarse en el momento de la entrega y siempre respetando los términos legales.
- **GARANTÍA:** 12 meses
- **CATÁLOGO:** el presente catálogo anula todos los anteriores. Los datos técnicos y fotos incluidos en este catálogo son puramente indicativos. La Empresa se reserva el derecho a modificar las características técnicas y estéticas, o a suspender, en cualquier momento, su producción sin estar obligada a avisar previamente.
- **TODAS NUESTRAS MÁQUINAS ESTÁN CUBIERTAS POR SEGURO (RESPONSABILIDAD CIVIL Y DAÑOS A TERCEROS)**



CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

- **CUSTO DA EMBALAGEM:** incluído no preço de máquinas - peças e acessórios € 5,00.
- **PARA ENCOMENDAS COM VALOR INFERIOR A € 80,00, CUSTO FIXO DE GESTÃO DA ENCOMENDA € 5,00.**
- **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:** É solicitado o pagamento em dinheiro ou contra entrega: 1. para as primeiras entregas - 2. ao superar o crédito - 3. para o envio de peças de reposição.
- **DIFERIMENTOS DE PAGAMENTO:** a definir.
- **PREÇOS:** não são vinculantes, podem sofrer alterações sem obrigação de aviso prévio; nestes casos, serão confirmados com a encomenda. **OS PREÇOS SÃO INDICADOS SEM I.V.A.**
- **PRAZOS DE ENTREGA:** 1. expedição diária para máquinas disponíveis em estoque. 2. para máquinas a produzir, cerca de 25 dias, salvo imprevistos.
- **ASSISTÊNCIA TÉCNICA:** A cargo do revendedor durante toda a duração da garantia de um ano. A Fimar spa empenha-se em fornecer, sob garantia, todos os componentes de reposição considerados defeituosos. O preço de venda cobrado ao utilizador final compreenderá não apenas o preço dos produtos acabados vendidos, mas também a gestão, por parte do revendedor, da garantia de cobertura dos produtos. A Fimar spa não deverá arcar com nenhuma despesa, direta ou indireta, mantida pelo revendedor para a gestão da garantia.
- **TRANSPORTE FRANCO FÁBRICA:** a mercadoria viaja a risco e perigo do comitente, portanto não somos responsáveis por eventuais danos à mercadoria provocados durante o transporte. Quaisquer queixas deverão ser feitas no momento da entrega, dentro dos prazos legais.
- **GARANTIA:** 12 meses.
- **LISTA DE PREÇOS:** Esta lista anula toda as anteriores. Os dados técnicos indicados nesta lista são meramente indicativos. A Empresa reserva-se o direito de modificar as características técnicas e estéticas ou suspender, a qualquer momento, a sua produção sem obrigação de aviso prévio.
- **TODAS AS NOSSAS MÁQUINAS SÃO COBERTAS POR SEGURO (RESPONSABILIDADE CIVIL PERANTE TERCEIROS)**



ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ

- **СТОИМОСТЬ УПАКОВКИ:** входит в цену для машин, запчастей и комплектующих € 5,00.
- **ДЛЯ ЗАКАЗОВ СТОИМОСТЬЮ МЕНЬШЕ € 80,00 ФИКСИРОВАННАЯ СТОИМОСТЬ ОБРАБОТКИ ЗАКАЗА € 5,00.**
- **УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ:** требуется оплата наличными или наложенным платежом: 1. для первых поставок - 2. при превышении кредита - 3. для отправки запчастей.
- **ОТСРОЧКА ПЛАТЕЖА:** уточнить.
- **ЦЕНЫ:** не являются обязательными, могут меняться без обязательства уведомления, в данном случае будут подтверждены при оформлении заказа. **ЦЕНЫ УКАЗАНЫ БЕЗ НДС.**
- **УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ:** 1. ежедневная отгрузка машин, имеющихся на складе - 2. в случае необходимости производства машины, 25 дней за исключением непредвиденных обстоятельств.
- **ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА:** За счёт дилера на время действия гарантии в течение одного года. Компания Fimar spa обязуется поставить, на условиях гарантии, все запасные компоненты, признанные дефектными. Фактурированная цена продажи конечному пользователю будет включать в себя не только цену готовой продукции, но также предоставление со стороны дилера гарантии. Fimar spa не примет на себя никакие расходы, прямые или косвенные, понесенные дилером на предоставление и выполнение условий гарантии.
- **ТРАНСПОРТИРОВКА ФРАНКО-ЗАВОД:** заказчик обязуется организовать должным образом перевозку товаров, поэтому мы не несем ответственности за любой ущерб, понесенный товаром во время транспортировки. Любые претензии должны быть предъявлены по факту поставки в срок, предусмотренный законодательством.
- **ГАРАНТИЯ:** 12 месяцев
- **ПЕРЕЧЕНЬ:** настоящий отменяет все предыдущие. Технические данные, приведенные в настоящем перечне, являются ориентировочными. Фирма оставляет за собой право изменять технические и эстетические характеристики или прервать производство в любой момент без обязательства уведомления.
- **ВСЕ НАШИ МАШИНЫ ПОКРЫТЫ ГАРАНТИЕЙ (ГРАЖДАНСКАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПЕРЕД ТРЕТЬИМИ ЛИЦАМИ)**



طورش عيبل ادماعل

- **تكلفة التغليف:** من ضمن السعر للماكينة - قطع الغيار والملحقات 5 يورو.
- **للطلبات التي لا تتجاوز سعر 80 يورو، التكلفة الثابتة لإدارة الطلبات هي 5 يورو.**
- **شروط الدفع:** يُطلب الدفع نقداً أو عند التسليم: 1. لمرات التوريد الأولى - 2. عند تجاوز رصيد القيد على الحساب - 3. لإرسال قطع الغيار.
- **الدفع بالتقسيط:** يجب تحديده.
- **الأسعار:** الأسعار ليست إجبارية أو ثابتة، يمكن أن تخضع للتعديلات ودون سابق إنذار، في هذه الحالات سيتم تحديدها عند الطلب. الأسعار لا تشمل قيمة الضريبة المضافة (I.V.A.).
- **مواعيد التسليم:** 1. شحن يومي للماكينات المتوفرة في المخزن - 2. 25 يوم للماكينات التي يجب إنتاجها باستثناء الظروف الطارئة.
- **الدعم الفني:** يتحمله البائع طوال فترة الضمان البالغة عام واحد. نلتزم فيمبار (شركة مساهمة) Fimar spa بموجب الضمان بتوريد جميع مكونات قطع الغيار التي يثبت أنها معطوبة. سعر البيع الموضح في الفاتورة إلى المستخدم النهائي لا يتضمن فقط سعر المنتجات النهائية المباعة ولكنه يتضمن أيضا إدارة الضمان الذي يغطي هذه المنتجات من جانب البائع. لن تتحمل فيمبار (شركة مساهمة) Fimar spa أية تكلفة مباشرة أو غير مباشرة يتكبدها البائع مقابل إدارته للضمان.
- **التسليم في أرض المصنع:** تسافر البضاعة على مسؤولية وخطر طالبيها، لذلك لا تتحمل أية مسؤولية عن الأضرار التي تصيب البضاعة أثناء النقل. أية شكاوى أو اعتراض يجب تقديمها عند استلام البضاعة وبموجب القوانين.
- **الضمان:** 12 شهر.
- **القائمة:** تلغي هذه القائمة جميع القوائم السابقة. البيانات الفنية المدونة في هذه القائمة هي إرشادية فقط. تحتفظ الشركة بحقها في تعديل المواصفات الفنية والجمالية أو إيقاف الإنتاج في أي وقت دون ضرورة إعطاء إي إنذار سابق.
- **جميع ماكيناتنا مؤمنة (المسئولية المدنية نحو أطراف ثالثة)**



fimar
group



fimar[®]

FOOD PROCESSING EQUIPMENT

EASYLINE[®]
by fimar SNACK BAR EQUIPMENT

SNACK BAR EQUIPMENT



forcar[®]

MULTISERVICE & REFRIGERATION

FORCOLD[®]
by forcar

ECO RANGE

FIMAR[®] food processing equipment

Italy - Via Sandro Pertini, 29 - 47826 Villa Verucchio (RN)

Telefono +39 0541 670736 - Fax +39 0541 670576

E.mail: mail@fimarspa.it - Internet: www.fimarspa.it



Specifi[®]

