

2017/18

 LISTINO
 PRICE-LIST

 LISTE DES PRIX
 PREISLISTE

 LISTA DE PRECIOS
 ПРЕЙСКУРАНТ



fimar®

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
 The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
 Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
 Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
 Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
 Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME CE
 WITHOUT CE NORMS
 SANS LES NORMES CE
 OHNE EG-NORMEN
 SIN NORMAS CE
 HE СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
 CE VERSION
 NORMES CE
 EG-NORMEN
 NORMAS CE
 СТАНДАРТА ЕС

€ EURO 1

€ EURO 2

€ EURO 3

32/RS

TRITACARNE Bocca inserimento carne Ø 76 mm - Corpo macchina in acciaio inox - Inversione di marcia
MEAT MINCER Meat infeed Ø 76mm - Stainless steel machine body - Change of direction

HACHE-VIANDE Bouche de hachage Ø76mm - Corps machine en acier inox - Inversion de marche

FLEISCHWOLF Trichter zum Einfüllen des Fleischs Ø76mm - Maschinenkorpus aus Inox-Stahl

Inversion der Drehrichtung

PICADORA DE CARNE Boca para introducir carne de Ø 76 mm - Carcasa de la máquina de acero inoxidable - Inversión de marcha

МЯСОРУБКА Отверстие для подачи мяса Ø76мм - Корпус машины из нержавеющей стали - Реверсирование



2200 W - 230/400 V 3PH		1.325,00	1.450,00	1.680,00
2200 W - 230 V 1PH		1.575,00	1.700,00	1.940,00
Sistema inox Unger Stainless steel Unger System Système Inox Unger System Inox Unger Sistema Inox Unger Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	440,00		240,00
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	250,00		

32/TN

TRITACARNE Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø 76 mm
 Corpo macchina in acciaio inox - Inversione di marcia

MEAT MINCER Removable mincing unit - Meat infeed Ø 76mm - Stainless steel machine body
 Change of direction

HACHE-VIANDE Groupe de hachage amovible - bouche de hachage Ø76 mm

Corps machine en acier inox - Inversion de marche

FLEISCHWOLF Abnehmbare Zerkleinerungseinheit - Einfülltrichter für das Fleisch Ø76mm

Maschinenkorpus aus Inox-Stahl - Inversion der Drehrichtung

PICADORA DE CARNE Grupo de picado extraíble - Boca de introducción de carne de Ø 76 mm

Carcasa de la máquina de acero inoxidable - Inversión de marcha

МЯСОРУБКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса Ø76мм

Корпус машины из нержавеющей стали - Реверсирование



2200 W - 230/400 V 3PH		1.250,00	1.370,00	1.680,00
2200 W - 230 V 1PH		1.500,00	1.620,00	1.920,00
Sistema inox Unger Stainless steel Unger System Système Inox Unger System Inox Unger Sistema Inox Unger Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	530,00		240,00
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	290,00		

1 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

2 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

3 Gruppo macinazione inox
 Stainless steel mincing unit
 Groupe de hachage en inox
 Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl
 Grupo para picar de acero inoxidable
 Режущий узел из нержавеющей стали

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
 The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
 Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
 Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
 Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
 Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME CE
 WITHOUT CE NORMS
 SANS LES NORMES CE
 OHNE EG-NORMEN
 SIN NORMAS CE
 НЕ СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
 CE VERSION
 NORMES CE
 EG-NORMEN
 NORMAS CE
 СТАНДАРТА ЕС

€ EURO 1

€ EURO 2

€ EURO 3

22/RS

TRITACARNE Bocca inserimento carne Ø 52 mm - Corpo macchina in acciaio inox
 Inversione di marcia

MEAT MINCER Meat infeed Ø 52mm - Stainless steel machine body - Change of direction

HACHE-VIANDE Bouche de hachage Ø52 mm - Corps machine en acier inox - Inversion de marche

FLEISCHWOLF Einfülltrichter für das Fleisch Ø52mm - Maschinenkorpus aus Inox-Stahl

Inversion der Drehrichtung

PICADORA DE CARNE Boca de introducción de carne de Ø 52 mm - Carcasa de la máquina de acero inoxidable - Inversión de marcha

МЯСОРУБКА Отверстие для подачи мяса Ø52мм - Корпус машины из нержавеющей стали - Реверсирование

1100 W - 230/400 V 3PH

1.090,00

1.180,00

1.330,00

1100 W - 230 V 1PH

1.125,00

1.220,00

1.350,00

Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System | Système Inox Unger
 System Inox Unger | Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер

aumento | surcharge
 supplément | aufpreis
 aumento | увеличение

340,00

210,00

Versione senza norme CE - gruppo inox | Without CE norms - stainless steel mincing unit
 Version sans les normes CE - groupe inox | Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit

Versión sin normas CE - grupo inox | Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали

aumento | surcharge
 supplément | aufpreis
 aumento | увеличение

130,00



22/RG

TRITACARNE Bocca inserimento carne Ø 64 mm - Corpo macchina in acciaio inox
 Inversione di marcia

MEAT MINCER Meat infeed Ø 64mm - Stainless steel machine body - Change of direction

HACHE-VIANDE Bouche de hachage Ø64 mm - Corps machine en acier inox - Inversion de marche

FLEISCHWOLF Einfülltrichter für das Fleisch Ø64 mm - Maschinenkorpus aus Inox-Stahl

Inversion der Drehrichtung

PICADORA DE CARNE Boca para introducir carne de Ø 64 mm - Carcasa de la máquina de acero inoxidable - Inversión de marcha

МЯСОРУБКА Отверстие для подачи мяса Ø64мм - Корпус машины из нержавеющей стали - Реверсирование

1100 W - 230/400 V 3PH

1.170,00

1.280,00

1.440,00

1100 W - 230 V 1PH

1.210,00

1.340,00

1.490,00

Sistema inox Unger | Stainless steel Unger System | Système Inox Unger
 System Inox Unger | Sistema Inox Unger | Система из Нержавеющей стали Унгер

aumento | surcharge
 supplément | aufpreis
 aumento | увеличение

340,00

210,00

Versione senza norme CE - gruppo inox | Without CE norms - stainless steel mincing unit
 Version sans les normes CE - groupe inox | Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit

Versión sin normas CE - grupo inox | Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали

aumento | surcharge
 supplément | aufpreis
 aumento | увеличение

130,00



1 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

2 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

3 Gruppo macinazione inox
 Stainless steel mincing unit
 Groupe de hachage en inox
 Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl
 Grupo para picar de acero inoxidable
 Режущий узел из нержавеющей стали

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
 The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
 Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
 Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
 Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
 Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME CE
 WITHOUT CE NORMS
 SANS LES NORMES CE
 OHNE EG-NORMEN
 SIN NORMAS CE
 HE СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
 CE VERSION
 NORMES CE
 EG-NORMEN
 NORMAS CE
 СТАНДАРТА ЕС

€ EURO 1

€ EURO 2

€ EURO 3

22/TS

TRITACARNE Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm

Corpo macchina in acciaio inox - Inversione di marcia

MEAT MINCER Removable mincing unit - Meat infeed Ø 52mm - Stainless steel machine body

Change of direction

HACHE-VIANDE Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage Ø 52 mm

Corps machine en acier inox - Inversion de marche

FLEISCHWOLF Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch Ø 52mm

Maschinenkorpus aus Inox-Stahl - Inversion der Drehrichtung

PICADORA DE CARNE Grupo de picado extraible - Boca de introducción

de carne de Ø 52 mm - Carcasa de la máquina de acero inoxidable - Inversión de marcha

МЯСОРУБКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи

мяса Ø52м - Корпус машины из нержавеющей стали - Реверсирование



1100 W - 230/400 V 3PH		1.070,00	1.170,00	1.350,00
1100 W - 230 V 1PH		1.110,00	1.210,00	1.390,00
Sistema inox Unger Stainless steel Unger System Système Inox Unger System Inox Unger Sistema Inox Unger Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	410,00		210,00
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	220,00		

22/C

TRITACARNE - Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm

Corpo macchina in acciaio inox

MEAT MINCER Removable mincing unit - Meat infeed Ø 52mm

Stainless steel machine body

HACHE-VIANDE Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage Ø52 mm

Corps machine en acier inox

FLEISCHWOLF Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch Ø52mm

Maschinenkorpus aus Inox-Stahl

PICADORA DE CARNE Grupo de picado extraible - Boca de introducción

de carne de Ø 52 mm - Carcasa de la máquina de acero inoxidable

МЯСОРУБКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи

мяса Ø52мм - Корпус машины из нержавеющей стали



1100 W - 230/400 V 3PH		770,00	840,00	1.040,00
1100 W - 230 V 1PH		820,00	890,00	1.110,00
Sistema inox Unger Stainless steel Unger System Système Inox Unger System Inox Unger Sistema Inox Unger Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	410,00		210,00
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	220,00		
Inversione di marcia Reverse Inversion de marche Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha Реверсирование	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	20,00	120,00	120,00

1 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

2 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

3 Gruppo macinazione inox
 Stainless steel mincing unit
 Groupe de hachage en inox
 Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl
 Grupo para picar de acero inoxidable
 Режущий узел из нержавеющей стали

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
 The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
 Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
 Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
 Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
 Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME CE
 WITHOUT CE NORMS
 SANS LES NORMES CE
 OHNE EG-NORMEN
 SIN NORMAS CE
 НЕ СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
 CE VERSION
 NORMES CE
 EG-NORMEN
 NORMAS CE
 СТАНДАРТА ЕС

€ EURO 1 € EURO 2 € EURO 3

22/SN **TRITACARNE** Bocca inserimento carne Ø 52 mm - Corpo macchina in alluminio lucidato
 Tramoggia rotonda inox e vaschetta carne inox

MEAT MINCER Meat infeed Ø 52mm - Polished aluminium machine body - Round stainless steel hopper and stainless steel meat container

HACHE-VIANDE Bouche de hachage Ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli
 Trémie arrondie en inox et cuve pour viande en acier

FLEISCHWOLF Einfülltrichter für das Fleisch Ø52mm - Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium
 Runder Trichter und Fleischauffangschale - aus Inox-Stahl

PICADORA DE CARNE Boca para introducir la carne de Ø 52 mm - Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolla redonda y recipiente para la carne de acero inoxidable

МЯСОРУБКА Отверстие для подачи мяса Ø52мм - Корпус машины из полированного алюминия
 Круглая воронка (бункер) из нержавеющей стали и ёмкость для мяса из нержавеющей стали



1100 W - 230/400 V 3PH		720,00	780,00	930,00
1100 W - 230 V 1PH		790,00	840,00	980,00
Sistema inox Unger Stainless steel Unger System Système Inox Unger System Inox Unger Sistema Inox Unger Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	340,00		210,00
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	220,00		
Inversione di marcia Reverse Inversion de marche Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha Реверсирование	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	20,00	120,00	120,00

22/TE **TRITACARNE** Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm
 Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox e vaschetta carne inox

MEAT MINCER Removable mincing unit - Meat infeed Ø 52mm - Polished aluminium machine body - Round stainless steel hopper - and stainless steel meat container

HACHE-VIANDE Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage Ø52 mm
 Corps de la machine en aluminium poli - Trémie arrondie en inox - et cuve pour viande en acier

FLEISCHWOLF Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch Ø52mm
 Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium - Runder Trichter und Fleischauffangschale aus Inox-Stahl

PICADORA DE CARNE Grupo para picar la carne extraíble - Boca para introducir la carne de Ø52 mm
 Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolla redonda y recipiente para la carne de acero inoxidable

МЯСОРУБКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса Ø52мм - Корпус машины из полированного алюминия - Круглая воронка из нержавеющей стали и ёмкость для мяса из нержавеющей стали



1100 W - 230/400 V 3PH		700,00	770,00	980,00
1100 W - 230 V 1PH		740,00	810,00	1.020,00
Sistema inox Unger Stainless steel Unger System Système Inox Unger System Inox Unger Sistema Inox Unger Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	410,00		210,00
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	220,00		
Inversione di marcia Reverse Inversion de marche Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha Реверсирование	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	20,00	120,00	120,00

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
 The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
 Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
 Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
 Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
 Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME CE
 WITHOUT CE NORMS
 SANS LES NORMES CE
 OHNE EG-NORMEN
 SIN NORMAS CE
 HE СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
 CE VERSION
 NORMES CE
 EG-NORMEN
 NORMAS CE
 СТАНДАРТА ЕС

€ EURO 1

€ EURO 2

€ EURO 3

12/C

TRITACARNE Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm

Corpo macchina in acciaio inox

MEAT MINCER Removable mincing unit - Meat infeed Ø 52mm - Stainless steel machine body

HACHE-VIANDE Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage Ø52 mm - Corps machine en acier inox

FLEISCHWOLF Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch Ø52mm

Maschinenkorpus aus Inox-Stahl

PICADORA DE CARNE Grupo para picar extraible - Boca para introducir la carne de Ø52 mm

Carcasa de la máquina de acero inoxidable

МЯСОРУБКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса Ø52мм

Корпус машины из нержавеющей стали



750 W - 230/400 V 3PH	750,00	840,00	960,00
750 W - 230 V 1PH	780,00	870,00	990,00
Sistema inox Unger Stainless steel Unger System Système Inox Unger System Inox Unger Sistema Inox Unger Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	295,00	145,00
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	170,00	
Inversione di marcia Reverse Inversion de marche Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha Реверсирование	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	20,00	120,00 120,00

12/TS

TRITACARNE Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm

Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox e vaschetta carne inox

MEAT MINCER Removable mincing unit - Meat infeed Ø 52mm - Polished aluminium machine body

Round stainless steel hopper - and stainless steel meat container

HACHE-VIANDE Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage Ø52 mm - Corps de la machine

en aluminium poli - Trémie arrondie en inox et cuve pour viande en acier

FLEISCHWOLF Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch Ø52mm - Maschinenkorpus

aus poliertem Aluminium - Runder Trichter und Fleischauffangschale aus Inox-Stahl

PICADORA DE CARNE Grupo para picar la carne extraible - Boca para introducir la carne de Ø52 mm

Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolla redonda y recipiente para la carne de acero inoxidable

МЯСОРУБКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса Ø52мм - Корпус машины из полированного

алюминия - Круглая воронка из нержавеющей стали и ёмкость для мяса из нержавеющей стали



750 W - 230/400 V 3PH	670,00	760,00	880,00
750 W - 230 V 1PH	700,00	790,00	910,00
Sistema inox Unger Stainless steel Unger System Système Inox Unger System Inox Unger Sistema Inox Unger Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	295,00	145,00
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	170,00	
Inversione di marcia Reverse Inversion de marche Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha Реверсирование	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	20,00	120,00 120,00

1 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

2 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

3 Gruppo macinazione inox
 Stainless steel mincing unit
 Groupe de hachage en inox
 Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl
 Grupo para picar de acero inoxidable
 Режущий узел из нержавеющей стали

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
 The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
 Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
 Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
 Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
 Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME CE
 WITHOUT CE NORMS
 SANS LES NORMES CE
 OHNE EG-NORMEN
 SIN NORMAS CE
 НЕ СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
 CE VERSION
 NORMES CE
 EG-NORMEN
 NORMAS CE
 СТАНДАРТА ЕС

€ EURO 1

€ EURO 2

€ EURO 3

12/S

TRITACARNE Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in alluminio lucidato
 Tramoggia rotonda inox e vaschetta carne inox

MEAT MINCER Meat infeed Ø52mm - Polished aluminium machine body - Round stainless steel hopper and meat container

HACHE-VIANDE Bouche de hachage Ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli - Trémie arrondie en inox et cuve pour viande

FLEISCHWOLF Einfülltrichter für das Fleisch Ø52mm - Maschinenkorpus aus poliertem - Aluminium - Runder Trichter aus Inox-Stahl und Fleischauffangschale

PICADORA DE CARNE Boca para introducir la carne de Ø 52 mm - Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolla redonda y recipiente para la carne

МЯСОРУБКА Отверстие для подачи мяса Ø52мм - Корпус машины из полированного алюминия - Круглая воронка из нержавеющей стали и ёмкость для мяса



750 W - 230/400 V 3PH		630,00	690,00	775,00
750 W - 230 V 1PH		660,00	720,00	805,00
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	110,00		
Inversione di marcia Reverse Inversion de marche Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha Реверсирование	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	20,00	120,00	120,00

1 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

2 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

3 Gruppo macinazione inox
 Stainless steel mincing unit
 Groupe de hachage en inox
 Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl
 Grupo para picar de acero inoxidable
 Режущий узел из нержавеющей стали

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
 The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
 Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
 Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
 Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
 Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME CE
 WITHOUT CE NORMS
 SANS LES NORMES CE
 OHNE EG-NORMEN
 SIN NORMAS CE
 HE СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
 CE VERSION
 NORMES CE
 EG-NORMEN
 NORMAS CE
 СТАНДАРТА ЕС

€ EURO 1

€ EURO 2

€ EURO 3

22/AT

ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in acciaio inox - Inversione di marcia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER Removable mincing unit - Meat infeed Ø 52mm - Stainless steel machine body - Change of direction

COMBINÉ HACHE-VIANDE ET RÂPE Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage Ø52 mm - Corps machine en acier inox - Inversion de marche

GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch Ø52mm - Maschinenkorpus aus Inox-Stahl - Inversion der Drehrichtung

EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR Grupo para triturar la carne extraible - Boca para introducir la carne de Ø52 mm - Carcasa de la máquina de acero inoxidable - Inversión de marcha

КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса Ø52мм - Корпус машины из нержавеющей стали - Реверсирование



1100 W - 230/400 V 3PH		1.380,00	1.480,00	1.680,00
1100 W - 230 V 1PH		1.420,00	1.520,00	1.720,00
Sistema inox Unger Stainless steel Unger System Système Inox Unger System Inox Unger Sistema Inox Unger Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	410,00		210,00
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	220,00		

22/AE

ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm
 Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox, vaschetta carne, formaggio e rullo inox

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER Removable mincing unit - Meat infeed Ø 52mm - Polished aluminium - machine body - Round stainless steel hopper, meat and cheese container and stainless steel roller

COMBINÉ HACHE-VIANDE ET RÂPE Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage Ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli - Trémie arrondie en inox, cuve pour viande, fromage et rouleau en acier

GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch Ø52mm - Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium - Runder Trichter aus Inox-Stahl, Auffangschale für Fleisch und Käse, sowie - Walze aus Inox-Stahl

EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR Grupo para picar extraible - Boca para introducir la carne de Ø52 mm
 Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolla redonda y recipiente para la carne, el queso y rodillo, de acero inoxidable

КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса Ø52мм Корпус машины из полированного алюминия - Круглая воронка из нержавеющей стали, ёмкость для мяса, сыра и ролик из нержавеющей стали



1100 W - 230/400 V 3PH		920,00	980,00	1.170,00
1100 W - 230 V 1PH		960,00	1.020,00	1.210,00
Sistema inox Unger Stainless steel Unger System Système Inox Unger System Inox Unger Sistema Inox Unger Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	410,00		210,00
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	220,00		
Inversione di marcia Reverse Inversion de marche Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha Реверсирование		20,00	120,00	120,00

1 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

2 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

3 Gruppo macinazione inox
 Stainless steel mincing unit
 Groupe de hachage en inox
 Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl
 Grupo para picar de acero inoxidable
 Режущий узел из нержавеющей стали

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
 The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
 Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
 Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
 Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
 Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME CE
 WITHOUT CE NORMS
 SANS LES NORMES CE
 OHNE EG-NORMEN
 SIN NORMAS CE
 НЕ СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
 CE VERSION
 NORMES CE
 EG-NORMEN
 NORMAS CE
 СТАНДАРТА ЕС

€ EURO 1 € EURO 2 € EURO 3

22/T

ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox, vaschetta carne, formaggio e rullo inox

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER Meat infeed Ø 52mm - Polished aluminium machine body Round stainless steel hopper, meat and cheese container and stainless steel roller

COMBINÉ HACHE-VIANDE ET RÂPE Bouche de hachage Ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli Trémie arrondie en inox, cuve pour viande, fromage et rouleau en acier

GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE Einfülltrichter für das Fleisch Ø52mm - Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium - Runder Trichter aus Inox-Stahl, Auffangschale für Fleisch und Käse, sowie Walze aus Inox-Stahl

EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR Boca para introducir la carne de Ø 52 mm - Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolva redonda y recipiente para la carne de acero, - el queso y rodillo de acero inoxidable

КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА Отверстие для подачи мяса Ø52мм - Корпус машины из полированного алюминия - Круглая воронка из нержавеющей стали, ёмкость для мяса, сыра и ролик из нержавеющей стали



1100 W - 230/400 V 3PH		920,00	980,00	1.130,00
1100 W - 230 V 1PH		960,00	1.020,00	1.170,00
Sistema inox Unger Stainless steel Unger System Système Inox Unger System Inox Unger Sistema Inox Unger Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	340,00		210,00
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	130,00		
Inversione di marcia Reverse Inversion de marche Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha Реверсирование	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	20,00	120,00	120,00

12/AT

ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA Gruppo macinazione estraibile - Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox, vaschetta carne, formaggio e rullo inox

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER Removable mincing unit - Meat infeed Ø 52mm - Polished aluminium machine body - Round stainless steel hopper, meat and cheese container and stainless steel roller

COMBINÉ HACHE-VIANDE ET RÂPE Bloc de trituration amovible - Bouche de hachage Ø52 mm Corps de la machine en aluminium poli - Trémie arrondie en inox, cuve pour viande, fromage et rouleau en acier

GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE Herausnehmbarem Mahlsatz - Einfülltrichter für das Fleisch Ø52mm - Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium - Runder Trichter aus Inox-Stahl, Auffangschale für Fleisch und Käse, sowie Walze aus Inox-Stahl

EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR Grupo para picar extraible - Boca para introducir la carne de Ø52 mm Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolva redonda y recipiente para la carne, el queso y rodillo, de acero inoxidable

КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА Съёмный режущий узел - Отверстие для подачи мяса Ø52мм Корпус машины из полированного алюминия - Круглая воронка из нержавеющей стали, ёмкость для мяса, сыра и ролик из нержавеющей стали



750 W - 230/400 V 3PH		860,00	960,00	1.060,00
750 W - 230 V 1PH		890,00	990,00	1.090,00
Sistema inox Unger Stainless steel Unger System Système Inox Unger System Inox Unger Sistema Inox Unger Система из Нержавеющей стали Унгер	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	295,00		145,00
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	150,00		
Inversione di marcia Reverse Inversion de marche Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha Реверсирование	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	20,00	120,00	120,00

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
 The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
 Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
 Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
 Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
 Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME CE
 WITHOUT CE NORMS
 SANS LES NORMES CE
 OHNE EG-NORMEN
 SIN NORMAS CE
 HE СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
 CE VERSION
 NORMES CE
 EG-NORMEN
 NORMAS CE
 СТАНДАРТА ЕС

€ EURO 1

€ EURO 2

€ EURO 3

12/T

ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox, vaschetta carne, formaggio e rullo inox

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER Meat infeed Ø52mm - Polished aluminium machine body

Round stainless steel hopper, meat and cheese container and stainless steel roller

COMBINÉ HACHE-VIANDE ET RÂPE Bouche de hachage Ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli

Trémie arrondie en inox, cuve pour viande, fromage et rouleau en acier

GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE Einfülltrichter für das Fleisch Ø52mm - Maschinenkorpus aus poliertem

Aluminium - Runder Trichter aus Inox-Stahl, Auffangschale für Fleisch und Käse, sowie Walze aus Inox-Stahl

EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR Boca para introducir la carne de Ø 52 mm - Carcasa

de la máquina de aluminio pulido - Tolva redonda y recipiente para la carne de acero, el queso y rodillo de acero inoxidable

КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА Отверстие для подачи мяса Ø52мм - Корпус машины из полированного

алюминия - Круглая воронка (бункер) из нержавеющей стали, ёмкость для мяса, сыра и ролик из нержавеющей стали



750 W - 230/400 V 3PH	810,00	880,00	970,00
750 W - 230 V 1PH	840,00	910,00	1.000,00
Versione senza norme CE - gruppo inox Without CE norms - stainless steel mincing unit Version sans les normes CE - groupe inox Version ohne EG-Normen - Inox-Einheit Versión sin normas CE - grupo inox Версия не стандарта ЕС - узел из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	110,00	
Inversione di marcia Reverse Inversion de marche Inversion der Drehrichtung Inversión de marcha Реверсирование	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	20,00	120,00

12/L

ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA (LUSSO) Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox, vaschetta carne, formaggio e rullo inox

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER Meat infeed Ø52mm - Polished aluminium machine body

Round stainless steel hopper, meat and cheese container and stainless steel roller

COMBINÉ HACHE-VIANDE ET RÂPE Bouche de hachage Ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli

Trémie arrondie en inox, cuve pour viande, fromage et rouleau en acier

GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE Einfülltrichter für das Fleisch Ø52mm

Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium - Runder Trichter aus Inox-Stahl, Auffangschale

für Fleisch und Käse, sowie Walze aus Inox-Stahl

EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR Boca para introducir la carne de Ø 52 mm

Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolva redonda y recipiente para la carne de acero, el queso y rodillo de acero inoxidable

КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА Отверстие для подачи мяса Ø52мм - Корпус машины из полированного

алюминия - Круглая воронка из нержавеющей стали, ёмкость для мяса, сыра и ролик из нержавеющей стали



750 W - 230/400 V 3PH	940,00	1.000,00	1.150,00
750 W - 230 V 1PH	970,00	1.030,00	1.180,00

1 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

2 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

3 Gruppo macinazione inox
 Stainless steel mincing unit
 Groupe de hachage en inox
 Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl
 Grupo para picar de acero inoxidable
 Режущий узел из нержавеющей стали

I tritacarne enterprise sono dotati di 1 coltello e 1 piastra 6 mm - i tritacarne unger sono dotati di 2 coltelli e 3 piastre 0, 4,5 e 8 mm
 The grinders are equipped with one knife and one 6 mm plate - the unger grinders are equipped with two unger knives and three unger plate: 0, 4,5 and 8 mm
 Les hache-viandes enterprise sont équipés de 1 couteau et 1 plaque de 6 mm - les hache-viandes unger sont équipés de 2 couteaux et 3 plaques de 0, 4,5 et 8 mm
 Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm
 Las picadoras de carne cuentan con 1 cuchilla y 1 placa de 6 mm - las picadoras unger llevan 2 cuchillas y 3 placas de 0, 4,5 y 8 mm
 Мясорубки оснащены 1 ножом и 1 решёткой 6 мм - мясорубки Unger (Унгер) оснащены 2 ножами и 3 решётками 0, 4,5 и 8 мм

SENZA NORME CE
 WITHOUT CE NORMS
 SANS LES NORMES CE
 OHNE EG-NORMEN
 SIN NORMAS CE
 HE СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
 CE VERSION
 NORMES CE
 EG-NORMEN
 NORMAS CE
 СТАНДАРТА ЕС

€ EURO 1

€ EURO 2

€ EURO 3

12/S

GRATTUGIA PER FORMAGGI DURI Corpo macchina in alluminio lucidato - Vaschetta formaggio e rullo inox
HARD CHEESE GRATER Polished aluminium machine body - stainless steel roller and cheese container

RÂPE POUR FROMAGES DURS corps machine en aluminium poli - cuve pour fromage et rouleau en inox

REIBE FÜR HARTKÄSE Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium - Käseauffangschale und Walze aus Inox-Stahl

RALLADOR PARA QUESOS CURADOS carcasa de aluminio pulido - recipiente para el queso y rodillo de acero inoxidable

ТЕРКА ДЛЯ ТВЁРДЫХ СЫРОВ корпус машины из полированного алюминия - ёмкость для сыра и ролик из нержавеющей стали



versione CE con freno motore CE version with motor brake version CE avec frein moteur EG-Version mit Motorenbremse versión CE con freno motor Версия ЕС с торможением двигателя	750 W 230/400 V 3PH	570,00	700,00
versione CE con freno motore CE version with motor brake version CE avec frein moteur EG-Version mit Motorenbremse versión CE con freno motor Версия ЕС с торможением двигателя	750 W 230 V 1PH	570,00	700,00
senza freno motore, con bassa tensione without motor brake, with low tension sans frein moteur avec basse tension Ohne Motorenbremse, mit Niederspannung sin freno motor con baja tensión Без торможения двигателя под низким напряжением	750 W 230/400 V 3PH	620,00	
senza freno motore, con bassa tensione without motor brake, with low tension sans frein moteur avec basse tension Ohne Motorenbremse, mit Niederspannung sin freno motor con baja tensión Без торможения двигателя под низким напряжением	750 W 230 V 1PH	620,00	

8/D

TRITACARNE-GRATTUGIA-ABBINATO GRUPPO MACINAZIONE ALLUMINIO Bocca inserimento carne Ø52 mm - Corpo macchina in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda inox, vaschetta carne e rullo inox

GRATER, MEAT-MINCE, COMBINED MEAT MINCE AND GRATER ALUMINIUM MINCING UNIT Meat feed Ø 52 mm - Polished aluminium machine body - Round stainless steel hopper, meat container and stainless steel roller

RÂPE, HACHE-VIANDE, COMBINÉ HACHE-VIANDE ET RÂPE GROUPE DE HACHAGE EN ALUMINIUM Bouche de hachage Ø52 mm - Corps de la machine en aluminium poli - Trémie arrondie en inox, cuve pour viande, et rouleau en acier

KÄSEREIBE, FLEISCHWOLF, GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE ZERKLEINERUNGSEINHEIT AUS ALUMINIUM Einfülltrichter Ø52 mm - Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium - Runder Trichter aus Inox-Stahl, Fleischauffangschale und Walze aus Inox-Stahl

PICADORA DE CARNE-RALLADOR-COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR GRUPO PARA PICAR DE ALUMINIO Boca para introducir la carne de Ø 52 mm - Carcasa de la máquina de aluminio pulido - Tolla redonda y recipiente para la carne de acero y rodillo de acero inoxidable

МЯСОРУБКА-ТЁРКА-КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА ТЁРКА РЕЖУЩИЙ УЗЕЛ ИЗ АЛЮМИНИЯ Отверстие для подачи мяса Ø52 мм - Корпус машины из полированного алюминия - Круглая воронка из нержавеющей стали, ёмкость для мяса и ролик из нержавеющей стали



Tritacarne Meat-mincer Hache-viande Fleischwolf Picadora de carne Мясорубка	8/D	370 W 230 V 1PH	415,00	430,00
Grattugia Grater Râpe Reibe Rallador Тёрка	8/D	370 W 230 V 1PH	310,00	365,00
Abbinato Combined meat mincer and grater Combiné hache-viande et râpe Gekoppelte fleischwolf und käseribe Combinado picadora de carne y rallador Комбинированная мясорубка-тёрка	8/D	370 W 230 V 1PH	525,00	585,00

1 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

2 Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti
 Treated cast iron mincing unit for food use
 Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments
 Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
 Grupo para picar de fundición tratada para alimentos
 Режущий узел из обработанного чугуна для продуктов питания

3 Gruppo macinazione inox
 Stainless steel mincing unit
 Groupe de hachage en inox
 Zerkleinerungseinheit aus Inox-Stahl
 Grupo para picar de acero inoxidable
 Режущий узел из нержавеющей стали

ACCESSORI PER TRITACARNE

I TRITACARNE ENTERPRISE SONO DOTATI DI 1 COLTELLO E 1 PIASTRA 6 mm - I TRITACARNE UNGER SONO DOTATI DI 2 COLTELLI E 3 PIASTRE 0, 4,5 E 8 mm

MEAT MINCER ACCESSORIES

THE GRINDERS ARE EQUIPPED WITH ONE KNIFE AND ONE 6 mm PLATE - THE UNGER GRINDERS ARE EQUIPPED WITH TWO UNGER KNIVES AND THREE UNGER PLATE: 0, 4,5 and 8 mm

ACCESSOIRES PUOR HACHE-VIANDE

LES HACHE-VIANDES ENTERPRISE SONT EQUIPÉS DE 1 COUPEAU ET DE 1 PLAQUE DE 6 mm - LES HACHE-VIANDES UNGER SONT EQUIPÉS DE 2 COUPEAUX ET 3 PLAQUES DE 60, 4,5 ET 8 mm

ZUBEHÖRE FÜR FLEISCHWOLF

DIE FLEISCHWÖLFE ENTERPRISE SIND MIT 1 MESSER UND 1 LOCHSCHEIBE ZU 6 mm AUSGESTATTET - DIE FLEISCHWÖLFE UNGER SIND MIT 2 MESSERN UND 3 LOCHSCHEIBEN ZU 6, 4,5 UND 8 mm AUSGESTATTET

ACCESORIOS PARA PICADORA DE CARNE

LAS PICADORAS DE CARNE TIENEN 1 CUCHILLA Y 1 PLACA DE 6 mm - LAS PICADORAS UNGER TIENEN 2 CUCHILLAS Y 3 PLACAS DE 60, 4,5 Y 8 mm

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

МЯСОРУБКИ ENTERPRISE ОСНАЩЕНЫ 1 НОЖОМ И 1 РЕШЁТКОЙ 6 мм - МЯСОРУБКИ UNGER ОСНАЩЕНЫ 2 НОЖАМИ И 3 РЕШЁТКАМИ 60, 4,5 И 8 мм

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

Passapomodoro-passaverdura applicabile a tritacarne ed abbinati mod. 12 Vegetable press suitable for all the meat grinders and combined meat grinder-grates of the 12 series Passe-tomates-passe-légumes applicables au hache-viande et combinés au modèle 12 An den Fleischwolf und die damit kombinierte Geräte anschließbares Tomaten- und Gemüsepassiergerät 12 Pasa tomates-pasa verduras a colocar en la picadora de carne y combinados mod. 12 Насадка для протирки томатов и овощей, применяемая с мясорубкой и комбинированными мясорубками-тёрками, мод. 12		175,00
Imbuto tritacarne 8, 12 8,12 meat grinder's funnels Entonnoir de hache-viande 8, 12 Trichter Fleischwolf 8,12 Embudo para picadora de carne 8, 12 Воронка мясорубки 8, 12	Ø 15/20 mm	10,00
Imbuto tritacarne 22 22 meat grinder's funnels Entonnoir de hache-viande 22 Trichter Fleischwolf 22 Embudo para picadora de carne 22 Воронка мясорубки 22	Ø 15/20/30 mm	10,00
Imbuto tritacarne 32 32 meat grinder's funnels Entonnoir de hache-viande 32 Trichter Fleischwolf 32 Embudo para picadora de carne 32 Воронка мясорубки 32	Ø 20/30 mm	10,00

	Ø mm	Mod.8 (2÷16)	Mod.12 (2÷18)	Mod.22 (2÷20)	Mod.32 (2÷20)
		€ EURO	€ EURO	€ EURO	€ EURO
Piastre enterprise in acciaio inox per tritacarne a norme CE Stainless steel Enterprise plates for mincer, compliant with EC standards	2	29,00	42,00	52,00	76,00
Plaque enterprise en acier inox pour hache-viande conforme aux normes CE Lochscheibe Enterprise aus Inox-Stahl für Fleischwolf, EG-genormt	3-3,5	24,00	29,00	37,00	50,00
Placas enterprise de acero inoxidable para picadora de carne conforme a las normas CE Решётки "enterprise" из нержавеющей стали для мясорубки стандарта ЕС	4,5-8	22,00	27,00	32,00	42,00
Piastre enterprise in acciaio inox per tritacarne senza norme CE Stainless steel Enterprise plates for mincer, not compliant with EC standards	10-20	22,00	27,00	32,00	42,00
Plaque enterprise en acier inox pour hache-viande sans les normes CE Lochscheibe Enterprise aus Inox-Stahl für Fleischwolf, nicht EG-genormt					
Placas enterprise de acero inoxidable para picadora de carne no conforme a las normas CE Решётки "enterprise" из нержавеющей стали для мясорубки не стандарта ЕС					

	Ø mm	Mod. R70 (12)	Mod. H82 (22)	Mod. B98 (32)
		€ EURO	€ EURO	€ EURO
	2-2,5	34,00	40,00	52,00
Piastre Unger in acciaio inox Unger stainless steel perforated disks	3-3,5-4	27,00	28,00	40,00
Grilles en acier inox système Unger Unger Lochscheiben aus Edelstahl	4,5-10	24,00	25,00	31,00
Placas Unger de acero inoxidable Решётки "Unger" из нержавеющей стали	12-20	24,00	24,00	28,00
	sgrossatrice 0 roughing plate 0 dégrossisseuse 0 vorschneider Lochscheibe 0 desbastadora 0 подрезная решетка 0	33,00	33,00	36,00

	Mod. 8	Mod. 12	Mod. 22	Mod. 32
	€ EURO	€ EURO	€ EURO	€ EURO
Coltelli enterprise in acciaio inox Enterprise stainless steel knives Couteaux enterprise en acier inox Enterprise messer aus Edelstahl Cuchillas enterprise de acero inoxidable Ножи "enterprise" из нержавеющей стали	10,00	14,00	17,00	21,00

	Mod. R70 (12)	Mod. H82 (22)	Mod. B98 (32)
	€ EURO	€ EURO	€ EURO
Coltelli Unger in acciaio inox Unger stainless steel knives Couteaux en acier inox système Unger Messer Unger aus Edelstahl Cuchillas Unger de acero inoxidable Ножи "Unger" из нержавеющей стали	22,00	27,00	34,00

SENZA NORME CE
WITHOUT CE NORMS
SANS LES NORMES CE
OHNE EG-NORMEN
SIN NORMAS CE
HE СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

€ EURO

SE

**SEGAOSSI A NASTRO
BONE BANDSAWS
SCIES À OS
KNOCHENBANDSÄGE
CORTADORA DE HUESOS CON CINTA
ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ РАСПИЛА КОСТЕЙ**



SE1550	Anodizzato Anodized Anodisé Eloxiert Anodizado Анодированный	750W - 230/400V 3PH	1.700,00	1.785,00
SE1550	Anodizzato Anodized Anodisé Eloxiert Anodizado Анодированный	750W - 230V 1PH	1.740,00	1.820,00
SE1550	Verniciato Painted Verni Lackiert Pintado Окрашенный	750W - 230/400V 3PH	1.495,00	1.610,00
SE1550	Verniciato Painted Verni Lackiert Pintado Окрашенный	750W - 230V 1PH	1.565,00	1.645,00
SE1830	Anodizzato Anodized Anodisé Eloxiert Anodizado Анодированный	750W - 230/400V 3PH	1.735,00	1.815,00
SE1830	Anodizzato Anodized Anodisé Eloxiert Anodizado Анодированный	750W - 230V 1PH	1.770,00	1.845,00
SE1830	Verniciato Painted Verni Lackiert Pintado Окрашенный	750W - 230/400V 3PH	1.560,00	1.640,00
SE1830	Verniciato Painted Verni Lackiert Pintado Окрашенный	750W - 230V 1PH	1.620,00	1.670,00
SE2020	Anodizzato Anodized Anodisé Eloxiert Anodizado Анодированный	750W - 230/400V 3PH	1.870,00	2.120,00
SE2020	Anodizzato Anodized Anodisé Eloxiert Anodizado Анодированный	750W - 230V 1PH	1.885,00	2.165,00
SE2020	Verniciato Painted Verni Lackiert Pintado Окрашенный	750W - 230/400V 3PH	1.760,00	2.080,00
SE2020	Verniciato Painted Verni Lackiert Pintado Окрашенный	750W - 230V 1PH	1.815,00	2.105,00
	Cavalletto verniciato Painted base Chariot verni Lackierter Aufstellbock Caballete pintado Стойка окрашенная		115,00	115,00

LAME PER SEGAOSSI - confezione da 10 pezzi BLADES FOR BAND SAWS - set of 10 pieces LAMES POUR SCIE À OS - set de 10 pièces MESSERKLINGE FÜR BANDSÄGEN - verpackung 10 stücke CUCHILLAS PARA CORTADORA DE HUESOS - paquete de 10 unidades ЛЕЗВИЯ ДЛЯ ЛЕНТОЧНОЙ ПИЛЫ ДЛЯ РАСПИЛА КОСТЕЙ	1500-1900 mm 130,00	1910-2400 mm 152,00	2410-2960 mm 199,00
--	------------------------	------------------------	------------------------

F/10

**PRESSAMBURGER MANUALE
MANUAL HAMBURGER PRESS
PRESSE-HAMBURGER MANUELLE
MANUELLE HAMBURGERPRESSE
PRENSADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL
РУЧНОЙ ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ**



F/10	Ø 100 mm	290,00
	Confezione di cellophan da 1 Kg 1 Kg cellophan sheets 1 kg feuilles de cellophane 1 kg zellophan Blätter Envase de celofán de 1 kg Целлофановая упаковка 1 кг	33,00

IC

IMPASTATRICI PER CARNE
MEAT MIXER
MELAXEUR À VIANDE
RÜHRMASCHINE FÜR FLEISCH
AMASADORAS PARA CARNE
ФАРШЕМЕШАЛКИ



95 C2P

50 C1P	1500 W _ 230/400 V 3PH _ 50 Kg _ 1 pala paddle pale pala лопасть	4.380,00
50 C2P	1500 W _ 230/400 V 3PH _ 50 Kg _ 2 pale paddles pales pale palas лопасти	5.140,00
75 C1P	1500 W _ 230/400 V 3PH _ 75 Kg _ 1 pala paddle pale pale pala лопасть	4.820,00
95 C2P	1500 W _ 230/400 V 3PH _ 95 Kg _ 2 pale paddles pales pale palas лопасти	5.550,00

INSACCATRICI MANUALI INOX dotate di 3 imbusti
MANUAL STAINLESS STEEL SAUSAGE FILLERS equipped with 3 funnels
POUSOIRS À SAUCISSES MANUELS équipée de 3 entonnoirs
MANUELLE WÜRSTEINFÜLLMASCHINEN AUS EDELSTAHL Ausgestattet mit 3 Einfülltrichtern
EMBUTIDORAS MANUALES DE ACERO INOXIDABLE con 3 embudos
РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ стали с 3 насадками



7 Lt.

7 Lt.	orizzontale horizontal horizontal horizontal horizontal Горизонтальный	900,00
14 Lt.	orizzontale horizontal horizontal horizontal horizontal Горизонтальный	1.020,00
7 Lt.	verticale vertical vertical vertikal vertical Вертикальный	1.020,00
14 Lt.	verticale vertical vertical vertikal vertical Вертикальный	1.150,00
Serie imbusti per insaccatrici, 3 pezzi Funnels for sausage fillers, 3 pcs. Série d'entonnoirs poussoirs, 3 pièces Satz Einfülltrichter, 3 Stück Serie de embudos para embutidoras, 3 unidades Серия насадок для наполнения колбас, 3 шт.		Ø 8 / 16,5 / 23,5 mm 42,00

SENZA NORME CE
WITHOUT CE NORMS
SANS LES NORMES CE
OHNE EG-NORMEN
SIN NORMAS CE
HE СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

€ EURO

SN IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA FISSA

vasca, spirale e asta in acciaio inox

SPIRAL KNEADER WITH FIXED HEAD

tank, feed screw and stainless steel rod

PÉTRISSEUSE À SPIRALE AVEC TÊTE FIXE

cuve, spirale et brise-pâte en acier inox

SPIRALTEIGKNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPF

Teigschüssel, Spirale und Knetstab aus Inox-Stahl

AMASADORAS DE ESPIRAL CON CABEZA FIJA

cuba, espiral y barra de acero inoxidable

СПИРАЛЬНЫЕ ФАРШЕМШАЛКИ С НЕПОДВИЖНОЙ ГОЛОВКОЙ

ёмкость, спираль и шток из нержавеющей стали



7/SN	7 kg - 10 lt - 370W 230/400V 3PH	solo coperchio grigliato inox only with s/s guard uniquement, grille de couverture en inox Nur Gitterdeckel aus Inox-Stahl solo tapa de rejilla en acero inoxidable Только крышка из нержавеющей стальной решетки	1.000,00	1.050,00	
7/SN	7 kg - 10 lt - 370W 230V 1PH	solo coperchio grigliato inox only with s/s guard uniquement, grille de couverture en inox Nur Gitterdeckel aus Inox-Stahl solo tapa de rejilla en acero inoxidable Только крышка из нержавеющей стальной решетки	1.020,00	1.070,00	
12/SN	12 kg - 16 lt - 750W 230/400V 3PH		1.110,00	1.180,00	
12/SN	12 kg - 16 lt - 750W 230V 1PH		1.130,00	1.200,00	
18/SN	18 kg - 22 lt - 750W 230/400V 3PH		1.180,00	1.260,00	
18/SN	18 kg - 22 lt - 750W 230V 1PH		1.200,00	1.280,00	
25/SN	25 kg - 32 lt - 1500W 230/400V 3PH		1.450,00	1.525,00	
25/SN	25 kg - 32 lt - 1500W 230V 1PH		1.470,00	1.545,00	
38/SN	38 kg - 42 lt - 1500W 230/400V 3PH		1.610,00	1.680,00	
38/SN	38 kg - 42 lt - 1500W 230V 1PH		1.630,00	1.700,00	
50/SN	50 kg - 62 lt - 2200W 230/400V 3PH	solo coperchio grigliato inox only with s/s guard uniquement, grille de couverture en inox Nur Gitterdeckel aus Inox-Stahl solo tapa de rejilla en acero inoxidable Только крышка из нержавеющей стальной решетки	2.700,00	2.770,00	
Mod. 12-18-25-38		disponibili 2 velocità, solo trifase available with 2 speed motor, only three-phase disponible en 2 vitesses, seulement triphasé 2 Geschwindigkeiten verfügbar, nur drei Phasen disponibles 2 velocidades, sólo tres de fase Доступны 2 скорости, только три фазы	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	145,00	145,00
Mod. 50		disponibili 2 velocità available with 2 speed motor disponible en 2 vitesses 2 Geschwindigkeiten verfügbar disponibles 2 velocidades Доступны 2 скорости	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	200,00	200,00

SENZA NORME CE
WITHOUT CE NORMS
SANS LES NORMES CE
OHNE EG-NORMEN
SIN NORMAS CE
HE СТАНДАРТА EC

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА EC

€ EURO

€ EURO

CNS

IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA SOLLEVABILE

vasca estraibile, spirale e asta in acciaio inox

SPIRAL KNEADER WITH MANUAL LIFTABLE HEAD

removable bowl, feed screw and stainless steel rod

PÉTRISSEUSE À SPIRALE AVEC TÊTE RABATTABLE

cuve amovible, spirale et brise-pâte en acier inox

SPIRALTEIGKNETMASCHINEN MIT KOPFANHEBUNG

Teigschüssel abnehmbar, Spirale und Knetstab aus Inox-Stal

AMASADORA DE ESPIRAL CON CABEZA ABRIBLE

Cuba extraible, espiral y barra de acero inoxidable

СПИРАЛЬНЫЕ ФАРШЕМЕШАЛКИ С ПОДЪЁМНОЙ ГОЛОВКОЙ

Съёмная ёмкость, спираль и шток из нержавеющей стали



12/CNS	12 kg - 16 lt - 750W 230/400V 3PH		1.490,00	1.610,00	
12/CNS	12 kg - 16 lt - 750W 230V 1PH		1.510,00	1.630,00	
18/CNS	18 kg - 22 lt - 750W 230/400V 3PH		1.575,00	1.690,00	
18/CNS	18 kg - 22 lt - 750W 230V 1PH		1.595,00	1.710,00	
25/CNS	25 kg - 32 lt - 1500W 230/400V 3PH		1.935,00	2.050,00	
25/CNS	25 kg - 32 lt - 1500W 230V 1PH		1.955,00	2.070,00	
38/CNS	38 kg - 42 lt - 1500W 230/400V 3PH		2.080,00	2.180,00	
38/CNS	38 kg - 42 lt - 1500W 230V 1PH		2.100,00	2.200,00	
50/CNS	50 kg - 62 lt - 2200W 230/400V 3PH	<p>solo coperchio grigliato inox only with s/s guard uniquement, grille de couverture en inox Nur Gitterdeckel aus Inox-Stahl solo tapa de rejilla en acero inoxidable Только крышка из нержавеющей стальной решетки</p>	3.390,00	3.500,00	
Mod. 12-18-25-38		<p>disponibili 2 velocità, solo trifase available with 2 speed motor, only three-phase disponible en 2 vitesses, seulement triphasé 2 Geschwindigkeiten verfügbar, nur drei Phasen disponibles 2 velocidades, sólo tres de fase Доступны 2 скорости, только три фазы</p>	<p>aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение</p>	145,00	145,00
Mod. 50		<p>disponibili 2 velocità available with 2 speed motor disponible en 2 vitesses 2 Geschwindigkeiten verfügbar disponibles 2 velocidades Доступны 2 скорости</p>	<p>aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение</p>	200,00	200,00

SENZA NORME CE
WITHOUT CE NORMS
SANS LES NORMES CE
OHNE EG-NORMEN
SIN NORMAS CE
HE СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

€ EURO

FN

IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA SOLLEVABILE

vasca, spirale e asta in acciaio inox

SPIRAL KNEADER WITH MANUAL LIFTABLE HEAD

tank, feed screw and stainless steel rod

PÉTRISSEUSE À SPIRALE AVEC TÊTE RABATTABLE

cuve, spirale et brise-pâte en acier inox

SPIRALTEIGKNETMASCHINE MIT KOPFANHEBUNG

Teigschüssel, Spirale und Knetstab aus Inox-Stahl

AMASADORA DE ESPIRAL CON CABEZA ABRIBLE

cuba, espiral y barra de acero inoxidable

СПИРАЛЬНЫЕ ФАРШЕМШАЛКИ С ПОДЪЁМНОЙ ГОЛОВКОЙ

Ёмкость, спираль и шток из нержавеющей стали



12/FN	12 kg - 16 lt - 750W 230/400V 3PH		1.390,00	1.470,00	
12/FN	12 kg - 16 lt - 750W 230V 1PH		1.410,00	1.490,00	
18/FN	18 kg - 22 lt - 750W 230/400V 3PH		1.470,00	1.560,00	
18/FN	18 kg - 22 lt - 750W 230V 1PH		1.490,00	1.580,00	
25/FN	25 kg - 32 lt - 1500W 230/400V 3PH		1.750,00	1.850,00	
25/FN	25 kg - 32 lt - 1500W 230V 1PH		1.770,00	1.870,00	
38/FN	38 kg - 42 lt - 1500W 230/400V 3PH		1.910,00	2.000,00	
38/FN	38 kg - 42 lt - 1500W 230V 1PH		1.930,00	2.020,00	
50/FN	50 kg - 62 lt - 2200W 230/400V 3PH	solo coperchio grigliato inox only with s/s guard uniquement, grille de couverture en inox Nur Gitterdeckel aus Inox-Stahl solo tapa de rejilla en acero inoxidable Только крышка из нержавеющей стальной решетки	3.090,00	3.170,00	
Mod. 12-18-25-38		disponibili 2 velocità, solo trifase available with 2 speed motor, only three-phase disponible en 2 vitesses, seulement triphasé 2 Geschwindigkeiten verfügbar, nur drei Phasen disponibles 2 velocidades, sólo tres de fase Доступны 2 скорости, только три фазы	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	145,00	145,00
Mod. 50		disponibili 2 velocità available with 2 speed motor disponible en 2 vitesses 2 Geschwindigkeiten verfügbar disponibles 2 velocidades Доступны 2 скорости	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	200,00	200,00



**ACCESSORI IMPASTATRICI
SPIRAL KNEADERS ACCESSORIES
ACCESSOIRES POUR PÉTRISSEUSES
ZUBEHÖR FÜR SPIRALTEIGKNETMASCHINEN
ACCESORIOS PARA AMASADORAS
КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ДЛЯ СПИРАЛЬНЫЕ ФАРШЕМЕШАЛКИ**

Mod. 7-12-18-20-25-30-38	kit ruote set of wheels kit de roues Satz Räder grupo de ruedas Набор колёс		58,00
Mod. 50	kit ruote set of wheels kit de roues Satz Räder grupo de ruedas Набор колёс		170,00
Mod. 7-12-18	carrello trolley chariot Wagen carro Тележка		100,00
Mod. 25-38	carrello trolley chariot Wagen carro Тележка		120,00
Mod. 50	carrello trolley chariot Wagen carro Тележка		160,00
Mod. CSN	maniglie estrazione pentola pot extraction handles poignées d'extraction de la cuve Griffe zum Herausziehen der Schüssel manijas para extraer la olla Ручки для извлечения кастрюли		110,00
Mod. 12-18-25-38	disponibili con coperchio grigliato inox available with s/s guard disponibles avec grille de couvercle en inox Verfügbar mit Gitterdeckel aus Inox-Stahl disponibles con tapa de rejilla en acero inoxidable Доступны с решётчатой крышкой из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	70,00
Mod. 12-18-20-25-30-38	Timer digitale, solo con norme CE, no con salvamotore Digital timer, only CE, not with motor overload protection Minuteur numérique, seulement CE, pas avec discontacteur Digital-Timer, nur CE, nicht mit Motorschutz Temporizador digital, sólo CE, no con interruptor de sobrecarga Цифровой таймер, только CE, не с Защита двигателя от перегрузки	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	95,00
Timer meccanico Mechanical timer Minuterie mécanique Mechanischer Timer Temporizador mecánico Механический таймер		aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	50,00
Salvamotore, no con 2 velocità Motor overload protection, not with 2 speed Discontacteur, pas avec 2 vitesse Motorschutz, nicht mit 2 Geschwindigkeit Interruptor de sobrecarga, no con 2 velocidad Защита двигателя от перегрузки, не с 2 скорости		aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	120,00

SENZA NORME CE
WITHOUT CE NORMS
SANS LES NORMES CE
OHNE EG-NORMEN
SIN NORMAS CE
HE СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

€ EURO

LN

IMPASTATRICI A SPIRALE LIGHT

vasca e spirale in acciaio inox

SPIRAL KNEADER LIGHT

tank and feed screw in stainless steel

PÉTRISSEUSE À SPIRALE LIGHT

cuve et spirale en acier inox

SPIRALTEIGKNETMASCHINEN LIGHT

Teigschüssel und Spirale aus Inox-Stahl

AMASADORAS DE ESPIRAL LIGHT

cuba y espiral inoxidable

СПИРАЛЬНЫЕ ФАРШЕМШАЛКИ LIGHT

ёмкость и спираль из нержавеющей стали



20/LN	16 kg - 20 lt - 550W 230/400V 3PH	1.030,00	1.070,00
20/LN	16 kg - 20 lt - 550W 230V 1PH	1.050,00	1.090,00
30/LN	25 kg - 32 lt - 750W 230/400V 3PH	1.250,00	1.310,00
30/LN	25 kg - 32 lt - 750W 230V 1PH	1.270,00	1.330,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Mod. 20-30	kit ruote set of wheels kit de roues Satz Räder grupo de ruedas Набор колёс	58,00
Mod. 20	carrello trolley chariot Wagen carro Тележка	100,00
Mod. 30	carrello trolley chariot Wagen carro Тележка	120,00
Mod. 20-30	disponibili con coperchio grigliato inox available with s/s guard disponibles avec grille de couvercle en inox verfügbar mit gitterdeckel aus inox-stahl disponibles con tapa de rejilla en acero inoxidable доступны с решётчатой крышкой из нержавеющей стали	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение 70,00
Mod. 30	disponibili 2 velocità available with 2 speed motor disponible en 2 vitesses 2 Geschwindigkeiten verfügbar disponibles 2 velocidades Доступны 2 скорости	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение 145,00

FF/30

IMPASTATRICE A FORCELLA

FORK KNEADER

PÉTRISSEUSE A FOURCHE

GABELTEIGKNETMASCHINE

AMASADORA CON HORQUILLA

ВИЛОЧНАЯ ФАРШЕМШАЛКА



FF/30	30 kg - 750 W 230/400V 3PH con salvamotore e timer with motor protection and timer avec discontacteur et minuterie Mit Motorschutz und Timer con interruptor de sobrecarga y temporizador с аварийным выключателем двигателя и таймером	5.550,00
	Carrello alto 70 cm High trolley 70 cm Chariot haut de 70 cm Hoher Wagen, 70 cm Carro alto de 70 cm Тележка высокая 70 cm	275,00
	Carrello basso 13 cm Low trolley 13 cm Chariot bas de 13 cm Niedriger Wagen, 13 cm Carro bajo de 13 cm Тележка низкая 13 cm	160,00



PLN20BV



PLN40D

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

PLN **IMPASTATRICI PLANETARIE | PLANETARY PASTA MAKERS**
PÉTRISSEUSES PLANÉTAIRES | RÜHRMASCHINEN MIT UMLAUFSYSTEM
AMASADORAS PLANETARIAS | ПЛАНЕТАРНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

PLN12BV	12 lt. - 0,5 kW - 230V 1PH varianteur continu avec inverter - commandes mécaniques continuous changer with inverter - mechanical controls varianteur continu avec inverter - commandes mécaniques stufenloser Geschwindigkeitsregler mit Inverter - mechanische Steuerungen variador continuo con inverter - mandos mecánicos бесступенчатый вариатор с инвертором - механические устройства управления	2.510,00
PLN20BV	20 lt. - 0,5 kW - 230V 1PH varianteur continu avec inverter - commandes mécaniques continuous changer with inverter - mechanical controls varianteur continu avec inverter - commandes mécaniques stufenloser Geschwindigkeitsregler mit Inverter - mechanische Steuerungen variador continuo con inverter - mandos mecánicos бесступенчатый вариатор с инвертором - механические устройства управления	3.070,00
PLN20M	20 lt. - 0,5/0,75/1,1 kW - 400V 3PH moteur à 3 vitesses - commandes mécaniques 3-speed motor - mechanical controls moteur à 3 vitesses - commandes mécaniques Motor mit 3 Geschwindigkeiten - mechanische Steuerungen motor de 3 velocidades - mandos mecánicos 3-скоростной двигатель - механические устройства управления	3.890,00
PLN20V	20 lt. - 0,75 kW - 230V 1PH varianteur avec inverter - commandes mécaniques changer with inverter - mechanical controls varianteur avec inverter - commandes mécaniques Geschwindigkeitsregler mit Inverter - mechanische Steuerungen variador con inverter - mandos mecánicos вариатор с инвертором - механические устройства управления	4.350,00
PLN20V	20 lt. - 0,75 kW - 400V 3PH varianteur avec inverter - commandes mécaniques changer with inverter - mechanical controls varianteur avec inverter - commandes mécaniques Geschwindigkeitsregler mit Inverter - mechanische Steuerungen variador con inverter - mandos mecánicos вариатор с инвертором - механические устройства управления	4.580,00
PLN40M	40 lt. - 0,75/1/1,3 kW - 400V 3PH moteur à 3 vitesses - commandes mécaniques 3-speed motor - mechanical controls moteur à 3 vitesses - commandes mécaniques Motor mit 3 Geschwindigkeiten - mechanische Steuerungen motor de 3 velocidades - mandos mecánicos 3-скоростной двигатель - механические устройства управления	6.150,00
PLN40V	40 lt. - 2,2 kW - 400V 3PH varianteur avec inverter - commandes mécaniques changer with inverter - mechanical controls varianteur avec inverter - commandes mécaniques Geschwindigkeitsregler mit Inverter - mechanische Steuerungen variador con inverter - mandos mecánicos вариатор с инвертором - механические устройства управления	7.100,00
PLN40D	40 lt. - 2,2 kW - 400V 3PH varianteur avec inverter - commandes numériques changer with inverter - digital controls varianteur avec inverter - commandes numériques Geschwindigkeitsregler mit Inverter - digitale Steuerungen variador con inverter - mandos digitales вариатор с инвертором - цифровые устройства управления	7.420,00
PLN60M	60 lt. - 1,1/1,5/1,7 kW - 400V 3PH moteur à 3 vitesses - commandes mécaniques 3-speed motor - mechanical controls moteur à 3 vitesses - commandes mécaniques Motor mit 3 Geschwindigkeiten - mechanische Steuerungen motor de 3 velocidades - mandos mecánicos 3-скоростной двигатель - механические устройства управления	7.310,00
PLN60V	60 lt. - 3 kW - 400V 3PH varianteur avec inverter - commandes mécaniques changer with inverter - mechanical controls varianteur avec inverter - commandes mécaniques Geschwindigkeitsregler mit Inverter - mechanische Steuerungen variador con inverter - mandos mecánicos вариатор с инвертором - механические устройства управления	8.280,00
PLN60D	60 lt. - 3 kW - 400V 3PH varianteur avec inverter - commandes numériques changer with inverter - digital controls varianteur avec inverter - commandes numériques Geschwindigkeitsregler mit Inverter - digitale Steuerungen variador con inverter - mandos digitales вариатор с инвертором - цифровые устройства управления	8.700,00

PLN **IMPASTATRICI PLANETARIE | PLANETARY PASTA MAKERS**
PÉTRISSEUSES PLANÉTAIRES | RÜHRMASCHINEN MIT UMLAUFSYSTEM
AMASADORAS PLANETARIAS | ПЛАНЕТАРНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

PLN80V	80 lt. - 3 kW - 400V 3PH variatore con inverter - comandi meccanici changer with inverter - mechanical controls variateur avec inverseur - commandes mécaniques Geschwindigkeitsregler mit Inverter - mechanische Steuerungen variador con inductor - mandos mecánicos вариатор с инвертором - механические устройства управления	10.050,00
PLN80D	80 lt. - 3 kW - 400V 3PH variatore con inverter - comandi digitali changer with inverter - digital controls variateur avec inverseur - commandes numériques Geschwindigkeitsregler mit Inverter - digitale Steuerungen variador con inductor - mandos digitales вариатор с инвертором - цифровые устройства управления	10.500,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Vasca Bowl Cuve Teigschüssel Cuba Ёмкость	PLN12	330,00	PLN20M/V	555,00	PLN60	870,00
	PLN20BV	480,00	PLN40	720,00	PLN80	1.290,00
Uncino Hook Crochet Haken Gancho Крюк	PLN12	150,00	PLN40	180,00	PLN80	600,00
	PLN20	150,00	PLN60	210,00		
Frusta Whisk Fouet Rühreinsatz Batidor Венчик	PLN12	210,00	PLN40	345,00	PLN80	840,00
	PLN20	255,00	PLN60	435,00		
Spatola Beater Spatule Schaber Espátula Лопатка	PLN12	90,00	PLN40	150,00	PLN80	600,00
	PLN20	120,00	PLN60	180,00		
Carrello vasca Bowl trolley Chariot cuve Wagen für Teigschüssel Carro de la cuba Тележка с ёмкостью					PLN40/60/80	600,00
Kit riduzione (vasca + frusta + uncino + spatola) Reduction kit (tank + whisk + hook + spatula) Kit réduction (cuve + fouet + crochet + spatule) Satz Reduzierung (Teigschüssel + Rühreinsatz + Haken + Spachtel Kit reducción (cuba + batidor + gancho + espátula) Переходной комплект (ёмкость + венчик + крюк + лопатка)					80/60 lt.	1.950,00
Kit riduzione (vasca + frusta + uncino + spatola) Reduction kit (tank + whisk + hook + spatula) Kit réduction (cuve + fouet + crochet + spatule) Satz Reduzierung (Teigschüssel + Rühreinsatz + Haken + Spachtel Kit reducción (cuba + batidor + gancho + espátula) Переходной комплект (ёмкость + венчик + крюк + лопатка)					80/40 lt.	1.590,00
Kit riduzione (vasca + frusta + uncino + spatola) Reduction kit (tank + whisk + hook + spatula) Kit réduction (cuve + fouet + crochet + spatule) Satz Reduzierung (Teigschüssel + Rühreinsatz + Haken + Spachtel Kit reducción (cuba + batidor + gancho + espátula) Переходной комплект (ёмкость + венчик + крюк + лопатка)					60/40 lt.	1.485,00
Kit riduzione (vasca + frusta + uncino + spatola) Reduction kit (tank + whisk + hook + spatula) Kit réduction (cuve + fouet + crochet + spatule) Satz Reduzierung (Teigschüssel + Rühreinsatz + Haken + Spachtel Kit reducción (cuba + batidor + gancho + espátula) Переходной комплект (ёмкость + венчик + крюк + лопатка)					60/20 lt.	1.335,00
Kit riduzione (vasca + frusta + uncino + spatola) Reduction kit (tank + whisk + hook + spatula) Kit réduction (cuve + fouet + crochet + spatule) Satz Reduzierung (Teigschüssel + Rühreinsatz + Haken + Spachtel Kit reducción (cuba + batidor + gancho + espátula) Переходной комплект (ёмкость + венчик + крюк + лопатка)					40/20 lt.	1.050,00
Sollevamento elettrico vasca Tank electrical lifting Soulèvement électrique cuve Elektrisches Anheben Teigschüssel Elevación eléctrica cuba Электрическое устройство подъема емкости					PLN40D/60D/80D	1.290,00



NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

IMPASTATRICI PLANETARIE KITCHENAID

corredate di tre accessori: frusta, uncino e spatola; con variatore di velocità elettronico

KITCHENAID PLANETARY PASTA MAKER

with three accessories: whisk, hook and spatula with electronic speed changer

PÉTRISSEUSES PLANÉTAIRES KITCHENAID

équipées de trois accessoires: fouet, crochet et spatule avec variateur électronique de vitesse

RÜHRMASCHINEN MIT UMLAUFSYSTEM KITCHENAID

Mit drei Zubehörteilen ausgestattet: Rührreinsatz, Haken und Schaber, mit elektronischem Geschwindigkeitsumwandler

AMASADORAS PLANETARIAS KITCHENAID

incluye tres accesorios: batidor, gancho y espátula con variador electrónico de velocidad

ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС KITCHENAID

с тремя комплектующими: венчик, крюк и лопатка с электронным вариатором скорости

K5	(5KPM5EWH) 230V 1PH	capacità vasca holding capacity capacité cuve: 4,83 lt fassungsvermögen behälter capacidad cuba ёмкость дежи: 4,83 lt	1.030,00
K7P	(5KSM7990) 230V 1PH	capacità vasca 6,9 lt - griglia protezione vasca, pulsante d'emergenza holding capacity 6,9 lt - tank protection grid, emergency button capacité cuve 6,9 lt - grille de protection de la cuve, bouton d'urgence fassungsvermögen behälter 6,9 lt - Schutzgitter für Teigschüssel, Notaus-Taste capacidad cuba 6,9 lt - rejilla de protección de la cuba, pulsador de emergencia ёмкость дежи: 6,9 lt - Защитная решётка для ёмкости, аварийная кнопка	1.480,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

	K5AWW	Frusta Whisk Fouet Rührreinsatz Batidor Венчик	75,00
	K5ADH	Uncino Hook Crochet Haken Gancho Крюк	55,00
K5	K5AB	Spatola Beater Spatule Schaber Espátula Лопатка	55,00
	K5ASB	Vasca Bowl Cuve Teigschüssel Cuba Ёмкость	145,00
	5KSM1JA	Estrattore succhi Juice extractor Extracteur de jus Entsafter Extractor de jugo Соковыжималка	285,00
	K7EW	Frusta Whisk Fouet Rührreinsatz Batidor Венчик	95,00
K7P	K7SDH	Uncino Hook Crochet Haken Gancho Крюк	165,00
	K7SFB	Spatola Beater Spatule Schaber Espátula Лопатка	210,00
	K7SB	Vasca Bowl Cuve Teigschüssel Cuba Ёмкость	165,00
	FGA	Tritacarne Grinder Hache-viande Fleischwolf Picadora de carne Мясорубка	155,00
	MVSA	Affetta/grattugia verdure Vegetable slicer/grater Trancheuse/râpe à légumes Einheit zum Schneiden/Reiben von Gemüse Cortador/rallador de verduras Для нарезки/тёрки овощей	160,00
	FVSP	Passa verdura/frutta (utilizzabile solo con FGA) Vegetable/fruit stainer (works only with FGA) Passe-légumes/fruits (utilisable uniquement avec FGA) Gemüse-/Obstpassiereinheit (nur mit FGA verwendbar) Pasa verduras/fruta (a usar solo con FGA) Насадка для протирки овощей/фруктов (применяемая только с FGA)	160,00
K5-7P	KPRA	Sfogliatrice+2 tagliafogli 1,5 - 6,5 mm Pasta roller with 2 pasta cutters 1,5 - 6,5 mm Laminoir + 2 roulettes à pâte 1,5 - 6,5 mm Einheit zum Ausrollen von Teig + 2 Teigschneider 1,5 - 6,5 mm Amasadora de pasta + 2 cortadoras de pasta de 1,5 - 6,5 mm Машинка для раскатки теста + 2 прибора для нарезки тонких слоёв теста	260,00
	KRAV	Raviolatrice Ravioli maker Raviolatrice Einheit für Ravioli Máquina para raviolis Машинка для приготовления ravioli	270,00
	FPPC	Set 3 accessori: FGA+MVSA+FVSP 3 accessories set: FGA+MVSA+FVSP Ensemble de 3 accessoires: FGA+MVSA+FVSP Satz mit 3 Zubehörteilen: FGA+MVSA+FVSP Grupo de 3 accesorios: FGA+MVSA+FVSP Набор из 3 комплектующих: FGA+MVSA+FVSP	395,00

MPF 1,5N

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



MPF 1,5N	300 W - 230 V 1PH	trafile escluse without mould tréfileuses exclues Nudeleinsätze ausgeschlossen moldes no incluidos Фильера исключена	1.210,00
Cavalletto Base Chevalet Gestell Caballete Подставка			240,00
Trafile formati vari in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould in different shapes Tréfileuses formées de plusieurs alliages de laiton/bronze Nudeleinsätze für verschiedene Formate aus Messing-Kupferlegierung Moldes con formatos varios en aleación de latón-bronze Разные форматы фильеры из сплава латуни и бронзы			cada una each chacune je Stück cada uno каждая 55,00
Trafila pasta sfoglia in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould pasta sfoglia Tréfileuse pour pâte feuilletée en alliage de laiton/bronze Einsatz für ausgerollten Teig aus Messing-Kupferlegierung Molde de pasta de hojaldre de aleación de latón-bronze Фильера для слоёного теста из сплава латуни и бронзы			65,00

MPF 2,5N

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



MPF 2,5N	370 W - 230 V 1PH	trafile escluse without mould tréfileuses exclues Nudeleinsätze ausgeschlossen moldes no incluidos Фильера исключена	1.760,00
Cavalletto Base Chevalet Gestell Caballete Подставка			240,00
Coltello tagliapasta elettronico Electronic cutter Couteau Elektronisches Nudelschneidemesser Cuchilla para cortar pasta electrónica Электронный нож для нарезки макаронных изделий			600,00
Trafile formati vari in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould in different shapes Tréfileuses formées de plusieurs alliages de laiton/bronze Nudeleinsätze für verschiedene Formate aus Messing-Kupferlegierung Moldes con formatos varios en aleación de latón-bronze Разные форматы фильеры из сплава латуни и бронзы			cada una each chacune je Stück cada uno каждая 67,00
Trafila pasta sfoglia in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould pasta sfoglia Tréfileuse pour pâte feuilletée en alliage de laiton/bronze Einsatz für ausgerollten Teig aus Messing-Kupferlegierung Molde de pasta de hojaldre de aleación de latón-bronze Фильера для слоёного теста из сплава латуни и бронзы			82,00

MPF 4N

MACCHINA PER PASTA FRESCA

completa di tagliapasta elettronico e raffreddamento

PASTA MACHINE

with electronic pastry cutter and cooling system

MACHINE À PÂTE

équipée de roulette à pâte électronique et refroidissement

NUDELMASCHINE

Komplett mit elektronischem Nudelschneidmesser und Kühlvorrichtung

MÁQUINA PARA PASTA FRESCA

con cortadora de pasta electrónica y enfriamiento

МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

в комплекте с электронным ножом для нарезки пасты и системой охлаждения



MPF 4N	750 W - 230/400 V 3PH	trafile escluse without mould tréfileuses exclues Nudeleinsätze ausgeschlossen moldes no incluidos Фильера исключена	3.550,00
Cavalletto Base Chevalet Gestell Caballete Подставка			240,00
Trafile formati vari in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould in different shapes Tréfileuses formées de plusieurs alliages de laiton/bronze Nudeleinsätze für verschiedene Formate aus Messing-Kupferlegierung Moldes con formatos varios en aleación de latón-bronze Разные форматы фильеры из сплава латуни и бронзы			cadauna each chacune je Stück cada uno каждая 67,00
Trafila pasta sfoglia in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould pasta sfoglia Tréfileuse pour pâte feuilletée en alliage de laiton/bronze Einsatz für ausgerollten Teig aus Messing-Kupferlegierung Molde de pasta de hojaldre de aleación de latón-bronze Фильера для слоёного теста из сплава латуни и бронзы			82,00

MPF 8N

MACCHINA PER PASTA FRESCA

completa di tagliapasta elettronico, raffreddamento e cavalletto

PASTA MACHINE

with electronic pastry cutter, cooling system and stand

MACHINE À PÂTE

équipée de roulette à pâte électronique, refroidissement et chariot

NUDELMASCHINE

Komplett mit elektronischem Nudelschneidmesser, Kühlvorrichtung und Gestell

MÁQUINA PARA PASTA FRESCA

con cortadora de pasta electrónica, enfriamiento y caballete

МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

в комплекте с электронным ножом для нарезки пасты, системой охлаждения и стойкой



MPF 8N	1000 W - 230/400 V 3PH	trafile escluse without mould tréfileuses exclues Nudeleinsätze ausgeschlossen moldes no incluidos Фильера исключена	5.360,00
Trafile formati vari in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould in different shapes Tréfileuses formées de plusieurs alliages de laiton/bronze Nudeleinsätze für verschiedene Formate aus Messing-Kupferlegierung Moldes con formatos varios en aleación de latón-bronze Разные форматы фильеры из сплава латуни и бронзы			cadauna each chacune je Stück cada uno каждая 120,00
Trafila pasta sfoglia in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould pasta sfoglia Tréfileuse pour pâte feuilletée en alliage de laiton/bronze Einsatz für ausgerollten Teig aus Messing-Kupferlegierung Molde de pasta de hojaldre de aleación de latón-bronze Фильера для слоёного теста из сплава латуни и бронзы			150,00

**TRAFILE FORMATI VARI
IN LEGA OTTONE-BRONZO**

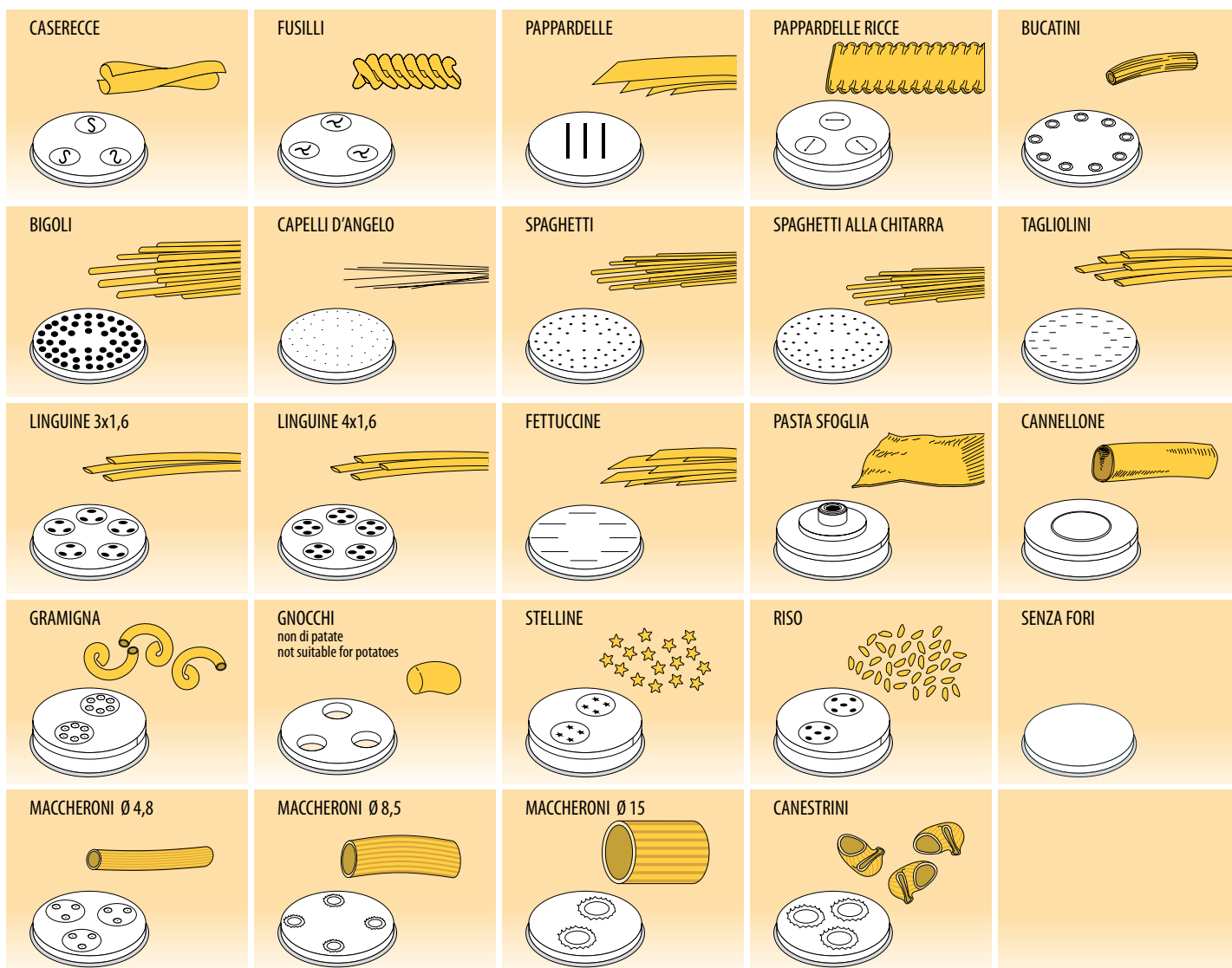
**NUDELEINSÄTZE FÜR VERSCHIEDENE
FORMATE AUS MESSING-KUPFERLEGIERUNG**

**BRASS-BRONZE ALLOY MOULD
IN DIFFERENT SHAPES**

**MOLDES CON FORMATOS VARIOS
EN ALEACIÓN DE LATÓN-BRONZE**

**TRÉFILEUSES FORMÉES DE PLUSIEURS
ALLIAGES DE LAITON/BRONZE**

**РАЗНЫЕ ФОРМАТЫ ФИЛЬЕРЫ
ИЗ СПЛАВА ЛАТУНИ И БРОНЗЫ**



I DISEGNI DELLE TRAFILE SONO INDICATIVI. IL NUMERO DEI FORI CAMBIA IN BASE AL MODELLO DELLA MACCHINA. | THE MOULD'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 MODÈLE 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 VARÍA EN FUNCIÓN DEL MODELO DE MÁQUINA. | ЭСКИЗЫ ФИЛЬЕРЫ ПОКАЗАТЕЛЬНЫ. НОМЕР ОТВЕРСТИЙ ИЗМЕНЯЕТСЯ В ОСНОВЕ НА МОДЕЛЬ АВТОМАТИЛА.

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODÈLL МОДЕЛЬ	MPF/1,5N	MPF/2,5N	MPF/4N	MPF/8N	MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODÈLL МОДЕЛЬ	MPF/1,5N	MPF/2,5N	MPF/4N	MPF/8N
CASERECCE		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						

FI

FI/32N



STENDIPIZZA A DUE COPPIE DI RULLI
PIZZA ROLLER MACHINE
FORMEUSE À PIZZA
PIZZATEIGAUSROLLMASCHINE
EXTENDEDORA DE MASA PARA PIZZA CON DOS PARES DE RODILLOS
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ С ДВУМЯ ПАРАМИ ВАЛКОВ

FI/32N	370W 230V 1PH		1.170,00
FI/42N	370W 230V 1PH		1.250,00
FIP/42N	370W 230V 1PH	rulli paralleli parallel rollers rouleaux parallèles Parallele Walzen rodillos paralelos Параллельные валки	1.350,00

Comando pedale elettrico solo per vecchi modelli FI/32 - FI/42 - FIP/42
 Controls pedal only for old models FI/32 - FI/42 - FIP/42
 Commande de la pédale électrique, exclusivement pour les vieux modèles FI/32 - FI/42 - FIP/42
 Steuerung mit Elektropedal nur für die alten Modelle FI/32 - FI/42 - FIP/42
 Mando de pedal eléctrico solo para modelos antiguos FI/32 - FI/42 - FIP/42
 Ножное электрическое управление только для старых мод. FI/32 - FI/42 - FIP/42

75,00

FIM



STENDIPIZZA MONORULLO
SINGLE ROLLER PIZZA DOUGH SHEETER
FORMEUSE À PIZZA À UN ROULEAU
PIZZATEIGAUSROLLMASCHINE MIT EINER WALZE
MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PIZZA MONO RODILLO
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА С ОДНИМ ВАЛКОМ

FIM/42	370W 230V 1PH		970,00
---------------	---------------	--	---------------

SI STENDIPIZZA - SFOGLIATRICI A UNA COPPIA DI RULLI

per pizza al taglio e pasta all'uovo

PIZZA AND PASTA ROLLER MACHINE

for pizza by the slice and fresh pasta

FORMEUSE À PIZZA ET À PÂTE

pour des tranches de pizza et de pâtes aux œufs

PIZZA-UND NUDELAUSROLLMASCHINE

für Pizza zum Abschneiden und Eiernudeln

EXTENDEDORA DE PASTA CON UN PAR DE RODILLOS

para pizza de corte y pasta de huevo

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА - МАШИНКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА С ОДНОЙ ПАРОЙ ВАЛКОВ

для пиццы на вынос и яичной пасты



SI 320	370W 230/400V 3PH	2.030,00
SI 420	370W 230/400V 3PH	2.180,00
SI 520	370W 230/400V 3PH	2.310,00
Disponibili con motore 230V 1PH Available with 230V 1PH motor Disponibles avec moteur 230V 1 PH Verfügbar mit Motor 230V 1 PH Disponibile con motor de 230 V 1 PH Доступны с двигателем 230В 1 PH		aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение 40,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

TGP 2	2 mm	tagliasfoglia pastry cutter	310,00
TGP 4	4 mm	roulette à pâte	295,00
TGP 6	6 mm	Nudelschneidegerät cortadora de masa	295,00
TGP 12	12 mm	Прибор для нарезки тонких слоёв теста	295,00



SFOGLIATRICI IMPERIA

PASTA ROLLER MACHINES

MACHINES À PÂTE

NUDELAUSROLLMASCHINEN

EXTENDEDORA DE MASA IMPERIA

ПРИБОР ДЛЯ НАРЕЗКИ ТОНКИХ СЛОЁВ ТЕСТА IMPERIA



SM/220	manuale manual manuel Manuell manual ручной	700,00
SE/220N	230 V 1PH elettrica electrical électrique elektrisch eléctrica электрический	1.980,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

ST 1	Capelli d'angelo - 1,5 mm	tagliasfoglia	170,00
ST 2	Tagliatelle - 2 mm	pastry cutter	170,00
ST 3	Trenette - 4 mm	roulette à pâte	170,00
ST 4	Fettuccine - 6,5 mm	Nudelschneidegerät	170,00
ST 5	Lasagnette - 12 mm	cortadora de masa Прибор для нарезки тонких слоёв теста	170,00

4000 "L'ORTOLANA"

TAGLIAVERDURA carcassa e bocca in AISI 304
VEGETABLE CUTTER with AISI 304 body and inlet
COUPE-LÉGUMES avec corps et goulotte en AISI 304
GEMÜSESCHEIDER mit gehäuse und abnehmbare öffnung aus AISI 304
CORTAVERDURAS carcasa y boca de AISI 304
(ОРТОЛАНА) ОВОЩЕРЕЗКА корпус и отверстие из нержавеющей стали AISI 304



370W - 230V 1PH - 230/400V 3PH	dischi esclusi without disks disques exclus Einsatzscheiben ausgeschlossen discos no incluidos Диски исключены	1.550,00
370W - 230V 1PH - 230/400V 3PH	kit 5 dischi set of 5 disks kit de 5 disques Satz 5 Einsatzscheiben kit de 5 discos Набор из 5 дисков **	1.890,00

2000R "LA ROMAGNOLA"

TAGLIAVERDURA carcassa e bocca in AISI 304
VEGETABLE CUTTER with AISI 304 body and inlet
COUPE-LÉGUMES avec corps et goulotte en AISI 304
GEMÜSESCHEIDER mit gehäuse und abnehmbare öffnung aus AISI 304
CORTAVERDURAS carcasa y boca de AISI 304
(РОМАНЬОЛА) ОВОЩЕРЕЗКА корпус и отверстие из нержавеющей стали AISI 304



370W - 230V 1PH - 230/400V 3PH	dischi esclusi without disks disques exclus Einsatzscheiben ausgeschlossen discos no incluidos Диски исключены	865,00
370W - 230V 1PH - 230/400V 3PH	kit 5 dischi set of 5 disks kit de 5 disques Satz 5 Einsatzscheiben kit de 5 discos Набор из 5 дисков *	1.210,00

3000

TAGLIAVERDURA carcassa e bocca in AISI 430
VEGETABLE CUTTER with AISI 430 body and inlet
COUPE-LÉGUMES avec corps et goulotte en AISI 430
GEMÜSESCHEIDER mit gehäuse und abnehmbare öffnung aus AISI 430
CORTAVERDURAS carcasa y boca de AISI 430
ОВОЩЕРЕЗКА корпус и отверстие из нержавеющей стали AISI 430



370W - 230V 1PH - 230/400V 3PH	dischi esclusi without disks disques exclus Einsatzscheiben ausgeschlossen discos no incluidos Диски исключены	810,00
370W - 230V 1PH - 230/400V 3PH	kit 5 dischi set of 5 disks kit de 5 disques Satz 5 Einsatzscheiben kit de 5 discos Набор из 5 дисков *	1.155,00

* IL KIT 5 DISCHI COMPRENDE | THE SET OF 5 DISKS INCLUDES | LE KIT DE 5 DISQUES COMPREND: **E2 - E10 - D10 - H10 - Z4**
 DER SATZ ZU 5 EINSATZSCHEIBEN UMFASST | EL KIT DE DISCOS INCLUYE | НАБОР ИЗ 5 ДИСКОВ ВКЛЮЧАЕТ: **E2 - E10 - D10 - H10 - Z4**

** IL KIT 5 DISCHI COMPRENDE | THE SET OF 5 DISKS INCLUDES | LE KIT DE 5 DISQUES COMPREND: **E2 - E10 - K10 - H10 - Z4**
 DER SATZ ZU 5 EINSATZSCHEIBEN UMFASST | EL KIT DE DISCOS INCLUYE | НАБОР ИЗ 5 ДИСКОВ ВКЛЮЧАЕТ: **E2 - E10 - K10 - H10 - Z4**

2500

TAGLIAVERDURA carcassa verniciata e bocca in ABS
VEGETABLE CUTTER with painted body and ABS inlet
COUPE-LÉGUMES avec corps recouvert de peinture et goulotte en ABS
GEMÜSESCHNEIDER mit gehäuse mit kratzfesten polyurethan-lack beschichtet und öffnung aus ABS
CORTAVERDURAS carcasa y boca de ABS
ОВОЩЕРЕЗКА корпус и отверстие из ABS (акрилонитрилбутадиенстирол)



370W - 230V 1PH	dischi esclusi without disks disques exclus Einsatzscheiben ausgeschlossen discos no incluidos Диски исключены	630,00
370W - 230V 1PH	kit 5 dischi set of 5 disks kit de 5 disques Satz 5 Einsatzscheiben kit de 5 discos Набор из 5 дисков *	975,00

FNT

TAGLIAVERDURA
VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTAVERDURAS
ОВОЩЕРЕЗКА



FNT	370W - 230/400V 3PH	dischi esclusi without disks disques exclus Einsatzscheiben ausgeschlossen discos no incluidos Диски исключены	880,00
FNT	370W - 230V 1PH	dischi esclusi without disks disques exclus Einsatzscheiben ausgeschlossen discos no incluidos Диски исключены	880,00
FNT2V	550/450W	solo 3PH 2 velocità, dischi esclusi only 3PH 2 speed, without disks uniquement 3PH 2 vitesses, disques exclus Nur 3PH, 2 Geschwindigkeiten, Einsatzscheiben ausgeschlossen solo 3PH 2 velocidades, discos no incluidos Только 3PH 2 скорости, диски исключены	1.150,00



NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

DISCHI | DISKS | DISQUES | SCHEIBEN | DISCOS | ДИСКИ

Per modelli | For models | Pour les modèles | Für die Modelle | Para modelos | Для моделей: 4000 - 2000R - 3000 - 2500 - FNT

Portadischi Disk holder Porte-disques Scheibenständer portadiscos Держатель дисков	45,00
E1 - E2 - E3 - E4 - E5 - E6 - S1 - S2 mm: affettare slicing disk trancher In Scheiben schneiden cortar en láminas Для нарезки	66,00
E8 - E10 - E14 mm: affettare slicing disk trancher In Scheiben schneiden cortar en láminas Для нарезки	66,00
Z2 - Z3 - Z4 - Z7 mm: sfilacciare shredding disk effiler Zerkleinern rallar en tiras (julienne) Для измельчения	66,00
V: grattugiare grating disk râper Reiben rallar Для измельчения на тёрке	66,00
H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10 mm: fiammiferi disk to cut in sticks allumettes In Stäbchen schneiden rallar en bastoncitos Для нарезания палочками	85,00
Disco inox regolabile per tagli 1÷8 mm - affettare, escluso FNT Adjustable slicing disk, not suitable for FNT Disque inox réglable pour les coupes 1÷8 mm - trancher, FNT exclu Regulierbare Scheibe aus Inox-Stahl für Schnitte von 1 bis 8 mm - zum in Scheiben schneiden, ausgeschlossen FNT Disco inox regulable para cortes de 1÷8 mm - cortar en láminas, excluidos FNT Диск из нерж.стали для резки 1÷8 мм - для нарезки, за исключением FNT	205,00

Per modelli | For models | Pour les modèles | Für die Modelle | Para modelos | Для моделей: 2000R - 3000 - 2500

B6 - B8 - B10 mm: fiammiferi to cut in sticks allumettes In Stäbchen schneiden rallar en bastoncitos Для нарезания палочками	85,00
D8x8 mm DX o SX: cubettare to cut in cubes couper en dés in Würfel schneiden cortar en cubitos нарезки кубиками	115,00
D10x10 mm DX o SX: cubettare to cut in cubes couper en dés in Würfel schneiden cortar en cubitos нарезки кубиками	115,00
D12x12 mm DX o SX: cubettare to cut in cubes couper en dés in Würfel schneiden cortar en cubitos нарезки кубиками	100,00
D20x20 mm DX o SX: cubettare to cut in cubes couper en dés in Würfel schneiden cortar en cubitos нарезки кубиками	100,00
<i>Per ottenere il fiammifero accoppiare il disco E con il disco B To cut in sticks match the disk E with the disk B Pour obtenir l'allumette, accoupler le disque E au disque B Um Stäbchen zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B kombinieren Para conseguir bastoncitos acople el disco E con el disco B Для нарезки палочками использовать диск E вместе с диском B</i>	
<i>Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco D To cut in cubes match the disk E with the disk D Pour obtenir le dé, accoupler le disque E au disque D Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und D kombinieren Para obtener cubitos acople el disco E con el disco D Для нарезки кубиками использовать диск E вместе с диском D</i>	

Per modello | For model | Pour les modèles | Für die Modelle | Para modelos | Для моделей: FNT

B6 - B8 - B10 mm: fiammiferi disk to cut in sticks allumettes In Stäbchen schneiden rallar en bastoncitos Для нарезания палочками	85,00
D8x8 mm SX: cubettare disk to cut in cubes couper en dés in Würfel schneiden cortar en cubitos нарезки кубиками	115,00
D10x10 mm SX: cubettare disk to cut in cubes couper en dés in Würfel schneiden cortar en cubitos нарезки кубиками	115,00
D12x12 mm SX: cubettare disk to cut in cubes couper en dés in Würfel schneiden cortar en cubitos нарезки кубиками	100,00
D20x20 mm SX: cubettare disk to cut in cubes couper en dés in Würfel schneiden cortar en cubitos нарезки кубиками	100,00
<i>Per ottenere il fiammifero accoppiare il disco E con il disco B To cut in sticks match the disk E with the disk B Pour obtenir l'allumette, accoupler le disque E au disque B Um Stäbchen zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B kombinieren Para conseguir bastoncitos acople el disco E con el disco B Для нарезки палочками использовать диск E вместе с диском B</i>	
<i>Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco D To cut in cubes match the disk E with the disk D Pour obtenir le dé, accoupler le disque E au disque D Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und D kombinieren Para obtener cubitos acople el disco E con el disco D Для нарезки кубиками использовать диск E вместе с диском D</i>	

Per modello | For model | Pour le modèle | Für die Modelle | Para modelo | Для моделей: 4000

K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mm: cubettare to cut in cubes couper en dés in Würfel schneiden cortar en cubitos нарезки кубиками	135,00
<i>Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco K To cut in cubes match the disk E with the disk K Pour obtenir le dé, accoupler le disque E au disque K Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und K kombinieren Para obtener el cubito acople el disco E con el disco K Для нарезки кубиками использовать диск E вместе с диском K</i>	

CL-BC

CUTTER dotato di un coltello a due lame
CUTTER with a 2 cutting blades knife

CUTTER avec couteau à deux lames coupantes

CUTTER mit schneidmesser ausgestattet

CUTTER con cuchilla de dos cuchillos

CUTTER оснащён ножом с двумя лезвиями



CL/5



BC/3N

CL/3	750W 230/400V 3PH - 1400 rpm - 3 lt.	885,00
CL/3	750W 230 1PH - 1400 rpm - 3 lt.	905,00
CL/5	750W 230/400V 3PH - 1400 rpm - 5 lt.	960,00
CL/5	750W 230 1PH - 1400 rpm - 5 lt.	980,00
CL/5V2	600/800W only 3PH - 1400/2800 rpm - 5 lt.	1.120,00
CL/8	750W 230/400V 3PH - 1400 rpm - 8 lt.	1.050,00
CL/8	750W 230 1PH - 1400 rpm - 8 lt.	1.070,00
CL/8V2	600/800W only 3PH - 1400/2800 rpm - 8 lt.	1.200,00
BC/3N	370W 230 1PH - 730 rpm - 3 lt.	600,00
BC/5N	750W 230 1PH - 730 rpm - 5 lt.	1.000,00
BC/8N	750W 230 1PH - 730 rpm - 8 lt.	1.100,00
BC/5NV	750W 230 1PH - 5lt. con variatore di velocità with speed variator avec variateur de vitesse mit Drehzahlregler con variador de velocidad с вариатором скорости	1.150,00
BC/8NV	750W 230 1PH - 8 lt. con variatore di velocità with speed variator avec variateur de vitesse mit Drehzahlregler con variador de velocidad с вариатором скорости	1.250,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Coltello 2 lame per CL/3 (tagliante o sbattitore) 2 blades knife for CL/3 (cutting or mixing) Couteau 2 lames pour CL/3 (tranchant ou batteur) Messer mit 2 Schneiden für CL/3 (zum Schneiden oder Mixen) Cuchilla de 2 cuchillos para CL/3 (cortador o batidor) Нож 2 лезвия для CL/3 (нарезка или взбивание)	75,00
Coltello 2 lame per CL/5/8 (tagliante o sbattitore) 2 blades knife for CL/5/8 (cutting or mixing) Couteau 2 lames pour CL/5/8 (tranchant ou batteur) Messer mit 2 Schneiden für CL/5/8 (zum Schneiden oder Mixen) Cuchilla de 2 cuchillos para CL/5/8 (cortador o batidor) Нож 2 лезвия для CL/5/8 (нарезка или взбивание)	75,00
Coltello 4 lame per CL/5/8 (tagliante o sbattitore) 4 blades knife for CL/5/8 (cutting or mixing) Couteau 4 lames pour CL/5/8 (tranchant ou batteur) Messer mit 4 Schneiden für CL/5/8 (zum Schneiden oder Mixen) Cuchilla de 4 cuchillos para CL/5/8 (cortador o batidor) Нож 4 лезвия для CL/5/8 (нарезка или взбивание)	95,00
Coltello 2 lame per BC/3N (tagliante o sbattitore) 2 blades knife for BC/3N (cutting or mixing) Couteau 2 lames pour BC/3N (tranchant ou batteur) Messer mit 2 Schneiden für BC/3N (zum Schneiden oder Mixen) Cuchilla de 2 cuchillos para BC/3N (cortador o batidor) Нож 2 лезвия для BC/3N (нарезка или взбивание)	65,00
Coltello 2 lame per BC/5N - BC/8N (tagliante o sbattitore) 2 blades knife for BC/5N - BC/8N (cutting or mixing) Couteau 2 lames pour BC/5N - BC/8N (tranchant ou batteur) Messer mit 2 Schneiden für BC/5N - BC/8N (zum Schneiden oder Mixen) Cuchilla de 2 cuchillos para BC/5N - BC/8N (cortador o batidor) Нож 2 лезвия для BC/5N - BC/8N (нарезка или взбивание)	110,00
Coltello 4 lame per BC/5N - BC/8N (tagliante o sbattitore) 4 blades knife for BC/5N - BC/8N (cutting or mixing) Couteau 4 lames pour BC/5N - BC/8N (tranchant ou batteur) Messer mit 4 Schneiden für BC/5N - BC/8N (zum Schneiden oder Mixen) Cuchilla de 4 cuchillos para BC/5N - BC/8N (cortador o batidor) Нож 4 лезвия для BC/5N - BC/8N (нарезка или взбивание)	190,00



CL3L2

CL3L2S



CL58L4



CL58L4S



CL BC3N

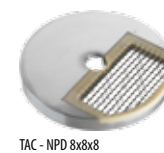


BC5-8N



TAC TAGLIAMOZZARELLA PER CUBETTARE
MOZZARELLA DICING CUTTER

COUPE-MOZZARELLE POUR DÉES
MOZZARELLASCHNEIDER ZUM WÜRFELN
CORTADORA DE MOZZARELLA EN CUBITOS
СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ, ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ



TAC	230V 1PH - 230/400V 3PH	dischi e coltelli esclusi without disks and knives disques et couteaux pas compris Scheiben und Messer ausgeschlossen sin discos ni cuchillas Диск и ножи исключены	1.550,00
------------	-------------------------	--	-----------------

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

P5	coltello solo per disco NPD altezza 5 mm 5 mm high knife for the NPD disks series only couteau uniquement pour disque NPD hauteur 5 mm Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 5 mm cuchilla solo para disco NPD de 5 mm de alto Нож только для диска NPD высотой 5 мм	110,00
P8	coltello solo per disco NPD altezza 8 mm 8 mm high knife for the NPD disks series only couteau uniquement pour disque NPD hauteur 8 mm Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 8 mm cuchilla solo para disco NPD de 8 mm de alto Нож только для диска NPD высотой 8 мм	110,00
NPD	dischi disks disques Scheiben discos диски: 8x8x5 - 10x10x5 - 12x12x5 - 16x16x5 - 20x20x5 mm	135,00
NPD	dischi disks disques Scheiben discos диски: 8x8x8 - 10x10x8 - 12x12x8 - 16x16x8 - 20x20x8 mm	135,00



TAS TAGLIAMOZZARELLA PER SFILACCIARE
MOZZARELLA SHREDDING CUTTER

COUPE-MOZZARELLE À EFFILER
MOZZARELLASCHNEIDER ZUM ZERFRANSEN
CORTADORA DE MOZZARELLA EN TIRAS
СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ, ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ



TAS	230V 1PH - 230/400V 3PH	dischi e coltelli esclusi without disks and knives disques et couteaux pas compris Scheiben und Messer ausgeschlossen sin discos ni cuchillas Диск и ножи исключены	1.440,00
------------	-------------------------	--	-----------------

Può utilizzare anche i dischi della serie E-H-Z-V | Suitable to work with the series of disks E-H-Z-V
Peut également utiliser les disques de la série E-H-Z-V | Es können auch die Einsatzscheiben der Serien E-H-Z-V verwendet werden
Pueden usarse también los discos de la serie E-H-Z-V | Можно также использовать диски серии E-H-Z-V

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

4PZ5	disco 4 lame ondulate 5 mm 4 blades corrugated disk 5 mm disque 4 lames ondulées 5 mm Scheibe mit 4 gewellten Messern zu 5 mm disco de 4 cuchilla onduladas de 5 mm Диск 4 рифлёные лезвия 5 мм	156,00
4PZ8	disco 4 lame ondulate 8 mm 4 blades corrugated disk 8 mm disque 4 lames ondulées 8 mm Scheibe mit 4 gewellten Messern zu 8 mm disco de 4 cuchilla onduladas de 8 mm Диск 4 рифлёные лезвия 8 мм	170,00
2PZ8	disco 2 lame ondulate 8 mm 2 blades corrugated disk 8 mm disque 2 lames ondulées 8 mm Scheibe mit 2 gewellten Messern zu 8 mm disco de 2 cuchilla onduladas de 8 mm Диск 2 рифлёные лезвия 8 мм	135,00
PZ4	disco per sfilacciare ø 4 mm circa cutting disk for shreds of 4 mm approx disque pour effiler ø 4 mm environ Scheibe zum Zerkleinern, ø 4 mm zirka disco para cortar en tiras de unos 4 mm de ø Диск для измельчения ø примерно 4 мм	83,00
PZ7	disco per sfilacciare ø 7 mm circa cutting disk for shreds of 7 mm approx disque pour effiler ø 7 mm environ Scheibe zum Zerkleinern, ø 7 mm zirka disco para cortar en tiras de unos 7 mm de ø Диск для измельчения ø примерно 7 мм	83,00

LAV

LAVAVERDURA E CENTRIFUGAVERDURA IN FOGLIA

con programma lavaggio e risciacquo
capacità cestello: verdure in foglia max 1,5 kg - verdure pesanti max 4 kg

VEGETABLE WASHER AND DRYER

with washing and rinsing program
basket capacity: leaf vegetables max 1.5 kg - heavy vegetables max 4 kg

LAVEUSE-ESSOREUSE POUR LÉGUMES

avec programme de lavage et rincage
capacité du panier: légumes en feuilles max. 1,5 kg - légumes compacts max. 4 kg

GEMÜSEWASCH-UND TROCKNERMASCHINE

mit Waschen- und Mundwasserprogramm
Fassungsvermögen des Behälters: Blattgemüse max. 1,5 kg - schweres Gemüse max. 4 kg

LAVADORA DE VERDURAS Y CENTRIFUGADORA DE VERDURAS DE HOJA

con programa de lavado y enjuague
Capacidad de la cesta: verduras de hoja máx. 1,5 kg - verduras gruesas máx. 4 kg

ПРИБОР ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ И СУШКИ ЛИСТЬЕВ САЛАТА

с программой мойки и ополаскивания
Ёмкость корзины: листья салата макс. 1,5 кг - тяжёлые овощи макс. 4 кг



LAV	<p>370/110W solo 3PH, velocità max 450 giri 370/110W 3PH only, max speed 450 rpm 370/110W uniquement 3 PH, vitesse max. 450 tours 370/110W nur 3 PH, Geschwindigkeit max. 450 Umdrehungen 370/110 W solo 3 PH, velocidad máx. 450 revoluciones 370/110Вт только 3 PH, макс. скорость 450 оборотов</p>	2.480,00
	<p>ATTENZIONE: centrifuga solo verdure in foglia max 1,5 kg ATTENTION: vegetable dryer only for leaf vegetables max 1,5 kg ATTENTION:essoreuse seulement pour légumes en feuilles max 1,5 kg ACHTUNG: Trocknermaschine nur für Blattgemüse max 1,5 kg ATENCIÓN: centrifuga solo verduras de hoja máx. 1,5 kg ВНИМАНИЕ: центрифуга только для сушки листьев салата макс. 165 кг</p>	

SENZA NORME CE
WITHOUT CE NORMS
SANS LES NORMES CE
OHNE EG-NORMEN
SIN NORMAS CE
HE СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

€ EURO

PPN/PPF 18 Kg

PELATATATE
POTATO PEELER
EPLUCHEUR
KARTOFFELSCHÄLER
PELADORA DE PATATAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА



PPF/18M

PPN/18M	1100W 230/400V 3PH	da pavimento, dotato di un piattello PTA floor-mounted version, fitted with a PTA plate pour plancher, équipé d'une tournette PTA für auf den Boden, mit einer Scheibe PTA ausgestattet de suelo, con plato PTA напольная, оснащена абразивным диском PTA	1.480,00	1.630,00	
PPF/18M	1100W 230/400V 3PH	da pavimento, dotato di un piattello PTA e cavalletto CI floor-mounted version, fitted with a PTA plate and CI stand pour plancher, équipé d'une tournette PTA et chariot CI für auf den Boden, mit einer Scheibe PTA und Gestell CI ausgestattet de suelo, con plato PTA y caballete CI напольная, оснащена абразивным диском PTA и стойкой CI	1.640,00	1.750,00	
Disponibili Available Disponibles Verfügbar Disponibles Доступны: 230V 1PH			aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	30,00	30,00
Disponibili con abrasivo laterale Available with lateral abrasiv Disponibles avec abrasive latérale Verfügbar mit seitlicher Abschleifung Disponibles con abrasivo lateral Доступны с боковыми абразивными дисками			aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	80,00	80,00

PPN/PPF 25 Kg

PELATATATE
POTATO PEELER
EPLUCHEUR
KARTOFFELSCHÄLER
PELADORA DE PATATAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА



PPF/25+CCF

PPN/25	1100W 230/400V 3PH	da pavimento, dotato di un piattello PTB floor-mounted version, fitted with a PTB plate pour plancher, équipé d'une tournette PTB für auf den Boden, mit einer Scheibe PTB ausgestattet de suelo, con plato PTB напольная, оснащена абразивным диском PTB	2.630,00	2.810,00	
PPF/25	1100W 230/400V 3PH	da pavimento, dotato di un piattello PTB e cavalletto CB floor-mounted version, fitted with a PTB plate and CB stand pour plancher, équipé d'une tournette PTB et d'un chariot CB für auf den Boden, mit einer Scheibe PTB und Gestell CB ausgestattet de suelo, con plato PTB y caballete Cb напольная, оснащена абразивным диском PTB и подставкой CI	2.830,00	3.010,00	
Disponibili Available Disponibles Verfügbar Disponibles Доступны: 230V 1PH			aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	200,00	200,00

SENZA NORME CE
WITHOUT CE NORMS
SANS LES NORMES CE
OHNE EG-NORMEN
SIN NORMAS CE
HE СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

€ EURO

LCN/LCF 18 Kg

**LAVACOZZE
MUSSEL WASHER
LAVE-MOULES
MUSCHELNWASCHMASCHINE
LAVADORA DE MEJILLONES
МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ**



LCF/18M

LCN/18M	900W 230/400V 3PH	da pavimento, dotato di un piattello PPC Floor-mounted version fitted with a PPC plate À plancher équipé d'une tournette PPC Für auf den Boden, mit einer Scheibe PPC ausgestattet De suelo con un plato PPC Напольная, оснащена абразивным диском PPC	1.660,00	1.760,00
LCF/18M	900W 230/400V 3PH	da pavimento, dotato di un piattello PPC e cavalletto CI Floor-mounted version fitted with a PPC plate and CI stand À plancher équipé d'une tournette PPC et d'un chariot CI Für auf den Boden, mit einer Scheibe PPC und Gestell CI ausgestattet De suelo, con plato de PPC y caballete CI Напольная, оснащена абразивным диском PPC и подставкой CI	1.760,00	1.960,00
Disponibili Available Disponibles Verfügbar Disponibles Доступны: 230V 1PH			aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	30,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

PTA	piattello in tela abrasiva per patate e carote abrasive paper disk for potatoes and carrots tournette en châssis abrasif pour pommes de terre et carottes Scheibe mit Schmirgelbeschichtung für Kartoffel und Karotten plato de tela abrasiva para patatas y zanahorias Абразивный диск для картофеля и моркови	PPN-PPF 5-10-18	165,00
PTB	piattello in tela abrasiva per patate e carote abrasive paper disk for potatoes and carrots tournette en châssis abrasif pour pommes de terre et carottes Scheibe mit Schmirgelbeschichtung für Kartoffel und Karotten plato de tela abrasiva para patatas y zanahorias Абразивный диск для картофеля и моркови	PPN-PPF 25	230,00
PAB	piattello in carborundo abrasivo per patate e carote carborundum abrasive disk for potatoes and carrots tournette en carborundum abrasif pour pommes de terre et carottes Scheibe aus schmirgelndem Siliciumkarbid plato de carburo de silicio abrasivo para patatas y zanahorias Абразивный диск из карбида кремния для картофеля и моркови	PPN-PPF 5-10-18	420,00
PPC	piattello a spazzole per cozze brushing disk for mussels tournette à brosse pour les moules Scheibe mit Bürste für Miesmuscheln plato con cepillos para mejillones Абразивный диск для мидий	LCN-LCF 5-10-18	180,00
CCV	cestello lavaggio verdure vegetable washing basket panier de lavage des légumes Korb zum Waschen des Gemüses cesta para lavar verduras Корзина для промывки овощей	PPN-PPF 10-18	380,00
CCF	cassetto con filtro drawer with filter tiroir avec filtre Kasten mit Filter cajón con filtro Коробка с фильтром	PPF-LCF	225,00
CI	cavalletto stand chariot Gestell caballete подставка	PPF-LCF 5-10-18	170,00
CB	cavalletto stand chariot Gestell caballete подставка	PPF 25	270,00



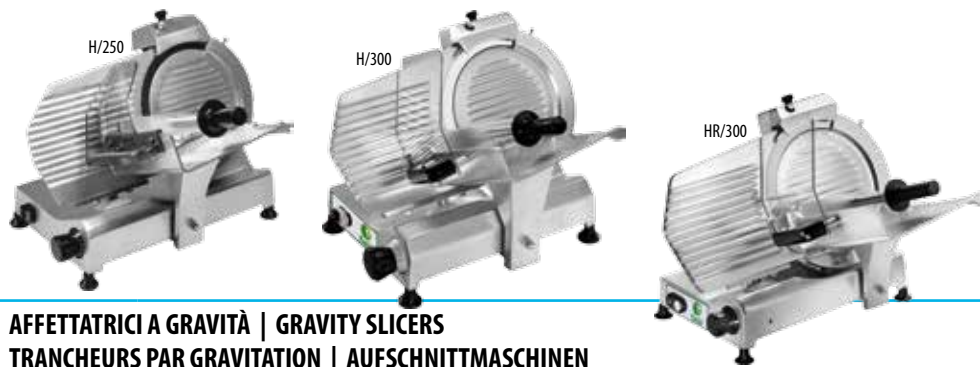
PPC



PAB



PTA/PTB



SENZA NORME CE
WITHOUT CE NORMS
SANS LES NORMES CE
OHNE EG-NORMEN
SIN NORMAS CE
HE СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

€ EURO

H
HS
HL
HR

AFFETTATRICI A GRAVITÀ | GRAVITY SLICERS
TRANCHEURS PAR GRAVITATION | AUFSCNITTMASCHINEN
CORTADORA DE LONCHAS POR GRAVEDAD | ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

H = STANDARD | ESTÁNDAR | СТАНДАРТ

HS = BLOCCO PIATTO VELA | FENCE PLATE SAFETY LOCK | BLOC PLATEAU-CLOISON | BLOCK ABSTEIFER UND RESTEHALTERPLATTE

BLOQUE PIANO-PROTECCIÓN VERTICAL | БЛОКИРОВКА ЛОТКА/ВЕРТИКАЛЬНОЙ ЗАСЛОНКИ

HL = CORSA LUNGA | LONG STROKE | COURSE LONGUE | LANGER HUB | CARRERA LARGA | ДЛИННЫЙ ХОД

HR = COMPATTA | COMPACT | КОМПАКТ | СОМРАСТА | КОМПАКТНЫЙ

H 220	230 V 1 PH	lama Ø 220 mm - lunghezza taglio 190 mm blade Ø 220 mm - cutting length 190 mm lame Ø 220 mm - longueur de coupe 190 mm scneidescheibe Ø 220 mm - Schnittlänge 190 mm cuchilla Ø 220 mm - longitud del corte 190 mm ножа Ø 220 mm - Длина резки 190 mm	470,00	565,00
H 250	230 V 1 PH	lama Ø 250 mm - lunghezza taglio 220 mm blade Ø 250 mm - cutting length 220 mm lame Ø 250 mm - longueur de coupe 220 mm scneidescheibe Ø 250 mm - Schnittlänge 220 mm cuchilla Ø 250 mm - longitud del corte 220 mm ножа Ø 250 mm - Длина резки 220 mm	575,00	670,00
HS 250	230 V 1 PH	lama Ø 250 mm - lunghezza taglio 220 mm (blocco piatto/vela) blade Ø 250 mm - cutting length 220 mm (blocking device for the carriage and the blade's fence) lame Ø 250 mm - longueur de coupe 220 mm (bloc plateau - cloison) scneidescheibe Ø 250 mm - Schnittlänge 220 mm (Blockierung für Schlitten/Messer) cuchilla Ø 250 mm - longitud del corte 220 mm (bloque plato/lamina cortadora) ножа Ø 250 mm - Длина резки 220 mm (блокировка лотка/вертикальной заслонки)		750,00
HR 250	230 V 1 PH	lama Ø 250 mm - lunghezza taglio 190 mm blade Ø 250 mm - cutting length 190 mm lame Ø 250 mm - longueur de coupe 190 mm scneidescheibe Ø 250 mm - Schnittlänge 190 mm cuchilla Ø 250 mm - longitud del corte 190 mm ножа Ø 250 mm - Длина резки 190 mm	495,00	
H 275	230 V 1 PH	lama Ø 275 mm - lunghezza taglio 220 mm blade Ø 275 mm - cutting length 220 mm lame Ø 275 mm - longueur de coupe 220 mm scneidescheibe Ø 275 mm - Schnittlänge 220 mm cuchilla Ø 275 mm - longitud del corte 220 mm ножа Ø 275 mm - Длина резки 220 mm	630,00	730,00
H 300	230 V 1 PH 230/400 V 3PH	lama Ø 300 mm - lunghezza taglio 220 mm blade Ø 300 mm - cutting length 220 mm lame Ø 300 mm - longueur de coupe 220 mm scneidescheibe Ø 300 mm - Schnittlänge 220 mm cuchilla Ø 300 mm - longitud del corte 220 mm ножа Ø 300 mm - Длина резки 220 mm	810,00	1.030,00
HS 300	230 V 1 PH	lama Ø 300 mm - lunghezza taglio 220 mm (blocco piatto/vela) blade Ø 300 mm - cutting length 220 mm (blocking device for the carriage and the blade's fence) lame Ø 300 mm - longueur de coupe 220 mm (bloc plateau - cloison) scneidescheibe Ø 300 mm - Schnittlänge 220 mm (Blockierung für Schlitten/Messer) cuchilla Ø 300 mm - longitud del corte 220 mm (bloque plato/lamina cortadora) ножа Ø 300 mm - Длина резки 220 mm (блокировка лотка/вертикальной заслонки)		1.100,00
HL 300	230 V 1 PH 230/400 V 3PH	lama Ø 300 mm - lunghezza taglio 260 mm blade Ø 300 mm - cutting length 260 mm lame Ø 300 mm - longueur de coupe 260 mm scneidescheibe Ø 300 mm - Schnittlänge 260 mm cuchilla Ø 300 mm - longitud del corte 260 mm ножа Ø 300 mm - Длина резки 260 mm	1.150,00	1.385,00
HR 300	230 V 1 PH	lama Ø 300 mm - lunghezza taglio 220 mm blade Ø 300 mm - cutting length 220 mm lame Ø 300 mm - longueur de coupe 220 mm scneidescheibe Ø 300 mm - Schnittlänge 220 mm cuchilla Ø 300 mm - longitud del corte 220 mm ножа Ø 300 mm - Длина резки 220 mm	715,00	875,00
H 330	230 V 1 PH 230/400 V 3PH	lama Ø 330 mm - lunghezza taglio 260 mm blade Ø 330 mm - cutting length 260 mm lame Ø 330 mm - longueur de coupe 260 mm scneidescheibe Ø 330 mm - Schnittlänge 260 mm cuchilla Ø 330 mm - longitud del corte 260 mm ножа Ø 330 mm - Длина резки 260 mm	1.275,00	1.500,00
H 350	230 V 1 PH 230/400 V 3PH	lama Ø 350 mm - lunghezza taglio 310 mm blade Ø 350 mm - cutting length 310 mm lame Ø 350 mm - longueur de coupe 310 mm scneidescheibe Ø 350 mm - Schnittlänge 310 mm cuchilla Ø 350 mm - longitud del corte 310 mm ножа Ø 350 mm - Длина резки 310 mm	1.480,00	1.710,00
H 370	230 V 1 PH 230/400 V 3PH	lama Ø 370 mm - lunghezza taglio 300 mm blade Ø 370 mm - cutting length 300 mm lame Ø 370 mm - longueur de coupe 300 mm scneidescheibe Ø 370 mm - Schnittlänge 300 mm cuchilla Ø 370 mm - longitud del corte 300 mm ножа Ø 370 mm - Длина резки 300 mm	1.565,00	1.800,00

SENZA NORME CE
WITHOUT CE NORMS
SANS LES NORMES CE
OHNE EG-NORMEN
SIN NORMAS CE
HE СТАНДАРТА ЕС

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

€ EURO



K **AFFETTATRICI VERTICALI** scorrimento carrello a vista
VERTICAL SLICERS exposed trolley sliding
TRANCHEURS VERTICALS coulissement chariot en vue
SENKRECHTE AUFSCHNITTMASCHINEN Bewegung des Schlittens sichtbar
CORTADORAS VERTICALES deslizamiento del carro a la vista
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ передвижение каретки снаружи

K 300	230V 1PH 230/400V 3PH	lama Ø 300 mm - lunghezza taglio 260 mm blade Ø 300 mm - cutting length 260 mm lame Ø 300 mm - longueur de coupe 260 mm scneidescheibe Ø 300 mm - Schnittlänge 260 mm cuchilla Ø 300 mm - longitud del corte 260 mm ножа Ø 300 mm - Длина резки 260 mm	1.490,00	1.660,00
K 330	230V 1PH 230/400V 3PH	lama Ø 330 mm - lunghezza taglio 280 mm blade Ø 330 mm - cutting length 280 mm lame Ø 330 mm - longueur de coupe 280 mm scneidescheibe Ø 330 mm - Schnittlänge 280 mm cuchilla Ø 330 mm - longitud del corte 280 mm ножа Ø 330 mm - Длина резки 280 mm	1.580,00	1.750,00
K 350	230V 1PH 230/400V 3PH	lama Ø 350 mm - lunghezza taglio 300 mm blade Ø 350 mm - cutting length 300 mm lame Ø 350 mm - longueur de coupe 300 mm scneidescheibe Ø 350 mm - Schnittlänge 300 mm cuchilla Ø 350 mm - longitud del corte 300 mm ножа Ø 350 mm - Длина резки 300 mm	1.800,00	1.970,00
K 370	230V 1PH 230/400V 3PH	lama Ø 370 mm - lunghezza taglio 290 mm blade Ø 370 mm - cutting length 290 mm lame Ø 370 mm - longueur de coupe 290 mm scneidescheibe Ø 370 mm - Schnittlänge 290 mm cuchilla Ø 370 mm - longitud del corte 290 mm ножа Ø 370 mm - Длина резки 290 mm	1.950,00	2.130,00

Disponibili con piatto carne | Available with meat carriage | Disponibles avec plateau pour viande
Verfügbar mit Platte für Fleisch | Disponibles con plato para carne | Доступны с лотком для мяса

V **AFFETTATRICI VERTICALI**
VERTICAL SLICERS
TRANCHEURS VERTICALS
SENKRECHTE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ



V 250	230 V 1 PH	lama Ø 250 mm - lunghezza taglio 240 mm blade Ø 250 mm - cutting length 240 mm lame Ø 250 mm - longueur de coupe 240 mm scneidescheibe Ø 250 mm - Schnittlänge 240 mm cuchilla Ø 250 mm - longitud del corte 240 mm ножа Ø 250 mm - Длина резки 240 mm	920,00	1.065,00
VR 300	230V 1PH 230/400V 3PH	lama Ø 300 mm - lunghezza taglio 260 mm blade Ø 300 mm - cutting length 260 mm lame Ø 300 mm - longueur de coupe 260 mm scneidescheibe Ø 300 mm - Schnittlänge 260 mm cuchilla Ø 300 mm - longitud del corte 260 mm ножа Ø 300 mm - Длина резки 260 mm		1.230,00
V 300	230V 1PH 230/400V 3PH	lama Ø 300 mm - lunghezza taglio 260 mm blade Ø 300 mm - cutting length 260 mm lame Ø 300 mm - longueur de coupe 260 mm scneidescheibe Ø 300 mm - Schnittlänge 260 mm cuchilla Ø 300 mm - longitud del corte 260 mm ножа Ø 300 mm - Длина резки 260 mm	1.690,00	1.960,00
V 330	230V 1PH 230/400V 3PH	lama Ø 330 mm - lunghezza taglio 300 mm blade Ø 330 mm - cutting length 300 mm lame Ø 330 mm - longueur de coupe 300 mm scneidescheibe Ø 330 mm - Schnittlänge 300 mm cuchilla Ø 330 mm - longitud del corte 300 mm ножа Ø 330 mm - Длина резки 300 mm	1.930,00	2.220,00
V 350	230V 1PH 230/400V 3PH	lama Ø 350 mm - lunghezza taglio 310 mm blade Ø 350 mm - cutting length 310 mm lame Ø 350 mm - longueur de coupe 310 mm scneidescheibe Ø 350 mm - Schnittlänge 310 mm cuchilla Ø 350 mm - longitud del corte 310 mm ножа Ø 350 mm - Длина резки 310 mm	2.190,00	2.480,00
V 370	230V 1PH 230/400V 3PH	lama Ø 370 mm - lunghezza taglio 330 mm blade Ø 370 mm - cutting length 330 mm lame Ø 370 mm - longueur de coupe 330 mm scneidescheibe Ø 370 mm - Schnittlänge 330 mm cuchilla Ø 370 mm - longitud del corte 330 mm ножа Ø 370 mm - Длина резки 330 mm	2.280,00	2.590,00

Disponibili con piatto carne escluso modello V250 | Available with meat carriage, not for model V250
Disponibles avec plateau pour viande sauf modèle V250 | Verfügbar mit Platte für Fleisch, ausgeschlossen Modell V250
Disponibles con plato para carne excluyendo el modelo V250 | Доступны с лотком для мяса, кроме модели V250

ACCESSORI AFFETTATRICI H - K - V
SLICERS ACCESSORIES H - K - V
ACCESSOIRES TRANCHEURS H - K - V
ZUBEHÖR AUFSCHNITTMASCHINEN H - K - V
ACCESORIOS CORTADORAS H - K - V
КОМПЛЕКТУЮЩИЕ СЛАЙСЕРЫ H - K - V

Motore a 24 V per affettatrici con lama 330-350-370
24 V motor for the slicers mod. 330-350-370
Moteur à 24 V pour coupe-jambons avec lame mod. 330-350-370
24 V-Motor für Aufschnittmaschinen mit Messer Mod. 330-350-370
Motor de 24 V para cortadoras con cuchilla mod. 330-350-370
Двигатель 24В для слайсеров с лезвием мод. 330-350-370

aumento | surcharge
supplément | aufpreis
aumento | увеличение

420,00



W/300 + CAV V300

WV AFFETTATRICI A VOLANO
FLYWHEEL MANUAL SLICER
COUPE-JAMBONS A VOLANT
SCHWUNGRADAUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS CON VOLANTE
СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА

VV 300	lama Ø 300 mm - volano, rossa o nera blade Ø 300 mm - flywheel, red or black lame Ø 300 mm - volant, rouge ou noir scneidescheibe Ø 300 mm - Handrad rot oder schwarz cuchilla Ø 300 mm - volante, rojo o negro ножа Ø 300 mm - Маховик, красный или чёрный	3.520,00
VV 350	lama Ø 350 mm - volano, rossa o nera blade Ø 350 mm - flywheel, red or black lame Ø 350 mm - volant, rouge ou noir scneidescheibe Ø 350 mm - Handrad rot oder schwarz cuchilla Ø 350 mm - volante, rojo o negro ножа Ø 350 mm - Маховик, красный или чёрный	5.920,00
CAV V300	cavalletto, rosso o nero stand, red or black chariot rouge ou noir Gestell rot oder schwarz caballete rojo o negro Подставка красная или чёрная	1.260,00
CAV V350	cavalletto, rosso o nero stand, red or black chariot rouge ou noir Gestell rot oder schwarz caballete rojo o negro Подставка красная или чёрная	1.370,00

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO



BAR350



BAR500

BAR

MACCHINE PER SOTTOVUOTO A BARRA | BAR VACUUM PACKERS

MACHINES SOUS VIDE À BARRE | VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN MIT SCHWEISSLEISTE

MÁQUINAS PARA ENVASADO AL VACÍO CON BARRA | ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

MSD 300P	230V 1PH	automatica - barra saldante 32 cm automatic - hot weld sealer 32 cm automatique - barre soudante 32 cm Automatische - verschweifstabs 32 cm automàtiques - barra soldadora 32 cm автоматические - сварочная планка 32 cm	350,00
BAR 300P	230V 1PH	manuale - barra saldante 30 cm manual - hot weld sealer 30 cm manuel - barre soudante 30 cm Manueller - verschweifstabs 30 cm manual - barra soldadora 30 cm ручная - сварочная планка 30 cm	385,00
BAR 350	230V 1PH	manuale - barra saldante 35 cm manual - hot weld sealer 35 cm manuel - barre soudante 35 cm Manueller - verschweifstabs 35 cm manual - barra soldadora 35 cm ручная - сварочная планка 35 cm	480,00
BAR 400	230V 1PH	automatica - barra saldante 40 cm automatic - hot weld sealer 40 cm automatique - barre soudante 40 cm Automatische - verschweifstabs 40 cm automàtiques - barra soldadora 40 cm автоматические - сварочная планка 40 cm	900,00
BAR 500	230V 1PH	automatica - barra saldante 50 cm automatic - hot weld sealer 50 cm automatique - barre soudante 50 cm Automatische - verschweifstabs 50 cm automàtiques - barra soldadora 50 cm автоматические - сварочная планка 50 cm	1.790,00

UTILIZZARE SOLO BUSTE PER SOTTOVUOTO GOFFRATE | USE ONLY EMBOSSED BAGS

UTILISER SEULEMENT LES SACHETS GAUFRES | NUR GAUFRIERTE BEUTEL FUER VAKUUM BENUZTEN

USAR SOLO BOLSAS PARA ENVASADO AL VACÍO GOFRADAS | ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМА С ТИСНЕНИЕМ

CAM - ECO

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA automatiche - barre saldanti a membrana

BELL-SHAPED VACUUM PACKAGING MACHINES automatic - sealing bars -

membrane sealing bar

MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE automatiques - barres soudantes - barres de soudure à membrane

VAKUUMKAMMERGERÄTE automatisch - Schweißbalken - Schweisstangen mit Membran

MÁQUINAS ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA automáticas - barras soldadoras - barras selladoras de membrana

КОЛПАКОВАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА ЭКО автоматические - сварочные планки - мембранные сварочные планки

CAM 300 ECO	230V 1PH	da banco, pompa vuoto 8 m ³ /h, barra saldante 30 cm top, 8 m ³ /h pump, 30 cm sealing bar de comptoir, pompe 8 m ³ /h, barre soudante 30 cm Für auf den Tisch, Pumpe 8 m ³ /h, Schweißbalken 30 cm de mostrador, bomba de 8 m ³ /h, barra soldadora de 30 cm Настольная, насос 8 м ³ /ч, сварочная планка 30 см	2.480,00
CAM 350 ECO	230V 1PH	da banco, pompa vuoto 12 m ³ /h, barra saldante 35 cm top, 12 m ³ /h pump, 35 cm sealing bar de comptoir, pompe 12 m ³ /h, barre soudante 35 cm Für auf den Tisch, Pumpe 12 m ³ /h, Schweißbalken 35 cm de mostrador, bomba de 12 m ³ /h, barra soldadora de 35 cm Настольная, насос 12 м ³ /ч, сварочная планка 35 см	2.670,00
CAM 400 ECO	230V 1PH	da banco, pompa vuoto 20 m ³ /h, barra saldante 40 cm top, 20 m ³ /h pump, 40 cm sealing bar de comptoir, pompe 20 m ³ /h, barre soudante 40 cm Für auf den Tisch, Pumpe 20 m ³ /h, Schweißbalken 40 cm de mostrador, bomba de 20 m ³ /h, barra soldadora de 40 cm Настольная, насос 20 м ³ /ч, сварочная планка 40 см	2.850,00
CAM 450 ECO	230V 1PH	da banco, pompa vuoto 20 m ³ /h, barra saldante 45 cm top, 20 m ³ /h pump, 45 cm sealing bar de comptoir, pompe 20 m ³ /h, barre soudante 45 cm Für auf den Tisch, Pumpe 20 m ³ /h, Schweißbalken 45 cm de mostrador, bomba de 20 m ³ /h, barra soldadora de 45 cm Настольная, насос 20 м ³ /ч, сварочная планка 45 см	3.180,00

UTILIZZARE SOLO BUSTE PER SOTTOVUOTO LISCE | USE ONLY SMOOTH BAGS

UTILISER SEULEMENT LES SACHETS LISSES | NUR GLATTE BEUTEL FUER VAKUUM BENUZTEN

USE SOLO BOLSAS PARA ENVASADO AL VACÍO LISAS | ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ГЛАДКИЕ ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМА



CAM400E

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

CAM TOP



CAM300



CAM700C



MACCHINE PER SOTTOVUOTO A CAMPANA automatiche - gruppo iniezione gas - barre saldanti con pistoni
CHAMBER VACUUM PACKERS automatic - gas injection group - sealing bars with pistons
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE automatiques - groupe de injection à gaz - barres à sceller avec pistons
VAKUUMKAMMER-VERPACKUNGSMASCHINEN Automatische - Gas Spritzeinheit - Schweissleisten mit Kolben
MÁQUINAS PARA ENVASADO AL VACÍO DE CAMPANA AUTOMÁTICAS grupo de inyección de gas con barras soldadoras de pistones
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ АВТОМАТИЧЕСКИЕ узел подачи газа, сварочные панели с поршнями

CAM300 TOP	230V 1PH	da banco, pompa 8m ³ /h, barra saldante 30 cm top, 8m ³ /h pump, 30 cm sealing bar de comptoir, pompe 8m ³ /h, barre soudante 30 cm Für auf den Tisch, Pumpe 8m ³ /h, Schweißbalken 30 cm de mostrador, bomba de 8 m ³ /h, barra soldadora de 30 cm Настольная, насос 8м ³ /ч, сварочная планка 30 см	2.970,00
CAM400 TOP	230V 1PH	da banco, pompa 18m ³ /h, barra saldante 40 cm top, 18m ³ /h pump, 40 cm sealing bar de comptoir, pompe 18m ³ /h, barre soudante 40 cm Für auf den Tisch, Pumpe 18m ³ /h, Schweißbalken 40 cm de mostrador, bomba de 18 m ³ /h, barra soldadora de 40 cm Настольная, насос 18м ³ /ч, сварочная планка 40 см	3.630,00
CAM500 TOP	230V 1PH	da banco, pompa 20m ³ /h, barra saldante 50 cm top, 20m ³ /h pump, 50 cm sealing bar de comptoir, pompe 20m ³ /h, barre soudante 50 cm Für auf den Tisch, Pumpe 20m ³ /h, Schweißbalken 50 cm de mostrador, bomba de 20 m ³ /h, barra soldadora de 50 cm Настольная, насос 20м ³ /ч, сварочная планка 50 см	4.390,00
CAM500C TOP	230V 1PH*	carrellata, pompa 20m ³ /h, barra saldante 50 cm with wheels, 20m ³ /h pump, 50 cm sealing bar sur chariot, pompe 20m ³ /h, barre soudante 50 cm Auf Rädern, Pumpe 20m ³ /h, Schweißbalken 50 cm con carro, bomba de 20 m ³ /h, barra soldadora de 50 cm передвижная, насос 20м ³ /ч, сварочная планка 50 см	5.570,00
CAM700C TOP	230/400V 3PH*	carrellata, pompa 40m ³ /h, barra saldante 2x70 cm with wheels, 40m ³ /h pump, 2x70 cm sealing bar sur chariot, pompe 40m ³ /h, barre soudante 2x70 cm Auf Rädern, Pumpe 40m ³ /h, Schweißbalken 2x70 cm con carro, bomba de 40 m ³ /h, barra soldadora de 2x70 cm передвижная, насос 40м ³ /ч, сварочная планка 2x70 см	7.560,00
CAM900C TOP	230/400V 3PH*	carrellata, pompa 63m ³ /h, barra saldante: 1x50 cm - 1x90 cm with wheels, 63m ³ /h pump, sealing bar: 1x50 cm - 1x90 cm sur chariot, pompe 63m ³ /h, barre soudante: 1x50 cm - 1x90 cm Auf Rädern, Pumpe 63m ³ /h, Schweißbalken: 1x50 cm - 1x90 cm con carro, bomba de 63 m ³ /h, barra soldadora: 1x50 cm - 1x90 cm передвижная, насос 63м ³ /ч, сварочная планка: 1x50 cm - 1x90 cm	9.980,00

UTILIZZARE SOLO BUSTE PER SOTTOVUOTO LISCE | USE ONLY SMOOTH BAGS | UTILISER SEULEMENT LES SACHETS LISSES | NUR GLATTE BEUTEL
 FUER VAKUUM BENUTZEN | USE SOLO BOLSAS PARA ENVASADO AL VACÍO LISAS | ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ГЛАДКИЕ ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМА

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Stampante e tastiera Printer and keyboard Imprimante et clavier Drucker und Tastatur Impresora y teclado Печатающее устройство с кнопочным пультом	CAM TOP	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	1.050,00
Rotolo di carta adesiva per stampante Adhesive paper roll for printer Rouleau de papier adhésif pour imprimante Rolle mit selbstklebendem Papier für Drucker Rollo de papel adhesivo para impresora Рулон клейкой бумаги для печатающего устройства			15,00
Barra saldante aggiuntiva per modelli: Additional sealing bar for models: Barre de soudure supplémentaire pour les modèles: Zusätzliche Schweißstange für die Modelle: Barra selladora añadida para modelos: Дополнительная сварочная планка для моделей:	CAM 500C / 700C / 900C	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	520,00
Configurazione barre fuori standard per modelli: Non-standard bar configuration for models: Configuration des barres hors standards pour les modèles: Nicht standardmäßige Stangenkonfiguration für die Modelle: Configuración de las barras fuera estándar para modelos: Конфигурация нестандартных планок для моделей:	CAM 500C / 700C / 900C	aumento surcharge supplément aufpreis aumento увеличение	230,00

* Per la scelta della configurazione barre saldanti vedere catalogo | Please consult the catalogue in order to decide the sealing bars disposition
 Pour le choix de la configuration des barres soudantes, voir le catalogue | Zur Wahl der Konfiguration der Schweißbalken im Katalog nachsehen
 Para elegir la configuración de las barras soldadoras vea el catálogo | Для выбора конфигурации сварочных планок см. каталог

BUSTE PER SOTTOVUOTO
VACUUM SACS
SACHETS POUR SOUS VIDE
VAKUUMBEUTEL
BOLSAS PARA ENVASADO AL VACÍO
ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

dimensioni dimensions dimensions abmessungen dimensiones размеры	conf. per scatola packages per box Emb. Par boîte Packungen je Schachtel Env. Para caja Упак. Для коробки	confezione 100 pz. 100 pcs package Emballage 100 pcs Packungen zu 100 Stück Envase de 100 unidades Упаковка 100 шт.	scatola box boîte Schachtel caja коробка
		€ EURO	€ EURO

GOFFRATE 105 µm per mod. MSD EMBOSSED 105 µm per mod. MSD GAUFRÉS 105 µ pour mod. MSD GAUFRIERT, 105 µ, für Mod. MSD GOFRADAS DE 105 µ para mod. MSD С ТИЩЕНИЕМ 105 µ для мод. MSD	15x30 cm	n. 20	15,00	267,00
	20x30 cm	n. 16	19,50	283,00
	20x40 cm	n. 12	25,50	280,00
	25x35 cm	n. 10	27,50	255,00
	30x40 cm	n. 8	38,00	280,00
	30x50 cm	n. 5	47,00	218,00
	40x60 cm	n. 4	76,00	278,00
	50x70 cm	n. 4 (50 pz - pcs - stück - unidades - шт.)	55,50	206,00
	Rotolo 20x600 cm - confezione 2 rotoli Roll 20x600 cm - 2 pcs package Rouleau 20x600 cm - emballage 2 rouleaux Rolle 20x600 cm - packung zu 2 Rollen Rollo 20x600 cm - envase de 2 rollos Рулон: 20x600 cm - Упаковка 2 рулона			14,00
	Rotolo 30x600 cm - confezione 2 rotoli Roll 30x600 cm - 2 pcs package Rouleau 30x600 cm - emballage 2 rouleaux Rolle 30x600 cm - packung zu 2 Rollen Rollo 30x600 cm - envase de 2 rollos Рулон: 30x600 cm - Упаковка 2 рулона			20,50
GOFFRATE PER COTTURA 105 µm per mod. MSD EMBOSSED FOR COOKING 105 µm per mod. MSD GAUFRÉS POUR CUISSON 105 µ pour mod. MSD GAUFRIERT, ZUM KOCHEN GEEIGNET, 105 µ für Mod. MSD GOFRADAS PARA COCCIÓN A 105 µ para mod. MSD С ТИЩЕНИЕМ ДЛЯ ВАРКИ 105 µ для мод. MSD	15x30 cm	n. 20	29,00	540,00
	20x30 cm	n. 16	38,50	568,00
	20x40 cm	n. 12	51,00	563,00
	25x35 cm	n. 10	55,50	511,00
	30x40 cm	n. 8	76,00	563,00
	30x50 cm	n. 5	94,50	437,00
	40x60 cm	n. 4	152,00	560,00
LISCE 90 µm per mod. MCD SMOOTH 90 µm per mod MCD LISSES 90 µ pour mod. MSD GLATT, 90 µ, für Mod. MSD LISAS 90 µ para modelo MSD ГЛАДКИЕ 90 µ для мод. MSD	20x30 cm	n. 20	18,50	340,00
	25x35 cm	n. 16	26,50	391,00
	30x40 cm	n. 10	36,00	329,00
	40x50 cm	n. 6	66,00	365,00
LISCE PER COTTURA 90 µm per mod. MCD SMOOTH FOR COOKING 90 µm per mod. MCD LISSES POUR CUISSON 90 µ pour mod. MSD GLATT ZUM KOCHEN 90 µ für Mod. MSD LISAS PARA COCCIÓN A 90 µ para mod. MSD ГЛАДКИЕ ДЛЯ ВАРКИ 90 µ для мод. MSD	15x30 cm	n. 25	27,50	612,00
	20x30 cm	n. 20	37,00	545,00
	25x35 cm	n. 16	54,00	597,00
	30x40 cm	n. 10	74,00	679,00
	40x60 cm	n. 5	148,00	679,00
	50x60 cm	n. 3,5	185,00	597,00

TS1 TS1A	TS2 TS2A	TS3A	TSAVG	Pezzi per confezione Price per pack Prix par paquet Preise je Packung Precios por envase Цены на упаковку	NORME CE CE VERSION NORMES CE EG-NORMEN NORMAS CE СТАНДАРТА ЕС
					€ EURO

**ACCESSORI TERMOSIGILLATRICI
HEAT SEALER ACCESSORIES
ACCESSOIRES THERMOSCELLEUSES**

**ZUBEHÖR THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE
ACCESORIOS SELLADORAS TÉRMICAS
КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНЫ**

VASCHETTE - CONTAINER - BARQUETTES - SCHALEN - BANDEJAS - ВАРИАНТЫ ЕМКОСТЕЙ

VA0130	137x95x30h mm	•	•	•		1000	95,00
VA0145	137x95x45h mm	•	•	•		1000	95,00
VA0163	137x95x63h mm	•	•	•		1000	95,00
VA0220	190x137x20h mm	•	•	•	•	600	180,00
VA0238	190x137x38h mm	•	•	•	•	500	180,00
VA0250	190x137x50h mm	•	•	•	•	500	180,00
VA0272	190x137x72h mm	•	•	•	•	500	180,00
VA0285	190x137x85h mm	•	•	•	•	400	195,00
VA0325	230x190x25h mm		•	•		400	265,00
VA0335	230x190x35h mm		•	•		400	330,00
VA0350	230x190x50h mm		•	•		400	330,00
VA0365	230x190x65h mm		•	•		350	375,00
VA0420	260x190x20h mm		•	•	•	500	280,00
VA0435	260x190x35h mm		•	•	•	400	345,00
VA0450	260x190x50h mm		•	•	•	400	360,00
VA0465	260x190x65h mm		•	•	•	350	395,00

STAMPI - MOULDS - MOULES - FORMEN - MOLDES - ШТАМПЫ

STAMPOTSA01	1 impronta impression empreinte vertiefung sellado оттиск: 320x260 mm	•					790,00
STAMPOTSA02	2 impronte impressions empreintes vertiefungen sellados оттиска: 180x280 mm	•					875,00
STAMPOTSA03	4 impronte impressions empreintes vertiefungen sellados оттиска: 180x135 mm	•					950,00
STAMPOTSA04	stampo multiform multiform mould: moule multiform Mehr Förmige Form: molde multiform штамп мультиформ: 260x190 mm 230x180 mm 140x190 mm 140x195 mm	•					1.515,00
STAMPOTSAVG01	1 impronta impression empreinte vertiefung sellado оттиск: 320x260 mm		•				790,00
STAMPOTSAVG02	2 impronte impressions empreintes vertiefungen sellados оттиска: 260x180 mm		•				875,00
STAMPOTSAVG03	3 impronte impressions empreintes vertiefungen sellados оттиска: 260x116 mm		•				1.090,00
STAMPOTSAVG04	4 impronte impressions empreintes vertiefungen sellados оттиска: 180x125 mm		•				1.300,00

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

BOB01	Bobina film per TS1 - TS1A larghezza 150 mm Film reel for TS1 - TS1A width 150 mm Bobine film pour TS1 - TS1A largeur 150 mm Folienrolle für TS1 - TS1A Breite 150 mm Bobina de película para TS1 - TS1A ancho 150 mm Катушка плёнки для TS1 - TS1A ширина 150 мм	50,00
BOB02	Bobina film per TS2 - TS2A larghezza 200 mm Film reel for TS2 - TS2A width 200 mm Bobine film pour TS2 - TS2A largeur 200 mm Folienrolle für TS2 - TS2A Breite 200 mm Bobina de película para TS2 - TS2A ancho 200 mm Катушка плёнки для TS2 - TS2A ширина 200 мм	55,00
BOB03	Bobina film per TS3A - TSAVG larghezza 330 mm Film reel for TS3A - TSAVG width 330 mm Bobine de film pour TS3A - TSAVG de 330 mm de large Folienrolle für TS3A - TSAVG Breite 330 mm Bobina de película para TS3A - TSAVG ancho 330 mm Катушка плёнки для TS3A - TSAVG ширина 330 мм	100,00
BOB04	Bobina film per TSAVG larghezza 380 mm Film reel for TSAVG width 380 mm Bobine de film pour TSAVG de 380 mm de large Folienrolle für TSAVG - Breite 380 mm Bobina de película para TSAVG ancho 380 mm Катушка плёнки для TSAVG ширина 380 мм	115,00

ALP ASCIUGA LUCIDA POSATE
CUTLERY DRYER-POLISHER
MACHINES À ESSUYER ET POLIR LES COUVERTS
BESTECKTROCKNER-POLIERER
SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS
СУШИЛЬНО-ПОЛИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



ALP/3000	0,5kW / 230V 1PH	da banco, 3000 posate/h counter version, 3000 pieces of cutlery/h de comptoir, 3000 couverts/h Für auf den Tisch, 3000 Besteck/h de mostrador, 3000 cubiertos/h Настольная, 3000 приборов/ч	4.270,00
Tutolo di mais, confezione 3,5 kg Maize cob, 3.5 kg pack Rafle de maïs, emballage 3,5 kg Maiskolbenspindel, Packung zu 3,5 kg Granulado de maíz, paquete de 3,5 kg Кукурузные початок, упаковка 3,5 кг			45,00
Prodotto lucida argenteria, flacone da 0,5 kg Silverware polish, 0.5 kg bottle Produit pour faire briller l'argenterie, flacon de 0,5 kg Silberglänzmittel, Flasche zu 0,5 kg Producto para pulir plata, frasco de 0,5 kg Средство для полирования изделий из серебра, флакон 0,5 кг			15,00

MX-FX

MIXER A IMMERSIONE
EINTAUCH-MIXSTAB

IMMERSION BLENDER
BATIDORA DE INMERSIÓN

MIXEUR À IMMERSION
РУЧНОЙ МИКСЕР

	MX25	<p>blocco motore + mescolatore 30 cm motor + 30 cm stick blender bloc moteur + mélangeur 30 cm Einheit Motor und Mixer 30 cm bloque motor + mezcladora 30 cm Блокировка двигателя + смеситель 30 см</p>	200,00
	MXM25	<p>blocco motore MX25 motor MX 25 bloc moteur MX 25 Einheit Motor MX 25 bloque motor MX 25 Блокировка двигателя MX 25</p>	120,00
	ME2530	<p>mescolatore MX25 30 cm 30 cm stick blender mélangeur MX 25 30 cm Mixer MX 25 30 cm Mezclador MX 25 30 cm Смеситель MX 25 30 см</p>	95,00
	MX40	<p>blocco motore con variatore + mescolatore 40 cm + frusta motor with speed regulator + 40 cm stick blender + whisk bloc moteur avec variateur + mélangeur 40 cm + fouet Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler + Mixer 40 cm + Rührgerät bloque motor con variador + mezcladora 40 cm + batidor Блокировка двигателя с вариатором + смеситель 40 см + венчик</p>	400,00
	MX42	<p>blocco motore con variatore + mescolatore 40 cm motor with speed regulator + 40 cm stick blender bloc moteur avec variateur + mélangeur 40 cm Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler + Mixer 40 cm bloque motor con variador + mezcladora 40 cm Блокировка двигателя с вариатором + смеситель 40 см</p>	290,00
	MX42S	<p>blocco motore senza variatore + mescolatore 40 cm 1 speed motor + 40 cm stick blender bloc moteur sans variateur + mélangeur 40 cm Einheit Motor ohne Geschwindigkeitsumwandler + Mixer 40 cm bloque motor sin variador + mezcladora 40 cm Блокировка двигателя без вариатора + смеситель 40 см</p>	245,00
	MX42F	<p>blocco motore con variatore + frusta motor with speed regulator + whisk bloc moteur avec variateur + fouet Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler und Rührgerät bloque motor con variador + batidor Блокировка двигателя с вариатором + венчик</p>	300,00

MX-FX

MIXER A IMMERSIONE
EINTAUCH-MIXSTAB

IMMERSION BLENDER
BATIDORA DE INMERSIÓN

MIXEUR À IMMERSION
РУЧНОЙ МИКСЕР






	MXM40	<p>blocco motore con variatore motor with speed regulator bloc moteur avec variateur Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler bloque motor con variador Блокировка двигателя с вариатором</p>	175,00
	MXM40S	<p>blocco motore senza variatore 1 speed motor bloc moteur sans variateur Einheit Motor ohne Geschwindigkeitsumwandler bloque motor sin variador Блокировка двигателя без вариатора</p>	135,00
	FX40	<p>blocco motore con variatore + mescolatore 40 cm + frusta motor with speed regulator + 40 cm stick blender + whisk bloc moteur avec variateur + mélangeur 40 cm + fouet Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler + Mixer 40 cm + Rührgerät bloque motor con variador + mezcladora 40 cm + batidor Блокировка двигателя с вариатором + смеситель 40 см + венчик</p>	400,00
	FX42	<p>blocco motore con variatore + mescolatore 40 cm motor with speed regulator + 40 cm stick blender bloc moteur avec variateur + mélangeur 40 cm Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler + Mixer 40 cm bloque motor con variador + mezcladora 40 cm Блокировка двигателя с вариатором + смеситель 40 см</p>	295,00
	FX42S	<p>blocco motore senza variatore + mescolatore 40 cm 1 speed motor + 40 cm stick blender bloc moteur sans variateur + mélangeur 40 cm Einheit Motor ohne Geschwindigkeitsumwandler + Mixer 40 cm bloque motor sin variador + mezcladora 40 cm Блокировка двигателя без вариатора + смеситель 40 см</p>	245,00
	FX42F	<p>blocco motore con variatore + frusta motor with speed regulator + whisk bloc moteur avec variateur + fouet Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler und Rührgerät bloque motor con variador + batidor Блокировка двигателя с вариатором + венчик</p>	300,00
	FXM40	<p>blocco motore con variatore motor with speed regulator bloc moteur avec variateur Einheit Motor mit Geschwindigkeitsumwandler bloque motor con variador Блокировка двигателя с вариатором</p>	180,00
	FXM40S	<p>blocco motore senza variatore 1 speed motor bloc moteur sans variateur Einheit Motor ohne Geschwindigkeitsumwandler bloque motor sin variador Блокировка двигателя без вариатора</p>	135,00

MX-FX

MIXER A IMMERSIONE
 EINTAUCH-MIXSTAB

IMMERSION BLENDER
 BATIDORA DE INMERSIÓN

MIXEUR À IMMERSION
 РУЧНОЙ МИКСЕР

	FRUSTA FM3	frusta (escluso MX25) whisk (not suitable for MX25) fouet (MX25 exclu) Rührgerät (ausgeschlossen MX25) batidor (sin MX25) Венчик (кроме MX25)	130,00
	ME4030	mescolatore 30 cm (escluso MX25) 30 cm stick blender (not suitable for MX25) mélangeur 30 cm (MX25 exclu) Mixer 30 cm (ausgeschlossen MX25) mezcladora de 30 cm (sin MX25) Смеситель 30 см (кроме MX25)	115,00
	ME4040	mescolatore 40 cm (escluso MX25) 40 cm stick blender (not suitable for MX25) mélangeur 40 cm (MX25 exclu) Mischgerät 40 cm (ausgeschlossen MX25) mezcladora de 40 cm (sin MX25) Смеситель 40 см (кроме MX25)	115,00
	ME4050	mescolatore 50 cm (escluso MX25) 50 cm stick blender (not suitable for MX25) mélangeur 50 cm (MX25 exclu) Mischgerät 50 cm (ausgeschlossen MX25) mezcladora de 50 cm (sin MX25) Смеситель 50 см (кроме MX25)	125,00
	ME4060	mescolatore 60 cm (escluso MX25) 60 cm stick blender (not suitable for MX25) mélangeur 60 cm (MX25 exclu) Mischgerät 60 cm (ausgeschlossen MX25) mezcladora de 60 cm (sin MX25) Смеситель 60 см (кроме MX25)	145,00
Espositore Display stand Présentoir Gerätebehälter Mostrador Стенд			400,00

MICROV - MINI



MICROV 1C



MINI

Forni elettrici per pizzeria acciaio inox, con vetri, monofase o trifase
Electric ovens for pizzeria stainless steel, with glasses, single phase or three-phase
Fours électriques pour pizzeria acier inox, avec verres, monophasé ou triphasé
Elektrische Öfen für pizzeria Edelstahl, mit Gläser, ein- oder dreiphasig
Hornos eléctricos para pizzería de acero inoxidable, con cristales monofásico o trifásico
Электрические печи для пиццерии из нержавеющей стали, со стёклами, однофазные или трёхфазные

MICROV 1C	1 camera 40x40x11 cm - 2 termostati - porta con vetro - solo 230V 1PH 1 chamber 40x40x11 cm - 2 thermostats - glass door - only 230V 1PH 1 chambre 40x40x11 cm - 2 thermostats - porte vitrée - uniquement 230V 1PH 1 Kochzelle 40x40x11 cm - 2 Thermostaten - Tür mit Glas - Nur 230V 1PH 1 cámara 40x40x11 cm - 2 termostatos - puerta de cristal - solo 230V 1PH 1 камера 40x40x11 cm - 2 термостата - дверца со стеклом - Только 230V 1PH	2,2 kW	675,00
disponibile nelle versioni available versions disponibles dans les versions Verfügbar in den Versionen disponible en las versiones Доступны в версиях	camera h 18cm chamber h 18cm chambre h 18cm Kochzelle h 18cm Cámara de h 18cm Камера h 18cm		765,00
	camera h 22cm (dotato di luce e pirometro) chamber h 22cm (with light and pyrometer) chambre h 22cm (équipée de lumière et de pyromètre) Kochzelle h 22cm (mit Licht und Pyrometer ausgestattet) Cámara de h 22cm (con luz y pirómetro) Камера h 22cm (оснащена освещением и пирометром)		960,00
MICROV 2C	2 camere 40x40x11 cm - 4 termostati - porta con vetro 2 chambers 40x40x11 cm - 4 thermostats - porte vitrée 2 chambres 40x40x11 cm - 4 thermostats - porte vitrée 2 Kochzellen 40x40x11 cm - 4 Thermostaten - Tür mit Glas 2 cámaras 40x40x11 cm - 4 termostatos - puerta de cristal 2 камеры 40x40x11 cm - 4 термостата - дверь со стеклом	4,4 kW	1.270,00
	<i>Disponibili a richiesta con porte cieche On request doors without glasses Disponibles sur demande avec les portes aveugles Auf Wunsch erhältlich mit blinden Türen Disponibles bajo pedido con puertas sin aberturas Доступны по запросу с глухими дверцами</i>		
MINI	2 camera 50x50x11 cm - 3 termostati 2 chamber 50x50x11 cm - 3 thermostats 2 chambres 50x50x11 cm - 3 thermostats 2 Kochzellen 50x50x11 cm - 3 Thermostaten 2 cámaras 50x50x11 cm - 3 termostatos 2 камеры 50x50x11 cm - 3 термостата	6 kW	1.260,00
	Cavalletto Forno MINI Base for Pizza Oven MINI Chariot pour four MINI Gestell für Ofen MINI Caballete del horno MINI Подставка печи МИНИ		210,00

FP FORNETTO PER PIZZA PIZZA OVEN

FOUR À PIZZA
PIZZAOFEN
HORNO PARA PIZZA
ПЕЧКА ДЛЯ ПИЦЦЫ



FP 1750 W - 230V 1PH

350,00



FME 4+4



NORME CE
VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

FME

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA a richiesta versione inox o rustico, monofase o trifase; con vetri, luce e pirometri

ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIA on request stainless steel or brown painted version, single or three-phase; with glasses, light and pyrometers

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA sur demande en acier inox ou peint en marron, monophasé ou triphasé; avec verres, lumière et pyromètres

ELEKTRISCHE ÖFEN FÜR PIZZERIA suf Anfrage Edelstahl oder Rustikalausführung, ein- oder dreiphasig; mit Gläser, Licht und Pyrometer

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA bajo pedido con versión de acero inoxidable o rústico, monofásico o trifásico; con cristales, luz y pirómetros

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ по запросу версии из нержавеющей стали или деревенские, однофазные или трёхфазные; со стёклами, освещением и пирометрами

FME 4	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 61x61x14 cm	4,2 kW	1.290,00
FME 4+4	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 61x61x14 cm	8,4 kW	2.170,00
FME 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 61x91x14 cm	7,2 kW	1.495,00
FMEW 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 91x61x14 cm	6,4 kW	1.900,00
FME 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 61x91x14 cm	14,4 kW	2.575,00
FMEW 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 91x61x14 cm	12,8 kW	3.320,00
FME 9	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 91x91x14 cm	9,6 kW	2.290,00
FME 9+9	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 91x91x14 cm solo only uniquement Nur solo Только: 230/400V 3PH	19,2 kW	3.990,00

CAVALLETTI | BASES | CHEVALETS | UNTERGESTELLEN | CABALLETES | СТОЙКИ

FME 4	220,00
FME 4+4	220,00
FME 6	250,00
FMEW 6	250,00
FME 6+6	250,00
FMEW 6+6	250,00
FME 9	290,00
FME 9+9	290,00

FES

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA inox, monofase o trifase, con vetri e luce

ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIA stainless steel, single or three-phase; with glasses and light

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA acier inox, monophasé ou triphasé; avec verres et lumière

ELEKTRISCHE ÖFEN FÜR PIZZERIA Edelstahl, ein- oder dreiphasig; mit Gläser und Licht

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA de acero inoxidable, monofásico o trifásico; con cristal y luz

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ из нержавеющей стали, однофазные или трёхфазные; со стёклами и освещением



FES 4

FES 4	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 66x66x14 cm	4,2 kW	1.135,00
FES 4+4	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 66x66x14 cm	8,4 kW	1.655,00
FES 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 66x99,5x14 cm	7,2 kW	1.295,00
FES 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 66x99,5x14 cm	14,4 kW	2.010,00

CAVALLETTI | BASES | CHEVALETS | UNTERGESTELLEN | CABALLETES | СТОЙКИ

FES 4	245,00
FES 4+4	245,00
FES 6	270,00
FES 6+6	270,00



FML 6+6



NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

FML

Forni elettrici per pizzeria a richiesta versione inox o rustico, monofase o trifase; con vetri, luce e pirometri

Electric ovens for pizzeria on request stainless steel or brown painted version, single or three-phase; with glasses, light and pyrometers

Fours électriques pour pizzeria sur demande en acier inox ou peint en marron, monophasé ou triphasé; avec vitres, lumière et pyromètres

Elektrische Öfen für pizzeria auf Anfrage Edelstahl oder Rustikalausführung, ein- oder dreiphasig; mit Gläser, Licht und Pyrometer

Hornos eléctricos para pizzería bajo pedido con versión de acero inoxidable o rústico, monofásico o trifásico; con cristales, luz y pirómetros

Электрические печи для пиццерии по запросу версии из нержавеющей стали или деревенские, однофазные или трёхфазные; со стёклами, освещением и пирометрами

FML 4	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера:	72x72x14 cm	6 kW	1.525,00
FML 4+4	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры:	72x72x14 cm	12 kW	2.410,00
FML 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера:	72x108x14 cm	9 kW	1.770,00
FMLW 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера:	108x72x14 cm	9 kW	2.320,00
FML 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры:	72x108x14 cm	18 kW	3.020,00
FMLW 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры:	108x72x14 cm	18 kW	4.000,00
FML 9	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера:	108x108x14 cm	13,2 kW	2.570,00
FML 9+9	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры:	108x108x14 cm solo only uniquement Nur solo Только: 230/400V 3PH	26,4 kW	4.540,00

CAVALLETTI | BASES | CHEVALETS | UNTERGESTELLEN | CABALLETES | СТОЙКИ

FML 4	275,00
FML 4+4	275,00
FML 6	315,00
FMLW 6	330,00
FML 6+6	315,00
FMLW 6+6	330,00
FML 9	350,00
FML 9+9	350,00

FYL

Forni elettrici per pizzeria inox, monofase o trifase; con vetri e luce

Electric ovens for pizzeria stainless steel, single or three-phase; with glasses and light

Fours électriques pour pizzeria acier inox, monophasé ou triphasé; avec vitres et lumière

Elektrische Öfen für pizzeria Edelstahl, ein- oder dreiphasig; mit Gläser und Licht

Hornos eléctricos para pizzería de acero inoxidable, monofásico o trifásico; con cristal y luz

Электрические печи для пиццерии из нержавеющей стали, однофазные или трёхфазные; со стёклами и освещением



FYL 4+4

FYL 4	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера:	72x72x14 cm	6 kW	1.265,00
FYL 4+4	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры:	72x72x14 cm	12 kW	2.000,00
FYL 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера:	72x108x14 cm	9 kW	1.550,00
FYL 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры:	72x108x14 cm	18 kW	2.560,00

CAVALLETTI | BASES | CHEVALETS | UNTERGESTELLEN | CABALLETES | СТОЙКИ

FYL 4	275,00
FYL 4+4	275,00
FYL 6	315,00
FYL 6+6	315,00



FMDW 6+6



FMD FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA digitale. Camera rivestita completamente in refrattario. Solo inox. Monofase o trifase con vetri e luce

ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIA digital. Chamber wholly covered by refractory surfaces.

Stainless steel only. Single or three-phase with glasses and light

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA numérique. Chambre avec revêtement

en matériau réfractaire. Seulement en inox. Monophasé ou triphasé avec vitres et lumière

ELEKTRISCHE ÖFEN FÜR PIZZERIA digital. Kammer komplett aus nitzebeständigem

Material verkleidet. Nur aus rostfreiem Stahl. Ein- oder dreiphasig mit Gläser und licht

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERIA digital - cámara recubierta completamente

con material refractario Solo acero inoxidable. Monofásico o trifásico; con cristales y luz

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ЛЯ ПИЦЦЕРИИ цифровые - Камера полностью из жаропрочного

материала Только нерж - сталь - Однофазные или трёхфазные; со стёклами и освещением

FMD 4	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 72x72x14 cm	6 kW	2.100,00
FMD 4+4	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 72x72x14 cm	12 kW	3.490,00
FMD 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 72x108x14 cm	9 kW	2.470,00
FMDW 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 108x72x14 cm	9 kW	3.030,00
FMD 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 72x108x14 cm	18 kW	4.415,00
FMDW 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 108x72x14 cm	18 kW	5.410,00
FMD 9	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 108x108x14 cm	13,2 kW	3.450,00
FMD 9+9	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 108x108x14 cm solo only uniquement Nur solo Только: 230/400V 3PH	26,4 kW	6.235,00

CAVALLETTI | BASES | CHEVALETS | UNTERGESTELLEN | CABALLETES | СТОЙКИ

FMD 4	275,00
FMD 4+4	275,00
FMD 6	315,00
FMDW 6	330,00
FMD 6+6	315,00
FMDW 6+6	330,00
FMD 9	350,00
FMD 9+9	350,00



FGI 4



RAV 01



RSP 01

FGI

Forni a Gas per Pizzeria predisposti a metano (kit per GPL incluso); digitali, inox, con vetri e luce
Gas Ovens for Pizzeria equipped for methane (LPG kit included); digital, stainless steel, with glasses and light
Fours à Gaz pour Pizzeria équipé pour méthane (kit GPL compris); digital, acier inox, avec verres et lumière
Gasöfen für Pizzeria Ausgestattet für Erdgas (Flussiggas kit inbegriffen); digital, Edelstahl, mit Gläser und licht
Hornos de Gas para Pizzería preparados para gas natural (kit para GPL incluido); digitales, de acero inoxidable con cristales y luz
Электрические печи для пиццерии подготовлены для использования метана (набор для сжиженного газа входит в комплектацию); цифровые, из нерж. стали, со стёклами и освещением

FGI 4	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 62x62x15,5 cm	13,9 kW	3.300,00
FGI 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 62x92x15,5 cm	18 kW	3.840,00
FGI 9	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 92x92x15,5 cm	24,5 kW	4.550,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

FGI 4 / 4+4	cavalletti bases chevalets untergestellen caballettes стойки		260,00
FGI 6 / 6+6	cavalletti bases chevalets untergestellen caballettes стойки		310,00
FGI 9 / 9+9	cavalletti bases chevalets untergestellen caballettes стойки		385,00
RAV 01	raccordo antivento windproof cowl raccord étanche au vent Anschlussstück Anti-Wind conexión antiviento Муфта для защиты от ветра	FGI 4 / 6 / 9 / 4+4	325,00
RAV 02	raccordo antivento windproof cowl raccord étanche au vent Anschlussstück Anti-Wind conexión antiviento Муфта для защиты от ветра	FGI 6+6 / 9+9	385,00
RSP 01	raccordo per sovrapposizione stacking connection Raccords pour superposition Anschlussstück zum Daraufstellen conexión para sobreponer Муфта для наложения	FGI 4+4	285,00
RSP 02	raccordo per sovrapposizione stacking connection Raccords pour superposition Anschlussstück zum Daraufstellen conexión para sobreponer Муфта для наложения	FGI 6+6 / 9+9	315,00

CL

CELLE LIEVITAZIONE FORNI PIZZERIA
PROVING CHAMBERS FOR PIZZERIA OVENS
CELLULES DE LEVAGE DES FOURS À PIZZA
GÄRZELLEN FÜR PIZZERIA-ÖFEN
CELDAS PARA FERMENTACIÓN PARA HORNOS DE PIZZERÍA
РАСТОЕЧНЫЕ КАМЕРЫ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ



Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	MINI	520,00
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FME 4 / 4+4	540,00
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FME 6 / 6+6	595,00
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FMEW 6 / 6+6	560,00
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FME 9 / 9+9	670,00
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FES 4 / 4+4	570,00
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FES 6 / 6+6	635,00
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FML - FYL - FMD 4 / 4+4	595,00
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FML - FYL - FMD 6 / 6+6	675,00
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FMLW - FMDW 6 / 6+6	705,00
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FML - FMD 9 / 9+9	790,00
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FGI 4	530,00
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FGI 6	600,00
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FGI 9	690,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Riscaldatore, 1100W, termostato 0-90°C, 230 V 1 PH Heater, 1100W, 0-90°C thermostat, 230 V 1 PH Réchauffeur, 1100W, thermostat 0-90°C, 230 V 1 PH Heizgerät, 1100W, Thermostat 0-90°C, 230 V 1 PH Calentador, 1100 W, con termostato 0-90 °C, 230 V 1 PH Нагреватель, 1100W, термостат 0-90°C, 230 В 1 PH		230,00
Porta teglie Rack-holder Porte-plaques Blechständer Porta bandejas Держатель противней	60x40cm (Mod. Mini 48x48 cm)	310,00
Kit ruote per cella Wheel kit for cell Kit de roues pour cellule Satz Räder für Zelle Grupo de ruedas para celda Набор колёс для Камера		200,00

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO



CAPPE ASPIRANTI PER FORNI PIZZERIA
COOKER HOODS FOR PIZZERIA OVENS
HOTTES ASPIRANTES DES FOURS À PIZZA
DUNSTABZUGSHAUBEN FÜR PIZZERIA ÖFEN
CAMPANAS ASPIRADORAS PARA HORNOS DE PIZZERIA
ВЫТЯЖНЫЕ КОЛПАКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ПИЦЦЫ

Cappe aspiranti Cooker hoods Hottes aspirantes Dunstabzugshauben Campanas aspiradoras Вытяжные колпаки	FME 4 / 4+4	0,31 kW	1.060,00
Cappe aspiranti Cooker hoods Hottes aspirantes Dunstabzugshauben Campanas aspiradoras Вытяжные колпаки	FME 6 / 6+6	0,31 kW	1.120,00
Cappe aspiranti Cooker hoods Hottes aspirantes Dunstabzugshauben Campanas aspiradoras Вытяжные колпаки	FMEW 6 / 6+6	0,31 kW	1.190,00
Cappe aspiranti Cooker hoods Hottes aspirantes Dunstabzugshauben Campanas aspiradoras Вытяжные колпаки	FME 9 / 9+9	0,31 kW	1.250,00
Cappe aspiranti Cooker hoods Hottes aspirantes Dunstabzugshauben Campanas aspiradoras Вытяжные колпаки	FML - FYL - FMD 4 / 4+4	0,31 kW	1.120,00
Cappe aspiranti Cooker hoods Hottes aspirantes Dunstabzugshauben Campanas aspiradoras Вытяжные колпаки	FML - FYL - FMD 6 / 6+6	0,31 kW	1.190,00
Cappe aspiranti Cooker hoods Hottes aspirantes Dunstabzugshauben Campanas aspiradoras Вытяжные колпаки	FMLW-FMDW 6 / 6+6	0,31 kW	1.250,00
Cappe aspiranti Cooker hoods Hottes aspirantes Dunstabzugshauben Campanas aspiradoras Вытяжные колпаки	FML-FMD 9 / 9+9	0,31 kW	1.310,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Filtro con carbone attivo Active carbon filter Filter à charbon actif Aktivohle-Filters Filtro con Carbòn activo Фильтр из активированным угля			220,00
---	--	--	---------------



FN423/GV

FN	Forni Gas a Convezione Gastronomia GN 2/3 acciaio inox - ventilatore - vetro interno estraibile - luce GAS CONVECTION OVENS FOR GASTRONOMY stainless steel - fan - removable internal glass - light FOURS À GAZ POUR GASTRONOMIE acier inox - Ventilateur - Vitre intérieure extractible - Lumière GAS HEIBLUFTÖFEN FÜR GASTRONOMIE Edelstahl - Ventilator - Ausziehbares inneres Glass - Licht HORNOS DE GAS DE CONVECCIÓN PARA GASTRONOMÍA GN 2/3 de acero inoxidable - ventilador cristal interno extraíble - lámpara ГАЗОВЫЕ КОНВЕНЦИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ GN 2/3 из нержавеющей стали Вентилятор, Внутреннее съёмное стекло Освещение				
	FN423/G	4 x GN 2/3 230V 1PH	interasse 75mm, funzionamento solo GPL interaxis distance 75mm, LPG only entraxe 75mm, Gaz GPL seulement Distanz 75mm, Nur für Flüssiggas Distancia de ejes de 75 mm, funcionamiento solo con GLP Межосевое расстояние 75 мм, работа только от сжиженного газа	4 kW	1.600,00
	FN423/GV	4 x GN 2/3 230V 1PH	interasse 75mm, Funzionamento solo GPL, umidificatore con regolatore di energia, 3 funzioni interaxis distance 75mm, LPG only, automatic humidifier with flow regulator, 3 functions entraxe 75mm, Gaz GPL seulement, humidificateur automatique avec régulateur d'énergie, 3 fonctions Distanz 75mm, Nur für Flüssiggas, Automatikbefeuchter mit Wasserregelung, 3 Funktionen distancia de ejes de 75 mm, funcionamiento solo con GLP, humidificador con regulador de energía, 3 funciones Межосевое расстояние 75 мм, работа только от сжиженного газа, увлажнитель с регулятором энергии, 3 функции	4 kW	1.850,00
	FN423/M	4 x GN 2/3 230V 1PH	interasse 75mm, funzionamento solo metano interaxis distance 75mm, methane only entraxe 75mm, gaz méthane seulement Distanz 75mm, Nur für Erdgas distancia de ejes de 75 mm, funcionamiento solo con gas natural Межосевое расстояние 75 мм, работа только от сжиженного газа	4 kW	1.600,00
	FN423/MV	4 x GN 2/3 230V 1PH	interasse 75mm, funzionamento solo metano, umidificatore con regolatore di energia, 3 funzioni interaxis distance 75mm, methane only, automatic humidifier with flow regulator, 3 functions entraxe 75mm, gaz méthane seulement, humidificateur automatique avec régulateur d'énergie, 3 fonctions Distanz 75mm, Nur für Erdgas, Automatikbefeuchter mit Wasserregelung, 3 Funktionen distancia de ejes de 75 mm, funcionamiento solo con gas natural, humidificador con regulador de energía, 3 funciones Межосевое расстояние 75 мм, работа только от сжиженного газа, увлажнитель с регулятором энергии, 3 функции	4 kW	1.850,00

FN Forni per Gastronomia GN 2/3 - a Convezione - Elettrici
acciaio inox - ventilatore - vetro interno estraibile luce - 8 funzioni

ELECTRIC - CONVECTION GASTRONOMY OVENS GN 2/3

stainless steel - fan - removable internal glass - light 8 function

FOURS POUR GASTRONOMIE GN 2/3 À CONVECTION - ÉLECTRIQUES

acier inox - ventilateur - vitre intérieure extractible lumière - 8 fonctions

ELEKTRISCHE HEIBLUFTÖFEN GN 2/3 FÜR GASTSTÄTTENGEWERBE

Edelstahl - Ventilator - Ausziehbares inneres Glass Licht - 8 Funktionen

HORNOS PARA GASTRONOMÍA GN 2/3 - ELÉCTRICOS DE CONVECCIÓN

de acero inoxidable - ventilador cristal interno extraíble lámpara - 8 funciones

ПЕЧИ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ GN 2/3 - КОНВЕНЦИОНАЛЬНЫЕ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

из нерж.стали Вентилятор. Внутреннее съёмное стекло Освещение. 8 функций



FN423/EV

FN	Forni per Gastronomia GN 2/3 - a Convezione - Elettrici acciaio inox - ventilatore - vetro interno estraibile luce - 8 funzioni ELECTRIC - CONVECTION GASTRONOMY OVENS GN 2/3 stainless steel - fan - removable internal glass - light 8 function FOURS POUR GASTRONOMIE GN 2/3 À CONVECTION - ÉLECTRIQUES acier inox - ventilateur - vitre intérieure extractible lumière - 8 fonctions ELEKTRISCHE HEIBLUFTÖFEN GN 2/3 FÜR GASTSTÄTTENGEWERBE Edelstahl - Ventilator - Ausziehbares inneres Glass Licht - 8 Funktionen HORNOS PARA GASTRONOMÍA GN 2/3 - ELÉCTRICOS DE CONVECCIÓN de acero inoxidable - ventilador cristal interno extraíble lámpara - 8 funciones ПЕЧИ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ GN 2/3 - КОНВЕНЦИОНАЛЬНЫЕ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ из нерж.стали Вентилятор. Внутреннее съёмное стекло Освещение. 8 функций			
	FN423/E	4 x GN 2/3 230V 1PH	interasse interaxis distance entraxe: 75mm Distanz distancia entre ejes Межосевое расстояние: 75mm	3,1 kW
FN423/EV	4 x GN 2/3 230 V 1PH	interasse 75mm, umidificatore con regolatore di energia interaxis distance 75mm, automatic humidifier with flow regulator entraxe 75 mm, Humidificateur automatique avec régulateur d'énergie Distanz 75 mm, Automatikbefeuchter mit Wasserregelung distancia de ejes de 75 mm, humidificador con regulador de energía Межосевое расстояние 75 мм, увлажнитель с регулятором энергии	3,1 kW	1.480,00

START

FORNI A CONVEZIONE MECCANICI GN1/1 - 600x400 - elettrici - acciaio inox
ventilatore con autoreverse - porta con doppio vetro - illuminazione interna alogena
umidificatore con regolatore di energia

MECHANICAL CONVECTION OVENS GN1/1 - 600x400 - electrical - stainless steel - centrifugal fan with
auto-reverse - double-glazed glass door - internal halogen light - humidifier with energy regulator

FOURS À CONVECTION MÉCANIQUE GN1/1 - 600x400 - électriques - acier inox - ventilateur centrifuge
avec autoreverse - porte avec double vitre - éclairage interne halogène - humidificateur avec régulateur
d'énergie

MECHANISCHER HEIßLUFTÖFEN GN1/1 - 600x400 - elektrisch - Edelstahl - Zentrifugalgebläse mit Autoreverse - Doppelglastür - Halogen-Innenbe-
leuchtung - Luftbefeuchter mit Energieregler

HORNOS DE CONVECCIÓN MECÁNICOS GN1/1 - 600x400 - eléctricos - acero inoxidable - ventilador centrífugo con autoreverse - puerta de doble cristal -
iluminación interna halógena - humidificador con regulador de energía

МЕХАНИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ GN1/1 - 600x400 - электрический - нержавеющая сталь - центробежный вентилятор с автоматической
обратного вращения - дверцей с двойного стекла - внутреннее галогенное освещение - увлажнитель с регулятором энергии



STR6	6xGN1/1 - 600x400 230V 1PH - 400V 3PH	interasse 70 mm interaxis distance 70 mm entraxe 70 mm Distanz 70 mm distancia entre ejes 70 mm Межосевое расстояние 70 mm	10,8 kW	3.400,00
STR10	10xGN1/1 - 600x400 400V 3PH	interasse 80 mm interaxis distance 80 mm entraxe 80 mm Distanz 80 mm distancia entre ejes 80 mm Межосевое расстояние 80 mm	16,1 kW	4.400,00

TOP/M

FORNI MISTI CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO MECCANICI GN1/1 - 600x400

elettrici - acciaio inox - ventilatore con autoreverse - porta con doppio vetro
illuminazione interna alogena - umidificatore con regolatore di energia - scarico acqua

MIXED CONVECTION/DIRECT STEAM OVENS - MECHANICAL - GN1/1 - 600x400 - electrical - stainless steel
centrifugal fan with auto-reverse - double-glazed glass door - internal halogen light - humidifier with energy regulator
water drain

FOURS MIXTES CONVECTION/VAPEUR DIRECTE - MÉCANIQUE - GN1/1 - 600x400 - électriques - acier inox - ventilateur centrifuge avec autoreverse - porte
avec double vitre - éclairage interne halogène - humidificateur avec régulateur d'énergie - vidange eau

GEMISCHTE HEIßLUFTÖFEN / DIREKTER DAMPF - MECHANISCHER - GN1/1 - 600x400 - elektrisch - Edelstahl - Zentrifugalgebläse mit Autoreverse - Dop-
pelglastür - Halogen-Innenbeleuchtung - Luftbefeuchter mit Energieregler - Wasserblass

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPORE DIRECTO - MECÁNICOS - GN1/1 - 600x400 - eléctricos - acero inoxidable - ventilador centrífugo con autoreverse -
puerta de doble cristal - iluminación interna halógena - humidificador con regulador de energía - descarga de agua

СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ / С ПРЯМЫМ ПАРОМ - МЕХАНИЧЕСКАЯ - GN1/1 - 600x400 - электрический - нержавеющая сталь -
центробежный вентилятор с автоматической обратного вращения - дверцей с двойного стекла - внутреннее галогенное освещение - увлажнитель с
регулятором энергии - слив воды



TOP4M	4xGN1/1 - 600x400 230V 1PH - 400V 3PH	interasse 80 mm interaxis distance 80 mm entraxe 80 mm Distanz 80 mm distancia entre ejes 80 mm Межосевое расстояние 80 mm	10,8 kW	3.150,00
TOP6M	6xGN1/1 - 600x400 230V 1PH - 400V 3PH	interasse 80 mm interaxis distance 80 mm entraxe 80 mm Distanz 80 mm distancia entre ejes 80 mm Межосевое расстояние 80 mm	10,8 kW	3.700,00
TOP10M	10xGN1/1 - 600x400 400V 3PH	interasse 80 mm interaxis distance 80 mm entraxe 80 mm Distanz 80 mm distancia entre ejes 80 mm Межосевое расстояние 80 mm	16,1 kW	4.750,00



TOP4D

TOP/D

FORNI MISTI CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO DIGITALI GN1/1 - 600x400

elettrici - acciaio inox - ventilatore con autoreverse (2 velocità) - porta con doppio vetro
illuminazione interna alogena - umidificatore con regolatore di energia - scarico acqua
predisposizione kit lavaggio - 99 programmi - preriscaldamento automatico - regolazione scarico vapore
regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore

MIXED CONVECTION/DIRECT STEAM OVENS - DIGITAL - GN1/1 - 600x400 - electrical - stainless steel - centrifugal fan with auto-reverse (2 speed) - double-glazed glass door - internal halogen light - humidifier with energy regulator - water drain - washing kit set-up - 99 programs - automatic pre-heating - steam discharge regulation - digital water injection regulation - core probe

FOURS MIXTES CONVECTION/VAPEUR DIRECTE - NUMÉRIQUES - GN1/1 - 600x400 - électriques - acier inox - ventilateur centrifuge avec autoreverse (2 vitesses) - porte avec double vitre - éclairage interne halogène - humidificateur avec régulateur d'énergie - vidange eau - predisposition kit lavage - 99 programmes - préchauffage automatique - réglage évacuation de la vapeur - réglage injection d'eau numérique - sonde au cœur

GEMISCHTE HEIßLUFTÖFEN / DIREKTER DAMPF - DIGITAL - GN1/1 - 600x400 - elektrisch - Edelstahl - Zentrifugalgebläse mit Autoreverse (2 Geschwindigkeiten) - Doppelglastür - Halogen-Innenbeleuchtung - Luftbefeuchter mit Energieregler - Wasserlass - Vorinstallation Spülkit - 99 Programmen - automatisches Vorwärmen - Dampfblausregulierung - digitale Regulierung der Wassereinspritzung - Kerntemperaturfühler

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPORE DIRECTO - DIGITAL - GN1/1 - 600x400 - eléctricos - acero inoxidable - ventilador centrifugo con autoreverse (2 velocidades) - puerta de doble cristal - iluminación interna halógena - humidificador con regulador de energía - descarga de agua - preparación kit lavado - 99 programas - precalentamiento automático - regulación de la descarga de vapor - regulación de la inyección de agua digital - sonda de temperatura del núcleo

СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ / С ПРЯМЫМ ПАРОМ - ЦИФРОВЫЕ - GN1/1 - 600x400 - электрический - нержавеющая сталь - центробежный вентилятор с автоматической обратной вращения - дверцей с двойного стекла - внутреннее галогенное освещение - увлажнитель с регулятором энергии - слив воды - возможность установки комплекта для мойки - 99 программами - автоматический предварительный нагрев - регулировка пара выхлопных - впрыск воды с цифровым управлением - датчик температуры

TOP4D	4xGN1/1 - 600x400 230V 1PH - 400V 3PH	interasse 80 mm interaxis distance 80 mm entraxe 80 mm Distanz 80 mm distancia entre ejes 80 mm Межосевое расстояние 80 mm	10,8 kW	3.850,00
TOP6D	6xGN1/1 - 600x400 230V 1PH - 400V 3PH	interasse 80 mm interaxis distance 80 mm entraxe 80 mm Distanz 80 mm distancia entre ejes 80 mm Межосевое расстояние 80 mm	10,8 kW	4.300,00
TOP10D	10xGN1/1 - 600x400 400V 3PH	interasse 80 mm interaxis distance 80 mm entraxe 80 mm Distanz 80 mm distancia entre ejes 80 mm Межосевое расстояние 80 mm	16,1 kW	5.500,00



CMP423M



CMP4GPM

COMPACT/M

FORNI A CONVEZIONE MECCANICI - elettrici - acciaio inox - porta a ribalta con doppio vetro - illuminazione interna alogena

MECHANICAL CONVECTION OVENS - electrical - stainless steel - drop down door - double glass - internal halogen light

FOURS À CONVECTION MÉCANIQUE - électriques - acier inox - porte à abatant avec double vitre - éclairage interne halogène

MECHANISCHER HEIßLUFTÖFEN - elektrisch - Edelstahl - Klapptür mit doppelglas- Halogen-Innenbeleuchtung

HORNOS DE CONVECCIÓN MECÁNICOS - eléctricos - acero inoxidable - puerta abatible con doble cristal - iluminación interna halógena

МЕХАНИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ - электрический - нержавеющая сталь - створка двери с двойным стеклом - внутреннее галогенное освещение

CMP4GPM	4xGN1/1 - 600x400 230V 1PH	umidificatore - 2 ventilatori centrifughi - interasse 75 mm humidifier - 2 centrifugal fans - interaxis distance 75 mm humidificateur - 2 ventilateurs centrifuges - entraxe 75 mm Luftbefeuchter - 2 Zentrifugalgebläse - Distanz 75 mm humidificador - 2 ventiladores centrifugos - distancia entre ejes 75 mm увлажнителем - 2 центробежных вентилятора - Межосевое расстояние 75 mm	3,4 kW	1.230,00
CMP4GPMI	4xGN1/1 - 600x400 230V 1PH - 400V 3PH	umidificatore - 2 ventilatori centrifughi con autoreverse - interasse 75 mm humidifier - 2 centrifugal fans with auto-reverse - interaxis distance 75 mm humidificateur - 2 ventilateurs centrifuges avec autoreverse - entraxe 75 mm Luftbefeuchter - 2 Zentrifugalgebläse mit Autoreverse - Distanz 75 mm humidificador - 2 ventiladores centrifugos con autoreverse - distancia entre ejes 75 mm увлажнителем - 2 центробежных вентилятора автоматической обратной вращения - Межосевое расстояние 75 mm	6,3 kW	1.620,00
CMP423M	4xGN2/3 230V 1PH	interasse 75 mm interaxis distance 75 mm entraxe 75 mm Distanz 75 mm distancia entre ejes 75 mm Межосевое расстояние 75 mm	2,85 kW	860,00
CMP332M	3 x 346x260 mm 230V 1PH	interasse 75 mm interaxis distance 75 mm entraxe 75 mm Distanz 75 mm distancia entre ejes 75 mm Межосевое расстояние 75 mm	2,6 kW	740,00



CMP4GPD

COMPACT/D

FORNI A CONVEZIONE DIGITALI - elettrici - acciaio inox - porta a ribalta con doppio vetro - illuminazione interna alogena - regolazione iniezione acqua digitale - 99 programmi - preriscaldamento automatico

DIGITAL CONVECTION OVENS - electrical - stainless steel - drop down door - double glass - internal halogen light - digital water injection regulation - 99 programs - automatic pre-heating

FOURS À CONVECTION NUMÉRIQUES - électriques - acier inox - porte à abattant avec double vitre - éclairage interne halogène - réglage injection d'eau numérique - 99 programmes - préchauffage automatique

DIGITALE HEIBLUFTÖFEN - elektrisch - Edelstahl - Klapptür mit doppelglas - Halogen-Innenbeleuchtung - digitale Regulierung der Wassereinspritzung - 99 Programmen - automatisches Vorwärmen

HORNOS DE CONVECCIÓN DIGITAL - eléctricos - acero inoxidable - puerta abatible con doble cristal - iluminación interna halógena - regulación de la inyección de agua digital - 99 programas - precalentamiento automático

ЦИФРОВЫЕ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ - электрический - нержавеющей сталь - створка двери с двойным стеклом - внутреннее галогенное освещение - впрыск воды с цифровым управлением - 99 программами - автоматический предварительный нагрев

CMP4GPD	4xGN1/1 - 600x400 230V 1HP - 400V 3PH	<p>2 ventilatori centrifughi con autoreverse - interasse 75 mm</p> <p>2 centrifugal fans with auto-reverse - interaxis distance 75 mm</p> <p>2 ventilateurs centrifuges avec autoreverse - entraxe 75 mm</p> <p>2 Zentrifugalgebläse mit Autoreverse - Distanz 75 mm</p> <p>2 ventiladores centrifugos con autoreverse - distancia entre ejes 75 mm</p> <p>2 центробежных вентилятора автоматической обратного вращения - Межосевое расстояние 75 mm</p>	6,3 kW	1.840,00
CMP423D	4xGN2/3 230V 1PH	<p>1 ventilatore centrifugo con autoreverse - interasse 75 mm</p> <p>1 centrifugal fan with auto-reverse - interaxis distance 75 mm</p> <p>1 ventilateur centrifuge avec autoreverse - entraxe 75 mm</p> <p>1 Zentrifugalgebläse mit Autoreverse - Distanz 75 mm</p> <p>1 ventilador centrifugo con autoreverse - distancia entre ejes 75 mm</p> <p>1 центробежных вентилятора автоматической обратного вращения - Межосевое расстояние 75 mm</p>	3,2 kW	1.330,00

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO



ARL ARMADI RISCALDATI LIEVITATORI PER FORNI

acciaio inox - porta in vetro

WARMING/PROOFING CABINETS FOR OVENS - stainless steel - glass door

ARMOIRES RÉCHAUFFÉES/POUR LE LEVAGE POUR FOURS - acier inox - porte en verre

WARMHALTESCHRÄNKE/GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN - Edelstahl - Glastür

ARMARIOS CALEFACTORES/FERMENTADORES PARA HORNOS - acero inoxidable - puerta de cristal

ШКАФЫ С ПОДОГРЕВОМ/РАССТОЕЧНЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ - нержавеющей сталь - дверцей с стекла

ALSTR	12xGN1/1 - 600x400 6xGN2/1 230V 1PH	per mod. START - interasse 80 mm for mod. START - interaxis distance 80 mm pour mod. START - entraxe 80 mm für Mod. START - Distanz 80 mm para mod. START - distancia entre ejes 80 mm для мод. START - Межосевое расстояние 80 mm	2 kW	1.520,00
ALTOP10	12xGN1/1 - 600x400 6xGN2/1 230V 1PH	per mod. TOP10 - interasse 75 mm for mod. TOP10 - interaxis distance 75 mm pour mod. TOP10 - entraxe 75 mm für Mod. TOP10 - Distanz 75 mm para mod. TOP10 - distancia entre ejes 75 mm для мод. TOP10 - Межосевое расстояние 75 mm	2 kW	1.450,00
ALTOP64	8xGN1/1 - 600x400 230V 1PH	per mod. TOP4-TOP6 - interasse 75 mm for mod. TOP4-TOP6 - interaxis distance 75 mm pour mod. TOP4-TOP6 - entraxe 75 mm für Mod. TOP4-TOP6 - Distanz 75 mm para mod. TOP4-TOP6 - distancia entre ejes 75 mm для мод. TOP4-TOP6 - Межосевое расстояние 75 mm	2 kW	1.440,00
ALCMP4GP	8xGN1/1 - 600x400 230V 1PH	per mod. CMP4GPD-M-MI - interasse 75 mm for mod. CMP4GPD-M-MI - interaxis distance 75 mm pour mod. CMP4GPD-M-MI - entraxe 75 mm für Mod. CMP4GPD-M-MI - Distanz 75 mm para mod. CMP4GPD-M-MI - distancia entre ejes 75 mm для мод. CMP4GPD-M-MI - Межосевое расстояние 75 mm	2 kW	1.100,00
ALCMP423	8xGN2/3 230V 1PH	per mod. CMP423D-M - interasse 75 mm for mod. CMP423D-M - interaxis distance 75 mm pour mod. CMP423D-M - entraxe 75 mm für Mod. CMP423D-M - Distanz 75 mm para mod. CMP423D-M - distancia entre ejes 75 mm для мод. CMP423D-M - Межосевое расстояние 75 mm	2 kW	850,00

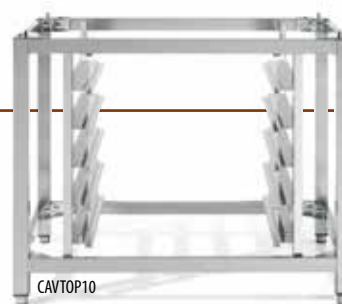
ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

**PER FORNI TOP
FOR TOP OVENS
POUR FOURS TOP
FÜR TOP ÖFEN
PARA HORNOS TOP
ДЛЯ ПЕЧЕЙ TOP**



ACKITLAV	Kit lavaggio per forni TOP digitali Washing kit (optional TOP/D only) Kit lavage (option pour TOP/D) Spülkit (optional für TOP/D) Kit de lavado (opcional para TOP/D) Моющий комплект (Дополнительно для TOP/D)	780,00
ACDOC	Doccetta per tutti i forni TOP Shower (optional accessory with all TOP models) Douchette (options pour tous les modèles TOP) Handbrause (optional für alle Modelle TOP) Doccetta (opcional para todos los modelos TOP) Душ (Дополнительно для всех моделей TOP)	140,00

SUPPORTI PER FORNI - acciaio inox - forniti in kit di montaggio
STANDS FOR OVENS - stainless steel - provided with an assembly kit
SUPPORTS POUR FOURS - acier inox - fournis en kit de montage
HALTERUNGEN FÜR ÖFEN - Edelstahl - im Montagekit geliefert
SOPORTES PARA HORNOS - acero inoxidable - en kit de montaje
ДЕРЖАТЕЛИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ - нержавеющей сталь - входящие в монтажный комплект



CAVSTR	6xGN1/1 - 600x400	per mod. START - interasse 80 mm for mod. START - interaxis distance 80 mm pour mod. START - entraxe 80 mm für Mod. START - Distanz 80 mm para mod. START - distancia entre ejes 80 mm для мод. START - Межосевое расстояние 80 mm	930,00
CAVTOP10	6xGN1/1 - 600x400	per mod. TOP10 - interasse 80 mm for mod. TOP10 - interaxis distance 80 mm pour mod. TOP10 - entraxe 80 mm für Mod. TOP10 - Distanz 80 mm para mod. TOP10 - distancia entre ejes 80 mm для мод. TOP10 - Межосевое расстояние 80 mm	840,00
CAVTOP64	6xGN1/1 - 600x400	per mod. TOP4-TOP6 - interasse 80 mm for mod. TOP4-TOP6 - interaxis distance 80 mm pour mod. TOP4-TOP6 - entraxe 80 mm für Mod. TOP4-TOP6 - Distanz 80 mm para mod. TOP4-TOP6 - distancia entre ejes 80 mm для мод. TOP4-TOP6 - Межосевое расстояние 80 mm	840,00
CAVCMP4GP	6xGN1/1 - 600x400	per mod. CMP4GPD-M-MI - interasse 80 mm for mod. CMP4GPD-M-MI - interaxis distance 80 mm pour mod. CMP4GPD-M-MI - entraxe 80 mm für Mod. CMP4GPD-M-MI - Distanz 80 mm para mod. CMP4GPD-M-MI - distancia entre ejes 80 mm для мод. CMP4GPD-M-MI - Межосевое расстояние 80 mm	800,00
CAVCMP423	6xGN2/3	per mod. CMP423D-M - interasse 80 mm for mod. CMP423D-M - interaxis distance 80 mm pour mod. CMP423D-M - entraxe 80 mm für Mod. CMP423D-M - Distanz 80 mm para mod. CMP423D-M - distancia entre ejes 80 mm для мод. CMP423D-M - Межосевое расстояние 80 mm	780,00

CAPPE A CONDENSAZIONE PER FORNI START - TOP

acciaio inox - due filtri antigrasso in acciaio inox - due velocità di stazione

STAINLESS STEEL CONDENSATE HOOD FOR START - TOP OVENS

stainless steel - two stainless steel grease filters - two extraction speeds

HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOX POUR FOURS START - TOP

acier inox - deux filtres anti-graisse en acier inox - deux vitesses d'extraction

VERFLÜSSIGUNGSABSAUGHAUBE AUS EDELSTAHL FÜR START - TOP ÖFEN

Edelstahl - zwei Fettfilter aus Edelstahl - zwei Abzugsgeschwindigkeiten

CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE PARA HORNOS START - TOP

acero inoxidable - dos filtros antigrasa de acero inoxidable - dos velocidades de extracción

ВЫТЯЖКА С СИСТЕМОЙ КОНДЕНСАЦИИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ START - TOP

нержавеющая сталь - два жирославляющих фильтра из нержавеющей сталь - две скорости извлечения



ACCAPSTR



ACCAPSTR	230V 1PH	per mod. START for mod. START pour mod. START für Mod. START para mod. START для мод. START	0,3 kW	1.800,00
ACCAPTOP	230V 1PH	per mod. TOP for mod. TOP pour mod. TOP für Mod. TOP para mod. TOP для мод. TOP	0,3 kW	1.750,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Griglia acciaio inox Stainless steel grid Grille en acier inox Rost aus Inox-Stahl Rejilla de acero inoxidable Решётка из нерж. стали	GN 2/3	18,00
Griglia acciaio inox Stainless steel grid Grille en acier inox Rost aus Inox-Stahl Rejilla de acero inoxidable Решётка из нерж. стали	GN 1/1	20,00
Teglia acciaio inox Stainless steel tray Plaques en acier inox Blech aus Inox-Stahl Bandeja de acero inoxidable Противень из нерж. стали	GN 2/3 h20	12,00
Teglia acciaio inox Stainless steel tray Plaques en acier inox Blech aus Inox-Stahl Bandeja de acero inoxidable Противень из нерж. стали	GN 2/3 h40	17,00
Teglia acciaio inox Stainless steel tray Plaques en acier inox Blech aus Inox-Stahl Bandeja de acero inoxidable Противень из нерж. стали	GN 2/3 h65	19,00
Teglia acciaio inox Stainless steel tray Plaques en acier inox Blech aus Inox-Stahl Bandeja de acero inoxidable Противень из нерж. стали	GN 1/1 h20	19,00
Teglia acciaio inox Stainless steel tray Plaques en acier inox Blech aus Inox-Stahl Bandeja de acero inoxidable Противень из нерж. стали	GN 1/1 h40	21,00
Teglia acciaio inox Stainless steel tray Plaques en acier inox Blech aus Inox-Stahl Bandeja de acero inoxidable Противень из нерж. стали	GN 1/1 h65	26,00
Rete acciaio inox per patate Stainless steel grid tray for potatoes Grille en acier inox pour les pommes de terre Gitter aus Inox-Stahl für Kartoffel Red de acero inoxidable para patatas Сетка из нержавеющей стали для картофеля	GN 1/1 h40	92,00
Teglia smaltata Enamel tray Plaque émaillée Blech mit Emailbeschichtung Bandeja esmaltada Противень эмалированный	GN 1/1 h20	24,00
Teglia smaltata Enamel tray Plaque émaillée Blech mit Emailbeschichtung Bandeja esmaltada Противень эмалированный	GN 1/1 h40	26,00
Teglia smaltata Enamel tray Plaque émaillée Blech mit Emailbeschichtung Bandeja esmaltada Противень эмалированный	GN 1/1 h65	28,00
Teglia alluminio Aluminium tray Plaque en aluminium Blech aus Aluminium Bandeja de aluminio Противень из алюминия	GN 1/1 h20	36,00
Griglia acciaio inox Stainless steel grid Grille en acier inox Rost aus Inox-Stahl Rejilla de acero inoxidable Решётка из нерж. стали	600x400	33,00
Teglia alluminio Aluminium tray Plaque en aluminium Blech aus Aluminium Bandeja de aluminio Противень из алюминия	600x400 h20	53,00
Teglia alluminata Aluminium coated tray Plaque en aluminium Mit Aluminium beschichtetes Blech Bandeja aluminada Алюминиевый противень	600x400 h20	19,00
Teglia forata alluminio Aluminium perforated tray Plaque perforée en aluminium Gelochtes Blech aus Aluminium Bandeja perforada de aluminio Перфорированный противень из алюминия	600x400 h20	43,00
Teglia alluminio sagomata 5 baguette 5 baguettes aluminium tray Plaque en aluminium profilée 5 baguettes Blech aus Aluminium mit Vertiefungen für 5 Baguettes Bandeja de aluminio perfilada para 5 baguette Алюминиевый противень, профилированный 5 багет		74,00
Teglia blurex Blurex tray Plaque blurex Blurex-Blech bandeja de blurex Противень blurex	600x400 h20	20,00
Detergente 3CLEAN tanica 6 kg 3CLEAN detergent 6 kg tank Détergent 3 CLEAN bidon de 6 kg Reinigungsmittel 3 CLEAN, Kanister zu 6 kg Detergente 3CLEAN bidón de 6 kg Моющее средство 3CLEAN 6 кг		90,00

SAMSUNG

FORNI A MICROONDE PROFESSIONALI SAMSUNG
SAMSUNG MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES SAMSUNG
SAMSUNG MIKROWELLEOFEN
HORNOS DE MICROONDAS PROFESIONALES SAMSUNG
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ SAMSUNG



CM1929A

CM1519A	26 lt. - 2900W - 230V 1PH	inox, manuale stainless steel, manual inox, manuel Inox-Stahl, manuell inox, manual Ручные, из нержавеющей стали	1.680,00
CM1529A	26 lt. - 2900W - 230V 1PH	inox, digitale stainless steel, digital inox, numérique Inox-Stahl, digital inox, digital Цифровые из нержавеющей стали	1.680,00
CM1919A	26 lt. - 3200W - 230V 1PH	inox, manuale stainless steel, manual inox, manuel Inox-Stahl, manuell inox, manual Ручные, из нержавеющей стали	1.960,00
CM1929A	26 lt. - 3200W - 230V 1PH	inox, digitale stainless steel, digital inox, numérique Inox-Stahl, digital inox, digital Цифровые из нержавеющей стали	1.960,00

Panasonic

FORNI A MICROONDE PROFESSIONALI PANASONIC
PANASONIC MICROWAVES OVENS
FOURS À MICRO-ONDES PANASONIC
PANASONIC MIKROWELLEOFEN
HORNOS DE MICROONDAS PROFESIONALES PANASONIC
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ PANASONIC



PA-NE 1840

PA-NE 1840	44 lt. - GN 1/1 - 2220W - 230V 1PH	manuale manual manuel Manuell manual ручной	5.900,00
PA-NE 3240	44 lt. - GN 1/1 - 4960W - 400V 3PH	manuale manual manuel Manuell manual ручной	7.650,00

GL



GL/33

GL/66



GRIGLIA PESCE | GRILL FOR FISH
GRILLE POUR POISSON | ROST FÜR FISCH
PARRILLA PARA PESCADO | РЕШЕТКА ДЛЯ РЫБЫ

GRIGLIE A PIETRA LAVICA predisposte per metano (kit per GPL incluso)
GAS LAVA ROCK GRILLS equipped for methane (LPG kit included)
GRILLES À PIERRE LAVIQUE GAZ équipées pour methene (GPL kit compris)
GAS LAVASTEINGRILL ausgestattet für Erdgas (Flussiggas kit inbegriffen)
PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA preparados para gas natural (kit para GLP incluido)
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ подготовленные для использования метана (набор для сжиженного газа прилагается)

GL/33	6,5 kW	griglia per carne 31,2x48,3 cm meat grid 31,2x48,3 cm grille pour la viande 31,2x48,3 cm Rost für Fleisch 31,2x48,3 cm parrilla para carne 31,2x48,3 cm Решетка для мяса 31,2x48,3 cm	700,00
GL/66	13 kW	2 griglie per carne 31,2x48,3 cm 2 meat grids 31,2x48,3 cm 2 grilles pour la viande 31,2x48,3 cm 2 Roste für Fleisch 31,2x48,3 cm 2 parrillas para carne 31,2x48,3 cm 2 решётки для мяса 31,2x48,3 cm	1.300,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Confezione lava Lava rock package Emballage lava Packung Lavastein Paquete de lava Упаковка лавы	5 kg	40,00
Griglia per carne Meat grid Grille pour la viande Rost für Fleisch Parrilla para carne Решетка для мяса	31,2x48,3 cm	100,00
Griglia per pesce Fish grid Grille pour poisson Rost für Fisch Parrilla para pescado Решетка для рыбы	31,2x48,3 cm	100,00

B

GRIGLIE A PIETRA LAVICA predisposte per metano (kit per GPL incluso)
GAS LAVA ROCK GRILLS equipped for methane (LPG kit included)
GRILLES À PIERRE LAVIQUE GAZ équipées pour methene (GPL kit compris)
GAS LAVASTEINGRILL ausgestattet für Erdgas (Flussiggas kit inbegriffen)
PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA preparados para gas natural (kit para GLP incluido)
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ подготовленные для использования метана (набор для сжиженного газа прилагается)



B80



B115 + MOBILE CHIUSO | CABINET | MEUBLE FERMÉ
GESCHLOSSENES MÖBEL | MUEBLE CERRADO | ЗАКРЫТЫЙ ШКАФ

B50	8,5 kW	1.415,00
B80	17 kW	2.100,00
B115	23 kW	2.660,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Mobile aperto Stand Meuble ouvert Offenes Möbel Mueble abierto Открытый шкаф	B50	550,00
Mobile aperto Stand Meuble ouvert Offenes Möbel Mueble abierto Открытый шкаф	B80	640,00
Mobile aperto Stand Meuble ouvert Offenes Möbel Mueble abierto Открытый шкаф	B115	750,00
Mobile con portina e chiusura posteriore Cabinet Meuble avec porte et fermeture arrière Möbel mit Tür und Verschluss hinten Mueble con puerta y cierre posterior Шкаф с дверцей и задним закрытием	B50	710,00
Mobile con portina e chiusura posteriore Cabinet Meuble avec porte et fermeture arrière Möbel mit Tür und Verschluss hinten Mueble con puerta y cierre posterior Шкаф с дверцей и задним закрытием	B80	980,00
Mobile con portina e chiusura posteriore Cabinet Meuble avec porte et fermeture arrière Möbel mit Tür und Verschluss hinten Mueble con puerta y cierre posterior Шкаф с дверцей и задним закрытием	B115	1.120,00
Confezione lava da 5 Kg 5 Kg lava rock package Emballage lava de 5 kg Packung Lavastein zu 5 kg Paquete de lava de 5 kg Упаковка лавового камня 5 кг		40,00



GW **GRIGLIA COMBI ACQUA** predisposte per metano (kit per GPL incluso)
GRILL COMBI WATER equipped for methane (LPG kit included)

GRILL EAU COMBI équipées pour methene (GPL kit compris)

GRILL-KOMBI WASSER ausgestattet für Erdgas (Flussiggas kit inbegriffen)

PARILLA COMBI AGUA preparados para gas natural (kit para GPL incluido)

ГРИЛЬ КОМБИ ВОДЫ подготовленные для использования метана (набор для сжиженного газа прилагается)

GW40	9 kW	2.550,00
GW80	18 kW	4.100,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Porta Door Porte Tür Puerta Дверь: GW40	200,00
Porta Door Porte Tür Puerta Дверь: GW80	550,00

FRY **FRY TOP A GAS** predisposti per metano (kit per GPL incluso)
METHANE FRY-TOPS (LPG kit included)

FRY-TOP METHENE (GPL kit compris)

ERDGAS FRY-TOP (Flussiggas kit inbegriffen)

FRY TOP A GAS preparados para gas natural (kit GPL incluido)

ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ подготовлены для использования метана (набор для сжиженного газа прилагается)



FRY1LM	4000 W - singolo liscio, piano in acciaio single, smooth steel surface simple lisse, plan en acier Einzelmöbel, glatt, Oberfläche aus Stahl individual liso, placa de acero Одиночная гладкая, стальная поверхность	450,00
FRY1LMC	4000 W - singolo liscio, piano in acciaio cromato single, smooth chromium-plated steel surface simple lisse, plan en acier chromé Einzelmöbel, glatt, Oberfläche aus verchromtem Stahl individual liso, placa de acero cromado Одиночная гладкая поверхность из хромированной стали	610,00
FRY1RM	4000 W - singolo rigato, piano in acciaio single, ribbed steel surface simple rainuré, plan en acier Einzelmöbel, gerillt, Oberfläche aus Stahl individual rayado, placa de acero Одиночная рифлёная, стальная поверхность	545,00
FRY1RMC	4000 W - singolo rigato, piano in acciaio cromato single, ribbed chromium-plated steel surface simple rainuré, plan en acier chromé Einzelmöbel, gerillt, Oberfläche aus verchromtem Stahl individual rayado, placa de acero cromado Одиночная рифлёная поверхность из хромированной стали	700,00
FRY2LM	8000 W - doppio liscio, piano in acciaio double, smooth steel surface double lisse, plan en acier Doppelmöbel, glatt, Oberfläche aus Stahl doble liso, placa de acero Двойная гладкая, стальная поверхность	845,00
FRY2LMC	8000 W - doppio liscio, piano in acciaio cromato double, smooth chromium-plated steel surface double lisse, plan en acier chromé Doppelmöbel, glatt, Oberfläche aus verchromtem Stahl doble liso, placa de acero cromado Двойная гладкая поверхность из хромированной стали	1.065,00
FRY2LRM	8000 W - doppio liscio e rigato, piano in acciaio double, smooth and ribbed steel surface double lisse et rainuré, plan en acier Doppelmöbel, glatt und gerillt, Oberfläche aus Stahl doble liso y rayado, placa de acero Двойная рифлёная и гладкая поверхность из стали	920,00
FRY2LRMC	8000 W - doppio liscio e rigato, piano in acciaio cromato double, smooth and ribbed chromium-plated steel surface double lisse et rainuré, plan en acier chromé Doppelmöbel, glatt und gerillt, Oberfläche aus verchromtem Stahl doble liso y rayado, placa de acero cromado Двойная рифлёная и гладкая поверхность из хромированной стали	1.150,00

FRY FRY TOP ELETTRICI ELECTRIC FRY-TOPS

FRY-TOP ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE FRY-TOP
FRY TOP ELÉCTRICOS

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ



FRY1L



FRY2LRC



FRY2VCE

FRY1L	3000W - 230V 1PH	singolo liscio, piano in acciaio single, smooth steel surface simple lisse, plan en acier Einzelmöbel, glatt, Oberfläche aus Stahl individual liso, placa de acero Одиночная гладкая, стальная поверхность	345,00
FRY1LC	3000W - 230V 1PH	singolo liscio, piano in acciaio cromato single, smooth chromium-plated steel surface simple lisse, plan en acier chromé Einzelmöbel, glatt, Oberfläche aus verchromtem Stahl individual liso, placa de acero cromado Одиночная гладкая поверхность из хромированной стали	510,00
FRY1R	3000W - 230V 1PH	singolo rigato, piano in acciaio single, ribbed steel surface simple rainuré, plan en acier Einzelmöbel, gerillt, Oberfläche aus Stahl individual rayado, placa de acero Одиночная рифлёная, стальная поверхность	450,00
FRY1RC	3000W - 230V 1PH	singolo rigato, piano in acciaio cromato single, ribbed chromium-plated steel surface simple rainuré, plan en acier chromé Einzelmöbel, gerillt, Oberfläche aus verchromtem Stahl individual rayado, placa de acero cromado Одиночная рифлёная поверхность из хромированной стали	625,00
FRY2L	6000W - 400V 3PH	doppio liscio, piano in acciaio double, smooth steel surface double lisse, plan en acier Doppelmöbel, glatt, Oberfläche aus Stahl doble liso, placa de acero Двойная гладкая, стальная поверхность	560,00
FRY2LC	6000W - 400V 3PH	doppio liscio, piano in acciaio cromato double, smooth chromium-plated steel surface double lisse, plan en acier chromé Doppelmöbel, glatt, Oberfläche aus verchromtem Stahl doble liso, placa de acero cromado Двойная гладкая поверхность из хромированной стали	795,00
FRY2LR	6000W - 400V 3PH	doppio liscio e rigato, piano in acciaio double, smooth and ribbed steel surface double lisse et rainuré, plan en acier Doppelmöbel, glatt und gerillt, Oberfläche aus Stahl doble lisa y rayada, placa de acero Двойная рифлёная и гладкая поверхность из стали	670,00
FRY2LRC	6000W - 400V 3PH	doppio liscio e rigato, piano in acciaio cromato double, smooth and ribbed chromium-plated steel surface double lisse et rainuré, plan en acier chromé Doppelmöbel, glatt und gerillt, Oberfläche aus verchromtem Stahl doble lisa y rayada, placa de acero cromado Двойная рифлёная и гладкая поверхность из хромированной стали	920,00
FRY2VCE	1700 W - 230V 1HP	piano in vetroceramica 550x300 mm ceramic glass 550x300 mm vitrocéramique 550x300 mm Glaskeramik 550x300 mm vitrocerámica 550x300 mm Керамическая 550x300 mm	790,00

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO



MBP BRASIERE BRAISING PAN

BRAISIÈRES
BRÄTER
MÁQUINA PARA ESTOFADOS
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ СКОВОРОДЫ С ОПОКИДЫВАЮЩИМСЯ ПОДДОНОМ

MBP4	230V 1PH - 3,3 kW	singola single simple Einzelmöbel individual одиночная	3.150,00
MBP8	400V 3PH - 6,6 kW	doppia double double Doppelmöbel doble двойной	4.050,00

GYR GYROS ELETTRICI ELECTRIC GYROS

GYROS ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE GYROS
GYROS ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ



GYR40	2,8 kW - 230V 1PH	2+2 resistenze a infrarossi, ø max carne 470 mm, altezza utile cottura 280/320 mm 2+2 infrared heating elements, ø max meat 470 mm, available cooking height 280/320 mm 2+2 résistances infrarouge, ø max viande 470 mm, hauteur utile cuisson 280/320 mm 2+2 Infrarot-Widerstände, ø max Fleisch 470 mm, Nutzöhe zum Kochen 280/320 mm 2+2 resistencias de infrarrojos, ø máx. de la carne 470 mm, altura útil de cocción de 280/320 mm 2+2 инфракрасныхнагревательныхэлемента, øтахмяса470мм, полезнаявысотаготовки280/320мм	1.480,00
GYR60	4,2 kW - 230/400V 3PH	3+3 resistenze a infrarossi, ø max carne 470 mm, altezza utile cottura 410/460 mm 3+3 infrared heating elements, ø max meat 470 mm, available cooking height 410/460 mm 3+3 résistances infrarouge, ø max viande 470 mm, hauteur utile cuisson 410/460 mm 3+3 Infrarot-Widerstände, ø max Fleisch 470 mm, Nutzöhe zum Kochen 410/460 mm 3+3 resistencias de infrarrojos, ø máx. de la carne 470 mm, altura útil de cocción de 410/460 mm 3+3 инфракрасныхнагревательныхэлемента, øтахмяса470мм, полезнаявысотаготовки410/460мм	1.650,00
GYR80	5,6 kW - 230/400V 3PH	4+4 resistenze a infrarossi, ø max carne 470 mm, altezza utile cottura 590/640 mm 4+4 infrared heating elements, ø max meat 470 mm, available cooking height 590/640 mm 4+4 résistances infrarouge, ø max viande 470 mm, hauteur utile cuisson 590/640 mm 4+4 Infrarot-Widerstände, ø max Fleisch 470 mm, Nutzöhe zum Kochen 590/640 mm 4+4 resistencias de infrarrojos, ø máx. de la carne 470 mm, altura útil de cocción de 590/640 mm 4+4 инфракрасныхнагревательныхэлемента, øтахмяса470мм, полезнаявысотаготовки590/640мм	1.830,00
GYR100	7 kW - 230/400V 3PH	5+5 resistenze a infrarossi, ø max carne 470 mm, altezza utile cottura 710/760 mm 5+5 infrared heating elements, ø max meat 470 mm, available cooking height 710/760 mm 5+5 résistances infrarouge, ø max viande 470 mm, hauteur utile cuisson 710/760 mm 5+5 Infrarot-Widerstände, ø max Fleisch 470 mm, Nutzöhe zum Kochen 710/760 mm 5+5 resistencias de infrarrojos, ø máx. de la carne 470 mm, altura útil de cocción de 710/760 mm 5+5 инфракрасныхнагревательныхэлемента, øтахмяса470мм, полезнаявысотаготовки710/760мм	2.000,00

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

GYR

GYROS A GAS predisposte per metano (kit per GPL incluso)
METHANE GYROS (LPG kit included)

GYROS METHENE (GPL kit compris)

ERDGAS GYROS (Flussiggas kit inbegriffen)

GYROS A GAS preparados para gas natural (kit GLP incluido)

ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ подготовлены для использования метана (набор для сжиженного газа прилагается)



GYR60M	10,2 kW - 230V 1PH	6 bruciatori, ø max carne 500 mm, altezza utile cottura 470/520 mm 6 burners, max meat ø 500 mm, available cooking height 470/520 mm 6 brûleurs, ø max viande 500 mm, hauteur utile cuisson 470/520 mm 6 Brenner, ø max Fleisch 500 mm, Nutzhöhe zum Kochen 470/520 mm 6 quemadores, ø máx. de la carne 500 mm, altura útil de cocción 470/520 mm 6 горелок, макс ø мяса 500 мм, полезная высота готовки 470/520 мм	1.400,00
GYR80M	13,6 kW - 230V 1PH	8 bruciatori, ø max carne 500 mm, altezza utile cottura 630/680 mm 8 burners, max meat ø 500 mm, available cooking height 630/680 mm 8 brûleurs, ø max viande 500 mm, hauteur utile cuisson 630/680 mm 8 Brenner, ø max Fleisch 500 mm, Nutzhöhe zum Kochen 630/680 mm 8 quemadores, ø máx. de la carne 500 mm, altura útil de cocción 630/680 mm 8 горелок, макс ø мяса 500 мм, полезная высота готовки 630/680 мм	1.600,00
GYR80MD	13,6+13,6 kW - 230V 1PH	8+8 bruciatori, ø max carne 580 mm, altezza utile cottura 620/670 mm 8 + 8 burners, max meat ø 580 mm, available cooking height 620/670 mm 8 + 8 brûleurs, ø max viande 580 mm, hauteur utile cuisson 620/670 mm 8 + 8 Brenner, ø max Fleisch 580 mm, Nutzhöhe zum Kochen 620/670 mm 8 + 8 quemadores, ø máx. de la carne 580 mm, altura útil de cocción 620/670 mm 8 + 8 горелок, макс ø мяса 580 мм, полезная высота готовки 620/670 мм	2.750,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

ACCOLGYR100	Coltello elettrico, lama ø100 mm Electric knife, ø blade 100 mm Couteau électrique, lame ø100 mm Elektrisches Messer, Klinge ø100 mm Cuchilla eléctrica, cuchillo de ø100 mm Электрический нож, лезвие ø100 мм	270,00
ACCOLGYR80D	Coltello elettrico professionale con trasformatore, lama ø 80 mm Professional electric knife with transformer, ø blade 80 mm Couteau électrique professionnel avec transformateur, lame ø 80 mm Professionelles elektrisches Messer mit Transformator, Klinge ø 80 mm Cuchilla eléctrica profesional con transformador, cuchillo de ø 80 mm Электрический профессиональный нож с трансформатором, лезвие ø 80 мм	980,00
ACCOLGYR80HM	Coltello elettrico professionale con trasformatore, regolazione automatica potenza motore, lama ø 80 mm Professional electric knife with transformer, motor power automatic control, ø blade 80 mm Couteau électrique professionnel avec transformateur, réglage automatique de la puissance du moteur, lame ø 80 mm Professionelles elektrisches Messer mit Transformator, automatische Regulierung der Motorenleistung, Klinge ø 80 mm Cuchilla eléctrica profesional con transformador, regulación automática de la potencia del motor, cuchillo de ø 80 mm Электрический профессиональный нож с трансформатором, автоматической регулировкой мощности двигателя, лезвие ø 80 мм	1.230,00
	Kit vetri di protezione Protection glass kit Kit vitre de protection Satz Schutzglasscheiben Kit de cristales de protección Набор защитных стёкол: GYR40-60	520,00
	Kit vetri di protezione Protection glass kit Kit vitre de protection Satz Schutzglasscheiben Kit de cristales de protección Набор защитных стёкол: GYR80-100	620,00
	Cappa con filtro a carboni attivi Hood with active carbon filter Hotte avec filtre à charbons actifs Rauchabzug mit Aktivkohlefilter Campana con filtro de carbón activo Вытяжка с фильтром из активированного угля	560,00



SFM20M

SF

FRIGGITRICI A GAS predisposte per metano (kit per GPL incluso)

GAS FRYERS equipped for methane (LPG kit included)

FRITEUSES À GAZ équipées pour méthane (GPL kit compris)

GAS FRITEUSEN ausgestattet für Erdgas (Flussiggas kit inbegriffen)

FREIDORAS A GAS preparadas para gas natural (kit para GLP incluido)

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ подготовлены для использования метана (набор для сжиженного газа прилагается)

SF10M	6,9 kW - 10 Lt.	con rubinetto e cestello grande with faucet and big basket avec robinet et grand panier Mit Hahn und großen Korb con grifo y cesta grande С краном и большой корзиной	2.085,00
SF10DM	13,8 kW - 10+10 Lt.	con rubinetto e cestello grande with faucet and big basket avec robinet et grand panier Mit Hahn und großen Korb con grifo y cesta grande С краном и большой корзиной	3.700,00
SFM20M	16,5 kW - 20 Lt.	con rubinetto e cestello grande with faucet and big basket avec robinet et grand panier Mit Hahn und großen Korb con grifo y cesta grande С краном и большой корзиной	2.890,00
SFM20DM	33 kW - 20+20 Lt.	con rubinetto e cestello grande with faucet and big basket avec robinet et grand panier Mit Hahn und großen Korb con grifo y cesta grande С краном и большой корзиной	5.120,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

1 mezzo cesto per 1 half basket 1 demi panier pour 1 halber Korb für 1 cesta pequeña para 1 полу-корзина для	SF10M - SF10DM	120,00
1 mezzo cesto per 1 half basket 1 demi panier pour 1 halber Korb für 1 cesta pequeña para 1 полу-корзина для	SFM20M - SFM20DM	120,00

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

FR-SF

**FRIGGITRICI ELETTRICHE
ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ**



FR88



SFM13

FR4	2,5 kW - 230V 1PH - 4 Lt.		180,00
FR44	5 kW - 230V 1PH - 4+4 Lt.		330,00
FR8	3 kW - 230V 1PH - 8 Lt.		250,00
FR88	6 kW - 230V 1PH - 8+8 Lt.		460,00
FR8R	3 kW - 230V 1PH - 8 Lt.	con rubinetto with faucet avec robinet Mit Hahn con grifo с краном	305,00
FR88R	6 kW - 230V 1PH - 8+8 Lt.	con rubinetto with faucet avec robinet Mit Hahn con grifo с краном	590,00
FR10R	6 kW - 400V 3PH - 10 Lt.	con rubinetto with faucet avec robinet Mit Hahn con grifo с краном	465,00
FR1010R	12 kW - 400V 3PH - 10+10 Lt.	con rubinetto with faucet avec robinet Mit Hahn con grifo с краном	795,00
SFM13	9 kW - 400V 3PH - 13 Lt.	con rubinetto e cestello grande with faucet and big basket avec robinet et grand panier Mit Hahn und großem Korb con grifo y cesta grande с краном и большой корзиной	1.310,00
SFM18	11,5 kW - 400V 3PH - 18 Lt.	con rubinetto e cestello grande with faucet and big basket avec robinet et grand panier Mit Hahn und großem Korb con grifo y cesta grande с краном и большой корзиной	3.000,00
SFM18D	23 kW - 400V 3PH - 18+18 Lt.	con rubinetto e cestello grande with faucet and big basket avec robinet et grand panier Mit Hahn und großem Korb con grifo y cesta grande с краном и большой корзиной	4.790,00
SF25P	9 kW - 400V 3PH - 25 Lt.	con rubinetto e cestello grande with faucet and big basket avec robinet et grand panier Mit Hahn und großem Korb con grifo y cesta grande с краном и большой корзиной	1.270,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

1 mezzo cesto per 1 half basket 1 demi panier pour 1 halber Korb für 1 cesta pequeña para 1 полу-корзина для	SFM13	130,00
1 mezzo cesto per 1 half basket 1 demi panier pour 1 halber Korb für 1 cesta pequeña para 1 полу-корзина для	SFM18 - SFM18D	130,00

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO

RS/SAL

SALAMANDRE
SALAMANDERS
SALAMANDRES
SALAMANDER
SALAMANDRAS
ГРИЛЬ САЛАМАНДР



RS40



SAL600MB

RS40	2200 W - 230V 1PH	370,00
RS70	3200 W - 230V 1PH	530,00
SAL600MB	4700 W - 400V 3PH	1.950,00

SV/RH

COTTURA SOUS-VIDE
ELECTRIC SOUS-VIDE
SOUS VIDE ELECTRIQUES
ELEKTRISCHE SOUS-VIDE
SOUS-VIDE ELECTRICOS
СУ СМОТРИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



SV25



RH50

SV25	2000 W - 230V 1PH	800,00
RH50	2000 W - 230V 1PH	1.200,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Sonda al cuore Core probe Sonde au cœur Herzsonde Sonda al corazón Щуп продукта	175,00
---	--------



CP11N

CP CUOCIPASTA ELETTRICI
ELECTRIC PASTA COOKERS
CUISEURS À PÂTE ÉLECTRIQUES
ELEKTRO NUDELKOCHER
COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ

CP11N	3,5 kW - 230V 1PH - 11 Lt.	coppia cestelli piccoli e coperchio pair of small baskets + lid deux petits paniers et couvercle Paar kleine Körbe und Deckel par de cestas pequeñas y tapa Пара маленьких корзин и крышка	1.500,00
CPM30	8 kW - 400V 3PH - 30 Lt.		3.300,00



CPM30M

CP CUOCIPASTA A GAS predisposte per metano (kit per GPL incluso)
GAS PASTA COOKERS, equipped for methane (LPG kit included)
CUISEURS À PÂTE À GAZ, équipées pour méthane (GPL kit compris)
GAS NUDELKOCHER ausgestattet für Erdgas (Flussiggas kit inbegriffen)
COCEDORES DE PASTA DE GAS preparados para gas natural (kit para GLP incluido)
ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ подготовлены для использования метана (набор для сжиженного газа прилагается)

CPM30M	10 kW - 25 Lt.		2.600,00
CPM30DM	20 kW - 25+25 Lt.		4.800,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Cesto grande per Big basket for Grand panier pour Großer Korb für Cesta grande para Большая корзина для: CP11	160,00
CE 1/1: cesto per basket for panier pour Korb für Cesta para Корзина для: CPM30 - CPM30M - CPM30DM	295,00
CE 1/2: cesto per basket for panier pour Korb für Cesta para Корзина для: CPM30 - CPM30M - CPM30DM	160,00
CE 1/3: cesto per basket for panier pour Korb für Cesta para Корзина для: CPM30 - CPM30M - CPM30DM	145,00
CE 1/6: cesto per basket for panier pour Korb für Cesta para Корзина для: CPM30 - CPM30M - CPM30DM	115,00

**POSSIBILI COMBINAZIONI DEI CESTELLI | EXAMPLES OF BASKETS COMBINATIONS | COMBINAISONS POSSIBLES DES PANIERS
MÖGLICHE KOMBINATIONEN DER KÖRBE | POSIBLES COMBINACIONES DE LAS CESTAS | ВОЗМОЖНЫЕ КОМБИНАЦИИ КОРЗИН**

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 1/6	CE 1/3	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6
			CE 1/3	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6



CC **CUCINE** predisposte per metano (kit per GPL incluso)
KITCHENS RANGES equipped for methane (LPG kit included)

CUISINIÈRES équipées pour méthane (GPL kit compris)

HERDE ausgestattet für Erdgas (Flussiggas kit inbegriffen)

COCINAS preparadas para gas natural (kit para GLP incluido)

КУХНИ подготовленные для использования метана (набор для сжиженного газа прилагается)

CC74G*	<p>4 fuochi a gas (2 da 3,5 kW + 2 da 6 kW), vano a giorno 4 gas burners (2 3.5 kW burners + 2 6 kW burners), open unit 4 feux à gaz (2 de 3,5 kW + 2 de 6 kW), logement ajouré 4 Gasflammen (2 zu 3,5 kW + 2 da 6 kW), offenes Fach 4 fuegos de gas (2 de 3,5 kW + 2 de 6 kW), compartimento abierto 4 газовое конфорки (2 по 3,5 кВт + 2 по 6 кВт), открытый отсек</p>	1.700,00
CC74FEV	<p>4 fuochi a gas (2 da 3,5 kW + 2 da 6 kW), forno elettrico GN1/1 da 3kW- 230 V 1 PH 4 gas burners (2 3.5 kW burners + 2 6 kW burners), GN1/1 electric oven 3 kW-230 V 1 PH 4 feux à gaz (2 de 3,5 kW + 2 de 6 kW), four électrique GN1/1 de 3 kW-230 V 1 PH 4 Gasflammen (2 zu 3,5 kW + 2 da 6 kW), elektrischer Öfen GN1/1 zu 3 kW-230 V 1 PH 4 fuegos de gas (2 de 3,5 kW + 2 de 6 kW), horno eléctrico GN1/1 de 3 kW-230 V 1 PH 4 газовое конфорки (2 по 3,5 кВт + 2 по 6 кВт), электрическая духовка GN1/1 3 кВт-230 В 1 PH</p>	2.300,00
CC74GFG	<p>4 fuochi a gas (2 da 3,5 kW + 2 da 6 kW), forno a gas GN1/1 4 gas burners (2 3.5 kW burners + 2 6 kW burners), GN1/1 gas oven 4 feux à gaz (2 de 3,5 kW + 2 de 6 kW), four à gaz GN1/1 4 Gasflammen (2 zu 3,5 kW + 2 zu 6 kW), gas Öfen GN1/1 4 fuegos de gas (2 de 3,5 kW + 2 de 6 kW), horno a gas GN1/1 4 газовое конфорки (2 по 3,5 кВт + 2 по 6 кВт), газовое духовка GN1/1</p>	2.410,00
CC76G*	<p>6 fuochi a gas (3 da 3,5 kW + 3 da 6 kW), vano a giorno 6 gas burners (3 3.5 kW burners + 3 6 kW burners), open unit 6 feux à gaz (3 de 3,5 kW + 3 de 6 kW), logement ajouré 6 Gasflammen (3 zu 3,5 kW + 3 da 6 kW), offenes Fach 6 fuegos de gas (3 de 3,5 kW + 3 de 6 kW), compartimento abierto 6 газовое конфорки (3 по 3,5 кВт + 3 по 6 кВт), открытый отсек</p>	2.200,00
CC76GFEV*	<p>6 fuochi a gas (3 da 3,5 kW + 3 da 6 kW), forno elettrico GN1/1 da 3 kW + vano a giorno - 230 V 1 PH 6 gas burners (3 3.5 kW burners + 3 6 kW burners), GN1/1 3 kW electric oven + open unit -230 V 1 PH 6 feux à gaz (3 de 3,5 kW + 3 de 6 kW), four électrique GN1/1 de 3 kW + logement ajouré -230 V 1 PH 6 Gasflammen (3 zu 3,5 kW + 3 zu 6 kW), elektrischer Öfen GN1/1 da 3 kW + offenes Fach -230 V 1 PH 6 fuegos de gas (3 de 3,5 kW + 3 de 6 kW), horno eléctrico GN1/1 de 3 kW + compartimento abierto -230 V 1 PH 6 газовое конфорки (3 по 3,5 кВт + 3 по 6 кВт), электрическая духовка GN1/1 3 кВт- открытый отсек -230 В 1 PH</p>	2.880,00
CC76GFG*	<p>6 fuochi a gas (3 da 3,5 kW + 3 da 6 kW), forno a gas GN1/1 + vano a giorno 6 gas burners (3 3.5 kW burners + 3 6 kW burners), GN1/1 gas oven + open unit 6 feux à gaz (3 de 3,5 kW + 3 de 6 kW), four à gaz GN1/1 + logement ajouré 6 Gasflammen (3 zu 3,5 kW + 3 zu 6 kW), gas Öfen GN1/1 + offenes Fach 6 fuegos de gas (3 de 3,5 kW + 3 de 6 kW), horno a gas GN1/1 + compartimento abierto 6 газовое конфорки (3 по 3,5 кВт + 3 по 6 кВт), газовое духовка GN1/1 + открытый отсек</p>	3.000,00
CC74P*	<p>4 piastre elettriche da 2,6 kW ciascuna, vano a giorno - 400 V 3 PH 4 2.6 kW electric hobs, open unit - 400 V 3 PH 4 plaques électriques de 2,6 kW chacune, logement ajouré - 400 V 3 PH 4 elektrische Kochplatten zu je 2,6 kW, offenes Fach - 400 V 3 PH 4 placas eléctricas de 2,6 kW cada una, compartimento abierto - 400 V 3 PH 4 электрические конфорки по 2,6 кВт каждая, открытый отсек - 400 В 3 PH</p>	1.420,00

* A RICHIESTA CON SPORTELLI IN ACCIAIO INOX | ON REQUEST WITH STAINLESS STEEL DOORS | SUR DEMANDE AVEC PORTES EN ACIER INOX
AUF ANFRAGE MIT TÜREN AUS EDELSTAHL | BAJO PEDIDO CON PUERTAS DE ACERO INOX | ПО ЗАПРОСУ С ДВЕРЦАМИ ИЗ Н/Ж СТАЛИ



FR150P

FR2150I

FR FRULLATORI PROFESSIONALI
PROFESSIONAL BLENDERS
MIXEURS PROFESSIONNELS
MIXEUR FÜR PROFESSIONNELLEN GEBRAUCH
LICUADORAS PROFESIONALES
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БЛЕНДЕРЫ

FR150P	350 W - 1,5 Lt. - 230V 1PH	1 bicchiere lexan 1 lexan container 1 verre lexan 1 Becher aus Lexan 1 vaso de lexan 1 стакан из лексана	300,00
FR150I	350 W - 1,5 Lt. - 230V 1PH	1 bicchiere inox 1 stainless steel container 1 verre en inox 1 Becher aus Inox-Stahl 1 vaso de acero inoxidable 1 стакан из нерж.стали	400,00
FR200P	750 W - 2 Lt. - 230V 1PH	1 bicchiere lexan 1 lexan container 1 verre lexan 1 Becher aus Lexan 1 vaso de lexan 1 стакан из лексана	560,00
FR2150P	700 W - 1,5+1,5 Lt. - 230V 1PH	2 bicchieri lexan 2 lexan containers 2 verres lexan 2 Becher aus Lexan 2 vasos de lexan 2 стакана из лексана	620,00
FR2150I	700 W - 1,5+1,5 Lt. - 230V 1PH	2 bicchieri inox 2 stainless steel containers 2 verres en inox 2 Becher aus Inox-Stahl 2 vasos de acero inoxidable 2 стакана из нерж.стали	820,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Bicchiere lexan gruppo coltelli lexan container with blades Verre lexan du groupe de couteaux Becher aus Lexan für Messereinheit Vaso de lexan con grupo de cuchillas Стаканы из лексана, узел ножей: 1,5 Lt.	112,00
Bicchiere lexan gruppo mescolatore lexan container with shaker Verre lexan du groupe mélangeur Becher aus Lexan für Mixereinheit Vaso de lexan con grupo mezclador Стаканы из лексана, узел смесителя: 1,5 Lt.	112,00
Bicchiere inox gruppo coltelli stainless steel container with blades Verre inox du groupe de couteaux Becher aus Inox-Stahl für Messereinheit Vaso de acero inoxidable con grupo de cuchillas Стаканы из нержавеющей стали, узел ножей: 1,5 Lt.	195,00
Bicchiere inox gruppo mescolatore stainless steel container with shaker Verre inox du groupe mélangeur Becher aus Inox-Stahl für Mixereinheit Vaso de acero inoxidable con grupo mezclador Стаканы из нержавеющей стали, узел смесителя: 1,5 Lt.	195,00
Bicchiere lexan gruppo coltelli lexan container with blades Verre lexan du groupe de couteaux Becher aus lexan für Messereinheit Vaso de lexan con grupo de cuchillas Стаканы из лексана, узел ножей: 2 Lt.	195,00
Bicchiere lexan gruppo mescolatore lexan container with shaker Verre lexan du groupe mélangeur Becher aus lexan für Mixereinheit Vaso de lexan con grupo mezclador Стаканы из лексана, узел смесителя: 2 Lt.	195,00

FP FRULLATORI FRAPPÈ
MILKSHAKE BLENDERS

MIXEURS MILKSHAKE

MIXER MILKSHAKE

LICUADORAS PARA GRANIZADOS

БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ СО ЛЬДОМ



FP11

FP11	120 W - 230V 1PH	1 bicchiere inox 1 stainless steel container 1 verre en inox 1 Becher aus Inox-Stahl 1 vaso de acero inoxidable 1 стакан из нерж.стали	270,00
FP2I	240 W - 230V 1PH	2 bicchieri inox 2 stainless steel containers 2 verres en inox 2 Becher aus Inox-Stahl 2 vasos de acero inoxidable 2 стакана из нерж.стали	530,00
FP1P	120 W - 230V 1PH	1 bicchiere policarbonato 1 polycarbonate containers 1 verre en polycarbonate 1 Becher aus Polycarbonat 1 vaso de policarbonato 1 стакан из поликарбоната	250,00
FP2P	240 W - 230V 1PH	2 bicchieri policarbonato 2 polycarbonate containers 2 verres en polycarbonate 2 Becher aus Polycarbonat 2 vasos de policarbonato 2 стакана из поликарбоната	510,00

SPM-L SPREMIAGRUMI PROFESSIONALI
PROFESSIONAL CITRUSFRUITS SQUEEZERS

PRESSE-CITRONS PROFESSIONNELS

ZITRUSPRESSE FÜR PROFESSIONELLEN GEBRAUCH

EXPRIMIDORES PROFESIONALES

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ



SPL

SPM	150 W - 230V 1PH	con vasca inox stainless steel container avec une cuve en inox Mit Behälter aus Inox-Stahl Con cuba de acero inoxidable С ёмкостью из нержавеющей стали	390,00
SPL	150 W - 230V 1PH	con vasca inox e leva 1 stainless steel container + lever avec une cuve en inox et levier Mit Behälter aus Inox-Stahl und Hebel Con cuba de acero inoxidable y palanca С ёмкостью из нержавеющей стали и рычагом	500,00

ROGM

ROMPIGHIACCIO ideale per caipirinhas - mojitos

ICE CRUSHER ideal for caipirinhas - mojitos

BROYEUR À GLACE idéal pour caipirinhas - mojitos

EISZERKLEINER ideal für Caipirinhas - Mojitos

PICA HIELO ideal para caipiriñas - mojitos

ЛЕДОКОЛЫ идеальны для коктейлей кайпиринья - мохито



ROGM 150 W - 230V 1PH bicchiere inox | stainless steel container | verre en inox
Becher aus Inox-Stahl | vaso de acero inoxidable | стакан из нержавеющей стали

560,00

TRL

TRITAGHIACCIO
ICE MINCER

BROYEUR À GLACE

EISZERKLEINER

PICADORA DE HIELO

МАШИНА ДЛЯ ДРОБЛЕНИЯ ЛЬДА



TRL 350 W - 230V 1PH

800,00

GP

GRUPPI MULTIPLI A MOTORI INDIPENDENTI
MULTIPLE UNITS WITH INDEPENDENT MOTORS

GROUPES MULTIPLES À MOTEURS INDÉPENDANTS

MEHRZWECKEINHEITEN MIT UNABHÄNGIGEN MOTOREN

GRUPOS MÚLTIPLES CON MOTORES INDEPENDIENTES

НЕСКОЛЬКО УЗЛОВ С НЕЗАВИСИМЫМИ ДВИГАТЕЛЯМИ



GP2SF 500 W - 230V 1PH spremiagrumi + frullatore | Lemon squeezer + blender | presse-agrumes+mixeur
Zitruspresse + Mixer | exprimidor + licuadora | Соковыжималка + блендер

840,00

GP2FR 500 W - 230V 1PH frullatore + rompighiaccio | Blender + ic crusher | mixeur + brise-glace
Mixer + Eiszerkleinerer | licuadora + picadora de hielo | Блендер + ледокол

870,00

GP3SFF 620 W - 230V 1PH spremiagrumi + frullatore + frappè | Lemon squeezer+blender+milk shake
presse-agrumes+mixeur+frappè | Zitruspresse + Mixer + Frappézubereiter
exprimidor + licuadora+granizados
Соковыжималка + блендер + машина для приготовления молочных коктейлей

990,00

TOP TOSTIERE
TOASTER

TOASTEURS
TOASTER
TOSTADORAS
ТОСТЕРЫ



TOP/6D

TOP3D	2200 W - 230V 1PH	3 pinze 3 pincers 3 pinces 3 Zangen 3 pinzas 3 зажима	215,00
TOP6D	3300 W - 230V 1PH	6 pinze 6 pincers 6 pinces 6 Zangen 6 pinzas 6 зажимов	315,00

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Griglia Grill Grille Rost Parrilla Решётка	28,00
--	--------------

TOC TOSTAPANE CONTINUO CON VARIATORE
TOASTERS WITH SPEED REGULATOR

TOASTEURS AVEC VARIATEUR DE VITESSE
TOASTER MIT GESCHWINDIGKEITSUMFORMER
TOSTADORA CONTINUA CON VARIADOR
ТОСТЕР ДЛЯ ХЛЕБА НЕПРЕРЫВНЫЙ С ВАРИАТОРОМ



TOC	3000 W - 230V 1PH	1.600,00
TOCS	2500 W - 230V 1PH	1.325,00

PE **PIASTRE COTTURA IN GHISA**
CONTACT GRILLS WITH CAST IRON PLATES
PLAQUES DE CUISSON EN FONTE
KOCHPLATTE AUS GUSSEISEN
PLACAS DE COCCIÓN DE FUNDICIÓN
ЧУГУННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ



PE50RN

PE25RN	1700 W - 230V 1PH	singola - superficie inf. rigata single - grooved bottom simple - surface inférieure rainurée Einzel - Untere Fläche gerillt individual - superficie inf. rayada Одиночная - нижняя поверхность рифлёная	495,00
PE25LN	1700 W - 230V 1PH	singola - superficie inf. liscia single - smooth bottom simple - surface inférieure lisse Einzel - Untere Fläche glatt individual - superficie inf. lisa Одиночная - нижняя поверхность гладкая	495,00
PE35RN	2500 W - 230V 1PH	media - superficie inf. rigata medium - grooved bottom moyenne - surface inférieure rainurée Mittel - Untere Fläche gerillt media - superficie inf. rayada Средняя - нижняя поверхность рифлёная	550,00
PE35LN	2500 W - 230V 1PH	media - superficie inf. liscia medium - smooth bottom moyenne - surface inférieure lisse Mittel - Untere Fläche glatt media - superficie inf. lisa Средняя - нижняя поверхность гладкая	550,00
PE50RN	3400 W - 230V 1PH - 230/400V 3PH	doppia - superficie inf. rigata double - grooved bottom double - surface inférieure rainurée Doppelt - Untere Fläche gerillt doble - superficie inf. rayada Двойная - нижняя поверхность рифлёная	790,00
PE50LN	3400 W - 230V 1PH - 230/400V 3PH	doppia - superficie inf. liscia double - smooth bottom double - surface inférieure lisse Doppelt - Untere Fläche glatt doble - superficie inf. lisa Двойная - нижняя поверхность гладкая	790,00
PE50MN	3400 W - 230V 1PH - 230/400V 3PH	doppia - superficie inf. mista double - mixed bottom double - surface inférieure mixte Doppelt - Untere Fläche gemischt doble - superficie inf. mixta Двойная - нижняя поверхность комбинированная	790,00

LA SUPERFICIE DI COTTURA SUPERIORE È SEMPRE RIGATA | THE TOP IS ALWAYS GROOVED
LA SURFACE DE CUISSON SUPÉRIEURE EST TOUJOURS RAINURÉE | DIE OBERE KOCHFLÄCHE IST IMMER GERILLT
LA SUPERFICIE DE COCCIÓN SUPERIOR SIEMPRE ES RAYADA | ВЕРХНЯЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ВСЕГДА РИФЛЁНАЯ

NORME CE
CE VERSION
NORMES CE
EG-NORMEN
NORMAS CE
СТАНДАРТА ЕС

€ EURO



PV

PIASTRE COTTURA IN VETROCERAMICA sistema di riscaldamento a raggi infrarossi
CONTACT GRILLS WITH GLASS-CERAMIC PLATES infrared heating system
PLAQUES DE CUISSON EN VERRE-CÉRAMIQUE système de chauffage infrarouge
KOCHPLATTE AUS GLAS-KERAMIK Infrarot-Heizung
PLACAS DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA sistema de calentamiento con rayos infrarrojos
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ система разогрева инфракрасными лучами

PV27LL	1700 W - 230V 1PH	singola - superficie sup. liscia single - smooth top simple - surface supérieure lisse Einzeln - Obere Fläche glatt individual - superficie sup. lisa Одночная - верхняя поверхность гладкая	780,00
PV27LR	1700 W - 230V 1PH	singola - superficie sup. rigata single - grooved top simple - surface supérieure rainurée Einzeln - Obere Fläche gerillt individual - superficie sup. rayada Одночная - верхняя поверхность рифлёная	780,00
PV40LL	2000 W - 230V 1PH	media - superficie sup. liscia medium - smooth top moyenne - surface supérieure lisse Mittel - Obere Fläche glatt media - superficie sup. lisa Средняя - верхняя поверхность гладкая	880,00
PV40LR	2000 W - 230V 1PH	media - superficie sup. rigata medium - grooved top moyenne - surface supérieure rainurée Mittel - Obere Fläche gerillt media - superficie sup. rayada Средняя - верхняя поверхность рифлёная	880,00
PV55LL	3400 W - 230V 1PH - 230/400V 3PH	doppia - superficie sup. liscia double - smooth top double - surface supérieure lisse Doppelt - Obere Fläche glatt doble - superficie sup. lisa Двойная - верхняя поверхность гладкая	1.230,00
PV55LR	3400 W - 230V 1PH - 230/400V 3PH	doppia - superficie sup. rigata double - grooved top double - surface supérieure rainurée Doppelt - Obere Fläche gerillt doble - superficie sup. rayada Двойная - верхняя поверхность рифлёная	1.230,00

**LA SUPERFICIE DI COTTURA INFERIORE È SEMPRE LISCIA | THE BOTTOM IS ALWAYS SMOOTH
 LA SURFACE DE CUISSON INFÉRIEURE EST TOUJOURS LISSE | DIE UNTERE KOCHFLÄCHE IST IMMER GLATT
 LA SUPERFICIE DE COCCIÓN SUPERIOR SIEMPRE ES LISA | НИЖНЯЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ВСЕГДА ГЛАДКАЯ**

PGEL PRESSAGELATO PRESS FOR SPAGHETTI ICE

PRESSE POUR SPAGHETTI DE GLACE
EIS SPAGHETTI PRESSE
PRENSADOR DE HELADOS
ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО



PGEL	pressa manuale per spaghetti di gelato Manual press for ice cream spaghetti Presse manuelle pour la glace spaghettis Manuelle Presse für Spaghetti aus Speiseeis Prensa manual para helado de espaguetis Ручной пресс для мороженого типа "спагетти"	410,00
-------------	--	---------------

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Bicchieri per asparagi Asparagus cup Verre pour les asperges Becher für Spargel Vaso para espárragos Stakan для "спаржи"	55,00
Bicchieri per tagliatelle Tagliatelle cup Verre pour les tagliatelles Becher für Nudeln Vaso para tagliatelle Stakan для "тальятелле"	55,00

CRP-N CREPIERE ELETTRICHE ELECTRIC CRÈPE MAKERS

CRÉPIÈRE ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE CRÉPIÈRE
MÁQUINAS PARA CREPES ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ БЛИННИЦЫ



CRPN	2400 W - 230V 1PH	singola single simple Einzel individual Одиночная: Ø 350 mm	490,00
CRP2N	4800 W - 400V 3PH	doppia double double Doppelt doble Двойная: Ø 350 mm	860,00
CRP4	2750 W - 230V 1PH	singola single simple Einzel individual Одиночная: Ø 400 mm	580,00
CRP42	5500 W - 400V 3PH	doppia double double Doppelt doble Двойная: Ø 400 mm	980,00

CRG CREPIERE A GAS predisposta GPL (kit per metano incluso) GAS CRÈPE MAKERS equipped for LPG (methane kit included)

CRÉPIÈRES À GAZ équipées pour GPL (methane kit compris)
GAS CRÊPESPLATTE ausgestattet für Flüssiggas (Erdgas kit inbegriffen)
MÁQUINA PARA CREPES DE GAS preparada para GLP (kit para gas natural incluido)
ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ, подготовленные для использования метана (набор для метана прилагается)



CR400G1	3600 W	singola single simple Einzel individual Одиночная: Ø 400 mm	795,00
CR400G2	7200 W	doppia double double Doppelt doble Двойная: Ø 400 mm	1.340,00

WD/RW

HOT DOG
ХОТ ДОГ



WD3	1100 W - 230V 1PH		400,00
RW8	1800 W - 230V 1PH		915,00

SUPPLEMENTO PER MOTORI A VOLTAGGIO SPECIALE SU TUTTE LE MACCHINE
PRICE SUPPLEMENT FOR SPECIAL MOTOR VOLTAGES ON ALL MACHINES
SUPPLÉMENT DE PRIX POUR MOTEURS À TENSION SPECIALL SUR TOUTES LES MACHINES
AUFPREIS FÜR SPEZIALSPANNUNGSMOTOREN AUF ALLEN MASCHINEN
SUPLEMENTO PARA MOTORES CON VOLTAJE ESPECIAL EN TODAS LAS MÁQUINAS
НАДБАВКА ДЛЯ ДВИГАТЕЛЕЙ ОСОБОГО НАПРЯЖЕНИЯ НА ВСЕХ МАШИНАХ

50,00

 <p>CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • MOD089V05 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2017
 <p>GENERAL CONDITIONS OF SALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 anycase 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) • MOD089V05 - PRINTING COMPLETED IN SEPTEMBER 2017
 <p>CONDITIONS GENERALES DE VENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • ECHÉANCE 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 • DELAI 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: a 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 a 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) • MOD089V05 - ACHEVÉ D'IMPRIMER EN SEPTEMBRE 2017
 <p>ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Garantiezeit, 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) • MOD089V05 - FERTIG GEDRUCKT IM SEPTEMBER 2017



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.
- **APLAZAMIENTO 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 periodo 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)**
- MOD089V05 - ACABADO DE IMPRIMIR EN SEPTIEMBRE DE 2017



CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

- **CUSTO DA EMBALAGEM:** incluido 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)**
- MOD089V05 - IMPRESSO EM SETEMBRO 2017



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)**
- MOD089V05 - ОТПЕЧАТАНО В СЕНТЯБРЕ 2017



طورش عيبل اقماعلا

- **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 التزويد 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:** يتحمل البائع طوال فترة الضمان البالغة عام واحد. تلتزم فيمار (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 فيمار (شركة مساهمة) Fimar spa أية تكلفة مباشرة أو غير مباشرة يتكبدها البائع مقابل إدارته للضمان.
- **التسليم في أرض المصنع:** تسافر البضاعة على مسئولية وخطر طالبيها، لذلك لا نتحمل أية مسئولية عن الأضرار التي تصيب البضاعة أثناء النقل. أية شكاوى أو اعتراض يجب تقديمها عند استلام البضاعة وبموجب القوانين.
- **الضمان:** 12 شهر.
- **القائمة:** تلحق 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)**

هنا MOD089V05 عابظلا يف ربهمتبس 2017

fimar
group



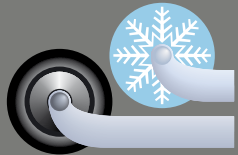
fimar[®]

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[®]

