



2017

# Un'azienda al servizio della ristorazione collettiva

Nella Valle del Gusto italiana, a Parma, nasceva oltre trent'anni fa l'azienda leader nella distribuzione di forniture per la ristorazione. Dai piccoli rivenditori ai grossisti, dalle strutture alberghiere ai catering, in tutta Italia e oltre i confini: ecco come Karel Srl si è imposta sul mercato. Una rete di vendita sempre più ampia e sicura, oggi la ristorazione collettiva può essere soddisfatta in ogni sua esigenza scegliendo tra la vasta gamma di articoli della commercializzazione Karel Srl. Nessun dettaglio è lasciato al caso.

Non siete ancora convinti? Basta un clic, entrate nel mondo Karel!

[www.karelsrl.it](http://www.karelsrl.it)



GASTRONORM	08
GELATERIA ICE-CREAM	28
PENTOLAME UTENSILERIA COLTELLERIA COOKWARE TOOLS CUTLERY	36
ACCESSORI CUCINA KITCHEN ACCESSORIES	76
COTTURA PREPARAZIONE DINAMICA COOKING PREPARATION DYNAMIC	88
MOVIMENTAZIONE HANDLINGS	130
TAVOLA BUFFET BAR TABLE BUFFET BAR	140
VEICOLAZIONE E SCALDAMIVANDE CATERING SYSTEM AND FOOD WARMERS	196
STOCCAGGIO STORAGE	212
PASTICCERIA PASTRY	226
STRUMENTI DI MISURAZIONE MEASURING INSTRUMENTS	248
CESTELLI RACKS	260
PULIZIA IGIENE SICUREZZA CLEANING HYGIENE SAFETY TOOLS	270





# GASTRONORM

**bacinelle gastronorm inox** 8/9  
*gastronorm stainless steel pans*

**bacinelle gastronorm forate inox** 10  
*gastronorm stainless steel perforated pan*

**coperchi gastronorm inox** 11  
*gastronorm stainless steel lid*

**teglie gastronorm inox** 12  
*gastronorm stainless steel pans*

**teglie smaltate** 13  
*baking pans*

**teglie alluminio gastronorm** 14  
*gastronorm aluminium pans*

**teglie alluminio pasticceria panificazione** 15  
*aluminium bakery and pastry pans*

**teglie alluminio** 16  
*aluminium pans*

**griglie** 17  
*grids*

**bacinelle gastronorm polipropilene** 18  
*gastronorm polypropylene*

**bacinelle gastronorm polipropilene IML** 19  
*gastronorm polypropylene IML*

**bacinelle gastronorm policarbonato** 20  
*gastronorm polycarbonate*

**bacinelle gastronorm policarbonato TRITAN** 21/22  
*gastronorm polycarbonate TRITAN*

**bacinelle gastronorm sottovuoto inox** 23  
*gastronorm stainless steel vacuum pans*

**bacinelle gastronorm inox con fondo diffusore per induzione** 23  
*sandwich bottom gastronorm stainless steel pan*

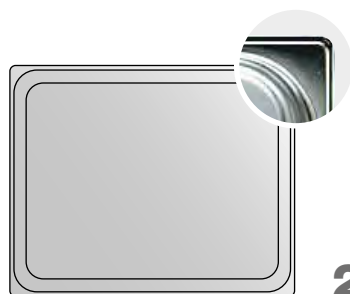
**gastronorm porcellana** 24  
*gastronorm porcelain*

**vasche inox** 24  
*sinks*

# Bacinelle gastronorm inox

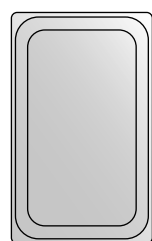
## Stainless steel gastronorm food containers

Acciaio inox AISI 304 18/10. Sovrapponibili.  
Stainless steel AISI 304 18/10. Stackable.



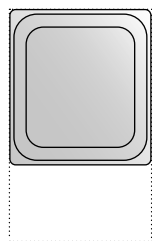
**2/1GN** - 650x530 mm

cod.	mm h.	l
BA21020	20	
BA21040	40	10,2
BA21065	65	18,8
BA21100	100	28,9
BA21150	150	43,1
BA21200	200	58,4



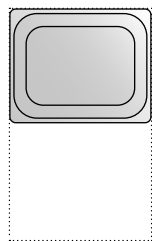
**1/1GN** - 530x325 mm

BA11020	20	
BA11040	40	5,1
BA11065	65	9,2
BA11100	100	14,2
BA11150	150	21,3
BA11200	200	28,4



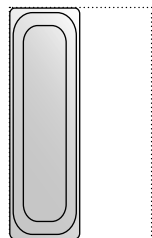
**2/3GN** - 353x325 mm

BA23020	20	
BA23040	40	3,1
BA23065	65	5,6
BA23100	100	9,1
BA23150	150	13,2
BA23200	200	18,3



**1/2GN** - 325x265 mm

BA12020	20	
BA12040	40	2,0
BA12065	65	4,1
BA12100	100	6,6
BA12150	150	9,7
BA12200	200	12,7

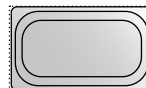


**2/4GN** - 530x162 mm

BA24020	20	
BA24040	40	
BA24065	65	3,8
BA24100	100	6,0
BA24150	150	9,0

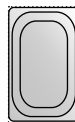
cod.	mm h.	l
BA13020	20	
BA13040	40	1,5
BA13065	65	2,5
BA13100	100	4,1
BA13150	150	5,8
BA13200	200	7,9

**1/3GN** - 325x175 mm



BA14020	20	
BA14040	40	
BA14065	65	1,8
BA14100	100	2,8
BA14150	150	4,1
BA14200	200	5,6

**1/4GN** - 265x162 mm



BA28065	65	1,5
BA28100	100	2,8
BA28150	150	4,3

**2/8GN** - 325x132 mm



BA16040	40	0,6
BA16065	65	1,0
BA16100	100	1,6
BA16150	150	2,4
BA16200	200	3,5

**1/6GN** - 176x162 mm



BA19065	65	0,6
BA19100	100	1,0

**1/9GN** - 176x108 mm



Maniglie rientranti e verticali disponibili su richiesta: contattare il nostro ufficio commerciale.

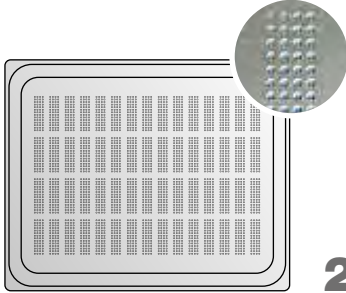
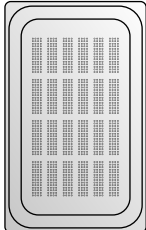
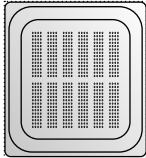
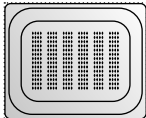
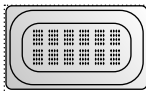
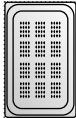
*Dropping and vertical handles, available upon request.*

# Bacinelle forate gastronorm inox

## Stainless steel gastronorm perforated food containers

Acciaio inox AISI 304 18/10. Sovrapponibili. Foratura fondo per le altezze 20, 40 e 65 mm.\* foratura lati e fondo per le altezze 100, 150 e 200 mm. Maniglie disponibili su richiesta: contattare il nostro ufficio commerciale.

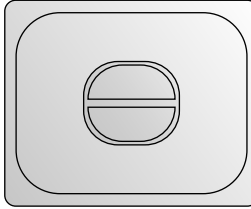
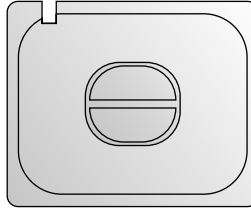
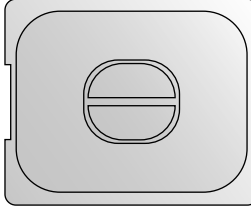
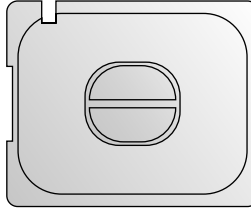
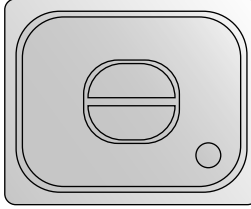
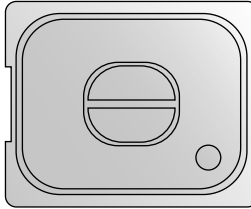
Stainless steel AISI 304 18/10. Stackable. Perforation on the bottom for GN 20-40-65\* mm depth. Perforation on sides and bottom for GN 100-150-200 mm depth. Handles available upon request.

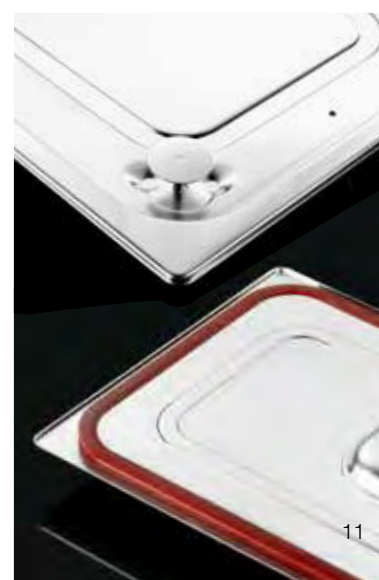
	cod.	mm h.	l
 <p><b>2/1GN</b> - 650x530 mm</p>	BF2102000	20	
	BF2104000	40	10,2
	BF2106500	65	18,8
	BF2110000	100	28,9
	BF2115000	150	43,1
	BF2120000	200	58,4
 <p><b>1/1GN</b> - 530x325 mm</p>	BF1102000	20	
	BF1104000	40	5,1
	BF1106500	65	9,2
	BF1106500L*	65	9,2
	BF1110000	100	14,2
	BF1115000	150	21,3
	BF1120000	200	28,4
 <p><b>2/3GN</b> - 353x325 mm</p>	BF2302000	20	
	BF2304000	40	3,1
	BF2306500	65	5,6
	BF2310000	100	9,1
	BF2315000	150	13,2
	BF2320000	200	18,3
 <p><b>1/2GN</b> - 325x265 mm</p>	BF1202000	20	
	BF1204000	40	2,0
	BF1206500	65	4,1
	BF1210000	100	6,6
	BF1215000	150	9,7
	BF1220000	200	12,7
 <p><b>1/3GN</b> - 325x175 mm</p>	BF1306500	65	1,8
	BF1310000	100	2,8
	BF1315000	150	4,1
	BF1320000	200	5,6
 <p><b>1/4GN</b> - 265x162 mm</p>	BF1406500	65	1,8
	BF1410000	100	2,8
	BF1415000	150	4,1
	BF1420000	200	5,6



# Coperchi gastronorm - Gastronorm lids

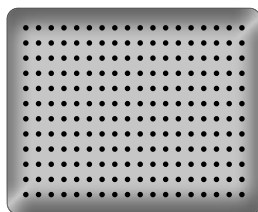
Acciaio inox AISI 304 18/10. - Stainless steel AISI 304 18/10.

cod.	GN dim.		
CO11000	1/1	<p><b>coperchio normale</b>                      perfettamente piano per una sicura                      sovrapposibilità                      incavo di presa, comodo e di facile pulizia.</p> <p><i>standard lid</i>                      perfectly flat for a safe stackability                      grip notch, easy to clean.</p>	
CO12000	1/2		
CO13000	1/3		
CO14000	1/4		
CO16000	1/6		
CO19000	1/9		
CO23000	2/3		
CO24000	2/4		
CO28000	2/8		
CO11SME	1/1	<p><b>coperchio con spacco mestolo</b>                      per mestoli o altri utensili.</p> <p><i>lid with splits</i>                      for spoon or others utensils.</p>	
CO12SME	1/2		
CO13SME	1/3		
CO14SME	1/4		
CO16SME	1/6		
CO23SME	2/3		
CO24SME	2/4		
CO28SME	2/8		
CO11SMA	1/1	<p><b>coperchio con spacchi maniglie</b>                      per bacinelle con maniglie verticali e rientranti                      a caduta.</p> <p><i>lid with splits for handles</i>                      for pans with vertical or dropping handles.</p>	
CO12SMA	1/2		
CO13SMA	1/3		
CO14SMA	1/4		
CO16SMA	1/6		
CO23SMA	2/3		
CO24SMA	2/4		
CO28SMA	2/8		
CO11SMM	1/1	<p><b>coperchio con spacchi maniglie e                      spacco mestolo</b>  <i>lid with splits for handles and spoon</i></p>	
CO12SMM	1/2		
CO13SMM	1/3		
CO14SMM	1/4		
CO16SMM	1/6		
CO23SMM	2/3		
CO24SMM	2/4		
CO28SMM	2/8		
CT11000	1/1	<p><b>coperchio a tenuta</b>                      con guarnizione in silicone per bacinelle normali.</p> <p><i>lid with gasket</i>                      with silicone gasket for food containers.</p>	
CT12000	1/2		
CT13000	1/3		
CT14000	1/4		
CT16000	1/6		
CT23000	2/3		
CT11SMA	1/1	<p><b>coperchio a tenuta con                      spacchi maniglie</b>                      con guarnizione in silicone per bacinelle                      con maniglie.</p> <p><i>lid with gasket with splits for                      handles</i>                      with silicone gasket for food containers                      with handles.</p>	
CT12SMA	1/2		
CT13SMA	1/3		
CT14SMA	1/4		
CT16SMA	1/6		
CT23SMA	2/3		



# Accessori Gastronorm

## Gastronorm accessories



### falsi fondi forati

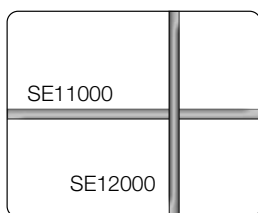
Particolarmente robusti, favoriscono lo sgocciolamento dei cibi salvaguardandone la fragranza nel rispetto della massima igiene.

### drainer plates

Particularly strong, they promote food drainages keeping freshness and flavour in full respect of all the hygiene requirements.

cod. GN dim. mm dim.

FF11000	1/1	
FF12000	1/2	
FF13000	1/3	
FF21000	2/1	
FF23000	2/3	



### separatori

Permettono di realizzare qualsiasi composizione dei contenitori serie gastronorm.

### adapter bars

They let you make any possible combination with all the various models of gastronorm.

SE11000	1/1	530
SE12000	1/2	325

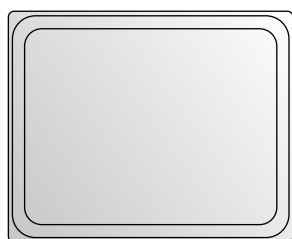


## Teglie gastronorm inox - Stainless steel gastronorm pans

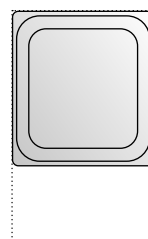
Acciaio inox AISI 304 18/10 - Stainless steel AISI 304 18/10

cod. mm h.

Ti21020	20
Ti21040	40
Ti21065	65



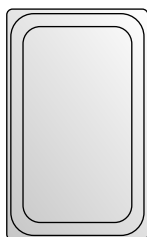
**2/1GN** - 650x530 mm



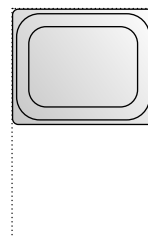
**2/3GN** - 353x325 mm

cod. mm h.

Ti23020	20
Ti23040	40
Ti23065	65



**1/1GN** - 530x325 mm



**1/2GN** - 325x265 mm

Ti11020	20
Ti11040	40
Ti11065	65

Ti12020	20
Ti12040	40
Ti12065	65

# Teglie gastronorm smaltate

## Gastronorm baking pans

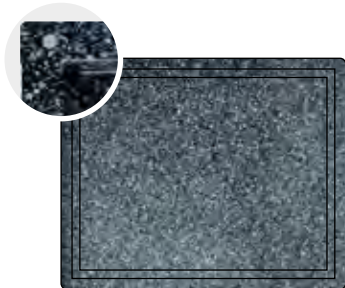
Teglia piegata in acciaio inox AISI 304 18/10 smaltata, la finitura granito permette una più facile pulizia della teglia. Resistenti ad altissime temperature queste teglie sono l'ideale per tutti quei tipi di cottura in cui sono necessari tempi lunghi e temperature elevate.

*Baking sheet folded stainless steel AISI 304 18/10 glazed, the granite finish allows easy cleaning of the pan. Resistant to high temperatures these trays are ideal for all those types of cooking that requires long lead times and high temperatures.*



cod. mm h.

### TP teglia piegata - TP bent pan



**2/1GN** - 650x530 mm



**2/3GN** - 353x325 mm

cod. mm h.

TP21020 20  
TP21040 40  
TP21065 65

TP23020 20  
TP23040 40  
TP23065 65

TP11020 20  
TP11040 40  
TP11065 65



**1/1GN** - 530x325 mm

TP604020 20

**600x400x20 mm**

### TS teglia stampata - TS moulded pan



**1/1GN** - 530x325 mm

TS11020 20  
TS11040 40  
TS11065 65





## Teglie gastronorm alluminio

### Aluminium gastronorm baking pans

Realizzate per soddisfare la crescente richiesta circa l'utilizzo di teglie gastronorm per quelle cotture per le quali si rende necessaria una perfetta conduzione termica. La lega utilizzata è la 3003, che oltre essere ottima conduttrice di calore resiste ad alte temperature senza deformarsi.

Realized to satisfy the increasing market demand of gastronorm baking pans realized for a special cooking, requiring a perfect isothermal conduction. The applied materia Alloy 3003, has strong isothermal features and it withstands hight temperatures without any alteration of the original shape.

cod.	mm h.
TAL11020	20
TAL11040	40
TAL11065	65



**1/1GN** - 530x325 mm



**1/1GN** - 530x325 mm

cod.	mm h.
TAL11020F	20



### teglie bordo piano in alluminio antiaderente

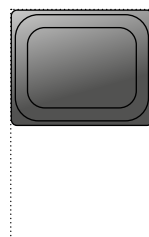
#### aluminium baking pans with non-stick coating

Spessore 1,5 mm. Rivestimento antiaderente rinforzato triplo strato marmorizzato. Thickness 1.5 mm. Non-stick marbled coating, triple layer reinforced.

cod.	mm h.
TAS11020	20
TAS11040	40
TAS11065	65



**1/1GN** - 530x325 mm  
con antiaderente - silverstone



**1/2GN** - 325x265 mm

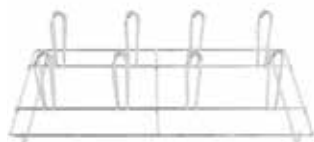
cod.	mm h.
TAS12020	20
TAS12040	40
TAS12065	65

cod.	mm h.
TAS23020	20
TAS23040	40
TAS23065	65



**2/3GN** - 353x325 mm

cod.
GR11P8



**1/1GN** - 530x325 mm

### griglie porta polli 8 posizioni acciaio inox

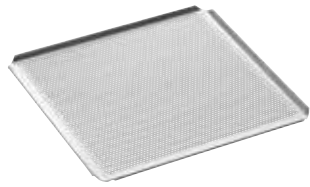
#### stainless steel 8 position chicken grid

# Teglie alluminio per pasticceria, pizzeria e panificazione

*Bakery, pastry and pizzeria aluminium pans*



cod.	mm dim.		
TREPL	600x400xh20	<b>teglia rettangolare in lamiera alluminata</b> <b>rectangular alumised sheet baking pan</b> 4 bordi con spigoli saldati e bordo con risvolto antitaglio. Ideale per pizza e focaccia. <i>4 rimmed pan with moduled anticutting edges.</i> <i>Good for pizza and focaccia.</i>	
TREPL40	600x400xh40		
TREPLT	600x400xh20	<b>teglia teflonata - tefloned pan</b> praticità d'uso e facile pulizia <i>practical use and easy cleaning</i>	
TREPLU	600x400xh40		
TREPAS	660x460xh20	<b>teglia lamiera alluminata bluita</b> <b>alumised bluita sheet pan</b> ottima per cottura e colorazione del prodotto <i>good for cooking and crispy products</i>	
TREPLB	600x400xh20		
TREPL28	Ø280 h20	<b>teglia rotonda in lamiera alluminata 8/10</b> <b>alumised sheetsteel 8/10 round baking pan</b>	
TREPL32	Ø320 h20		
TALF6040	600x400xh20	<b>teglia alluminio microforata</b> <b>round baking pan</b> ottima per completamento cottura di prodotti surgelati e precotti <i>good for completion of frozen and pre-cooked product</i>	
TREPA	600x400xh20	<b>teglia rettangolare in alluminio</b> <b>rectangular aluminium baking pan</b> spessore 12/10 - 12/10 thickness 4 bordi con spigoli saldati e bordo con risvolto antitaglio. Ideale per la pasticceria. <i>4 rimmed pan with moduled anticutting edges.</i> <i>Ideal for pastry.</i>	
TREPAN	600x400xh40		
TROPA 28	Ø280 h30	<b>teglia rotonda in alluminio</b> <b>round baking pan - aluminium</b> spessore 12/10 - 12/10 thickness	
TROPA 32	Ø320 h30		
TROPA 50	Ø500 h60		
TREPAB5	5 canali 60x40	<b>teglia baguette</b> <b>baguette pan</b>	
TREPAB4	4 canali 53x32		



**teglia 2/3 forata alluminio**  
*perforated tray 2/3 aluminium*

fori Ø 3 mm con 4 bordi inclinati, spessore 1,5 mm  
*Ø 3 mm holes with 4 inclined edge, 1,5 mm thick*

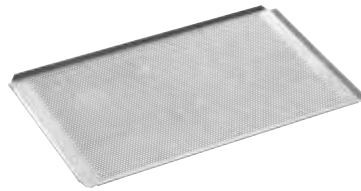
cod.

mm  
dim.

100414

354x325

**2/3GN** - 353x325 mm - kg 0,36



**teglia 1/1 forata alluminio**  
*perforated tray 1/1 aluminium*

fori Ø 3 mm con 4 bordi inclinati, spessore 1,5 mm  
*Ø 3 mm holes with 4 inclined edge, 1,5 mm thick*

100403

530x325

**1/1GN** - 530x325 mm - kg 0,54



**teglia 1/1 forata inox per frittura**  
*gastronorm 1/1 fried pan*

TFR11

530x325

**1/1GN** - 530x325 mm



**teglia alluminio per frittatine Ø12 cm**  
*aluminium omelet baking pans Ø 12 cm*

TF11020

530x325

**1/1GN** - 530x325 mm



**teglia alluminio per frittatine Ø12 cm**  
*aluminium omelet baking pans Ø 12 cm*

TF21020

650x530

**2/1GN** - 650x530 mm



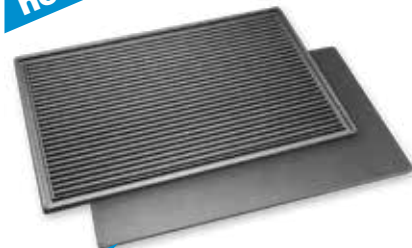
**silverstone per griglia**  
*silverstone aluminium pan for grill*

TSGR11

530x325

**1/1GN** - 530x325 mm

Realizzata in lega di alluminio pressofuso garantisce una perfetta ed uniforme distribuzione del calore.  
*Made of pressed aluminum ensures perfect and uniform heat distribution.*



**teglia griglia doppio uso rigata/liscia in alluminio antiaderente "double face"**  
*grill pan double use grooved/smooth aluminium non stick "double face"*

GRLR11

530x325

La parte alta presenta rigature in rilievo per grigliare bistecche, verdure e pesce. Il retro, essendo liscio, permette un appoggio ed una trasmissione termica ottimale per pizze surgelate o fresche.  
*The top presents stripes in relief for grilling steaks, vegetables and fish. The back, being smooth, allows a support and an optimal heat transfer to fresh or frozen pizzas.*



**griglia in lega All 3003 antiaderente per grigliare**  
*non stick All 3003 grid for grill*

GR11ALL

530x325

# Griglie gastronom acciaio inox AISI 304 per forno

## Gastronorm S/S AISI 304 oven grids

Griglie ripiano per forni industriali in acciaio inox 304 brillantato.  
Misure standard gastronorm 2/3-1/1-2/1 o 600x400.

*Rack shelves for industrial ovens polished stainless steel 304.  
Available in standard gastronorm measures 2/3, - 1/1 - 2/1 or 600 x 400.*



cod.

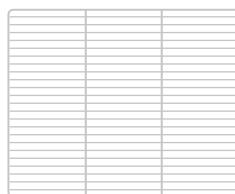
cod.

600x400 mm  
kg 1,3



struttura Ø 7 mm; 16 fili Ø 4 mm; 1 traversa Ø 7 mm  
structure Ø 7 mm; 16 wires Ø 4 mm; 1 bar Ø 7 mm

GR6040AI

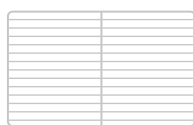


**2/1GN** - 650x530 mm  
kg 2,13

struttura Ø 7 mm; 22 fili Ø 4 mm; 2 traverse Ø 7 mm  
structure Ø 7 mm; 22 wires Ø 4 mm; 2 bars Ø 7 mm

GR21AI

**1/1GN** - 530x325 mm  
kg 1,15



struttura Ø 7 mm; 13 fili Ø 4 mm; 1 traversa Ø 7 mm  
structure Ø 7 mm; 13 wires Ø 4 mm; 1 bar Ø 7 mm

GR11AI



**2/3GN** - 353x325 mm  
kg 0,65

struttura Ø 7 mm; 12 fili Ø 3 mm; 1 traversa Ø 7 mm  
structure Ø 7 mm; 12 wires Ø 3 mm; 1 bar Ø 7 mm

GR23AI

# Griglie rilsan bianco per frigorifero

## White rilsan refrigerator grids

GR6040RI

600x400 mm

GR21RI

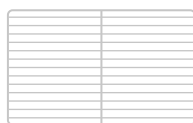
650x530 mm

GR11RI

530x325 mm

GR23RI

353x325 mm



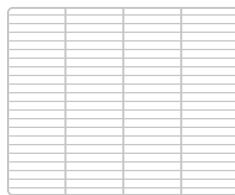
Griglie per frigoriferi industriali in ferro plastificato  
in polietilene. Disponibilità di misure standard  
gastronorm 2/3-1/1-2/1 o 600x400.

*Industrial refrigerator grills plastic coated with ethylene  
resin. Available in standard gastronorm measures  
2/3, - 1/1 - 2/1 or 600 x 400.*

# Griglie leggere acciaio amagnetico AISI 201

## S/S 201 amagnetic light grids

**2/1GN** - 650x530 mm  
kg 1,9



struttura Ø 7 mm; 20 fili Ø 3 mm; 3 traverse Ø 7 mm  
structure Ø 7 mm; 20 wires Ø 3 mm; 3 bars Ø 7 mm

GR21AIL

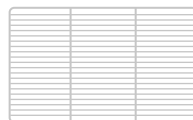


600x400 mm  
kg 0,85

struttura Ø 5 mm; 29 fili Ø 2 mm; 2 traverse Ø 5 mm  
structure Ø 5 mm; 29 wires Ø 2 mm; 2 bars Ø 5 mm

GR6040AIL

**1/1GN** - 530x325 mm  
kg 0,9



struttura Ø 5 mm; 20 fili Ø 2 mm; 2 traverse Ø 5 mm  
structure Ø 5 mm; 20 wires Ø 2 mm; 2 bars Ø 5 mm

GR11VAIL

800x600 mm  
kg 2,53

struttura Ø 6 mm; 30 fili Ø 4 mm; 3 traverse Ø 7 mm  
structure Ø 6 mm; 30 wires Ø 4 mm; 3 bars Ø 7 mm

GR8060AIL

**1/1GN** - 530x325 mm  
kg 0,86



struttura Ø 6 mm; 20 fili Ø 3 mm; 1 traversa Ø 6 mm  
structure Ø 6 mm; 20 wires Ø 3 mm; 1 bar Ø 6 mm

GR11AIL



# Contenitori gastronorm polipropilene

## Gastronorm polypropylene food containers



Grazie alla loro chiusura ermetica, i contenitori in polipropilene, sono la soluzione ideale ed economica per lo stoccaggio dei cibi e la surgelazione. I contenitori ed i relativi coperchi, sono di colore bianco traslucido, lavabili in lavastoviglie, e consentono un utilizzo da -40 °C a +80 °C.

Thanks to the tight sealing, these polypropylene containers are the best solution and even the most economic for food storage and freezing. The complete line of food containers and lids are realized in colour traslucent white, they withstand temperatures from -40 °C to +80 °C. Dishwasher safe.

cod.	mm h.				cod.	mm h.
PP11065	65	<b>1/1GN</b> - 530x325 mm			PP14065	65
PP11100	100				PP14100	100
PP11150	150				PP14150	150
PP11200	200				PP14200	200
PP12065	65	<b>1/2GN</b> - 325x265 mm			PP16065	65
PP12100	100				PP16100	100
PP12150	150				PP16150	150
PP12200	200				PP16200	200
PP13065	65	<b>1/3GN</b> - 325x175 mm			PP19065	65
PP13100	100				PP19100	100
PP13150	150					
PP13200	200					

# Coperchi e accessori polipropilene

## Polypropylene lids and accessories

cod.	GN dim.			cod.	GN dim.
CPP11000	1/1	<b>coperchi - lids</b>		CPP11000C	1/1
CPP12000	1/2			CPP12000C	1/2
CPP13000	1/3			CPP13000C	1/3
CPP14000	1/4			CPP14000C	1/4
CPP16000	1/6			CPP16000C	1/6
CPP19000	1/9			CPP19000C	1/9
				<b>coperchi colorati - colored lids</b>	

cod.	GN dim.		
FFPP11000	1/1	<b>falsi fondi forati</b> <i>drainer plates</i>	
FFPP12000	1/2		
FFPP13000	1/3		
FFPP16000	1/6		





new

# Contenitori polipropilene IML HACCP

## Polypropylene IML HACCP containers

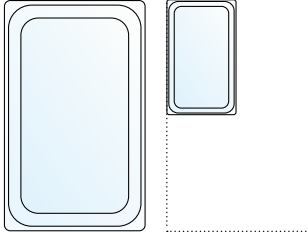
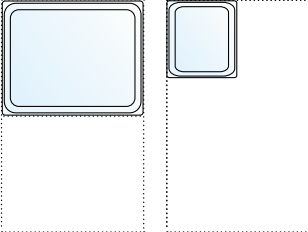
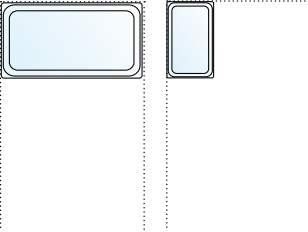
Realizzati con materiali approvati FDA seguendo i requisiti generali stabiliti dal regolamento europeo CE1935/2004 in ottemperanza al regolamento UE 10/2011 e al decreto ministeriale 21/03/73  
Realizzati con etichetta permanente grazie alla tecnologia IML che consente di avere un'etichetta costampata

L'etichetta dei nostri contenitori è la migliore soluzione ai problemi creati dalle tradizionali etichette adesive che tendono a lasciare residui appiccicosi richiedendo poi operazioni di raschiatura  
Per scrivere sull'etichetta viene fornito un pennarello specifico che viene rimosso con il semplice lavaggio in lavastoviglie

Ottima resistenza agli urti a temperatura ambiente  
Sopportano temperature da -40 °C a +80 °C  
Dotati di scala graduata sia secondo sistema metrico che americano

*Made with FDA-approved materials following the general requirements of the Regulation (CE) CE1935/2004 in compliance with the regulation UE 10/2011 and with the DM 21.03.73  
Made with a permanent label thanks to the IML technology that allows a molded label  
The labeling of containers is the best solution for problems arising from the traditional adhesive label that leaves sticky residuals which need constant scraping  
A specific marker for writing on the label is given which can be removed by simply washing in the dishwasher  
Excellent shock resistance at room temperature  
Can withstand temperatures from -40 °C to +80 °C  
Equipped with a graded scale according to both the metric and American systems.*



cod.	mm h.			cod.	mm h.
PPIML11065	65	<b>1/1GN</b> - 530x325 mm		PPIML14065	65
PPIML11100	100			PPIML14100	100
PPIML11150	150			PPIML14150	150
PPIML11200	200			PPIML14200	200
				<b>1/4GN</b> - 265x162 mm	
PPIML12065	65	<b>1/2GN</b> - 325x265 mm		PPIML16065	65
PPIML12100	100			PPIML16100	100
PPIML12150	150			PPIML16150	150
PPIML12200	200			PPIML16200	200
				<b>1/6GN</b> - 176x162 mm	
PPIML13065	65	<b>1/3GN</b> - 325x175 mm		PPIML19065	65
PPIML13100	100			PPIML19100	100
PPIML13150	150				
PPIML13200	200				
				<b>1/9GN</b> - 176x108 mm	



PNIML pennarello - pen

CLPIML clip color





# Bacinelle gastronorm policarbonato

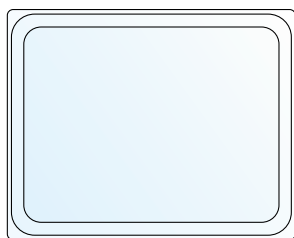
## Gastronorm polycarbonate food containers

Progettata anch'essa nel pieno rispetto delle normative vigenti, mantiene inalterate tutte le caratteristiche costruttive del sistema in acciaio inox con la possibilità di una identificazione immediata del prodotto contenuto. Questi contenitori infatti si prestano particolarmente per tutte quelle operazioni di stoccaggio dove la visione del prodotto, attraverso scale graduate stampate in rilievo, consente un'agevole gestione dell'inventario. Il materiale utilizzato sopporta variazioni di temperatura da -40 °C a +110 °C. È indeformabile, particolarmente robusto e piacevole al tatto. Perfettamente intercambiabile con le bacinelle in acciaio inox.

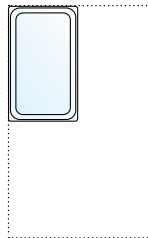
*Completely designed according to the standards of conformity, this line of products has all the same technical and manufacturing features of the stainless steel gastronorm food containers. Furthermore, they allow the immediate identification of the content. The metric graduation moulded on the containers makes the storage easier. They can withstand temperatures from -40 °C to + 110 °C. They are extremely strong, they don't bend or dent. The material applied and the manufacturing make this product easy to handle and nice to touch. Their dimensions and shape are perfectly compatible with the stainless steel food containers.*

cod. mm h. l

cod.	mm h.	l
GP21200	200	58,4



**2/1GN** - 650x530 mm

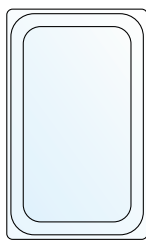


**1/4GN** - 265x162 mm

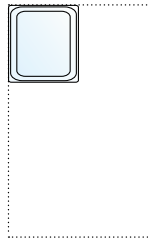
cod. mm h. l

cod.	mm h.	l
GP14065	65	1,8
GP14100	100	2,8
GP14150	150	4,1
GP14200	200	5,6

GP11065	65	9,2
GP11100	100	14,2
GP11150	150	21,3
GP11200	200	28,4



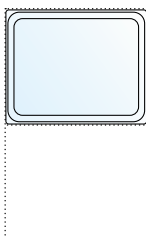
**1/1GN** - 530x325 mm



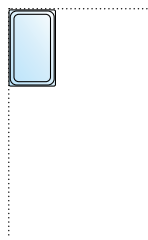
**1/6GN** - 176x162 mm

GP16065	65	1,0
GP16100	100	1,6
GP16150	150	2,4
GP16200	200	3,5

GP12065	65	4,1
GP12100	100	6,6
GP12150	150	9,7
GP12200	200	12,7



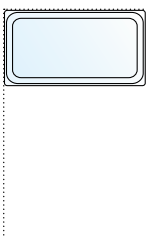
**1/2GN** - 353x265 mm



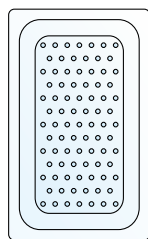
**1/9GN** - 176x108 mm

GP19065	65	0,6
GP19100	100	1

GP13065	65	2,5
GP13100	100	4,1
GP13150	150	5,8
GP13200	200	7,9



**1/3GN** - 325x175 mm



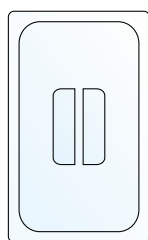
falsi fondi forati - drainer plates

FFP21000	2/1
FFP11000	1/1
FFP12000	1/2
FFP13000	1/3
FFP16000	1/6

## Coperchi in policarbonato

### Polycarbonate lids

cod.	GN dim.
CP21000	2/1
CP11000	1/1
CP12000	1/2
CP13000	1/3
CP14000	1/4
CP16000	1/6
CP19000	1/9



**coperchi presa maniglia**  
*lids with handle*



**coperchio a tenuta**  
*liquid tight lids*

cod.	GN dim.
CPT11000	1/1
CPT12000	1/2
CPT13000	1/3
CPT14000	1/4
CPT16000	1/6
CPT19000	1/9



## Gastronorm Tritan Copoliestere BPA Free new

### Gastronorm Tritan Copolyester BPA Free

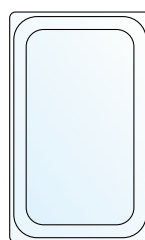
Il Tritan è un copoliestere di nuova generazione della EASTMAN CHEMICAL che come caratteristica principale ha quella di essere esente da Bisfenolo A (BPA-FREE). A oggi è senza dubbio la migliore alternativa al policarbonato. Sopportano temperature da -40°C a +90°C

*The Tritan is new generation copolyester developed by the EASTMAN CHEMICAL company the main feature of which is to be Bisphenol A free (BPA-FREE). As used today, it is without doubt the best alternative to polycarbonate. Can withstand temperatures from -40°C a +90°C*

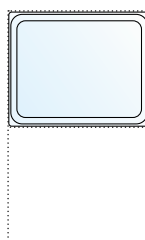
cod.	mm h.	l
TGP21200	200	58,4
TGP11065	65	9,2
TGP11100	100	14,2
TGP11150	150	21,3
TGP11200	200	28,4
TGP12065	65	4,1
TGP12100	100	6,6
TGP12150	150	9,7
TGP12200	200	12,7



**2/1 GN** - 650x530 mm



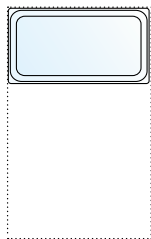
**1/1 GN** - 530x325 mm



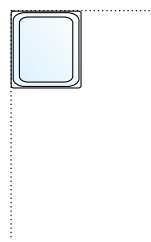
**1/2 GN** - 353x265 mm



cod.	mm h.	l
TGP13065	65	2,5
TGP13100	100	4,1
TGP13150	150	5,8
TGP13200	200	7,9



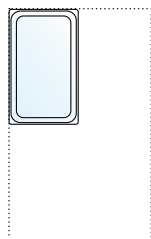
**1/3GN** - 325x175 mm



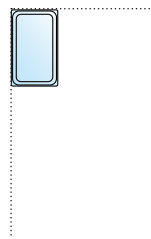
**1/6GN** - 176x162 mm

cod.	mm h.	l
TGP16065	65	1,0
TGP16100	100	1,6
TGP16150	150	2,4
TGP16200	200	3,5

TGP14065	65	1,8
TGP14100	100	2,8
TGP14150	150	4,1
TGP14200	200	5,6



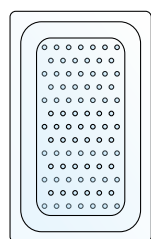
**1/4GN** - 265x162 mm



**1/9GN** - 176x108 mm

TGP19065	65	0,6
TGP19100	100	1,0

TFFP21000	2 / 1
TFFP11000	1 / 1
TFFP12000	1 / 2
TFFP13000	1 / 3
TFFP16000	1 / 6

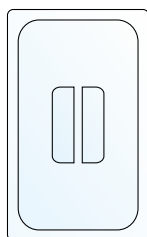


**falsi fondi forati**  
*drainer plates*

## Coperchi gastronorm Tritan Copoliestere BPA Free

*Gastronorm Tritan Copolyester BPA Free lids*

cod.	GN dim.
TCP21000	2/1
TCP11000	1/1
TCP12000	1/2
TCP13000	1/3
TCP14000	1/4
TCP16000	1/6
TCP19000	1/9



**coperchi presa maniglia**  
*lids with handle*



**coperchio a tenuta**  
*liquid tight lids*

cod.	GN dim.
TCPT11000	1/1
TCPT12000	1/2
TCPT13000	1/3
TCPT14000	1/4
TCPT16000	1/6
TCPT19000	1/9

## Bacinelle inox e coperchi a tenuta per sottovuoto

### Stainless steel vacuum pans and lids with gasket

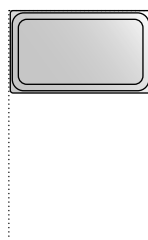
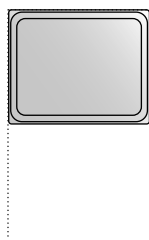
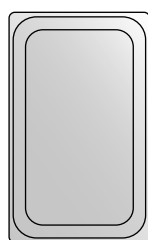
Le bacinelle per la conservazione in sottovuoto sono la soluzione ideale per sughi, legumi, insalate, pesce, piatti cucinati e ogni altro prodotto che finora non poteva essere messo sottovuoto con i normali sacchetti. La particolare conformazione dei bordi e del fondo ed il grande spessore dell'acciaio la rende solida e di grande durata. Il coperchio in policarbonato, grazie alla particolare nervatura, resiste alle pressioni esterne e permette di individuare facilmente il prodotto all'interno. La valvola si rivela semplice e sicura sia nel momento del vuoto sia al momento dell'apertura.

**AVVERTENZE** - Si consiglia l'utilizzo di una pompa con portata massima non superiore ai 12 m<sup>3</sup>.

Vacuum food containers are particularly suitable for the preservation of sauces, vegetables, salads, cooked meals and for any other product which cannot be vacuum preserved in normal sacks. The specific design of the rims and of the bottom, the higher thickness of the stainless steel make these containers extremely strong and resistant. The polycarbonate lid, realized with a special ribbing, withstands external pressures and makes a very easy and prompt identification of the content inside the food container. The valve is extremely easy and safe to handle during both the vacuum and the opening phase.

**WARNINGS** - We recommend the use of a pump with maximum capacity of 12 m<sup>3</sup>.

cod.	mm h.	GN dim.
VAC11100B	100	1/1
VAC11150B	150	1/1
VAC11200B	200	1/1
VAC12100B	100	1/2
VAC12150B	150	1/2
VAC13100B	100	1/3
VAC13150B	150	1/3
VAC11000C		1/1
VAC12000C		1/2
VAC13000C		1/3
VAC11000CI		1/1
VAC12000CI		1/2
VAC11000G		1/1
VAC12000G		1/2
VAC13000G		1/3
VAC-V		



**bacinella acciaio per sottovuoto**  
stainless steel vacuum food container

**coperchio in tritan con guarnizione**  
tritan lid with gasket

**coperchio acciaio con guarnizione vulcanizzata**  
stainless steel vacuum lid with gasket

**guarnizioni - gasket**

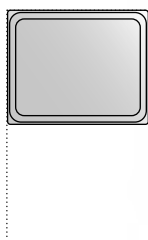
**valvola - valve**



## **new** Bacinelle gastronorm Inox con fondo diffusore per Induzione

### Sandwich bottom Gastronorm stainless steel pan

cod.	mm h.
BAIND12040	40
BAIND12065	65
BAIND12100	100
BAIND12150	150



**1/2GN - 325x265 mm**





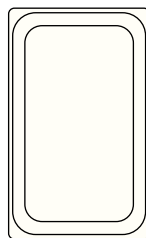
## Teglie gastronorm porcellana

### Gastronorm porcelain baking pans

Porcellana bianca alta resistenza per forno - White porcelain high resistance to oven

cod.

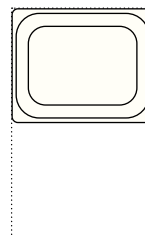
**BP11065**



**1/1GN** - 530x325 mm - h. 65 mm

cod.

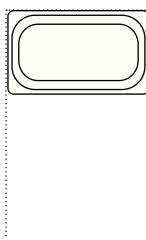
**BP12065**



**1/2GN** - 325x265 mm - h. 65 mm

cod.

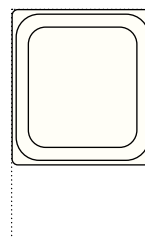
**BP13065**



**1/3GN** - 325x175 mm - h. 65 mm

cod.

**BP23065**



**2/3GN** - 353x325 mm - h. 65 mm

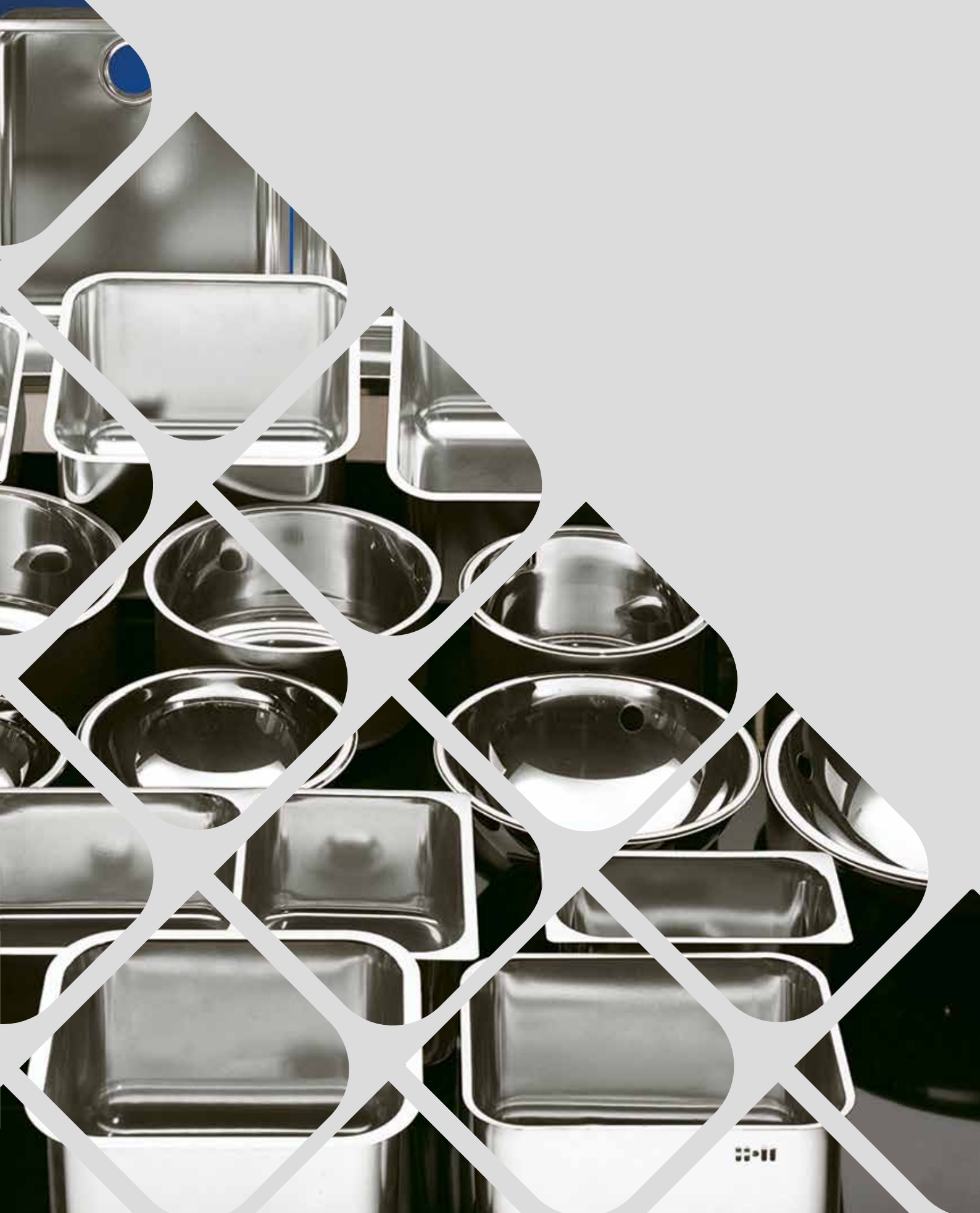
## Vasche da invaso inox - Stainless steel sinks

Consegna 4-5 settimane. Altre dimensioni a richiesta.

Delivery 4-5 weeks. Other dimensions on request.



cod.	mm dim.	cod.	mm dim.
<b>VA605030</b>	600x500x300	<b>VA454525</b>	450x450x250
<b>VA604530</b>	600x450x300	<b>VA404030</b>	400x400x300
<b>VA505030</b>	500x500x300	<b>VA404025</b>	400x400x250
<b>VA505025</b>	500x500x250	<b>VA404020</b>	400x400x200
<b>VA504030</b>	500x400x300	<b>VA344025</b>	340x400x250
<b>VA504025</b>	500x400x250	<b>VA344020</b>	340x400x200
<b>VA504020</b>	500x400x200	<b>VA294020</b>	290x400x200









GELATERIA  
ICE-CREAM

**bacinelle gelateria** 28  
*ice cream stainless steel pans*

**carapine gelateria inox** 28  
*ice cream stainless steel carapina*

**gelateria coperchi** 29  
*ice cream lids polycarbonate pans*

**bacinelle gelateria policarbonato** 29  
*polycarbonate ice cream pans*

**gelateria accessori** 30  
*ice cream accessories*

**contenitori isotermici per gelateria** 31/32  
*ice cream isothermal containers*



## Bacinelle gelateria inox

Stainless steel ice-cream pans



spessore - thickness 0,7 mm

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l
BG180165120	180x165x120	2,5
BG210200150	210x200x150	4,6
BG210200170	210x200x170	5,2
BG210200200	210x200x200	5,8
BG265160150	265x160x150	4,2
BG265160170	265x160x170	4,8
BG330165120	330x165x120	5,0
BG330165150	330x165x150	6,5
BG330165180	330x165x180	7,7
BG360165080	360x165x080	3,0
BG360165120	360x165x120	5,0
BG360165150	360x165x150	6,5
BG360165180	360x165x180	7,7
BG360250080	360x250x080	6,5
BG360250120	360x250x120	8,0
BG360250150	360x250x150	10,8
BG360250180	360x250x180	12,6

## Carapine gelateria new

Ice cream carapinas



cod.	mm spessore thickness	mm altezza height	l	
<b>carapina ø 200 mm</b> <i>carapina ø 200 mm</i>	BG2025	0,8	250	7,3
	BG2025-07	0,7	250	7,3
<b>mezza carapina ø 200 mm</b> <i>half carapina ø 200 mm</i>	BG20125	0,8	125	3,9
<b>supporto minicarapina 360x165 mm</b> <i>support minicarapina 360x165 mm</i>	BGCSUP	1,0		
<b>minicarapina ø 140 mm</b> <i>minicarapina ø 140 mm</i>	BG1415	0,7	150	2,2
<b>coperchio minicarapina</b> <i>lid for minicarapina</i>	B1415C	0,8		
<b>pozzetto per carapina ø 207 mm</b> <i>well for carapina ø 207 mm</i>	BGP0Z500	1,0	500	
	BGPOZ265	0,8	265	
<b>anello per pozzetto</b> <i>ring for well</i>	BGPOZA	0,7	75	
<b>coperchio per pozzetto</b> <i>lid for well</i>	BGPOZC		Doppio corpo	
<b>carapina ø 200 mm per antirotazione</b> <i>carapina ø 200 mm for anti-rotation</i>	BG2025A	0,8	250	7,3
<b>pozzetto per carapina antirotazione</b> <i>well for carapina anti-rotation</i>	BGP0Z500A	1,0	500	

# Coperchi - Lids

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
GECPX3616	360x165
GECPX3316	330x165
GECPX2120	210x200
GECPX2616	265x160
GEMUF3625	360x250



**coperchio policarbonato gelateria**  
*polycarbonate ice cream lid*



**coperchio policarbonato muffola**  
*polycarbonate lid mitten dome*



# Bacinelle gelateria in policarbonato

*Polycarbonate ice-cream pans*

cod.	cm dim.
BG360165120PC	360x165x120
BG360250080PC	360x250x80



**bacinelle gelateria in policarbonato**  
*polycarbonate ice-cream pans*

BG360165120PCN	360x165x120
BG360250080PCN	360x250x80



**bacinelle gelateria in policarbonato nero**  
*black polycarbonate ice-cream pans*



# Accessori gelateria

## Ice-cream accessories

cod.

**BGLP**



**lavaporzionatore**  
*singlebody portioner wash*



**porzionatore gelato**  
*ice-cream scoop*

cod.

cm  
dimensioni  
dimensions

ml.

<b>BGPOR39</b>	Ø3,90	15
<b>BGPOR44</b>	Ø4,40	22
<b>BGPOR50</b>	Ø5,00	32
<b>BGPOR56</b>	Ø5,60	46
<b>BGPOR59</b>	Ø5,90	54
<b>BGPOR66</b>	Ø6,60	75
<b>BGPOR70</b>	Ø7,00	90

cod.

cm  
dim.

colore  
colors

**GESP-NERO**

26,5 nero black

**GESP-VERDE**

26,5 verde green

**GESP-BIANCO**

26,5 bianco white

**GESP-ROSSA**

26,5 rosso red

**GESP-GIALLO**

26,5 giallo yellow

**GESP-BLU**

26,5 blu blue

**GESP-TRASPARE**

26,5 trasparente clear



**spatola inox con manico in polietilene**  
*stainless steel spoon with polyethylene handle*



**spatola gelato in policarbonato**  
*polycarbonate ice-cream spoon*

cm  
dim.

colore  
colors

**GESP-PCN**

26,5 nero black

**GESP-PCT**

26,5 trasparente clear

cod.

cm  
dimensioni  
dimensions

**BGCO1**

21x7x8,5

**BGCO2**

12x12x7,5

Ø 25 mm

Ø 32 mm



**porta conii - cornet stand**



**coppa gelato - ice-cream cup**

cm  
dimensioni  
dimensions

ml.

**BGCUP**

Ø9,50 H8,5

15



**porta tovaglioli - napkin holder**

cm  
dimensioni  
dimensions

**PTOV**

9,8x10x13



# Contenitori isotermici portabacinelle gelato

## *Isothermal containers for ice-cream pans*



cod.	mm LxPxH dim. int. int. dim.	mm LxPxH dim. est. ext. dim.	capacità bacinelle pans capacity
KRBGE	545x365x170	610x430x250	3xBG360165150 2xBG360250150

cod.	mm LxPxH dim. int. int. dim.	mm LxPxH dim. est. ext. dim.	capacità bacinelle pans capacity
KRBGE165	570x365x200	595x395x260	per/for 3x360x165

**con divisorio - with dividers**



cod.	mm LxPxH dim. int. int. dim.	mm LxPxH dim. est. ext. dim.	capacità bacinelle pans capacity
KRBGE250	570x365x200	595x395x260	per/for 3x360x165

**coperchio alto per maggiori volumi  
termometro integrato nel coperchio**  
*high cover for higher volumers - thermometer in the lid*

termometro - thermometer  
-20°C  
+80°C



cod.	mm LxPxH dim. est. int. dim.	mm LxPxH dim. int. ext. dim.	capacità bacinelle pans capacity
<b>KRBGE625</b>	685x485x360	625x425x300	per/for 6 carapine/tubes

**contenitori isotermici per carapine**  
*carapinas isothermal container*



cod.	mm LxPxH dim. est. int. dim.	capacità bacinelle pans capacity
<b>KRBGE625AC</b>	685x485x80	per 7 ghiaccioli/ for 7 ice packs

**alzata porta ghiaccioli**  
*cooling lid*

**KRBGE-ICE**

**ghiaccio**  
*ice-pack*







PENTOLAME  
UTENSILERIA  
COLTELLERIA  
COOKWARE  
TOOLS  
CUTLERY



<b>pentolame inox</b> <i>stainless steel cookware</i>	36/38	<b>secchio inox</b> <i>stainless steel buket</i>	56
<b>padelle inox</b> <i>stainless steel frypan</i>	39	<b>stampo per flan</b> <i>flan mould</i>	56
<b>padelle in ferro</b> <i>iron cookware</i>	40	<b>imbuto conico con filtro estraibile</b> <i>funnel with mobile filter</i>	56
<b>pentolame alluminio</b> <i>aluminium cookware</i>	41/42	<b>taglia uovo</b> <i>egg slicer</i>	56
<b>padelle in alluminio</b> <i>aluminium frypan</i>	43/44	<b>grattugia 4 tagli</b> <i>grater - 4 cuts</i>	56
<b>pentole alluminio per induzione</b> <i>aluminium induction cookware</i>	45	<b>squamapesce</b> <i>scale fish</i>	56
<b>pentole alluminio antiaderente per induzione</b> <i>non stick aluminium induction cookware</i>	46	<b>grattugia</b> <i>grater</i>	57/58
<b>pentolame pietra lavica</b> <i>lava stone cookware</i>	47	<b>portasalatini</b> <i>snack bowl set</i>	59
<b>pentolame alluminio green</b> <i>aluminium green cookware</i>	48	<b>oliera inox</b> <i>stainless steel oil pourer</i>	59
<b>mestoli inox</b> <i>stainless steel ledles</i>	49/50	<b>salsiera</b> <i>gravy boat</i>	59
<b>schiumarole inox</b> <i>stainless steel skimmer</i>	49, 51	<b>vassoio servizio ovale</b> <i>oval serving dish</i>	59
<b>forchettoni inox</b> <i>stainless steel forks</i>	50	<b>vassoio servizio ovale per pesce</b> <i>fish oval serving dish</i>	60
<b>fruste inox</b> <i>stainless steel whisks</i>	51	<b>zuppiera</b> <i>st/steel soup</i>	60
<b>colini inox</b> <i>stainless steel colander</i>	52	<b>utensili inox</b> <i>stainless steel utensils</i>	61
<b>colapasta inox</b> <i>stainless steel pasta colander</i>	53	<b>pinze</b> <i>tongs</i>	61/63
<b>passaverdure inox</b> <i>stainless steel vegetable sieve</i>	53	<b>vassoio per frutti di mare</b> <i>sea food tray</i>	63
<b>bacinelle semisferiche</b> <i>stainless steel mix in bowls</i>	54	<b>utensili nylon</b> <i>nylon utensils</i>	64
<b>raccogli verdura</b> <i>vegetable picker</i>	55	<b>coltelleria professionale</b> <i>professional cutlery</i>	65/69
<b>paletta per patatine</b> <i>chip bagger</i>	55	<b>forbici e utensili</b> <i>scissors and tools</i>	70/71
<b>dosaspezie</b> <i>dredgers</i>	55	<b>pinze Chef</b> <i>tweezers Chef</i>	71
<b>pressa aglio</b> <i>garlic press</i>	55	<b>scavini</b> <i>shape</i>	72/73

## Pentole inox - Stainless steel pot

Karel presenta un'ampia linea professionale di prodotti in acciaio inox 18/10 di straordinaria qualità per ottenere il migliore rendimento. L'offerta dei prodotti copre tutte le misure, dimensioni e capacità. In evidenza gli articoli compatibili con cucina di tipo induzione.

*Karel offer to professional user a wide range of 18/10 stainless steel items of an extraordinary quality, to get the best performance. The range of products cover all the measures, dimension and capacity. On evidence products induction cokers compatible.*



**pentola - pot**



cod.	cm dim.	l
<b>101-016</b>	Ø16xh16	3,0
<b>101-018</b>	Ø18xh18	4,5
<b>101-020</b>	Ø20xh20	6,2
<b>101-024</b>	Ø24xh24	10,0
<b>101-028</b>	Ø28xh28	16,5
<b>101-030</b>	Ø30xh30	21,2
<b>101-032</b>	Ø32xh32	24,0
<b>101-035</b>	Ø35xh35	33,6
<b>101-040</b>	Ø40xh40	50,0
<b>101-045</b>	Ø45xh45	72,0
<b>101-050</b>	Ø50xh50	98,0
<b>101-060</b>	Ø60xh55	155,0



**casseruola bassa 2 maniglie - casserole pot, 2 handles**



<b>102-016</b>	Ø16xh7,5	1,5
<b>102-018</b>	Ø18xh8,0	2,0
<b>102-020</b>	Ø20xh8,0	2,5
<b>102-024</b>	Ø24xh9,5	4,3
<b>102-028</b>	Ø28xh11,0	6,7
<b>102-030</b>	Ø30xh12,0	8,4
<b>102-032</b>	Ø32xh12,5	10,0
<b>102-035</b>	Ø35xh14,0	13,6
<b>102-040</b>	Ø40xh15,5	19,5
<b>102-045</b>	Ø45xh17,0	27,0
<b>102-050</b>	Ø50xh20,0	39,0
<b>102-060</b>	Ø60xh23,0	65,0



**casseruola alta 2 maniglie - saucepot, 2 handles**



<b>103-016</b>	Ø16xh11,0	2,1
<b>103-018</b>	Ø18xh12,0	3,0
<b>103-020</b>	Ø20xh13,0	4,0
<b>103-024</b>	Ø24xh14,0	6,3
<b>103-028</b>	Ø28xh17,5	10,2
<b>103-030</b>	Ø30xh18,0	12,7
<b>103-032</b>	Ø32xh19,0	15,2
<b>103-035</b>	Ø35xh21,0	20,2
<b>103-040</b>	Ø40xh25,0	31,4
<b>103-045</b>	Ø45xh28,0	44,5
<b>103-050</b>	Ø50xh30,0	59,0
<b>103-060</b>	Ø60xh35,0	99,0

cod.	l	cm dim.
104-020	1,9	Ø20xh6,0
104-024	2,7	Ø24xh6,0
104-028	3,7	Ø28xh6,0
104-030	4,3	Ø30xh6,0
104-032	4,7	Ø32xh6,0
104-035	6,7	Ø35xh7,0
104-040	10,0	Ø40xh8,0
104-045	12,0	Ø45xh8,5
104-050	17,5	Ø50xh9,0
104-060	28,0	Ø60xh10,0



**paellera 2 maniglie - paella pan, 2 handles**

105-035	20,2	Ø35xh21
105-040	31,4	Ø40xh25



**casseruola completa di 4 colapasta  
casserole set with 4 pasta colander**

106-023		h. 23
106-026		h. 26

utilizzabile nella casseruola 103-035  
it fits casseruole 103-035

utilizzabile nella casseruola 103-040  
it fits casseruole 103-040



**colapasta - colander**

107-040	20/24	Ø40/32xh20/32
107-050	40/50	Ø50/40xh25/40
107-060	75/98	Ø60/50xh30/50



**couscousseria bombata con coperchio  
couscous set with lid conical shape**

108-028	16,5	Ø28xh28
108-032	24,0	Ø32xh32
108-035	33,6	Ø35xh35
108-040	50,0	Ø40xh40
108-045	72,0	Ø45xh45



**pentola con rubinetto e coperchio  
stock pot w/tap and lid**



cod.	cm dim.	l
110-014	Ø14	
110-016	Ø16	
110-018	Ø18	
110-020	Ø20	
110-022	Ø22	
110-024	Ø24	
110-028	Ø28	



coperchi - lids

cod.	cm dim.	l
110-030	Ø30	
110-032	Ø32	
110-035	Ø35	
110-040	Ø40	
110-045	Ø45	
110-050	Ø50	
110-060	Ø60	

121-016	Ø16xh7,5	1,5
121-018	Ø18xh8,0	2,0
121-020	Ø20xh8,0	2,5
121-024	Ø24xh9,5	4,3
121-028	Ø28xh11,0	6,7
121-032	Ø32xh12,5	10,0



**casseruola bassa 1 manico**  
*sautè pan 1 handle*



**casseruola alta 1 manico**  
*saucepan 1 handle*

122-016	Ø16xh11,0	2,1
122-018	Ø18xh12,0	3,0
122-020	Ø20xh13,0	4,0
122-024	Ø24xh14,0	6,3
122-028	Ø28xh17,5	10,2
122-032	Ø32xh19,0	15,2

123-012	Ø12xh7,0	0,7
123-014	Ø14xh7,0	1,0
123-016	Ø16xh7,5	1,5
123-018	Ø18xh9,0	2,3
123-020	Ø20xh10,0	3,1
123-022	Ø22xh11,0	4,2
123-024	Ø24xh12,0	5,4
123-028	Ø28xh14,0	8,6



**casseruola tipo francese**  
*french style saucepan*



**casseruola bagnomaria**  
*bain-marie*

124-016	Ø16xh16	3,0
124-018	Ø18xh18	4,5
124-020	Ø20xh20	6,2
124-024	Ø24xh24	10,0

125-016	Ø16xh16	3,0
125-018	Ø18xh18	4,5
125-020	Ø20xh20	6,2



**casseruola bagnomaria**  
*con 2 maniglie*  
*bain-marie with 2 handles*



**casseruola con becchi versatori**  
*saucepan with side spouts*

126-016	Ø16xh7,5	1,5
126-020	Ø20xh10,0	3,1

127-016	Ø16xh6,0	1,0
127-018	Ø18xh6,0	1,2
127-020	Ø20xh6,5	1,6
127-022	Ø22xh7,0	2,1
127-024	Ø24xh7,5	2,7



**casseruola conica**  
*conical sauce pan*




















**casseruola bombata**  
*convex sautè pan*

133-016	Ø16xh6,5	1,2
133-018	Ø18xh7,0	1,7
133-020	Ø20xh7,5	2,2
133-024	Ø24xh8,5	3,5
133-028	Ø28xh10,0	6,0

134-016	Ø16xh6,5	1,2
134-018	Ø18xh7,0	1,7
134-020	Ø20xh7,5	2,2
134-024	Ø24xh8,5	3,5
134-028	Ø28xh10,0	6,0



**casseruola bombata con**  
*antiaderente*  
*non stick conical sautè*  
*pan*

cod.	cm dim.	l			cm dim.	l
						
					<b>130-020</b>	Ø20xh6 1,9
					<b>130-024</b>	Ø24xh6 2,7
					<b>130-028</b>	Ø28xh6 3,7
<b>120-016</b>	Ø16xh16	3,0			<b>130-030</b>	Ø30xh6 4,3
<b>120-018</b>	Ø18xh18	4,5	<b>Ø 16-40 cm</b>	<b>Ø 16-40 cm</b>	<b>130-032</b>	Ø32xh6 4,7
<b>120-020</b>	Ø20xh20	6,2	<b>tazza pot</b>	<b>padella bordo alto frypan high border</b>	<b>130-035</b>	Ø35xh7 6,7
					<b>130-040</b>	Ø40xh8 10,0
<b>131-018</b>	Ø18xh3,5				<b>132-018</b>	Ø18xh3,5
<b>131-020</b>	Ø20xh3,8				<b>132-020</b>	Ø20xh3,8
<b>131-022</b>	Ø22xh4,2				<b>132-022</b>	Ø22xh4,2
<b>131-024</b>	Ø24xh4,6				<b>132-024</b>	Ø24xh4,6
<b>131-026</b>	Ø26xh5,0				<b>132-026</b>	Ø26xh5,0
<b>131-028</b>	Ø28xh5,5				<b>132-028</b>	Ø28xh5,5
<b>131-032</b>	Ø32xh6,0		<b>Ø 16-40 cm</b>	<b>Ø 16-40 cm</b>	<b>132-032</b>	Ø32xh6,0
<b>131-036</b>	Ø36xh6,0		<b>padella frypan</b>	<b>antiaderente non stick frypan</b>	<b>132-036</b>	Ø36xh6,0
<b>131-040</b>	Ø40xh6,5				<b>132-040</b>	Ø40xh6,5
<b>2393</b>	Ø36xh10	6,00			<b>2392</b>	Ø36xh9 5,50
						
			<b>Ø 16-40 cm</b>	<b>Ø 16-40 cm</b>		
			<b>padella per wok fondo rotondo round wok</b>	<b>padella per wok, fondo piano flat wok</b>		
<b>2393-4</b>	Ø36xh10	6,00			<b>2392-4</b>	Ø36xh9 6,00
						
			<b>Ø 16-40 cm</b>	<b>Ø 16-40 cm</b>		
			<b>padella antiaderente per wok fondo tondo non stick round base wok</b>	<b>padella antiaderente per wok fondo piano non-stick flat base wok</b>		
<b>2395</b>	Ø23					
			<b>supporto per wok wok stand</b>			





## Padelle in alluminio per induzione

*Induction aluminium frypan*



**PFOA FREE**



cod.	cm h	cm Ø
220-020	3,8	Ø20
220-024	4,6	Ø24
220-028	5,5	Ø28
220-032	6	Ø32

**padella rivestita ceramica antiaderente**  
*non-stick ceramic coated frypan*



## Padelle in ferro ultraleggero per induzione - antiaderente

*Ultralight weight cast iron for induction - non stick*



**PFOA FREE**

40% di peso in meno delle tradizionali pentole in ferro; coperchio in vetro; interno in ceramica antiaderente; manico ergonomico resistente al calore; distribuzione omogenea del calore; cucina ultrarapida; permette di cucinare carne, pesce e verdure a fuoco alto usando poco olio; verdure croccanti; carne tenera; adatto per qualsiasi tipo di cucina specialmente per induzione.

*40% less weight than traditional iron pans; glass lid; ceramic nonstick coating; heatproof ergonomic handle; uniform heat distribution; for quick and healthy cooking; it enables for cooking meats, fish, vegetables using high heat and very little oil; crunchy vegetables; tender meat; suitable for all types of cuisines, especially induction.*

cod.	cm dim.
269-020	Ø20xh4,5
269-024	Ø24xh4,5
269-028	Ø28xh5,5
269-030	Ø30xh5,5
267-026	Ø26xh10,0
267-028	Ø28xh11,0
267-030	Ø30xh12,0
267-032	Ø32xh13,0



**padella**  
*frypan*



**wok con coperchio**  
*wok with lid*

cod.	cm dim.
266-032	Ø32xh8,0



**casseruola alta a 2 manici con coperchio**  
*high deep casserole with lid, 2 handles*



**casseruola bassa con coperchio, 2 manici**  
*low casserole with lid, 2 handles*

268-024	Ø24xh6,0
268-028	Ø28xh7,0
268-030	Ø30xh8,0

# Pentole alluminio

## Aluminium stocks

Karel presenta una ampia linea professionale di prodotti in alluminio puro 99,5% extraforte, di ottima conduzione termica, molto resistente e di notevole spessore. L'offerta dei prodotti copre tutte le misure, dimensioni e capacità.

*Karel has an extensive line of professional products 99,5% pure aluminium with excellent thermal conduction, strong and very thick. The range of products cover all the measure, dimension and capacity.*



**pentola - stock pot**

cod.	cm dim.	l
201-025	Ø25xh25	12
201-027	Ø27xh27	15,1
201-030	Ø30xh30	21,2
201-032	Ø32xh32	25,5
201-035	Ø35xh35	33,6
201-040	Ø40xh40	50
201-045	Ø45xh45	72
201-050	Ø50xh50	98
201-060	Ø60xh55	155



**casseruola bassa - 2 maniglie**  
*aluminium casserole pot - 2 maniglie*

202-025	Ø25xh10,0	5
202-027	Ø27xh11,0	6
202-030	Ø30xh12,0	8,5
202-032	Ø32xh13,0	10
202-035	Ø35xh14,0	13
202-038	Ø38xh15,0	17
202-040	Ø40xh16,0	20
202-045	Ø45xh18,0	28
202-050	Ø50xh21,0	41
202-060	Ø60xh25,0	70



**casseruola alta 2 maniglie**  
*aluminium saucepot 2 handles*

203-025	Ø25xh15	7,3
203-030	Ø30xh18	12,7
203-035	Ø35xh21	20,2
203-040	Ø40xh25	31,4
203-045	Ø45xh28	44,5
203-050	Ø50xh31	60,8
203-060	Ø60xh37	104,6

cod.	cm dim.
210-020	Ø20
210-025	Ø25
210-027	Ø27
210-030	Ø30
210-032	Ø32
210-035	Ø35



**coperchi - lids**

cod.	cm dim.
210-038	Ø38
210-040	Ø40
210-045	Ø45
210-050	Ø50
210-060	Ø60



cod.	cm dim.	l
211-020	Ø20xh5,5	1,75
211-024	Ø24xh6,0	2,75
211-028	Ø28xh6,0	3,75
211-030	Ø30xh6,0	4,25
211-032	Ø32xh7,0	5,6
211-040	Ø40xh8,0	10,0



**casseruola 1 manico  
couscous set with lid,  
conical shape**



**casseruola bombata  
con manico  
conical saucepan one handle**

cod.	cm dim.	l
212-016	Ø16xh8,0	1,0
212-018	Ø18xh9,0	2,0
212-020	Ø20xh10,5	2,5
212-022	Ø22xh11,0	3,0
212-024	Ø24xh12,0	4,0
212-028	Ø28xh14,0	6,5

221-016	Ø16xh8	1,5
221-018	Ø18xh9	2,0
221-020	Ø20xh10	6,0
221-022	Ø22xh11	4,0
221-024	Ø24xh12	5,0
221-026	Ø26xh13	6,0



**casseruola 1 manico  
saucepan, 1 handle**



**paellera  
paella pan**

214-020	Ø20xh5,5	1,75
214-024	Ø24xh6,0	2,75
214-028	Ø28xh6,0	3,75
214-032	Ø32xh7,0	5,60
214-040	Ø40xh8,0	10,00
214-050	Ø50xh8,0	15,5
214-060	Ø60xh10,0	28,0

219-030	30x23xh5,0
219-035	35x27xh5,5
219-040	40x30xh6,5
219-045	45x32xh6,5
219-050	50x35xh7,0
219-055	55x40xh8,0
219-060	60x40xh9,0
219-065	65x45xh10,0
219-070	70x45xh10,0



**tegame rettangolare  
con maniglie snodate  
roast pan with falling handles**



**tegame rettangolare  
antiaderente  
non-stick roast pan**

219-140	40x30xh6,5
219-150	50x30xh7,0
219-160	60x40xh9,0

206-030	Ø30xh14,5
206-035	Ø35xh16,5
206-040	Ø40xh17,5
206-045	Ø45xh20,0
206-050	Ø50xh22,5



**colapasta conico  
conical colander**





# Padelle in alluminio

## Aluminium frypans

Ideali per cuocere, riscaldare, rigenerare portate già cotte. Dotate di manico rivettato in acciaio.

Suitable for cooking, warming-up and regenerate pre-cooked dishes. Karel aluminium frypans are provided with steel handles with rivets.



**padella con manico inox**  
frypan with stainless steel handle

cod.	cm dim.
231-020	Ø20xh4,0
231-024	Ø24xh4,5
231-028	Ø28xh5,0
231-032	Ø32xh5,5
231-036	Ø36xh6,0
231-040	Ø40xh6,5



**padella antiaderente con manico inox**  
non-stick frypan with stainless steel handle



spessore  
thickness

fondo tornito  
ground base

234-018	Ø18xh4,0
234-020	Ø20xh4,0
234-024	Ø24xh4,5
234-028	Ø28xh5,0
234-032	Ø32xh5,5
234-036	Ø36xh6,0
234-040	Ø40xh6,5



spessore  
thickness

fondo liscio  
plain base

232-018	Ø18xh4,0
232-020	Ø20xh4,0
232-022	Ø22xh4,5
232-024	Ø24xh4,5
232-026	Ø26xh5,0
232-028	Ø28xh5,0
232-032	Ø32xh5,5
232-036	Ø36xh6,0
232-040	Ø40xh6,5



new

**padella quadrata per grigliare per induzione**  
square Grill for induction



28x28 mm  
fondo induzione  
induction base

142-100	28x28xh4,0
---------	------------



cod. cm dim.

240-022 Ø22xh2,5  
240-026 Ø26xh3,0



spessore thickness



**padella per crêpe con manico in ferro**  
*frypan crêpe iron handle*

237-038 38x26xh5



**padella rettangolare per pesce antiaderente con manico inox**  
*non-stick rectangular frypan for fish with stainless steel handle*

238-012 Ø12xh2



**padella per blinis antiaderente**  
*non-stick blinis frypan*

241-024 Ø24xh5,8  
241-028 Ø28xh7,5  
241-032 Ø32xh8,0  
241-036 Ø36xh8,5



**casseruola bassa antiaderente**  
*non-stick low saucepan*

242-000 29x29xh4,3



**piastra per grigliata antiaderente**  
*non-stick cast grill*

	cm dim.	l
243-020	Ø20xh4,0	1,00
243-024	Ø24xh4,5	2,00
243-028	Ø28xh5,0	2,50
243-032	Ø32xh5,5	3,00
243-036	Ø36xh6,0	4,00
243-040	Ø40xh6,5	6,50



**paellera antiaderente con manici inox**  
*non-stick paella pan with stainless steel handles*

# Padella alluminio svasata alta

## Aluminium deep frypan

cod.	cm dim.
810-020	Ø20
810-024	Ø24
810-028	Ø28
810-032	Ø32
810-036	Ø36

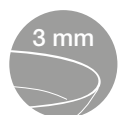


con antiaderente - non-stickfrypan

cod.	cm dim.
811-020	Ø20
811-024	Ø24
811-028	Ø28
811-032	Ø32
811-036	Ø36

# new Alluminio per induzione

## Aluminium for induction



spessore  
thickness



fondo induzione  
induction base



**casseruola alta 2 maniglie**  
saucepot 2 handles



**casseruola alta 1 manico**  
saucepot 1 handle



**casseruola bassa 2 maniglie**  
casserole pot 2 handles



**casseruola bassa 1 manico**  
casserole pan 1 handle



**padella alta 1 manico**  
deep frypan 1 handle

cod.	cm dim.	Ø cm induzione induction	cm h	l
290-220	Ø20	14,5	11,5	3,3
290-224	Ø24	18	14	5,6
290-228	Ø28	22	16	9,0
290-416	Ø16	11	8	1,5
290-420	Ø20	14,5	11,5	3,3
290-424	Ø24	18	14	5,6
290-428	Ø28	22	16	9,0
290-320	Ø20	14,5	7	2,5
290-324	Ø24	18	9	4,1
290-328	Ø28	22	9,5	6,4
290-520	Ø20	14,5	7	2,5
290-524	Ø24	18	9	4,1
290-528	Ø28	22	9,5	6,4
149-024	Ø24	12,52	4,5	
149-028	Ø28	15	4,5	
149-032	Ø32	18,5	5	
149-036	Ø36	22,5	6	



# Alluminio antiaderente per induzione

## Aluminium non stick induction

new



spessore  
thickness



fondo induzione  
induction base



**padella 1 manico**  
*deep frypan 1 handle*

cod.	cm dim.	Ø cm induzione	cm h
840-924	Ø24	12,52	4,5
840-928	Ø28	15	5
840-932	Ø32	18,5	6
840-936	Ø36	22,5	7



spessore  
thickness



fondo induzione  
induction base



**casseruola alta 2 maniglie**  
*saucepot 2 handles*

cod.	cm dim.	Ø cm induzione	cm h	l
840-216	Ø16	11	8	1,7
840-220	Ø20	14,5	11	3,3
840-224	Ø24	18	14	5,6
840-228	Ø28	22	16	9,0



**casseruola alta 1 manico**  
*saucepot 1 handle*

840-416	Ø16	11	8	1,7
840-420	Ø20	14,5	11	3,3
840-424	Ø24	18	14	5,6



**casseruola bassa 2 maniglie**  
*casserole pot 2 handles*

840-320	Ø20	14,5	7	2,5
840-324	Ø24	18	8	3,7
840-328	Ø28	22	9	5,6



**casseruola bassa 1 manico**  
*casserole pan 1 handle*

840-520	Ø20	14,5	7	2,5
840-524	Ø24	18	8	3,7
840-528	Ø28	22	9	5,6



**coperchio**  
*cover*

840-116	Ø16			
840-120	Ø20			
840-124	Ø24			
840-128	Ø28			

# Pentolame pietra lavica new

## Lava stone cookware

Linea costruita e ideata per garantire qualità e performance elevate a tutti i food lovers, anche a coloro che utilizzano metodi di cottura non tradizionali, come l'induzione. Lo speciale rivestimento interno in pietra lavica assicura una cottura sana e genuina dei cibi, senza alterarne i sapori naturali.

Rivestimento interno "pietra lavica" Whitford

Spessore medio 4,5 mm

Esterno PTFE nero

Manico saldato in bachelite

Ghiera verniciata

Fondo spazzolato adatto a tutti i tipi di cottura inclusa induzione

*Product line guaranteeing quality and performance at the same time to all food lovers - including those who prefer using non-traditional cooking methods such as induction cooking. Its special internal lava stone coating allows for a healthy and genuine food preparation, without altering the food's natural taste.*

*Internal lava stone coating*

*External coating in black-coloured PTFE*

*Thickness 4.5 mm*

*Welded bakelite handle*

*Satinated bottom*

*Suitable for all hobs including induction*



	cod.	cm dim.
<b>padella frypan</b>	PI6320IN	Ø20
	PI6324IN	Ø24
	PI6328IN	Ø28
	PI6332IN	Ø32

<b>tegame 2 maniglie saucepot 2 handles</b>	PI6524IN	Ø24
	PI6528IN	Ø28

<b>padella alta deep frying pan</b>	PI6424IN	Ø24
	PI6428IN	Ø28

<b>casseruola 1 manico cacerole 1 handle</b>	PI8716IN	Ø16
--	----------	-----



	cod.	cm dim.
<b>casseruola 2 maniglie cacerole 2 handles</b>	PI3620IN	Ø20
	PI3624IN	Ø24

<b>saltapasta/wok wok</b>	PI9728IN	Ø28
---------------------------	----------	-----

<b>coperchio in vetro glass lid</b>	WI7016	Ø16
	WI7020	Ø20
	WI7024	Ø24
	WI7028	Ø28

<b>bistecchiera grill</b>	KD8136PI	36X26
---------------------------	----------	-------









# Pentolame Linea Green Induzione new

## Induction Green line cookware

Grazie al corpo in Alluminio pressofuso ad alto spessore (6mm) la temperatura di cottura si diffonde in maniera omogenea lungo tutta la superficie, ciò consente una cottura ottimale già a fuoco basso che non destabilizza il cibo e ne favorisce lo sviluppo dei sapori. Questo è lo strumento ideale per una cucina salutare e di tutti i giorni, per la cottura di verdure, di pesce, di carni magre, per la cottura in forno, a vapore e a fiamma lenta. Adatte per cucina Induzione.


*Thanks to its thick body (6mm), made in die cast aluminum, the cooking temperature remains the same long the surface and this allows a low-temperature cooking. This cooking technique does not alter the food but rather enhance its flavor. This is the perfect tool for a daily healthy cooking, it is so versatile that can be used for any kind of meal and technique such as steam cooking, low-temperature cooking and also for baking. Cooking induction compatible.*




	cod.	cm dim.
	<b>RGSP20I</b>	Ø20
	<b>RGSP24I</b>	Ø24
	<b>RGSP28I</b>	Ø28
	<b>RGST28I</b>	Ø28
	<b>RGSPA28I</b>	Ø28
	<b>RGSC24I</b>	Ø24
	<b>RGSB2626I</b>	26x26
	<b>RGSS</b>	


# Utensili da cucina in acciaio inox


## Stainless steel kitchen utensils


	cod.	cm dim.	cm manico handle	cm tot.	l
	301-065	Ø6,5	31		0,07
	301-080	Ø8,0	32		0,12
	301-090	Ø9,0	33		0,20
	301-100	Ø10,0	37		0,25
	301-120	Ø12,0	42		0,50
	301-140	Ø14,0	43		0,75
<b>mestolo unipezzo - one piece ladle</b>	301-160	Ø16,0	45		1,00

	343-006	Ø6	27		0,07
	343-008	Ø8	31		0,12
	343-010	Ø10	33		0,25
	343-012	Ø12	36		0,50
	343-014	Ø14	39		0,75
	343-016	Ø16	43		1,20

	339-000	Ø6,5	31		0,07
--	---------	------	----	--	------

	307-009	Ø9	33		
	307-010	Ø10	37		
	307-012	Ø12	42		

	302-080	Ø8	29	35	
	302-100	Ø10	32	40	
	302-120	Ø12	35	46	
	302-140	Ø14	37	52	
	302-160	Ø16	44	57	
	302-180	Ø18	44	60	
	302-200	Ø20	47	64	

	345-010	Ø10	33	41	
	345-012	Ø12	33	46	
	345-014	Ø14	36	50	
	345-016	Ø16	39	54	





cod.	cm dim.	cm manico handle	cm tot.	
303-037		37	44	 <b>cucchiaio unipezzo - one piece spoon</b>
338-000		37	41	 <b>mestolo monoblocco obliquo one piece crosswire spoon</b>
304-037		37	44	 <b>mestolo forato unipezzo one piece perforated spoon</b>
305-010	10	36	44	 <b>paletta liscia unipezzo - one piece spatula</b>
305-012	12	39	50	
306-010	10	36	44	 <b>paletta forata - one piece perforated</b>
306-012	12	39	50	
340-000	16x12	32	44	 <b>paletta monoblocco per pesce one piece fish spatula</b>
308-047		40	47	 <b>forchettone 2 denti unipezzo one piece meat pork, 2 prongs</b>
309-047		40	47	 <b>forchettone 3 denti unipezzo one piece meat pork, 3 prongs</b>
315-050		40	50	 <b>forchettone - fork</b>





**frusta 12 fili - whisk 12 wires**

cod.	cm dim.	cm manico handle	cm tot.
310-025		10	25
310-030		13	30
310-035		13	35
310-040		13	40
310-045		13	45
310-050		13	50



**frusta 8 fili - whisk 8 wires**

311-025		10	25
311-030		13	30
311-035		13	35
311-040		13	40
311-045		13	45
311-050		13	50



**frusta gigante - big whisk**

312-080		45	80
312-100		65	100
312-125		90	125



**schiumarola a filo - wire skimmer**

313-013	Ø13	34	47,5
313-015	Ø15	35	49,5
313-018	Ø18	37	52,5
313-020	Ø20	35	54,5
313-022	Ø22	45	67,0
313-024	Ø24	49	69,0



**schiumarola a rete maglia fine  
fine mesh skimmer net**

347-010	Ø10	29	40
347-012	Ø12	35	43
347-015	Ø15	36	50
347-017	Ø17	40	54
347-020	Ø20	44	61



**colafritto a nido - nest colander**

314-008	ØA10 ØB8	27	39
314-012	ØA12 ØB10	24	37



**colino doppia maglia  
double mesh strainer**

316-013	Ø13	15	28
316-015	Ø15	15,5	30,5
316-018	Ø18	15,5	33,5
316-020	Ø20	15,5	35,5
316-026	Ø26	27	53





cod.	cm dim.	cm manico handle	cm tot.
317-030	Ø30	43	79
317-035	Ø35	43	83
318-008	Ø7,5	h5,0	
318-010	Ø10,0	h6,5	
318-012	Ø12,0	h8,5	
318-015	Ø15,0	h8,5	
318-018	Ø18,0	h9,0	
319-016	Ø16	h14	
319-018	Ø18	h16	
319-020	Ø20	h18	
319-022	Ø22	h20	
319-024	Ø24	h22	
319-026	Ø26	h24	
320-020	Ø20	h16	
320-024	Ø24	h20	
321-020	Ø20	h10	
321-022	Ø22	h11	
321-024	Ø24	h12	
321-026	Ø26	h13	
322-020	Ø20	h10,0	
322-022	Ø22	h10,5	



**colino doppia maglia rinforzato**  
*double mesh strainer, reinforced*



**colino conico - conical strainer**



**colino cinese - chinese colander**



**colino cinese a rete**  
*chinese colander with wire gauze*



**colapasta - colander**



**colapasta semisferico - round colander**



**colapasta conico - conical colander**

cod.	cm dim.	cm h.	l
323-030	Ø30	14,5	
323-035	Ø35	16,5	
323-040	Ø40	17,5	
323-045	Ø45	20,0	
323-050	Ø50	22,5	



**colapasta conico con base conical colander with stand**

324-024	Ø24	11,0	
324-030	Ø30	13,5	



**tegame con maniglie snodate roast pan, falling handles**

325-040	43x30	6,5	
325-050	50x35	7,0	
325-060	60x40	9,0	
325-070	70x45	10,0	



**passaverdure - vegetable sieve**

326-025	Ø25		
326-030	Ø30		



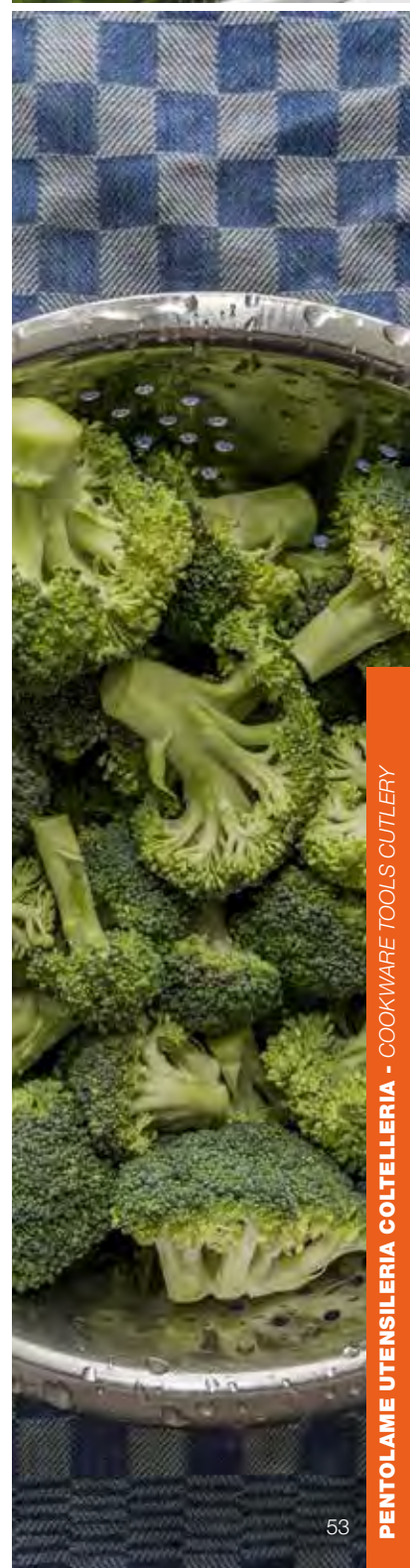
**passaverdure - vegetable sieve**

327-026	Ø26		
327-032	Ø32		



**casseruola bombata - conical saucepan**

328-016	Ø16	8,0	1,00
328-018	Ø18	9,0	2,00
328-020	Ø20	10,5	2,50
328-022	Ø22	11,0	3,00
328-024	Ø24	12,0	4,00





cod.	cm dim.	cm h.	l
329-020	Ø20	11,0	2,00
329-025	Ø25	11,5	3,50
329-030	Ø30	13,0	5,00
329-035	Ø35	14,5	8,00
329-040	Ø40	16,5	13,00
329-045	Ø45	17,5	20,00
329-050	Ø50	19,0	25,00
329-060	Ø60	23,5	45,00
329-070	Ø70	25,0	65,00



**bacinella fondo piano - bowl**

330-020	Ø20	11,0	2,00
330-025	Ø25	11,5	3,50
330-030	Ø30	13,0	5,00
330-035	Ø35	14,5	8,00
330-040	Ø40	16,5	13,00
330-045	Ø45	17,5	20,00
330-050	Ø50	19,0	25,00



**bacinella fondo bombato - conical bowl**

129-030	Ø30	13,0	5,00
129-040	Ø40	16,5	13,00



**bacinella con maniglie per induzione  
induction bowl with handles**

331-035	Ø35	18,0	10,00
---------	-----	------	-------



**bacinella timballo 1 maniglia  
mixing bowl 1 handle**

332-016	Ø16	5,5	0,75
332-020	Ø20	7,0	1,40
332-024	Ø24	8,5	2,85
332-028	Ø28	10,0	4,75
332-032	Ø32	11,5	10,00



**bastardella semisferica - mixing bowl**

111-016	16/32,5	7,0
111-018	18/37,5	7,5
111-020	20/38,0	7,5



**colafritto - fry colander**



**raccogli verdura - vegetable picker**

cod.

cm  
dim.

349-000

14x10



**paletta per patatine con manico destro  
chip bagger with right handle**

361-001

23x21



**paletta per patatine in ABS - ABS chip bagger**

361-003

23x21



**dosaspezie - dredgers**

**con rete in tessuto e coperchio in plastica  
mesh with plastic lid**

348-001

Ø7xh9,6

**con fori 1 mm e coperchio in plastica  
1 mm holes with plastic lid**

348-002

Ø7xh9,6

**con fori 3 mm e coperchio in plastica  
3 mm holes with plastic lid**

348-003

Ø7xh9,6

**con fori 4 mm e coperchio in plastica  
4 mm holes with plastic lid**

348-004

Ø7xh9,6



**pressa aglio - garlic press**

938-000





cod.	cm dim.	cm h.	l
353-012	Ø31,0	28,5	12
353-015	Ø32,5	32,5	15



**secchio graduato con base**  
*graduated bucket with base*

354-007	Ø7	5,5	
354-008	Ø8	5,5	



**stampo per flan - flan mould**

333-013	Ø13	12	
333-015	Ø15	15	
333-020	Ø20	18	
333-025	Ø25	20	



**imbuto conico con filtro estraibile**  
*funnel with mobile filter*

334-000	8x10xh3		
---------	---------	--	--



**taglia uovo - egg slicer**

335-020	20		
335-023	23		



**grattugia 4 tagli - 4 cuts grater**

337-000	23,5		
---------	------	--	--



**squamapesce - scale fish**  
lung. manico - handle length 11,0



**grattugia con manico, doppio taglio**  
*"slim" grater with handle, two grater type inside*

cod.

cm  
dim.

336-101

39,5x3,5



**grattugia con manico, doppio taglio**  
*"slim" grater double cut, with handle*

336-102

39,5x3,5



**grattugia con manico, medio**  
*"slim", medium grater, with handle*

336-103

39,5x3,5



**grattugia con manico, fine**  
*"slim", fine grater, with handle*

336-104

39,5x3,5



**grattugia con manico, taglio largo**  
*"wide" grater large shaver*

336-201

31,5x7,3



**grattugia con manico, doppio taglio**  
*"wide" grater double cut with handle*

336-202

31,5x7,3





cod. cm dim.

336-203 31,5x7,3

336-204 31,5x7,3



**grattugia con manico, grani grandi**  
*"wide" extra coarse, grater with handle*



**grattugia con manico, fine**  
*"wide" fine, grater with handle*

## Guida alla scelta della grattugia

### Grater guide

	doppio taglio ribon	taglio largo large shaper	fine fine	medio medium	grani grandi extra coarse	doppio dual
<b>carota - carrot</b>	●	●				●
<b>cipolla - onion</b>	●			●		●
<b>aglio - garlic</b>			●			
<b>cioccolato - chocolate</b>	●		●	●	●	●
<b>limone - citrus</b>		●	●	●		
<b>patata - potato</b>	●	●				
<b>mela - apple</b>	●	●				
<b>formaggio duro - hard cheese</b>	●		●	●	●	●
<b>formaggio tenero - soft cheese</b>	●				●	
<b>noce - walnut</b>			●	●		●
<b>pepe - pepper</b>			●	●		●





# Utensili in acciaio inox

## Stainless steel utensils



401-003



401-002

**portasalatini o porta salse**  
*snack bowl set or sauce bowl set*

401-002

401-003

cod. pezzi dimensioni cm capacità cl

2 Ø9 0,20

3 Ø9 0,20



**oliera inox**  
*stainless steel oil pourer*

360-025

360-050

360-100

360-200

0,25

0,5

1,0

2,0



**salsiera - gravy boat**

402-010

402-020

402-035

0,10

0,20

0,35



**vassoio servizio ovale**  
*oval serving dish*

417-025

417-030

417-035

417-040

417-045

417-050

25x17,2

30x20,2

35x23,3

40x26,7

45x29,2

50x31,2





cod. **cm**  
dimensioni  
dimensions

418-170	70x31,5
422-260	60x38,5
422-280	80x40,5



**vassoio servizio ovale per pesce**  
*fish oval serving dish*

419-425	25x17,5
419-430	30x21,0
419-435	35x24,0
419-440	40x26,5
419-445	45x29,5
419-450	50x34,0



**vassoio ovale bordo arrotondato**  
*rounded edge oval serving dish*

	<i>l</i>	
403-124	Ø24	2,5
403-126	Ø26	3,5



**zuppiera con base**  
*st/steel soup tureen with stand*



361-100	Ø10xL37
361-200	Ø7,5xL27



**mestolo monoblocco cromato**  
*one piece ladle chromium-plated*

403-050	31
---------	----



**cucchiaione di servizio - serving spoon**

403-060	30
---------	----



**cucchiaino insalata - salad spoon**



**pinza buffet - utility tong**

403-024

24,0

403-029

29,5

403-040

40



**pinza ghiaccio - ice tong**

404-014

14,0

404-018

18,5



**pinza spaghetti - spaghetti tong**

405-000

19,0



**schiumarola monoblocco - one piece skimmer**

361-300

Ø11x37



**spatola monoblocco cromato  
chromium-plated one piece turner**

361-400

Ø36x37



**forchettone monoblocco - one piece fork**

361-500

35



**cucchiaino monoblocco cromato  
chromium-plated one piece spoon**

361-600

35



**cucchiaino spaghetti - spaghetti server**

361-700

35

cod. <sup>cm</sup>  
dimensioni  
dimensions





cod. <sup>cm</sup>  
dimensioni  
dimensions

406-000

19



**pinza per teglie - roast pan tong**

407-000

17



**pinza spremi limoni - lemon squeezer tong**

408-000

14



**pinza per aragosta in alluminio  
aluminium lobster cracker**

409-000

16,5



**schiaccianoci - nut cracker**

410-000

24



**pinza per hamburger - burger tong**

411-000

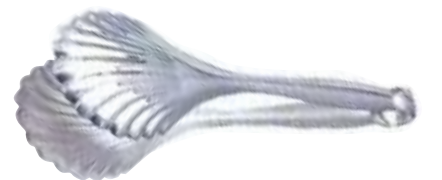
24



**pinza per pasta - pasta tong**

412-000

25



**pinza per pane - bread tong**

413-000

24



**pinza da servizio - serving tong**



**pinza da insalata - salad tong**

414-000

cm LxPxh  
dimensioni  
dimensions

26,5



**pinza per torta - cake tong**

415-000



**pinza con anelli - tong with rings**

416-014

14

416-017

17



**pinza per affettati - butcher's tong**

357-000

10,5x5



**vassoio per frutti di mare - sea food tray**

358-032

Ø32x4

358-036

Ø36x4

358-040

Ø40x5



**alzata per vassoio per frutti di mare  
stand for sea food tray**

359-000

Ø25x200xh19



**spremifetta di limone - lemon slice squeezer**












FCP4



## Utensili da cucina in nylon

### Nylon kitchen utensils



cod.	cm lunghezza		
340-090	30,5	<b>pinza chef - tong</b>	
340-050	27,5	<b>spatola forata - perforated spatula</b>	
340-020	27	Ø10,5 cm <b>schiumarola - skimmers</b>	
340-080	29,5	<b>forchettone 2 punte meat forc 2 prongs</b>	
340-060	29	<b>spatola pasticceria baker spatula</b>	
340-030	27,5	<b>cucchiaio servizio serving spoon</b>	
340-010	28,5	<b>mestolo - ladle</b>	
340-070	29	<b>cucchiaio spaghetti spaghetti serler</b>	
340-040	29,5	<b>spatola - spatula</b>	
TS17		<b>tagliasacchetto - cutting bags</b>	
		realizzato in polietilene è facile da usare per apertura di sacchetti e buste. Facilita la pressione/fuoriuscita dei residui alimentari (creme, etc.) all'interno dei sacchetti, sac à poche, come una sorta di strizzatura. <i>made in polyethylene is easy to use for opening bags and envelopes, it facility the pressure and leakage of food waiste inside the bags sac a poche.</i>	
CEX30	30		
CEX38	38		
CEX45	45	<b>cucchiaio in exoglass - exoglass spoon</b>	
		resistente fino a 220° C - up to 220° C resistant	









# Coltelleria professionale

## Professional cutlery

Lama in acciaio inossidabile temprato AISI 420 con affilatura conica, satinato. Manico in materiale gommato atossico, antiscivolo, lavabile in lavastoviglie.

Blade: AISI 420 tapered stainless steel, ultra sharp conic cutting edge, satinated appared.  
Handle: anti-slip non-toxic rubberized material dishwasher safe.



	cod.	cm lama - blade
 <b>coltello disosso - boning knife</b>	CL1201	13
	CL1202	16
 <b>coltello disosso Emilia - butcher knife</b>	CL1203	16
 <b>coltello scannare - sticking knife</b>	CL1204	16
	CL1205	18
 <b>coltello francese - butcher knife</b>	CL1206	18
	CL1207	20
	CL1208	22
	CL1211	30
	CL1212	36
 <b>coltello bergamo - slicing knife</b>	CL1213	25
	CL1214	30
	CL1215	36
 <b>coltello cucina - kitchen knife</b>	CL1531	16
	CL1232	18
	CL1233	20
 <b>coltello cucina - kitchen knife</b>	CL1524	24
	CL1234	30
 <span style="background-color: orange; color: white; padding: 2px;">kg 1,04</span> <b>coltello colpo - heavy butcher knife</b>	CL1220	28



cod. cm  
lame - blade

CL1236

11



**spelucchino - paring knife**

CL1235

7



**coltello verdura - vegetables knife**

CL1229

28



CL1230

30

**coltello prosciutto - ham knife**

CL1231

28



**coltello salmone - salmon knife**

CL1216

20

kg 1,08

CL1217

22

kg 1,34

CL1218

24

kg 1,75



**falcetta - cleaver**

kg 0,88

CL1219

22



**falcetta manico corto - cleaver short handle**

CL1221

11



**coltello formaggio Pavia - Pavia cheese knife**

CL1222

14



**coltello formaggio Milano - Milano cheese knife**












CL1223

10



**coltello formaggio uncino - hook cheese knife**



	cod.	cm lama - blade
	<b>CL1224</b>	14x10
<b>coltello formaggio Veneto - Veneto cheese knife</b>		
	<b>CL1532</b>	32
<b>coltello provolone - provolone cheese knife</b>	<b>CL1228</b>	42
	<b>CL1255</b>	7
<b>spalmaburro - butter spreader</b>		
	<b>CL1225</b>	22
<b>coltello pane - bread knife</b>		
	<b>CL1226</b>	30
<b>coltello pane - bread knife</b>	<b>CL1227</b>	36
	<b>CL1237</b>	11
<b>coltello tavola - table knife</b>		
	<b>CL1238</b>	11
<b>coltello bistecca - steak knife</b>		
	<b>CL1239</b>	11
<b>coltello pizza - pizza knife</b>		
	<b>CL1249</b>	25
<b>mezzaluna - mincing knife</b>		
	<b>CL1257</b>	11,5
<b>spatola pizza - pizza spatula</b>		
	<b>AFFM</b>	
<b>affila coltelli manuale - manual knife - sharpner</b>		





cod. <sup>cm</sup>  
lama - blade

CL1242

26



**spatola pasticciare - pastry spatula**

CL1243

26



**spatola hamburger - hamburger spatula**

CL1244

15



**spatola lasagna - lasagne spatula**

CL1245

15



**spatola triangolare - triangular spatula**

CL1246

16



**spatola dolce - pastry spatula**

CL10940

21



**forchettone - fork**

CL1270

Ø10x24



**rotella tagliapizza - pizza wheel**

CL1271

23x7,5



**spatola forata - forated spatula**

CL1247

30



**affilacoltelli acciaio ovale - oval stainless steel sharpener**

CL1248

30



**affilacoltelli acciaio tondo - round stainless steel sharpener**



**seghetto - butcher's saw**

cod.

cm  
dim.

CL1250

64,5



**lama seghetto - blade**

CL1251

51



**coltello cameriere - waster cutter**

CL1256

29



**batticarne - meat pounder**

kg 0,8 CL1253

Ø8

kg 1,5 CL1254

Ø10

**new**



**barra magnetica portacoltelli  
magnetic knife bar**

48032-30

61x4,3 cm



**coltello tavola - boning knife**

cod.

cm  
dim.

mm  
lama - blade

CL80006N

11

0,8



**coltello bistecca - boning knife**

CL82006N

11

0,8



**spelucchino liscio - boning knife**

CL85006N

9

0,8



**coltello bistecca - boning knife**

CL10720

11

1,2



**coltello pizza - pizza knife**

CL10380

12

1,2










## Coltelleria 420 - Cutlery 420

Lama in acciaio inossidabile temprato AISI 420 con affilatura conica, satinato manico in materiale gommato atossico, antiscivolo, lavabile in lavastoviglie.

S/S hard enade blade (AISI 420) with conical grinding, satin handle rubberized non-toxic, non slip, dishwasher safe.

cod.	kg	cm dim.	
CL90790	1,3	20	 <b>coltello cucina - kitchen knife</b>
CL90750	0,8	12	 <b>coltello cucina - kitchen knife</b>
CL90810	1,3	20	 <b>coltello pane - bread knife</b>
CL90705	0,8	7	 <b>coltello verdura - vegetable knife</b>
CL90740	0,8	12	 <b>coltello formaggio 2 punte - cheese knife 2 tips</b>

## Forbici e utensili - Scissors and tools



**forbice pesce inox smontabile**  
*stainless steel divisible kitchen scissor for fish*

cod.	cm dim.
FBC10	18



**forbice cucina 1 filo microdentato smontabile**  
*stainless steel divisible kitchen scissor*

FBC20	20
-------	----



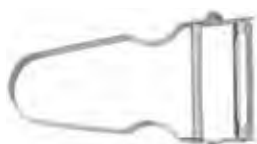
**trinciapollo inox**  
*stainless steel poultry shear*

FBC30	25
-------	----



**affettatutto inox filo a rasoio**  
spessore taglio 0,2-2,5 mm.  
*stainless steel universal slicer, razor edge depth shear 0,2-2,5 mm.*

cod.	cm dim.	cm lama - blade
FBC50	17	5,5



**pelapatate inox archetto**  
*stainless steel potato peeler*

CL1410
--------

new

## Utensili da cucina in PP PP kitchen utensils

cod.	cm dim.
5416	Ø16
5418	Ø18
5420	Ø20
5422	Ø22
5424	Ø24
5426	Ø26
5430	Ø30



imbuto in PP - funnel



scolapasta in PP - pasta colander

cod.	cm dim.
10926	Ø26
10930	Ø30

new

## Pinze lunge Chef in acciaio inox Long stainless steel tweezers Chef



cod. cm dim.

3434 30



3437 16



sushi curva - curve tweezer

3438 16



new

## Utensili professionali da cucina Professional kitchen gadgets



scavino inox - shape



scavino doppio inox - double shape



scavino pomodori - tomato shape

cod.	mm dim.
SCAV100	Ø10
SCAV101	Ø15
SCAV102	Ø18
SCAV103	Ø22
SCAV104	Ø25
SCAV105	Ø30
SCAV106	Ø22-25
SCAV107	Ø22-30
SCAV108	Ø30-40
SCAV109	





cod.



**scavino ovale - oval shape**

SCAV110



**scavino ovale festonato - waved oval shape**

SCAV111



**decoratore - decorator**

SCAV112



**decoratore verticale - canal knife**

SCAV113



**decoratore triangolare - triangular decorator**

SCAV114



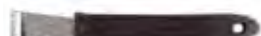
**rigalimoni - lemon peeler**

SCAV115



**rigalimoni con foro laterale - lemon peeler**

SCAV116



**rigalimoni con foro laterale per mancini - lemon peeler left hand**

SCAV117



**coltello decoratore - knife decorator**

SCAV118



**coltello decoratore a V - V knife decorator**

SCAV119



**spelucchino curvo - curved knife**

SCAV120



**spelucchino dritto - paring knife**

SCAV121



**levatorsoli - apple corer**

Ø16

SCAV122



**pelarance - orange peeler**

Ø20

SCAV123



**coltello agrumi - citros knife**

SCAV124



SCAV125

cod.



**coltello pompelmo - grapefruit knife**

SCAV126



**vuota zucchine - zucchini corer**

SCAV127



**sbuccia melone - melon peeler**

Ø90

SCAV128

Ø150

SCAV129



**arriccia burro - butter curler**

SCAV130



**affetta formaggio - cheese slicer**

SCAV131



**coltello formaggio - cheese knife**

SCAV132



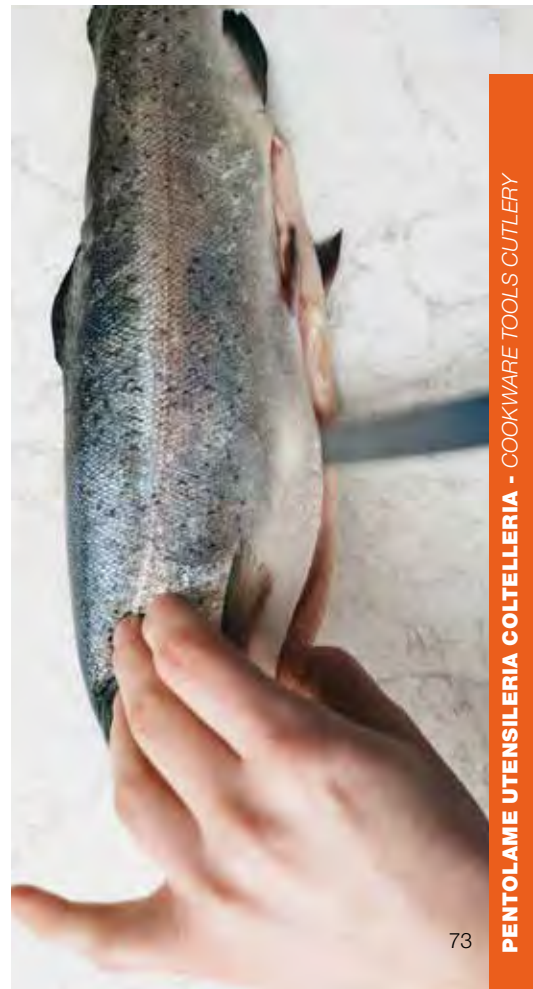
**squamapesce doppio - double fish scaler**

SCAV133



**Astuccio completo 7 utensili - folding bag with 7 gadgets**

SCAV200





5 kg

800

600

400

200

4

0 4oz

10 lb

max=5kg/11

d=20g/1g

12

8

4

12

8

4

12





ACCESSORI  
CUCINA  
KITCHEN  
ACCESSORIES

**cottura bassa temperatura** 76/77  
*low cooking temperature*

**macchine sottovuoto** 78/79  
*vacuum machine*

**sigillatrice** 79  
*thermosealers*

**sterilizzacoltelli** 80  
*knives sterilizer*

**balance** 81  
*scales*

**spremi agrumi** 82  
*squeezer*

**tagliaverdure manuale** 82  
*vegetable slicer*

**taglieri** 83  
*cutting boards*

**centrifughe** 83  
*drying cycles*

**barattoli per condimenti** 84  
*squeeze bottle*

**apriscatole** 84  
*can opener*

**pompe per salse** 85  
*pump sauce*

# Strumento per cottura in bassa temperatura

## Low temperature cooking machine

Dotato di un termostato di precisione al decimo di grado, consente di cuocere qualsiasi cibo (carne, pesce, verdure, frutta, ecc) sia in sottovuoto che in bagno d'olio. **Vantaggi:** calo peso ridotto al minimo; esaltazione di aromi e sapori; mantenimento delle proprietà nutritive (lavorando a bassa temperatura consente di non disperdere le proteine ed i sali minerali); allungamento della vita del prodotto con possibilità di stoccaggio per riporto in temperatura o cottura in fase successiva; ottimi risultati utilizzando tagli poveri di carne.

*Equipped with a thermostat accurate to the tenth grade, you can cook any food (meat, fish, vegetables, fruit, etc.) in vacuum-packed or in oil bath. **Advantages:** weight loss minimized; exaltation of aromas and flavors; maintaining the nutritional properties (working at low temperature don't degrade proteins and minerals); longer product life with the possibility of regeneration for storage or cooking at a later stage; excellent results with poor cuts of meat.*



Temperatura di lavoro da 20°C a 100°C; funzionamento ottimale fino a 50/80 litri; dotato di timer e termostato regolatore.

*Working temperature from 20°C to 100°C; best using up to 50/80 liters; equipped with timer and thermostat control.*



cod.	W potenza assorbita power requested	V/HZ alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
ROY9	2.000	230/50	130x165xh390	4,5



Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua. Struttura in acciaio inox, vasca cottura gastronomica in acciaio inox. Pratiche maniglie per il trasporto della vasca. Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca. Sistema elettrico di controllo della temperatura con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio. Stesso sistema di controllo del ROY9 con delta T di 0,2° C. 5 programmi memorizzabili. Temperatura selezionabile in °C e F°. Coperchio vasca fornita di serie.

**Versioni:** 2/3 GN: 1.150 Watt massimo 14 litri d'acqua. 1/1 GN: 1.700 Watt massimo 22 litri d'acqua.

*Low temperature cooking device with water static heating. Stainless steel structure and 1/1 GN made of stainless steel. Practical handles to carry it easily. Powerful shock-proof coated heating elements in contact with tank bottom. Electronic control system of the temperature with working temperature display. Same control system of ROY9 with delta T of 0,2°C. 5 storable programs. Temperature setting in °C and F°. Equipped with lid.*

*Version: 2/3 GN. 1.150 Watt, filling level 14 lt. of water - 1/1 GN. 1.150 Watt, filling level 22 lt. of water.*



ROY-S11



ROY-S23

cod.	W potenza assorbita power requested	V/HZ alimentazione power source	C° temperatura temperature	mm LxPxH dimensioni dimensions	GN dimensione dimension	kg peso weight
ROY-S11	1.700	230/50	40°÷115°	565x360x300	1/1	16
ROY-S23	1.150	230/50	40°÷115°	390x360x300	2/3	5



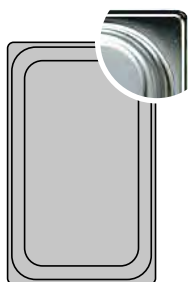
- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca
- Coperchio vasca per il massimo risparmio energetico
- Vasca Gastronorm 1/1 h 20 cm / capacità utile vasca 22 lt.
- Vasca Gastronorm 2/1 h 20 cm / capacità utile vasca 43 lt.

- AISI 304 s/steel constructon.
- Practical handles to carry it easily
- Comes with lid to save energy.
- 1/1 GN 20 cm high / 27 lt container / filling level 22 lt.
- 2/1 GN 20 cm high / 57,5 lt container / filling level 43 lt.



cod.	GN dimensione vasca sink dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
VA11ROY9	1/1	565x360x230	7,7
VA21ROY9	2/1	650x530x230	13

**coperchio inox - stainless steel lid**  
**coperchio in plexiglass - plexiglass lid**



**BA 11200**  
**bacinella - food container**



**889629710**  
**libro "cottura a bassa temperatura"**



# Macchine sottovuoto a campana

## Vacuum machine

**MSC25:** Macchina compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni, ideale abbinamento a strumenti di cottura a bassa temperatura tipo ROY9. Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura. Barra saldante facilmente rimovibile. Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo. Memorizzazione ultima impostazione. Contacicl e contatore utilizzo pompa. Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio. Messaggio cambio olio. Vuoto esterno a tempo. Sollevamento coperchio manuale. Vasca in acciaio smaltato.

**MSC200 - MSC100:** Campana a grande sviluppo di volume in plexiglass termoformato di grosso spessore. Barra saldante facilmente rimovibile. Sistema di controllo elettronico con: selezione 6 lingue, impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10", visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo, 8 programmi memorizzabili. Segnale di avviso sostituzione olio, pompa aspirazione Bush, piano posizionamento prodotto in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm.

**MSC25:** A compact and fast machine for small sized products, ideal combined with low temperature cooking instruments like the ROY9. Easily settable vacuum and sealing time. Easily removable sealing bar. Display of vacuum percentage and time to countdown. Last setting can be saved in memory. Rev counter and pump meter. Pump preheating and oil cleaning cycle. Change oil message Timed external vacuum. Manual cover lift. Plastified steel vacuum chamber.

**MSC200 - MSC100:** A large-volume cover-plate made of high thickness thermoformed Plexiglass. Easily removable sealing bar. Electronic control System featuring: 6 languages selection, sealing, vacuum and gas time settings, with 1/10 sec scale, vacuum percentage and time left display, 8 storable programmes. Oil replacement signal, bush suction pump, 5 mm thick, AISI 304 stainless steel, easy to clean plain vacuum chamber.



**MSC100E**



**MSC100**



**MSC200**



**MSC25 - MSC30 - MSC40**

cod.	kW potenza power	V/HZ alimentazione - fase power source - phase	mc/h pompa del vuoto vacuum pump	mm barra saldante sealing bar	mm dim. camera camera dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
<b>MSC100E</b>	0,35	230V/50Hz F+N	8	310	340x360x150	402x525x370	48
<b>MSC100</b>	0,35	230V/50Hz F+N	8	310	340x360x150	402x525x370	46
<b>MSC200</b>	0,75	230V/50Hz F+N	21	410	430x410x160	493x585x370	56
<b>MSC25</b>	0,1	230V/50Hz	4	260	270x350x75	320x560x257	30
<b>MSC30</b>	0,1	230V/50Hz	4	310	336x378x75	406x565x315	37
<b>MSC40</b>	0,35	230V/50Hz	8	410	426x438x75	494x755x315	42,5
<b>MSCT</b>	per aspirazione esterna - connection for external vacuum food container						

## Buste sottovuoto - Vacuum bags

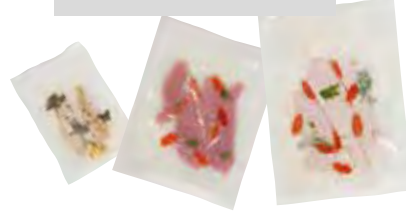
cod.	cm dimensioni dimensions	micron spessore thickness
BV1520C	15x20	80
BV2030C	20x30	80
BV2535C	25x35	80
BV3040C	30x40	80
BV2030	20x30	10
BV3040	30x40	10

**buste per cottura  
sottovuoto  
cooking vacuum bag**  
fino a 120° C - till to 120° C

**buste lisce sottovuoto  
vacuum bag**

cod.	cm dimensioni dimensions	micron spessore thickness
SV2030	20x30	10
SV3040	30x40	10

**buste goffrate  
per sottovuoto  
embossed vacuum bag**



## Macchine sottovuoto - Vacuum machine



**GASTRO-VAC6**

Lubrificata - Oiling



**VAC400-B**

Acciaio inox - Stainless steel



**VAC470-B**

Acciaio inox - Stainless steel

cod.	kW potenza power	V/HZ alimentazione - fase power source - phase	m³/h pompa secco vuoto vacuum pump dryed	mm barra saldante sealing bar	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
VAC400-B	150	220/50	1,1	385	400x300x185	11
VAC470-B	300	220/50	2,3	455	470x310x195	14
GASTRO-VAC6	350	220/50	6,0	-	410x340x230	23

## Sigilla vaschette - Thermosealers



**new**

- Pratica e robusta sigilla vaschette manuale
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Regolazione della temperatura e del tempo di saldatura
- Controllo elettronico e conteggio delle vaschette
- Massima dimensione vaschetta mm 260x190
- Stampi standard e a disegno del cliente
- Piastra sigillante in alluminio teflonato

### Opzionali:

- Rotoli vitafilm
- Vaschette standard disponibili 4 dimensions
- Stampi relativi alle vaschette disponibili.

- A practical and robust manual tray sealer
- AISI 304 stainless steel body
- Electronic controller with temperature and preheating controls
- Tray count
- Sealing time: 4 seconds
- Maximum tray size: 260x190 mm
- Custom dies made to drawings
- Teflon coated aluminium sealing plate

### Optionals:

- Film rolls
- Standard trays 4 dimensions
- Dies for standard tray sizes

### Stampi per vaschette

**Dies for standard tray sizes**

<b>SG20-137</b>	137x95xh 63
<b>SG20-190</b>	190x137xh 72
<b>SG20-230</b>	230x190xh 65
<b>SG20-260</b>	260x190xh 65

### Vaschette - Pans

<b>3304137X95X63</b>	137x95x63
<b>3304190X137X72</b>	190x137x72
<b>3304230X190X65</b>	230x190x65
<b>3304260X190X65</b>	260x190x65

### Pellicola - Film

<b>33050150</b>	150 mm x 200 m
<b>33050200</b>	200 mm x 200 m

cod.	kW potenza power	V/HZ alimentazione power source	mm rotoli film	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
SG20	900	230/50	200	257x525x306	18

**new**

## Srotolatore pellicola inox Stainless steel hand wrapper



Costruzione in acciaio Inox  
Massima larghezza rotolo film 450 mm  
Massimo diametro rotolo film 110 mm

*Stainless steel frame  
Maximum width of film 450 mm  
Maximum diameter of film 110 mm*

cod. **mm LxPxH**  
dimensioni  
dimensions

**SP45** 560x210x173

## Armadi sterilizzacoltelli - acciaio inox Sterilizer knives boxes - stainless steel

**Principi di funzionamento:** gli armadi sono equipaggiati di tubo germicida a vapore di mercurio che emette radiazioni ultraviolette di una lunghezza d'onda tra i 250 e 260 nanometri. Queste radiazioni svolgono un'azione fotochimica sterilizzante su microbi, virus, batteri e muffa. La sterilizzazione viene prodotta direttamente dall'effetto delle radiazioni UV che modificano la struttura chimica delle particelle costituenti le cellule viventi, rendendole incapaci di riprodursi. **Caratteristiche tecniche:** realizzati in acciaio inox 18/10 con antine in plexiglass fumé, chiusura con magnete e dispositivo di disattivazione dei raggi UV al momento dell'apertura della porta. Fissato a parete tramite due viti di supporto, i coltelli vengono disposti verticalmente lungo la barra magnetica o griglia. Il funzionamento è assicurato da un timer elettrico regolabile da 0 a 2 ore (minimo raccomandato 1,30 ore). Cavo con spina di 2 metri.

**Working points:** sterilizing cabinets have a germicide tube emitting UV radiations, 250-260 nanometers. These radiations exercise a sterilising photo-chemical action on bacteria. Sterilisation is made directly by the action of UV radiations which modify the chemical structure of living cells, avoiding their reproduction. **Technical data:** 18/10 stainless steel made, smoked plexiglass door and magnetic latch and interruption of the radiation at opening the doors. Magnetized bar for fixing knives, blade on the top and electrical adjustable timer from 0 to 2 hours (minimum recommended 1.30 h). Tube with plug 2 m.



**SCEUV15**

**15**  
coltelli  
knives



**80-642-0**

**20**  
coltelli  
knives



**80-643-0**

**10**  
coltelli  
knives

cod.	capacità coltelli knives capacity	cm dimensioni dimensions	W potenza power	V/HZ alimentazione - fase power source - phase
<b>80-642-0</b>	20	57,5x17x60	15	220/50/1
<b>80-643-0</b>	10	57,5x17x60	15	220/50/1
<b>SCEUV15</b>	15	40x14x62	16	220/50/1

# Bilance Scales



**BLE3** Portata - Capacity 3 kg  
**BLE6** Portata - Capacity 6 kg  
**BLE15** Portata - Capacity 15 kg



**BLE30** Portata - Capacity 30 kg



**BLE10X** Portata - Capacity 10 kg  
**BLE20X** Portata - Capacity 20 kg  
**BLE40X** Portata - Capacity 40 kg



Con display mobile  
With mobile display

**A300068** Portata - Capacity 60 kg  
**A300151** Portata - Capacity 150 kg



**BLE5X** Portata 5 kg con piatto inox  
5kg capacity. With inox plate



**BLE5** Portata - Capacity 5 kg



**BLM5P** **BLM10P** **BLM15P**  
 Bilancia da laboratorio meccanica in acciaio inox con piatto amovibile.  
 Stainless steel lab mechanical scale, removable pan.



**BLE5F**  
 Campo di pesata - Shipping weight kg 5  
 Peso - Weight kg 0,5

cod.	kg portata capacity	g scala/precisione scale/precision	mm LxPxH dimensioni dimensions	mm dimensioni piatto plate dimensions	alimentazione batterie battery power	alimentazione alimentatore electric feeder issued supply
<b>A300068</b> <b>new</b>	60	20	320x300x42	320x300	yes	yes
<b>A300151</b>	150	50	320x300x42	320x300	yes	yes
<b>BLE3</b>	3	1	250x290x105	235x177	yes	yes
<b>BLE6</b>	6	2	250x290x105	235x177	yes	yes
<b>BLE15</b>	15	5	250x290x105	235x177	yes	yes
<b>BLE30</b>	30	1	255x300x110	255x185	yes	yes
<b>BLE10X - BLE20X - BLE40X</b>	10-20-40	2-2/5-5/10	248x253x132	240x180	yes	yes
<b>BLE120</b>	120	20	275x275x50	275x275	yes	no
<b>BLE5X</b>	5	1	230x190x105	Ø200x60	yes	no
<b>BLE5</b>	5	1	230x190x50	Ø150	yes	no
<b>BLM5P</b>	5	-	200x220x220	200x200	no	no
<b>BLM10P</b>	10	-	240x270x260	245x245	no	no
<b>BLM15P</b>	15	-	260x270x320	Ø260	no	no
<b>BLE5F</b> <b>new</b>		1	160x230x15	157x165		

## Spremi agrumi / Taglia frutta manuale

### Squeezer / Fruit size manual



937-000

**macchina multiuso, taglia patate frutta spremiagrumi**  
*multipurpose machine, french fry cutter, fruit cutter and juicer*

**ricambio taglia patate 8x8 - french fry cutter spare part**

**ricambio taglia mele - apple cutter spare part**

**ricambio spremiagrumi - juicer spare part**

cod. mm  
 dimensioni  
 dimensions

937-000

h 800

RE937-0001

RE937-0002

RE937-0003



RE937-0001



RE937-0002



RE937-0003



## Tagliaverdure manuale - Manual vegetable slicer

Totalmente costruita in acciaio inox, piedini in gomma antiscivolo, pratica e ripiegabile. Sei tipi di lame intercambiabili per taglio a julienne: 2; 3; 4; 5; 6 e 10 mm di larghezza. Tre tipi di taglio: fette, julienne e fette ondulate. Regolabile in altezza da 1 a 6 mm per fette e julienne. Regolabile in altezza da 1 a 4 mm per fette ondulate.

*Stainless steel, machine nonslip rubber feet, functional and bendable. 3 different cutting possibilities: slices, julienne, wavy slices. 6 different interchangeable blades for julienne cutting: 2, 3, 4, 5, 6 and 10 mm width. Adjustable thickness from 1 to 6 mm for slices and julienne. Adjustable thickness from 1 to 4 mm for wavy slices.*



cod.

mm LxPxH  
 dimensioni  
 dimensions

TVM-S

488x218x227



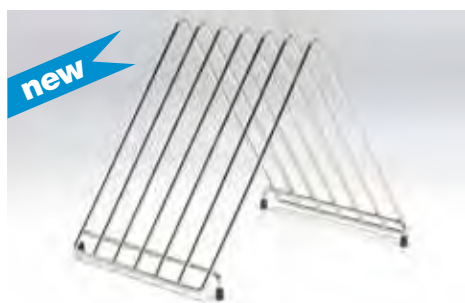
# Taglieri in polietilene

## Polyethylene cutting boards

Taglieri colorati per alimenti, dotati di 2 fermi - Cutting-boards for food, with 2 firms.

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
SE4030-20	40x30x2
SE5030-20	50x30x2
SE5035-20	50x35x2
SE5040-20	50x40x2
SE6040-20	60x40x2
SE7040-20	70x40x2
SE8040-20	80x40x2

gamma colore - colors



Porta taglieri in filo - Cutting board rack

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
PTFL	32x23x25

# Centrifughe - Drying cycles



CWM25

CWM12



CWM10

con rubinetto - with faucet

cod.	mm Øxh dimensioni dimensions	litri capacità capacity
CWM25	43x52	25
CWM12	33x43	12
CWM10	42x33	10



## Barattoli per condimenti Squeeze bottle

Bottiglie realizzate in polietilene ideali per ketchup, maionese ed altre salse.  
Polyethylene bottle for dispensing ketchup, maionese and many other condiments.

cod.	mm colori colours	ml capacità capacity	imballo case
SQZ57	rosso - red	230	6
SQZ58	giallo - yellow	230	6
SQZ59	trasparente - clear	230	6
SQZ60	rosso - red	350	6
SQZ61	giallo - yellow	350	6
SQZ62	trasparente - clear	350	6
SQZ63	rosso - red	680	6
SQZ64	giallo - yellow	680	6
SQZ65	trasparente - clear	680	6

## Apriscatole - Can openers

Apparecchiatura realizzata in acciaio cementato, dotata di coltello in acciaio inox ed alzacoperchi magnetico.

Equipment made in casehardened stainless steel, equipped with a stainless steel blade and magnetic lid-raiser.



### APS100

Massima estensione 40 cm  
Staffa di fissaggio tavolo h4,5 cm  
Maximum extensions 40 cm  
Bracket table h4,5 cm



### APS200

Apriscatole a leva massima  
apertura 55 cm  
Maximum height of can 55 cm



### 40704





Apriscatole manuale Tritan  
Tritan can opener

new

## Pompe per salse - Pump sauce dispenser

Pompe per alimenti con rivestimento in acciaio inox 18/10. Pompa in policarbonato e contenitore interno in polietilene. Disponibile anche pompa per coperchi per GN 1/6, 1/4, 1/3 con profondità 150 mm.

*Pump sauce dispenser stainless steel body 18/10. Pump polycarbonate and insert pot polyethylene. Pump lid available for GN 1/6, 1/4, 1/3 with a deep of 150 mm.*

	cod.	GN	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity
 <b>singolo - single</b>	100-321		139x224x456	3,3
 <b>doppio - double</b>	100-322		276x224x456	3,3x2
 <b>triplo - triple</b>	100-323		394x224x456	3,3x3
 <b>quadruplo - quadruple</b>	100-324		511x224x456	3,3x4
<b>pompa con coperchio per contenitori GN</b> <i>pump sauce dispenser for GN containers</i>	100-330	1/6	165x181x232	
	100-331	1/4	168x267x232	
	100-332	1/3	181x334x232	





COTTURA  
PREPARAZIONE  
DINAMICA  
COOKING  
PREPARATION  
DYNAMIC



<b>forni microonde</b> <i>microwave ovens</i>	88/94	<b>robot multifunzione</b> <i>multifuncional robot</i>	114/115
<b>rowzer</b> <i>rowzer</i>	95/96	<b>grattugie</b> <i>graters</i>	116
<b>piastre scaldapanini ghisa</b> <i>panini grill casted iron</i>	97/98	<b>tritacarne</b> <i>meat grinder</i>	116
<b>piastre scaldapanini vetroceramica</b> <i>panini grill ceramic glass</i>	99	<b>hamburgatrici</b> <i>hamburger press</i>	117
<b>fornetti toast</b> <i>electric toaster</i>	100	<b>insaccatrici</b> <i>sausage stufferes</i>	117
<b>macchina waffle</b> <i>waffle machine</i>	101	<b>inteneritrice</b> <i>steak tenderizer</i>	118
<b>piastre induzione</b> <i>induction cookers</i>	102/103	<b>mixer immersione</b> <i>hand hel mixers</i>	118/119
<b>cuoci hot dog</b> <i>hot dog machine</i>	104	<b>pelapatate</b> <i>potato peeler</i>	120
<b>tostiere a nastro</b> <i>conveyor toaster</i>	105/106	<b>puliscicozze</b> <i>shell washer</i>	120
<b>salamandre</b> <i>finishing</i>	107	<b>crepiera</b> <i>crepe machine</i>	121
<b>griglie in vetroceramica</b> <i>grill plate</i>	107	<b>riscaldatore elettrico bagno maria</b> <i>bain-marie hotpot</i>	121
<b>fry-top</b> <i>fry-top</i>	108	<b>macchina per pasta fresca</b> <i>pasta machine</i>	122
<b>barbeque a gas</b> <i>BBQ</i>	108	<b>tirapasta sfogliatrice</b> <i>pasta roller</i>	124
<b>friggitrizi</b> <i>fryers</i>	109/110	<b>cuocipasta</b> <i>pasta cooker</i>	124
<b>cutter</b> <i>cutters</i>	111	<b>affettatrici a gravità</b> <i>gavital slicing machines</i>	125
<b>tagliaverdure tagliamozzarella</b> <i>vegetable mozzarella cutter</i>	112	<b>affettatrici verticali</b> <i>vertical slicing machines</i>	125
<b>tagliamozzarella</b> <i>mozzarella cutter</i>	112	<b>essiccatori</b> <i>dehydrators</i>	127
<b>impastatrici planetarie</b> <i>planetary mixers</i>	113		

**UTILIZZO SUPER INTENSO  
SUPER HEAVY DUTY**



TURN ON TOMORROW

1850 watt  
2/3 GN  
26 litri - liters  
impilabile - stackable



## Microonde professionali *Professional microwave*

**Ideale per:** produzione veloce di pietanze individuali o multiple in locali dove la rapidità è essenziale, come ristoranti ad alta ricettività, fast food, grandi pub e ristorazione collettiva.

**Ideal for:** fast single or multi-portion throughput in locations where speed is essential such as busy restaurant, fast food stores, high volume wedding sites, large pubs, and contract catering.



CM1919

2 magnetron



CM1929

2 magnetron

## Microonde professionali *Professional microwave*

**Ideale per:** produzione di pietanze individuali o multiple in locali come piccoli pub, ristoranti, fast food e catene di ristorazione.

**Ideal for:** single or multi-portion throughput in locations such as small pubs, restaurants, vending sites and canteens.

1500 watt  
2/3 GN  
26 litri - liters  
impilabile - stackable



CM1519

2 magnetron



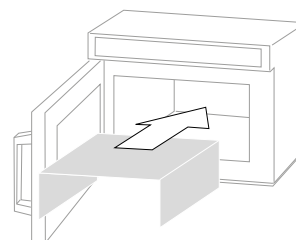
CM1529

2 magnetron

## Ripiani in plexiglass *Plexiglass shelf*

### RFP

Raddoppia la capacità di carico.  
Order to use two dishes at a time.  
36,5x30 cm



**UTILIZZO INTENSO**  
**LIGHT DUTY**



TURN ON TOMORROW

1100 watt  
26 litri - liters  
impilabile - stackable



## Microonde professionali

*Professional microwave*

**Ideale per:** preparazione e riscaldamento di pietanze come piccoli ristoranti, bar, caffè e zone di vendita a bassi volumi.

**Ideal for:** cooking or reheating in light duty locations such us small cafés and restaurants, low volume vending sites, office and staff rooms.



**CM1089**

1 magnetron

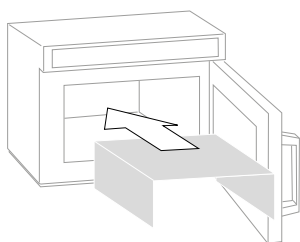
comandi digitali programmabili - digital *programmable controls*



**CM1099**

comandi manuali - *manual controls*

1 magnetron



## Ripiani in plexiglass

*Plexiglass shelf*

**RF**

Raddoppia la capacità di carico.  
*Order to use two dishes at a time.*  
31x28 cm



# Dati tecnici

## Technical data



**CM1089**

**CM1099**

**CM1529**

**CM1519**

**CM1929**

**CM1919**

digitali programmabili <i>programmable</i>	manuali <i>manual</i>	digitali programmabili <i>programmable</i>	manuali <i>manual</i>	digitali programmabili <i>programmable</i>	manuali <i>manual</i>
26	26	26	26	26	26
1100	1100	1500	1500	1850	1850
hight: 1100 medium: 770 low: 550 defrost 1: 330 defrost 2: 170	hight: 1100 medium: 770 low: 550 defrost 1: 330 defrost 2: 170	hight: 1500 medium: 1050 low: 750 defrost 1: 375 defrost 2: 195	hight: 1500 medium: 1050 low: 750 defrost 1: 375 defrost 2: 195	hight: 1850 medium: 1295 low: 925 defrost 1: 370 defrost 2: 185	hight: 1850 medium: 1295 low: 925 defrost 1: 370 defrost 2: 185
13	13	13	13	13	13
230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
2,430	2,430	2,430	2,430	2,430	2,430
17,5	17,5	32	32	32	32
20	-	30	-	30	-
297x412x517 (40*)	297x412x517 (40*)	368x464x557 (40*)	368x464x557 (40*)	368x464x557 (40*)	368x464x557 (40*)
225x336x349	225x336x349	190x370x370	190x370x370	190x370x370	190x370x370

comandi - *controls*

**l** capacità - *oven capacity*

**W** potenza resa - *power output*

**W** livelli potenza - *power level*

**amp** amperaggio - *plug socket*

**V/MHz** alimentazione - *power source*

**V/MHz** frequenza - *frequency*

**kg** peso - *weight*

numero programmi  
*number of programmes*

**mm HxPxL** dimensioni - *dimensions*  
*\*dimensione maniglia - handle dimension*

**mm HxLxP** dimensione cavità  
*cavity dimension*

# Forno microonde gastronorm

## Microwave oven gastronorm 1/1



- Costruzione in acciaio inox interno ed esterno • Pratica maniglia di apertura con porta • Ribatabile e vetro temperato • Piano forno in vetroceramica, sigillato e con piano intermedio asportabile • Distribuzione a mezzo antenna rotante con 4 magnetron • Possibilità di gestire la resa in modo differenziato tra magnetron superiori e inferiori • Display LCD retroilluminato • Filtro aria magnetico asportabile frontalmente • Illuminazione interna LED a basso consumo • 100 programmi memorizzabili dall'utente • 11 livelli di potenza regolabili • 4 livelli di cottura programmabili • Tasto X2 per doppie porzioni • Possibilità di blocco tasti manuali e uso esclusivo dei programmi • Porta USB per gestione veloce programmi memorizzabili tramite pratico software.

- *Stainless steel exterior and interior for easy cleaning and a professional look • Constructed to withstand the food service environment • Magnetic front air filter for easy removal and cleaning • Clean filter reminder to protect oven components • 11 power levels for consistent, delicious results for frozen, refrigerated and fresh foods; from the freezer to the table in minutes • Unique method of energy distribution provides superior and even heating throughout the cavity • Up to 100 programmable menu items can be used to simplify cooking and ensures consistent results • USB port compatible with standard flash drives, updates programming in seconds • Four stage cooking options with one-touch programming • Reduces prep time, labor and food waste while providing consistent results • Controls are user friendly and require minimal training • Quantity pad calculates the proper cook times for two servings • Automatic voltage sensor for easy installation • Transparent door and lit interior for monitoring without opening the door • Interior ceramic shelf is sealed and recessed to reduce plate-to-shelf edge impact and keep spills contained*

cod.	W potenza resa power output	W potenza ass. power req.	V/MHz alimentazione power source	V/MHz frequenza frequency	livelli potenza power levels	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
MSO5211	2100	3300	230/50	2450	11	535x330x251	650x489x472	66

# Forni a microonde professionali

## Professional microwave ovens

Linea completa di forni a microonde professionali compatti, ideali per grandi volumi di utilizzo. Garantiscono alte prestazioni e sono stati studiati per l'utilizzo in bar, caffetterie, pasticcerie, ristoranti ecc. La camera piccola da 17 litri consente un migliore assorbimento e utilizzo delle microonde e permette l'utilizzo di contenitori fino alla misura 1/2 GN.

*Complete line of professional compact microwave ovens, ideal for intense use. They guarantee high performances and they are studied to be used in bars, cafeterias, pastry shops, restaurants, etc. The small cavity of 17 Lt allows perfect even-heating.*



DEC

2 magnetron



RFS518TS

2 magnetron

cod.	W potenza resa power output	W potenza ass. power req.	V/MHz alimentazione power source	V/MHz frequenza frequency	livelli potenza power levels	litri capacità litres capacity	stadi cottura cooking stages	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
DEC14E2	1400	2300	230/50	2450	10	17	4	330x305x171	425x578x343	33
DEC18E2	1800	2900	230/50	2450	10	17	4	330x305x171	425x578x343	33
DEC21E2	2100	3100	230/50	2450	10	17	4	330x305x171	425x578x343	33
RFS518TS	1800	2700	230/50	2450	5	34	4	362x416x226	552x514x362	29

Compatti e performanti i forni semi professionali offrono affidabilità e durata nel professionale anche a budget di spesa ridotti. Studiati per carichi di lavoro medio bassi.

**MENUMASTER®**

*Semiprofessional - compact ovens offer performance and reliability and durability even in training budgets reduced. Designed for low to medium workloads.*



1000 w  
25,5 litri - liters  
SELF

optional



1100 w  
34 litri - liters

optional



1100 w  
34 litri - liters

optional



**RMS510DS**

esterno inox, interno inox.  
exterior stainless steel, stainless steel.

**RCS511DSE**

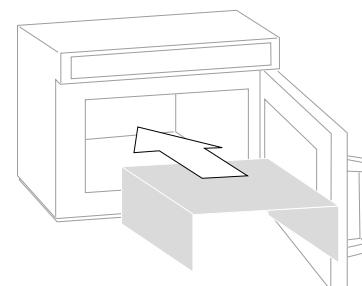
esterno inox, interno inox.  
exterior stainless steel/interior.

**RCS511TS**

inox - stainless steel

cod.	W potenza resa power output	W potenza ass. power req.	V/MHz alimentazione power source	V/MHz frequenza frequency	livelli potenza power levels	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
RMS510DS	1000	1500	230/50	2450	1	330x330x197	508x381x311	15
RCS511DSE	1100	1550	230/50	2450	4	368x381x216	559x438x349	18,6
RCS511TS	1100	1550	230/50	2450	5	368x381x216	559x438x349	18,6

**Ripiani in plexiglass**  
*Plexiglass shelf*



cod. per forno mod.  
microwave mod.

**RF** per serie - for series DEC  
**RFA** per serie - for series RFS

Raddoppia la capacità di carico  
Order to use two dishes at a time  
36,5x30 cm



1800 W  
2 magnetron

3 livelli di potenza, scongelamento, distribuzione microonde dall'alto e dal basso (piatto fisso interno), 20 programmi di memoria. Interno ed esterno in acciaio inox, luce interna, timer 99 min. 99 sec.

3 power levels, defrost, top & bottom energy feed (non-turntable plate), 20 programs capability, stainless steel front, cover and cavity. Interior oven light. Timer 99 min. 99 sec.

cod.	W potenza resa power output	V/MHz alimentazione power source	litri capacità oven capacity	comandi programs	livelli potenza power levels	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
MO1830	1800	230	30	digitale - digital	3	365x370x196	482x600x402	34,5



Forno a microonde con struttura esterna e camera in acciaio inox, ideale per le piccole utenze, aiuta a risparmiare tempo ed energia elettrica in quanto il tempo di cottura si riduce fino al 75% rispetto a quello necessario in un forno tradizionale. Grazie all'ampio piatto rotante si garantisce un'ottimale distribuzione delle microonde all'interno del forno. Tre differenti sistemi di cottura insieme: microonde, grill, microonde e grill.

*Microwaves oven with external and interior (inner cavity) of stainless steel, ideal for small users, it helps to save time and electric power, since the cooking time is 75% less than a traditional oven. Thanks to the wide rotating plate, the thermal distribution inside the oven is perfect. It allows three different cooking systems: microwaves, grill, microwaves and grill.*

con grill

cod.	W potenza resa power output	W potenza assorbita power requested	V alimentazione power source	MHz frequenza frequency	litri capacità oven capacity	livelli potenza power levels	comandi programs	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions
B620-S	900	1400	230	2450	23	6	manuale manual	315x285x195	483x400x281

## Forni microonde combinati

### Combined microwave ovens



SELF

25 litri - liters  
spegnimento  
automatico dopo 30"  
auto power-off  
30 second

Forno a microonde  
Microwaves oven

cod.	W potenza resa power output	W potenza assorbita power requested	V/MHz alimentazione power source	V/MHz frequenza frequency	litri capacità oven capacity	livelli potenza power levels	comandi programs	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions
B610SELF	900	1400	230/50	2450	25	1	manuale manual	320x315x200	483x422x281



900 W  
25 litri - liters

Forno microonde trivalente

Forno combinato multifunzione: microonde, ventilato a convezione e grill. Rivestimento del vano di cottura in acciaio. Possibilità di 5 tipi di cottura: microonde, grill, convezione, microonde + grill, microonde + convezione. Microonde a dieci livelli di potenza. Dotato di piatto rotante in vetro Ø270 mm.

**Combined multy function microwave ovens**

*Combined multy function ovens: microwave ventilated convection and grill. The cooking area is covered with stainless steel coating. Possibility of 5 different types of cooking: microwave, grill, convection, microwave + grill, microwave + convection. Ten Microwave power levels. Rotating glass dish (Ø 270 mm).*

cod.	W potenza resa power output	V/MHz alimentazione power source	litri capacità oven capacity	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
B710	900	230	25	320x315x200	483x422x281	16



1000 W  
25 litri - liters  
1 magnetron

Forno a microonde con struttura esterna e camera in acciaio inox, ideale per le piccole utenze, aiuta a risparmiare tempo ed energia elettrica in quanto il tempo di cottura si riduce fino al 75% rispetto a quello necessario in un forno tradizionale. Fondo piano in ceramica.

*Microwaves oven with external and interior (inner cavity) of stainless steel, ideal for small users, it helps to save time and electric power, since the cooking time is 75% less than a traditional oven. Ceramic plat bottom.*

cod.	W potenza resa power output	W potenza assorbita power requested	V/MHz alimentazione power source	litri capacità oven capacity	livelli potenza power levels	comandi programs	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
PM1025	1000	1500	230/50	25	6	manuale manual	365x335x200	520x460x320	17,9

# Rowzer processore alimenti

Rowzer

“ROWZER” è un processore ed emulsionatore professionale di cibi surgelati. Compatto nelle forme e caratterizzato da un design moderno, è uno strumento che permette di trasformare in sorbetto, o mousse, con una consistenza e una temperatura sempre perfette, qualsiasi tipo di alimento correttamente surgelato in precedenza. Il processo avviene senza dover necessariamente scongelare tutto il contenuto poiché è possibile programmare l'apparecchio in modo tale che processi solo la quantità desiderata senza scongelare quella rimanente che continuerà a conservare tutte le sue proprietà iniziali. A tal fine bisognerà surgelare un massimo di 800 g di prodotto in appositi contenitori con capacità, a una temperatura di -20° C.

“ROWZER” is a processor and professional atomizer of frozen foods. Compact in form and with a contemporary design, it is a tool that allows you to transform in sorbet, or mousse, always with a perfect consistency and temperature, any type of food properly frozen previously. The process takes place without necessarily having to thaw the contents because you can program the device in such a way that it processes only the desired amount without thawing the rest, which continues to retain all its original properties. To this end, it is necessary to freeze up to 800 g of product in containers of suitable capacity, at a temperature of -20° C.



Rowzer

**sorbetti, creme, mousse... e non solo!**  
**sorbets, creams, mousse... and not only!**



Display LCD. Selezione del numero di porzioni. Struttura in alluminio pressofuso. Programma specifico per la pulizia delle lame. Vassoio estraibile. 1 bicchiere inox con coperchio in dotazione.  
Display LCD. Selected portions number. Aluminium body. Cleaning blade. Removable tray. Glasses with lid.

ROWZER: Gruppo motore 800 W per il movimento delle pale, 250 W per il movimento verticale dell'albero. Dimensioni LxPxH 335x190x475.  
ROWZER: 250 W for the vertical movement of the axis; 800 W for the rotation of the blades.

ROWZER-B: Bicchiere per Rowzer - Rowzer glasses

bicchiere per Rowzer  
Rowzer glass

1 litri - litres

mousse al tonno - tuna mousse



pesto noci e basilico - walnut and basil pesto



# Rowzer: la scelta ideale per la cucina moderna

## *Rowzer: the ideal choice for the modern kitchen*



Optional: kit utilizzo bicchieri similari  
*Optional: kit to use similar cups*



Display LCD di facile lettura con possibilità di scegliere fino a 6 lingue.

*LCD Display easy to read with ability to choose up to 6 languages.*



Trascinatore quadro: facile inserimento del coltello con sostegno calamitato.

*Feeder frame: easy knife insertion feeder with magnetic support.*



Pratico sistema di pulizia manuale: per favorire una sempre perfetta funzionalità e una lunga durata nel tempo.

*Practical manual cleaning system: to allow better operability and durability over time.*



Facile rimozione utensili per la pulizia ed estrazione del contenitore anche con coltello o perno bloccato.

*Easy removal of tools for cleaning and extracting the container even with a knife or lock pin.*



Funzione doppia lavorazione che permette di processare 2 volte in modo continuo le porzioni selezionate, senza che la lama si stacchi, senza dover ricollocare il contenitore più volte o fermare il processo manualmente. Si garantisce così la consistenza corretta di prodotti troppo freddi o poco equilibrati.

*Double processing function that allows processing selected portions 2 times consecutively select, without the blade coming off, without having to replace the container several times or stop the process manually. Guarantees the correct consistency of products over cold or poorly mixed.*



Filtro carboni attivi: il circuito di immissione dell'aria nel contenitore in acciaio è dotato di un filtro a carboni attivi facilmente sostituibile, che aiuta a liberare dalle impurità l'aria presente nell'ambiente di lavoro e mantenere così incontaminato il sapore e l'aroma del prodotto lavorato.

*Active carbon filter: the airflow circuit into the steel container is equipped with an active carbon filter, easily replaceable, which helps eliminate impurities present in the work environment and thus keeps the flavor and aroma of the finished product pure.*

# Piastre cottura in ghisa rigate sopra/sotto

## Cooking plates in casted iron ribbed over/under

Costruzione in acciaio inossidabile, con piano di cottura rigato in ghisa. La piastra superiore è autobilanciata e garantisce una chiusura sempre perfetta. Ideale per la cottura alla piastra di carne, pesce, uova, toast, panini, ecc.

**Cottura:** Il piano di cottura rigato permette una trasmissione del calore migliore e garantisce minori dispersioni termiche. Pronta alla cottura in soli 15 minuti, raggiunta la temperatura il calore viene mantenuto per maggior tempo e, quindi, la macchina risulta essere sempre pronta. **Accessori:** In dotazione la spazzola in ferro per la pulizia e la vaschetta raccogli grasso, semplice da montare e da pulire. **Sicurezza:** Temperatura regolabile da 70 a 300° C. Fornite di termostato di sicurezza e due circuiti elettrici separati (PGR2). **Pulizia:** La struttura della macchina è progettata per prevenire infiltrazioni dannose per il sistema di riscaldamento.

*Made in stainless steel with lined cast iron cooking plates. The upper plate is auto balanced than it always allows a perfect closing. Ideal for grill cooking of meat, fish, egg, toast, rolls ecc.*

**Cooking:** The lined cooking plate allows a better heat transmission and ensures less thermic loose. It is ready to cook only in 15 minutes, and when it reaches the temperature, it keep in the heat for much more time and the grill is always ready. **Accessories:** An iron brush for plate cleaning is issued.

*The oil collect tray is simple to set up and to clean. Safety: The temperature is adjustable from 70 to 300° C. The machines have a safety thermostat and two separate electrical circuits (PGR2). Cleaning: The structure of the machine is designed to prevent seepages that can be harmful for heating system.*



PGR1



PGR2



PGR15

### PGR15 PGR2 PGR1

#### caratteristiche elettriche - electrical specifications

V tensione funzionamento - operating voltage

Hz frequenza - frequency

W potenza assorbita - absorbed power

A corrente assorbita - demanded current

°C temperatura massima - maximum temperature

n° termostato regolatore - regulating thermostat

n° termostato a riarmo man. - manual reset thermostat

n° resistenza inf./sup. - upper/lower resistor

#### caratteristiche dimensionali - dimensional specifications

mm larghezza - width

mm profondità - depth

mm altezza - height

mm larghezza piastra inf. - lower hotplate width

mm profondità piastra inf. - lower hotplate depth

mm larghezza piastra sup. - upper hotplate width

mm profondità piastra sup. - upper hotplate depth

kg peso netto - net weight

230	230	230
50	50	50
2.200	1.800+1.800	1.800
9,6	7,8+7,8	7,8
300	300	300
1	1+1	1
1	1+1	1
1+1	2+1	1+1

410	570	290
300	300	300
190	190	190
360	500	240
230	230	230
340	210	210
215	215	215
20,0	30,5	14,5

# Piastre cottura in ghisa lisce sotto rigate sopra

## *Cooking plates in casted iron under smooth over ribbed*

Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione. Adatta per cucinare qualsiasi tipo di carni, pesce, uova, verdure, formaggi, ovvero qualsiasi alimento portato alla cottura su piastra; ideale per toast farciti, panini caldi di vario spessore e dimensione. Facile da maneggiare e da posizionare offre in poco spazio una grande superficie di lavoro. Struttura in acciaio inox. Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura: massima robustezza e durata ottima conducibilità termica estrema facilità di pulizia. Piastre superiori autobilanciate con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore. Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica e rapido riscaldamento. Termostato regolabile fino a 300 °C. Controllo a mezzo termostato.

*Long life cast iron plates, which ensure hygiene, acid and salt proofness and resistance to oxidation. Suitable for cooking meat, fish, eggs, vegetables, cheese and any other food that can be grilled; ideal for sandwiches and rolls of different size and thickness. Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface. Stainless steel construction. Cast iron plates with ceramic coating treatment: highest sturdiness and life time perfect thermal conductivity very easy to clean. Self balancing adjustable upper plates. Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity. Adjustable thermostat up to 300° C.*



PGRL1



PGRL2



PGRL15



### caratteristiche elettriche - *electrical specifications*

V tensione funzionamento - <i>operating voltage</i>	Hz frequenza - <i>frequency</i>	W potenza assorbita - <i>absorbed power</i>
230	50/60	1.550

### PGRL1 PGRL15 PGRL2

230	230	230
50/60	50/60	50/60
1.550	2.050	3.100

### caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*

mm larghezza - <i>width</i>	mm profondità - <i>depth</i>	mm altezza - <i>height</i>
260	435	235
mm larghezza piastra - <i>hotplate width</i>	mm profondità piastra - <i>hotplate depth</i>	kg peso netto - <i>net weight</i>
250	255	15

260	380	515
435	435	435
235	235	235
250	355	500
255	255	255
15	21	31



# Piastre cottura vetroceramica

## Ceramic glass sandwich grills

Struttura in acciaio inox. Piani di cottura in vetroceramica Ceran®. Controllo a mezzo termostato. Pratica vaschetta per lo scarico dei liquidi e resti di cottura. Piano di cottura raccordato al corpo macchina facile da pulire. Cassetto raccogli liquidi e residui di cottura. Piastre superiori autobilancianti e regolabili a piacere dell'operatore. Piedini regolabili in altezza per un maggior adeguamento piano di lavoro. Ideali quando la messa in temperatura da freddo diventa prioritaria.

*Stainless steel construction. Ceran® ceramicglass cooking surfaces. Thermostat control. Useful drip tray for liquids and other cooking leavings. Easy to clean. Self balancing adjustable upper plates. Adjustable feet for a safe and steady placing. Ideal for a fast achievement of working temperature.*



PVL15



PVL2

### PVL2

### PVL15

caratteristiche elettriche - *electrical specifications*

230	230
50/60	50/60
3.000	3.000

**V** tensione funzionamento - *operating voltage*

**Hz** frequenza - *frequency*

**W** potenza assorbita - *absorbed power*

caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*

700	435
490	490
170	170
260+260	340
290	290
18	13,5

**mm** larghezza - *width*

**mm** profondità - *depth*

**mm** altezza - *height*

**mm** larghezza piastra - *hotplate width*

**mm** profondità piastra - *hotplate depth*

**kg** peso netto - *net weight*





## Forno elettrico per toast

### Electric toaster

Tostiera a 1 o 2 piani realizzata interamente in acciaio inox, ideale per la ristorazione veloce, in particolare per riscaldare panini, pizze, toast, piadine ecc. Raggiunge la temperatura di funzionamento in soli 5 minuti. Il selettore a tre potenze permette la cottura ideale e, allo stesso tempo, un risparmio di energia. La struttura in acciaio inox è progettata e costruita in modo da garantire sempre la massima pulizia. Gli accessori sono facilmente estraibili e quindi lavabili a parte. Griglie, pinze ed una vaschetta raccogli briciole in acciaio. Tubi irraggianti al quarzo con selettore a tre posizioni e timer da 0 a 15 minuti.

1 or 2 shelves toaster completely made in stainless steel, ideal for fast cooking, particularly to warm rolls, pizzas, toast, piadinas ecc. The stainless steel structure is designed and manufactured to ensure always the best cleaning. Accessories are easily removable and washable aside. Stainless steel gratings, clips and a crumb collect tray. It reaches the operating temperature in only 5 minutes. The three positions selector always allows the ideal cooking and, at the same time, energy saving. Equipped by Quartz radiating pipe, three positions selector and timer from 0 to 15 minutes.

### 6 pinze - Tongs



FOR2P

### 3 pinze - Tongs



FOR1P

caratteristiche elettriche - electrical specifications

KW potenza - power

V alimentazione - power source

**FOR1P**

1,7

230/50/1

**FOR2P**

3,0

230/50/1

caratteristiche dimensionali - dimensional specifications

LxPxH mm dimensioni interne - internal dimensions

LxPxH mm dimensioni esterne - external dimensions

kg peso netto - net weight

360x240x75

440x240x290

7,8

360x240x270

440x240x390

10

# Macchina waffle

## Waffle maker

La rotazione di 180° a sinistra/destra della piastra di cottura garantisce una distribuzione anche di pasta cialda e ottimale cottura. Piastra di cottura in ghisa. Custodia in acciaio inox. Display digitale per la programmazione e il salvataggio il tempo di cottura e la temperatura. Include vassoio di raccolta, 250x280 mm.

*The 180° left/right rotation of the baking plate guarantees an even distribution of waffle dough and optimum browning. Baking plates made of cast iron, housing stainless steel. Digital display for programming and saving the baking time and temperature. Includes drip collecting tray, W 250xD 280 mm.*



cod.	KW potenza power	V alimentazione power source	°C temperature range	mm dimensioni waffle waffle size	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
<b>WMR17</b>	1KW	230/50	125/230°	Ø170x h35	250x280x385	10,5

Macchina per waffle con piastra di cottura "Bruxelles". Piastre di appoggio in ghisa, alloggiamento in acciaio inossidabile. Le piastre di appoggio sono saldamente montate. In dotazione una spazzola per pulizia.

*Waffle maker with baking plate "Brussels". Backing plates made of casted iron, housing stainless steel. The backing plates is firmly mounted. 1 clean brush included.*



cod.	KW potenza power	V alimentazione power source	°C temperatura temperature	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
<b>WM1</b>	2,2	230/50	0-300	285x360x255	23,5
<b>WM2</b>	2x2,2	230/50	0-300	600x360x255	45,5



# Piastre induzione da appoggio

## Induction cookers

La cottura ad induzione è caratterizzata da brevissimi tempi di preriscaldamento, da un'elevata precisione e prontezza di regolazione e da basse dispersioni termiche. Questo tipo di cottura è più veloce rispetto agli altri metodi. Non essendoci elementi riscaldanti, il calore prodotto viene ceduto completamente all'alimento da cuocere senza alcun tipo di dispersione. **Cottura:** La piastra ad induzione funziona creando un campo elettromagnetico indotto nel recipiente che, scaldandosi, cuoce gli alimenti al suo interno. **Sicurezza:** La temperatura dell'apparecchio è molto più bassa rispetto alle piastre classiche riducendo così il rischio di ustioni e bruciature. Semplicissimo da utilizzare, riconosce in automatico la presenza del recipiente. **Pulizia:** La minore temperatura del piano di cottura rende più facile la pulizia in quanto i residui di cibo non bruciano e quindi non si incrostano.

*The induction cooking has very short time of pre-heating and of cooking, high regulation speed and precision, low thermic losing. This kind of cooking is speedier than other ways. Because there is no heating elements the heat is given all to cooking food without any waste. **Cooking:** The induction plate operate generating an induced electromagnetic field into the container placed on it. This field heat the container and then all food contained in it. **Safety:** The device temperature is too lower than usual plates so the burn hazards are minimized. It is very easy to use, automatically check if there is on the cooking area a right container. **Cleaning:** The lower temperature of the cooking plate make simpler the cleaning because the food remainder do not burn and than they do not encrust.*



**105982**  
**3,5 KW**

induzione wok  
completo di padella  
wok Ø360 mm,  
h 110, 6 lt  
induction wok with  
new pan Ø360 mm,  
h 110, 6 lt



**105940**  
**1) 2,0 KW\* 2) 1,0 KW\* 3) 1,4 KW**

induzione a 3 zone - 3 plates

\* quando vengono utilizzate contemporaneamente la potenza massima della piastra 1 sarà di 1000 W

\* when both cooking zones are used the energy is distributed according to the setting, maximum at the rear 1000 W

**ICW35-S**

**3,5 KW**



**ICT35-KA**

**3,5 KW**



**ICT3BA**

**3 KW**



caratteristiche elettriche - electrical specifications

**KW** potenza - power

**V** alimentazione - power source

**105982**

3,5  
230/50/1

**105940**

3,4  
230/50

**ICW35-S**

3,5  
230/50/1

**ICT3BA**

3,0  
230/50/1

**ICT35-KA**

3,5  
230/50/1

caratteristiche dimensionali - dimensional specifications

**mm** superficie utile - cooking area

**LxPxH mm** dimensioni esterne - external dimensions

**kg** peso netto - net weight

Ø260

340x440x125

6,9

510-485-65

-

6,5

Ø300

335x425x135

9,0

Ø250

320x420x101

5,2

Ø240

430x440x164

9,0



ICT5  
5 KW



ICT25I  
2,5 kW

piastra induzione da incasso - built in induction cooker



ICT35-S  
3,5 KW



ICT27  
2,7 KW

ICT25I	ICT35-S	ICT27	ICT5
2,5	3,5	2,7	5,0
230/50/1	230/50/1	230/50/1	400/50/3
322x270	Ø280	Ø280	320x320
320x500x115	330x425x105	323x370x105	320x495x135
9	5,0	4,0	8
307x470	-	-	-

caratteristiche elettriche - electrical specifications

**KW** potenza - power

**V** alimentazione - power source

caratteristiche dimensionali - dimensional specifications

**mm** superficie utile - cooking area

**LxPxH mm** dimensioni esterne - external dimensions

**kg** peso netto - net weight

**mm** Dim. foro incasso - Cavity dim. for built-in models

### Induzione a 2 piastre controllabili separatamente 2 plates - separately controllable

new

- Vetro cottura in Schott Ceran e corpo in plastica • Display digitale
- Impostazione del tempo fino a 180 minuti, con intervalli di 5 minuti
- 10 livelli di potenza (500-2000 W / 600-1500 W) • Impostazione della temperatura 10 livelli • Campo di temperatura: 60 °C a 240 °C, con intervalli di 20 °C • Potenza: 3,5 kW / 230 V • Protezione da surriscaldamento elettronica
- L 605 x P 360 x H 60 mm • Il dispositivo non è adatto per uso commerciale continuo • Peso: 5,9 kg

- Schott Cerane hob, plastic body • Digital display
- Time setting up to 180 minutes, with 5 minutes intervals • 10 power levels (500 - 2000 W / 600 - 1500 W) • 10-level temperature setting • Temperature range: 60 °C to 240 °C, with 20 °C intervals
- Power: 3,5 kW / 230 V • Electronic overheating protection
- W 605 x D 360 x H 60 mm • The device is not suitable for continuous commercial use • Weight: 5.9 kg



105836S



## Cuoci hot-dog - Hot-dog machines

Acciaio inox, cilindro in vetro Ø200 mm, h. 240 mm.

Stainless steel, glass cylinder Ø200 mm, height 240 mm.



**EHDM1**



**EHDM4**

cod.	W potenza power	V alimentazione power source	°C temperatura temperature	mm LxPxh dimensioni dimensions	kg peso weight
EHDM1	800	230/50	30-100	280x280x355	5,9
EHDM4	960	230/50	40-100	500x285x390	8,7

## Girawurstel - Hot-dog machines



Girawurstel a rulli, ideale per paninoteche, snack-bars, fast-foods. Cuoce in modo rapido e uniforme, wurstel e salsicce che acquistano così il sapore e la colorazione tipici della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente.

Realizzato in lamiera di acciaio inox. Motore asincrono con riduttore di velocità ad ingranaggi. Spalle laterali che sostengono i rulli in acciaio inox contenenti delle resistenze corazzate.

The roller-type wurstel heater is ideal in fast-food retailers, bars and pubs. It allows a fast and even cooking of wurstels and sausages which will get the taste and the browning of grilled meat without having to turn them over manually.

Made from stainless steel body. Asynchronous motor with gear-box reducer. S/S rolls with shock-proof heating elements.

cod.	W potenza power	V alimentazione power source	rulli rools	mm LxPxh dimensioni dimensions	kg peso weight
HD5	850W	230/50	5	450x230x170	7,5

# Forno elettrico a nastro per toast

## Electric conveyor toaster



Tostiera Hatco. Brevi tempi di riscaldamento. Possibilità di regolare la velocità del nastro e possibilità di comando per riscaldamento superiore o inferiore.

Short heating times. Possibility of adjusting the speed tape and pre-heating command upper and lower.



TM-5H

180 fette/ora - SLICES/HOUR



TM-10H

360 fette/ora - SLICES/HOUR



TQ400

400 fette/ora - SLICES/HOUR

cod.	KW potenza power	mm apertura per fette alte max opening max for slice	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
TM-5H	1,3 - 1,6	89	290x416x387	16
TM-10H	1,9 - 2,3	89	368x416x387	19
TQ400 toast quick	1,8	100x260	368x450x378	21

# Tostapane a espulsione new

## Pop-up toaster

- Perfetto per aree self-service e applicazioni con bassi volumi • Il tostapane a espulsione automatica Hatco dora una gamma estesa di prodotti da forno • L'involucro in acciaio inossidabile durevole contiene fessure autocentranti con i singoli comandi del tostapane e il vassoio raccogli-briciole rimovibile • Tosta uniformemente molti tipi di pane compresi bagel, maxi toast, waffle e muffin • Quattro fessure auto-centranti larghe 32 mm • Un selettore per tostatura ad un lato solo (o a due lati) • Costruito in robusto acciaio inossidabile • Comandi singoli tostapane • Vassoio raccogli-briciole facile da pulire • Cavo di 1829 mm completo di spina

- The Pop-Up Toaster evenly toasts a variety of bread products including bagels • Texas toast, English muffins and waffles with individual progressive color controls • Has 4 self-centering 32 mm • extra wide slots • Includes a removable crumb tray for easy cleaning and a selector switch between single- and double-sided toasting • 1829 mm of cable with plug • Constructed of durable stainless steel



cod.	W potenza power	mm apertura fette opening slice	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
TPT230-4	2388	140x32	364x313x204	16

# Forno elettrico a nastro per toast new

## Electric conveyor toaster

Tostiere a nastro realizzate interamente in acciaio inox, ideali per i servizi di colazione a buffet. Sistema di riscaldamento a tubi infrarossi, con sistema di riscaldamento superiore ed inferiore. Dotato di selettore manuale di potenza e velocità nastro.

*Stainless steel conveyor belt toaster completely made, ideal for breakfast service and buffet service. Heating system with infrared tubes, with upper and lower heating system. Equipped of manual selector of power and speed tape.*

### Caratteristiche

- "Color Guard system" garantisce uniformità di tostatura
- Spia "Power-safe" permette di risparmiare energia durante il periodo di punta
- Opzioni: pane tostato e panino
- Capacità produttiva: 300-400 fette ora
- Ventilatore incorporato per raffreddare la superficie del toaster
- Colori: acciaio inox o nero

### Features

- "Color Guard" system assures toast uniformity
- Power-save mode with indicator light saves energy during off-peak period
- Bread and bun toast options
- 300-400 slices per hour toast capacity
- Built-in fan provides cool surface temperature
- Stainless steel (standard) and Black color options



cod.	W potenza power	V/HZ alimentazione power source	n° resistenze heating elements	mm apertura ingresso opening	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
TM3-10H	1920/2285	220-240 / 50-60	3	245x76	368x464x411	19



cod.	W potenza power	V/HZ alimentazione power source	n° resistenze heating elements	mm apertura ingresso opening	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
CONV300	1.950	50/60 - 230	2	250x80	368x418x395	17



## Salamandre - Finishing ovens



**SAL5F:** Realizzate in acciaio inox. Simostato per la regolazione dell'intensità del calore. Griglia di cottura e griglia di protezione resistenze, in acciaio cromato. Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile. Griglia di cottura posizionabile su quattro livelli in base alle esigenze di cottura del prodotto.

**SAL11K:** Carcassa in acciaio inox. Corpo riscaldante regolabile in altezza. Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile. Griglia di cottura in acciaio cromato. Resistenze corazzate. Camini di sfogo. Simostati elettronici.

**SAL5F:** Made from stainless steel. Heating up controlled by a symostat. Galvanized steel gridiron and heating elements protection grill. Easy to remove crumb pan. Grind iron can be placed on 4 levels accordingly to the cooking requirements.

**SAL11K:** Stainless steel body. Heating element can be adjustable in height. Easy to remove crumb pan. Galvanized steel gridiron. Shock proof heating elements. Vent outlets. Electronic symostats.



SAL11K



SAL5F

cod.	W potenza power	HZ frequenza frequency	v tensione funzionamento operating voltage	n° zone incandescenti heating areas	mm LxPxH superficie utile useful surface	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
SAL5F	2.800	50/60 F+N	230	1	480x330x320	620x350x430	25
SAL11K	3.400	50/60 F+N	230	2	585x350	600x545x510	44

new

## Griglie in vetroceramica semiprofessionale Semiprofessional ceramic grill plate

Corpo in acciaio inox con maniglie laterali  
Superficie di cottura: Schott Ceran vetro, L 385 x P 285 mm  
Superficie di riscaldamento: 310 x 190 mm  
Superficie di cottura ribassato con vasca di raccolta per una facile pulizia  
Regolazione della temperatura: variabile con manopola  
Protezione da surriscaldamento elettronica  
Raschietto ceramica incluso

Stainless steel body with side handles  
Cooking surface: Schott Ceran glass, W 385 x D 285 mm  
Heating surface: W 310 x D 190 mm  
Lowered cooking surface with drip tray for easy cleaning  
Temperature adjustment: infinitely variable by knob operation  
Electronic overheating protection  
Ceramic scraper included



104902  
vetroceramica rigata - ceramic grooved



104905  
vetroceramica liscia - ceramic smooth

cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	°C temperatura temperature	mm LxPxh dimensioni dimensions
104902	1200	220-240/50	50-250	640x365x63
104905				

# Fry top elettrico - Electric fry top

**new**

Telaio in acciaio inox e piastra cromata.  
Body in stainless steel and chrome plate.



**FYT75L**  
Liscio - Smooth



**FYT75LR**  
2/3 liscio/1/3 rigato - 2/3 smooth/1/3 ribbed



**FYT55R**  
Rigato - Ribbed

cod.	kW potenza power	V alimentazione power source	°C temperatura temperature	mm LxP piano cottura cooking surface	mm LxP dimensioni dimensions	kg peso weight
FYT55R	3,4	230	50-270	550x350	550x495x245	28
FYT75L	4,4	240	50-270	725x400	735x530x245	31
FYT75LR	4,4	230	50-270	725x400	735x530x245	31

**BBQ4Z**

# Barbecue a gas - Gas BBQ

**new**



**BBQ3Z**



- Griglia cottura suddivisa in 3 o 4 zone con comandi separati.
- Coperchio, plancia comandi e porte in acciaio inox.
- Struttura e ripiani di appoggio in acciaio laccato.
- Cooking grid divided into 3 or 4 zones with separate controls.
- Cover, dashboard controls and ports stainless steel.
- Structure and levels of support in steel lacquered.



Utile ripiano rialzato per il mantenimento in temperatura.  
Profit Raised shelf for temperature maintaining.



4 ruote con freno.  
4 casters with brake.



Fornello laterale integrato con coperchio.  
Integrated side burner with lid.



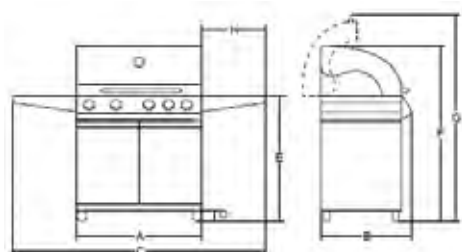
Pratico raccogli liquidi di colatura sotto ai bruciatori con vaschetta asportabile.  
Practical collect liquids casting under the burners with removable pan.



Griglie inox facilmente smontabili per la pulizia.  
Easily removable stainless steel grids for the cleaning.



Termometro sul coperchio.  
Thermometer on the lid.



cod.	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	H mm
BBQ3Z	600	515	122	90	867	114	147	310
BBQ4Z	707	515	133	90	867	114	147	310

COTTURA PREPARAZIONE DINAMICA - COOKING PREPARATION DYNAMIC

## Friggitrici - Fryers

Costruzione in acciaio inossidabile con vasche stampate. Maneggevole e dai ridottissimi ingombri, permette alti carichi di cottura grazie alla sua altissima resa termica ed alle vasche indipendenti dei modelli FRI 2x4 e FRI 2x8.

**Cottura:** La ridotta quantità di olio necessaria e la speciale resistenza ad immersione garantiscono una cottura rapida ed uniforme. Raggiunge la temperatura massima in soli 10 minuti ed a massimo carico ha un ritorno in temperatura in appena 2 minuti. Temperatura regolabile fino a 190°C. **Accessori:** Sono forniti in dotazione un coperchio ed un cestello per ogni vasca. **Sicurezza:** Ogni vasca è dotata di termostato di sicurezza a riarmo manuale, di un interruttore di posizione per il pannello di controllo e, solo per FRI 8 e FRI 2x8, di un dispositivo contro l'apertura involontaria della valvola di scarico.

**Pulizia:** La resistenza removibile e le vasche stampate permettono, insieme alla igienicità dell'acciaio inossidabile, di tenere sempre pulita la friggitrice in modo semplicissimo. La valvola anteriore facilita lo svuotamento delle vasche.

*Made in stainless steel with pressed bowl. Handy and with very reduced dimensions, allows hard cooking loads with its very high thermic return and with the independent bowls of models FRI 2x4 and FRI 2x8.*

**Cooking:** The low oil needed and the special immersion resistor ensures a quick and regular cooking. It reaches the maximum temperature only in 10 minutes and, at the maximum load, has a return temperature time of only 2 minutes provide. The oil temperature is adjustable until 190°C. **Accessories:** A cover lid and a basket with handle are supply for any bowl. **Safety:** Any bowl has a safety thermostat with manual reset, a position switch for the control panel and, only for FRI 8 and FRI 2x8, a device against the accidental opening of drain valve. **Cleaning:** The removable resistor and the pressed bowl, with the hygiene of the stainless steel, keep clean always the fryers in a very simple way. The front valve makes easy to drain the bowls.



FRI4  
4 litri



FRI2X4  
2x4 litri



FRI8  
8 litri



FRI2X8  
2x8 litri

cod.	W potenza power	V/MHz alimentazione power source	A corrente assorbita demanded current	termostato regolatore regulatin thermostat	mm LxPxH dimensioni dimensions	mm LxPxH dimensione vasca bowl dimesion	mm LxPxH dimensione cestello basket dimesion	n°/litri vasca/capacità bowl/capacity	rubinetto scarico oil drain tap	kg peso weight
FRI4	2.200	230/50	9,6	1	205x375x310	210x300x210	140x210x125	4	-	5
FRI2X4	2x2.200	230/50	2x9,6	1+1	435x375x310	210x300x210	140x210x125	2x4	-	8
FRI8	3.250	230/50	14,1	1	290x435x405	240x400x350	190x230x140	8	1	9,1
FRI2X8	2x3.250	230/50	2x14,1	1+1	580x435x405	240x400x350	190x230x140	2x8	1+1	18

Costruita in acciaio inox. Cestello rinforzato. Termostato e sonda cut-off di sicurezza e pulsante di ripristino. Resistenze corazzate. Corpo riscaldante rimuovibile e micro di sicurezza. Protezione antiurto su resistenze facilmente smontabile. Posizione di sgocciolo per cestello. Coperchio in dotazione.

*Made in stainless steel. Reinforced basket. Thermostat and safety cut-off probe and reset button. Protected resistances. Removable heating body and safety switch. Shockproof protection on resistances easily disassembled. Position of basket drip. Lid supplied.*



**FRI10**  
**10 litri**



**FRI2X10**  
**2X10 litri**

cod.	W potenza power	V/MHz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	n°/litri vasca/capacità bowl/capacity	kg peso weight
<b>FRI10</b>	6.600	400/50+N	325x445x360	10	9
<b>FRI2X10</b>	2x6.600	400/50+N	655x445x360	2x10	18



## Cutter - Cutters

Robusta struttura in acciaio inox AISI 304. Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato. Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici. Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo. Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria. Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio. Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione. Foro di aggiunta ingredienti su coperchio. **In dotazione:** spatola, piastra affilatura lame e lama coltello.

*Strong AISI 304 steel construction. Detached motor and bowl for a better thermal insulation. Stainless steel bowl with handles and heavy bottom. High efficiency ventilated motor for continuous operation. Strong cutlery steel knives. Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid. See-through Lexan lid. Lid with opening to add ingredients during operation. **Standard:** spatula, sharpening stones and knife blade.*



**CSK33**

**con variatore di velocità**  
with variable speed drive



**CSK53**

**con variatore di velocità**  
with variable speed drive

Basamento e vasca in ABS termoresistente. Coperchio in policarbonato con foro per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione. Coperchio e vasca interbloccati ma facilmente smontabili per le operazioni di pulizia. Freno motore. Comandi con NVR 24V-IP 67.

**In dotazione:** Mozzo con coltelli in acciaio inox. Mozzo per montare in ABS. Paletta.

*Base-plate and reservoir in heat-resistant ABS. Lid in polycarbonate with hole to add the ingredients during processing. Interlocked lid and reservoir, easy to disassemble though for cleaning. Motor brake. Control with NVR 24 Volt IP 67.*

**Included items:** Hub with cutting knives in stainless steel. Hub for ABS assembly. Scoop

**Optional:** Dismountable scraping blade.



**CSK32**



**IB4003030**

paletta raschiatrice smontabile per CSK32  
removable scraper for CSK32



**CSKL100**

lama coltello di serie  
knife blade included



**CSKL200**

lama dentata opzionale  
toothed blade optional



**CSKL300**

lama forata opzionale  
pierced blade optional

**CSK53**

**CSK33**

**CSK32**

350	350	370	<b>W</b> potenza assorbita - <i>absorbed power</i>
230/50 F+N	230/50 F+N	230V 50/60Hz	<b>V/Hz</b> alimentazione - <i>power source</i>
1.100-2.600	1.100-2.600	2.800	<b>giri/min</b> velocità - <i>velocity</i>
320x380x320	320x380x270	240x240x355	<b>mm LxPxH</b> dimensioni - <i>dimensions</i>
3,1	1,5	1,4	<b>l</b> capienza utile - <i>bowl filling level</i>
11	10	8	<b>kg</b> peso netto - <i>net weight</i>
5,3	3,3	3,2	<b>l</b> capacità vasca - <i>bowl capacity</i>

# Tagliaverdure tagliamozzarella

## Vegetable mozzarellacutter

Realizzazione in lega di alluminio e acciaio inox. Motore ventilato per uso continuo. Design estremamente compatto per una migliore gestione degli spazi in cucina. L'esclusivo sistema a caduta diretta del prodotto permette di lavorare anche prodotti morbidi e delicati. Il sistema a caduta diretta permette di lavorare agevolmente mozzarella e altri formaggi. Sicurezza garantita da 3 microinterruttori: su leva, coperchio e vasca. Vasca raccogli-fette con interblocco in dotazione. Disponibile con coperchio inox lavabile in lavastoviglie. Ampia disponibilità di dischi per tutte le applicazioni.

Aluminium alloy and S/S construction. Ventilated motor for continuous operation. Thanks to its compact design the machine is easy to install inside every kitchen. The exclusive feeding system makes easy to process also soft products like mozzarella cheese. Safe operation is ensured by interlock switches on product pusher, lid and collecting tray. Version with dishwashing safe S/S lid available. Large number of discs available for every purpose.



pulisci dischi PD



porta dischi PDP

**KTVM**

W potenza - power	515 - 0,7 hp
V/Hz alimentazione - power source	400 V/50 Hz/3
mm dimensioni - dimensions	280x510x510
rpm velocità giri al minuto - speed	300
kg peso netto - net weight	17,5

**"Monofase"**

**KTVM-M**

V/Hz alimentazione - power source	230 V/50 Hz/1
-----------------------------------	---------------



dischi non compresi  
discs not included

dischi fette - slicing disc



DF05



dischi bastoncini - julienne disc



dischi cubetti - dicing disc



dischi grattugiare - grating disc

DTV

DT02

# Tagliamozzarella - Mozzarella cutter

Macchina robusta, compatta, di grande rendimento e potenza, costruita in acciaio inox e alluminio anodizzato. Campana porta dischi in alluminio lucidato, completamente smontabile per la pulizia. lame e dischi in acciaio da coltelleria e alluminio. Tramoggia in acciaio inox. Trasmissione a cinghia piatta Poly-V. Protezione su bocca campana in ABS con micro magnetico. Pulsantiera elettronica a 24 V con dispositivo NVR.

Strong compact heavy-duty grater, made of stainless steel and anodized aluminium. Polished aluminium disc holder is completely removable for cleaning. Cutlery steel and aluminium grating discs. Stainless steel tray. Poly-V belt drive. Guard on disc holder opening. 24 V electronic push-button panel with NVR.



**K1TM**

cod.

disco - discs

W potenza - power	210-0,30 hp	<b>K1TM-S</b>	sfilaccio - shredding
V/Hz alimentazione - power source	230/50	<b>K1TM-F</b>	fette - slicing
mm dimensioni - dimensions	370X230X590	<b>K1TM-J</b>	bastoncini - julienne
rpm velocità giri al minuto - speed	400		
kg peso netto - net weight	14		

# Impastatrici planetarie

## Planetary mixers



IMK7QS



IMK10S



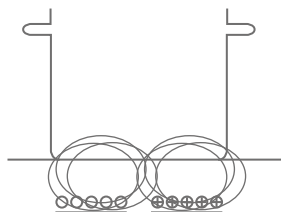
IMK20S

cod.	W potenza assorbita absorbed power	V/MHz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	litri capacità capacity	kg peso weight
IMK7QS	280	230/50/1	410x240x437	7	18
IMK10S	450	230/50/1	500x440x630	10	74
IMK20S	1.100	230/50/1	560x515x770	20	99
IMK30S	1.500	380/50	630x650x1160	30	175



IMK30S

## Robot multifunzione - Multifunctional robot



Miky: l'unico robot da cucina che cuoce mediante induzione, garantendo una cottura uniforme. Grazie alla sua multifunzionalità, in un solo recipiente grattugia, trita, macina, polverizza, emulsiona, monta, manteca, impasta e soprattutto cuoce. Versatile, facile da utilizzare, Miky è l'alleato ideale in cucina per ogni vostra esigenza. Tempo massima programmazione: 90 minuti. Recipiente in acciaio inox. Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia. Coperchio con chiusura di sicurezza. Dotato di spatola e farfalla mescolatrice. Tappo aggiunta ingredienti con dosatore. Programma soffritti. Motore: variatore di velocità da 100 a 8.500 giri/minuto. Velocità: 10 + turbo (con velocità soffritto) - Set Vassoio per cottura a vapore (optional). Libro ricette (optional).

*Miky: the only robot food processor that cooks with of induction, guaranteeing a uniform baking. Thanks to its multi-functionality, in a single container grater, mince, grinder, pulverize, emulsion, mount, dough and above all it cooks. Versatile, easy to use, Miky it is the ideal allied in kitchen for every requirement. Time maximum programming: 90 minutes. Container in stainless steel. Quick disassemble for an easy cleaning. Cover with emergency closing Equipped of palette knife and butterfly mixer. Addition top ingredients with measuring. Fried program. Engine: shifter of speed from 100 to 8,500 turns/minute. Speeds: 10 + turbo (with speed fried. Set tray for baking to vapor (optional). Book Recipe (optional).*



**MK1800**



nuovo ricettario MK1800R  
the new cookbook MK1800R

W potenza assorbita power absorbed	W/Hz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	rmp velocità giri al minuto speed	litri capacità capacity
1.800 1.200 induzione - induction 600 motore - engine	230/50/1	360x300x290	100/8.500	2

## Mini cooker "miki" robot da cucina Mini cooker "miki"



**vaporiera**

Pratico ed irrinunciabile aiuto in cucina. Potente motore da 600 watt separato dalla zona cottura. Riscaldamento ad induzione che dimezza i tempi di messa in temperatura. Dotato di bilancia da 5 Kg con tara. Variatore velocità. Potenziometro per cotture fino a 120°. Pratico bicchiere in acciaio inox da 2 lt. Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia. Coperchio con chiusura di sicurezza. Dotato di spatola, farfalla mescolatrice e cestello forato. Tappo aggiunta ingredienti con dosatore. Programma soffritti. Set per cottura a vapore opzionale.

*Practical, must-have kitchen aid. Powerful 600 watt motor separated from the cooking zone. Induction heating which halves the time required to reach desired temperature. Supplied with 5 kg scales with tare. Speed changer. Potentiometer for cooking to 120°. Practical 2 l stainless steel glass. Knife hub quick to dismantle for easy cleaning. Lid with safety closure. Spatula, butterfly mixer and perforated basket supplied. Add ingredients cap with measuring device. Sautéed vegetable program. Steam cooking set optional.*



**MK1600**

accessori in dotazione  
equipment members

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10

W potenza assorbita power absorbed	W/Hz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	rmp velocità giri al minuto speed	litri capacità capacity
1.200 induzione - induction 600 motore - engine	230/50/1	360x300x290	100/8.500	2





**componenti in dotazione - equipment members**

- 1 corpo centrale - center body
- 2 supporto recipiente con briglia fissaggio lame - support container with bridle fix blades
- 3 recipiente - container
- 4 lame - blade
- 5 coperchio recipiente - lid container
- 6 bicchiere dosatore - measuring cup
- 7 paletta miscelatrice - stir paddle

**accessori non in dotazione - accessories not included**

- 8 spatola intera - spatula
- 9 vassoio vapore - vapor tray
- a coperchio plastica - plastic cover
- b vassoio plastica - plastic tray
- c vassoio inox - inox tray
- 10 cestello colino - basket strainer

**funzioni pannello di controllo - function control panel**

- 11 timer - timer
- 12 Impasto - knead
- 13 turbo - turbo
- 14 temperatura - temperature
- 15 variatore velocità - speed control

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8 **MK3283000**
- 9
- a **MK2319190**
- b **MK2319160**
- c **MK3747490**
- 10 **MK0115350**
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

**POLVERIZZARE - TO POLVERIZE**



**IMPASTARE - TO KNEAD**



**TRITURARE - TO GRIDE**



**CUOCERE - TO COOK**



**GRATTUGIARE - TO GRATE**



**EMULSIONARE - TO EMULSITY**



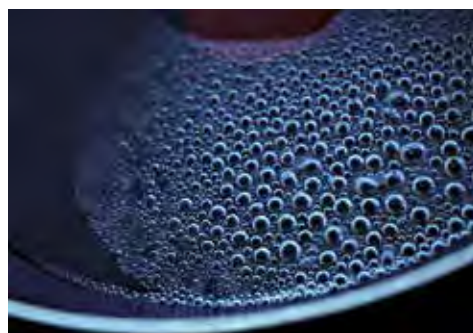
**SOFFRIGGERE/FRIGGERE - TO FRY**



**MONTARE - TO MOUNT**



**CUOCERE AL VAPORE - STEAM COOK**



**MACINARE/SMINUZZARE - TO CHOP**



## Grattugie - Graters



Macchina semplice e compatta. costruzione in alluminio pressofuso lucidato. Rullo acciaio trattato per uso alimentare.

*Simple and compact machines. Structure realized in polished aluminium. Galvanized steel drum.*

	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	mm LxP dimensione bocca open dimensions	rpm giri speed	kg peso weight
<b>GRAT-GP</b>	380 - Hp 0,5	230/50Hz	290x250x310	110x65	1400	8

Robusta struttura in alluminio anodizzato. Motore ventilato. Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata. Rullo grattugia inox. Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.

*Reliable anodized aluminium construction. Ventilated motor. Demountable anodized aluminium grating mouth. S/S drum. Safety microswitches on lever and receiving tray.*



cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	mm LxP dimensione bocca open dimensions	kg peso weight
<b>GRAT100</b>	250	230/50/1	442x212x420	115x62	15,5
<b>GRAT200</b>	370	230/50/1	465x238x444	135x62	15,5



## Tritacarne - Meat grinder

Robusta struttura in alluminio anodizzato. Motore ventilato. Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio. Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati. Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata. Piastra e coltello inox. Pratico cassetto per piastra e coltello.

*Anodized aluminium body and ABS shockproof sides. Ventilated motor. Oil-bath gear box. Ground tempered helical gears. Bright finished mouth and feeding worm. S/S plates and knives. Compartment for knives and plates.*



cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg/h produzione output	Ø mm piastra in dotazione foro perforated plate supplied	kg peso weight	Ø bocca head
<b>TRX250</b>	250	230/50/1	335x330x360	70	6	10	8
<b>TRX550</b>	550	230/50/1	377x366x375	85	6	15	12

## Tritacarne/grattugie new

### Meat grinder/graters

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- Pratico cassetto per piastra e coltello.
- Inversione di marcia di serie.

- *Reliable anodized aluminium construction.*
- *Ventilated motor*
- *Sealed oil-bath gear box.*
- *Ground tempered helical gears.*
- *Bright finished mouth and feeding worm.*
- *Stainless steel plates and knives.*
- *Demountable anodized aluminium grating mouth.*
- *S/S drum.*
- *Compartment for knives and plates.*
- *Reverse (standard).*



TCG250



TCG550

cod.	W - Hp potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg/h produzione output	Ø mm piastra in dotazione foro perforated plate supplied	kg peso weight	kg/h prod. oraria TC output hour TC
TCG250	250-0,34	230/50	486x300x420	70	4,5	14	8
TCG550	550-0,75	230/50	520x366x452	85	4,5	19	12

## Hamburgatrici - Hamburger Presses

- Hamburgatrici caratterizzate da una forma arrotondata semplice e compatta.
- Realizzate in lega di alluminio anodizzato.
- Contenitore porta cellophane incorporato pronto per l'uso.
- Stampo hamburger in acciaio inox.
- Piedini in gomma.

- *Simple and compact patty press with rounded design.*
- *Made from anodized aluminium alloy.*
- *Built-in sheets holder.*
- *Stainless steel mold hamburger.*
- *Rubber feet.*



	Ø mm stampo mould	kg peso weight
SA100	100	5,5
SA130	130	6

## Insaccatrici manuali new

### Manual sausage stufferes

- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfogo aria.
- Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
- Ingranaggi in acciaio temperato e rettificato.
- Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici.
- Sistema riduzione a doppia velocità.

- *AISI 304 S/S body and cylinder.*
- *Sturdy cylinder with double welding on the bottom plate.*
- *Nylon pistons with air exhaust valve.*
- *Galvanized steel gear box.*
- *Ground and tempered steel gears.*
- *Gears sliding on 4 sealed bearings.*
- *2 speed gear reducer.*



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	lt capacità capacity	mm lungh. cilindro cylinder lenght	Ø mm cilindro cylinder	mm corsa pistone piston stroke	Ø mm imbuto in dotazione serie exhaust funnels	kg peso weight
IM8	660x200x220	8	370	165	420	10-18-25	19
IM16	820x240x250	16	500	200	560	10-18-25	23,5

# Inteneritrice manuale per carne a fette new

## Manual operated steak tenderizer



- Realizzata in acciaio inox AISI 304.
  - Introduzione prodotto di ben 25 cm di larghezza, ampia e pratica.
  - Protezione lame in acciaio inox.
  - Facile rimozione e sostituzione del gruppo lame.
  - Rulli lame e pettini facilmente smontabili per una pulizia più approfondita.
  - Manopola adattabile per operatori mancini.
  - Gruppo inteneritore incluso nel prezzo.
- *Stainless steel AISI 304 construction.*
  - *Feeding hopper 25 cm wide, best in its class.*
  - *AISI 304 blade protection shields.*
  - *Easily removable combs and blade assembly for a deeper sanitification.*
  - *Switchable handle for left-handed operators.*
  - *Tenderizing blade assembly included.*

cod. **DRK370**

mm LxPxH  
dimensioni  
dimensions **485x308x406**

## Mixer ad immersione

### Hand held mixers



Efficiente sistema brevettato di raffreddamento motore. Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro. Pratica ed ergonomica impugnatura. Disponibile con velocità fissa o variabile. Sistema di sicurezza contro l'accensione accidentale. Pulsante di bloccaggio motore acceso. Macchina protetta con grado IPx3. Rapido sistema di aggancio asta. Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria.

*Highly effective patented cooling system. Sturdy and light weight fiberglass ABS body. Ergonomic handle. Fixed and variable speed controls available. Safety device preventing switching on by mistake. Trigger switch for continuous blending. IPX3 protection. Quick coupling device. Cutlery steel knives.*

Aste e frusta vendute separatamente  
*Separately sold shafts*

frusta - whisk



**FMIKV**  
mm LxPxH  
117-113-385

asta - shaft



**AV35**  
mm ØxH  
Ø100-350



**AV45**  
mm ØxH  
Ø100-450

**IMKV**

cod.	kg peso weight	rpm velocità speed	mm a-b-c	V/Hz alimentazione power source	W potenza power
<b>IMKV43VV</b>	2,5	0-14.500	125-190-377	230/50	430
<b>IMKV55VV</b>	3,5	0-16.500	125-190-385	230/50	550
<b>IMKV75VV</b>	4	0-17.500	125-190-390	230/50	750
<b>AV35</b>	1,2	-	Ø100 - h350	-	-
<b>AV45</b>	1,6	-	Ø100 - h450	-	-
<b>FIMKV</b>	1,2	-	117-113-385	-	-

Aste e frusta vendute separatamente  
Separately sold shafts

frusta - whisk



**FIMK**  
mm LxPxH  
106-113-348

asta - shaft



**A25**  
mm ØxH  
Ø94-250



**A35**  
mm ØxH  
Ø94-350



**IMKX**

cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm a-b-c	rpm velocità speed	kg peso weight
IMKX15	200	230/50	100-182-340	12.000	2
IMKX15VV	200	230/50	100-182-340	1.000-12.000	2
IMKX23	280	230/50	100-182-340	12.000	2,2
IMKX23VV	280	230/50	100-182-340	1.000-12.000	2,2
IMKX30VV	360	230/50	100-182-340	1.000-12.000	2,5
A25	-	-	Ø94 - h250	-	0,5
A35	-	-	Ø94 - h350	-	0,7
FIMK	-	-	106-113-348	-	1,1

## Mixer ad immersione semiprofessionale

### Semi-professional hand held mixers

Frullatore ad immersione dalla forma semplice e robusta. Maneggevole e pratico. Ideale per piccole lavorazioni. Impugnatura ergonomica. Asta separabile per un'accurata pulizia. Solo per uso discontinuo.

Handy and easy to use. Ideal for little quick operations. Ergonomic handle. Removable shaft for easy cleaning. Light-duty operation only.

cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm a-b	mm asta shaft
SK130	175	230/50	392-72	190x72



## Mixer semiprofessionale

### Semi-professional mixers

Grande varietà di utilizzi: mescola, passa, trita. Design ergonomico in acciaio inox. Pulsante ON/OFF. 5 diverse velocità. Accessori compresi: 1 sbattitore, 1 contenitore (800 ml), 2 contenitori speciali con lame (500 ml + 1.250 ml), 1 coperchio (per entrambi i contenitori speciali), 2 sottobicchieri antiscivolo.

Variety of uses, from mixing, pureeing and chopping to beating and stirring. Ergonomic stainless steel design, ON/OFF switch. 5 speed settings. Accessories set, consisting of: 1 whisk, 1 container (800 ml), 2 special containers with sickle blades (500 ml + 1,250 ml), 1 lid, fitting both special containers, 2 anti-slip coasters, 1 wall mount.

cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm lunghezza length	mm asta shaft	kg peso weight
130206	700	230/50	410	207	1

700 watt



## Mixer ad immersione

new

### Hand held mixers



- Efficiente sistema di raffreddamento del motore per un utilizzo prolungato.
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro.
- Pratica ed ergonomica impugnatura.
- Con velocità variabile.
- Macchina protetta con grado IP x3.
- Rapido sistema di aggancio asta.
- Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria.
- Completo di asta.

- *Highly effective cooling system.*
- *Sturdy and light weight fiberglass ABS body.*
- *Ergonomic handle.*
- *Variable speed control.*
- *IPX3 protection.*
- *Quick coupling device.*
- *Cutlery steel knives.*
- *With shaft*

cod.	W/Hp potenza power	V/Hz alimentazione power source	rpm velocità speed	lt capacità di lavoro working capacity	mm dimensioni dimensions	mm dimensioni asta shaft dimensions	kg peso weight
SK200	200/0,27	230/50	2.000 -12.5000	15	145x74x290	Ø 65 h 160	1,1

## Pelapatate - Potato peeler

Costruzione in acciaio inox AISI 304, sistema di trasmissione con cinghia Poli-V. Potenti motori ventilati per uso continuo. Fondello abrasivo in inox bugnato. Pareti abrasive PP con mantello facilmente sostituibile dall'operatore. Vasca e fondello abrasivo facilmente asportabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie (brevettato). Sistema di scarico patate automatico. Bocca di scarico in acciaio inox con fissaggio rapido e chiusura ermetica. Versione CE con microinterruttore su coperchio e su sportello scarico.

*Made from AISI 304 Stainless steel. Poli-V belt drive. High efficiency ventilated motors for continuous operation. Stainless steel peeling disc. Easy to replace abrasive surface. Patented removable dishwashing safe container and bottom peeling disc (no tools required). Automatic unloading system. Stainless steel outlet opening with quick and sealed locking. Adjustable S/S feet can be fixed to the floor. CE version with microswitch on the lid, microswitch on outlet opening.*

cod.	W potenza power	V/Hz fase-phase alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg produzione output	kg-litri capacità capacity	rpm giri speed	kg peso weight
PP6K	370-Hp 0,5	230/50/1	400x400x690	105	6/10	320	23

## Lavacozze - Shell Washer

new

Senza abrasivo alle pareti  
Without abrasive surface

cod.	W potenza power	V/Hz fase-phase alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg produzione output	kg-litri capacità capacity	rpm giri speed	kg peso weight
LCJ6SC	370-Hp 0,5	230/50	400x400x690	150	6/10	320	23



## Crepiere - Crepe makers

Struttura in acciaio inox. Forma semplice e compatta. Nessun ingombro oltre alla superficie di lavoro. Piano di cottura in ghisa cromata per una distribuzione termica ottimale. Controllo a mezzo termostato. Resistenze corazzate. Piedini regolabili in altezza per una sicura e stabile collocazione.

*Stainless steel construction. Simple and compact shape. Chromium-coated cast iron cooking surface for a perfect thermal distribution. Thermostat control. Shock-proof coated heating elements. Adjustable feet for a safe and steady placing.*



cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm superficie utile usefull source	mm dimensioni dimensions	kg peso weight
CRP2	2.000	230/50+60 F+N	Ø 350	350x350x135	11

## Riscaldatore elettrico bagno maria

*Bain-marie hotpot*



605035



606035

cod.	kW/V potenza power	V/Hz alimentazione power source	litri capacità capacity	°C temperatura temperature	mm dimensioni dimensions	kg peso weight
605035	0,15/230	230	3,5	0-95	210x210x320	3,5
606035	0,30/230	230	2x3,5	0-95	415x210x320	6,5



## Macchina per pasta fresca - Pasta machine



- Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante.
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare.
- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile.
- Coperchio in acciaio inox interbloccato.
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale.
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox.
- Ampia disponibilità di trafilie in bronzo.
- Motorino tagliapasta con variatore opzionale.
- Vasca in alluminio anodizzato
- Comandi IP 54
- Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento.

- *Designed for medium-duty operations, ideal for small to medium-size restaurants.*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean.*
- *Stainless steel AISI 304 construction.*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer.*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle.*
- *Interlocked stainless steel lid.*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing.*
- *Stainless steel worm, head and ring.*
- *Full availability of any kind of dies.*
- *Variable-speed pasta cutter available.*
- *Bowl made of anodized aluminium.*
- *IP 54 controls.*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use.*



MPF370-TP

cod.	W/Hp potenza power	V/Hz alimentazione power source	litri capacità vasca bowl capacity	kg capacità impasto dough capacity	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg/h produzione output	Ø mm trafile dies	kg peso weight
------	--------------------------	---------------------------------------	--	--	--------------------------------------	------------------------------	-------------------------	----------------------

MPF370	370 / 0,50	230/50	6	2,5	577x263x407	5	60	28
--------	------------	--------	---	-----	-------------	---	----	----

MPF370-TP **motorino taglia pasta / pasta cutter**



- Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante.
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare.
- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile.
- Coperchio in acciaio inox interbloccato.
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale.
- Coclea e ghiera in acciaio inox.
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento.
- Ampia disponibilità di trafilie in bronzo.
- Motorino tagliapasta con variatore opzionale.

- *Designed for medium-duty operations, ideal for small to medium-size restaurants.*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean.*
- *Stainless steel AISI 304 construction.*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer.*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle.*
- *Interlocked stainless steel lid.*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing.*
- *Stainless steel worm and ring.*
- *IP 67 stainless steel kneading and extruding controls.*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use.*
- *Full availability of any kind of dies.*
- *Variable-speed pasta cutter available.*



MPF750-TP

cod.	W/Hp potenza power	V/Hz alimentazione power source	litri capacità vasca bowl capacity	kg capacità impasto dough capacity	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg/h produzione output	Ø mm trafile dies	kg peso weight
------	--------------------------	---------------------------------------	--	--	--------------------------------------	------------------------------	-------------------------	----------------------

MPF750	750/1	230/50	10	4	665x305x442	8	70	42
--------	-------	--------	----	---	-------------	---	----	----

MPF750-TP **motorino taglia pasta / pasta cutter**



codice/code		codice/code	
Ø 60 mm	trafile/dies	Ø 70 mm	
28184000	 Sfoglia regolabile	28181000	
28184013	 N° 13 bigoli/pici 3 mm	28180013	
28184240	 N° 240 fusilli 8,4 mm	28180240	
28184091	 N° 91 gramigne 3 mm	28180091	
28184021	 N° 21 linguine 3x1,6 mm	28180021	
28184077	 N° 77 maccheroni 8 mm	28180077	
28184038	 N° 38 pappardelle 15 mm	28180038	
28184034	 N° 34 tagliatelle 6 mm	28180034	
28184032	 N° 32 tagliolini 3,5 mm	28180032	
28184220	 N° 220 casarrecce/strozzapreti 8,8 mm	28180220	
28184009	 N° 9 spaghetti 1,9 mm	28180009	
28184191	 N° 191 gnocchetti sardi 19 mm	28180191	
28184025	 N° 25 spaghetti quadri 2 mm	28180025	





## Tirapasta sfogliatrice - Pasta roller

Potente tirasfoglia. Realizzazione verticale che riduce l'ingombro sul tavolo da lavoro e agevola la presa della sfoglia in uscita. Costruzione in acciaio inox. Motore ventilato a servizio continuo con doppia riduzione. Riduttore coassiale+trasmissione a catena. Regolazione spessore pasta 0÷10 mm. Protezione zona carico con micro di sicurezza. Ampio scivolo di carico sfoglia. Applicazione taglierina opzionale in tre misure, mm 2 - 6 - 12. Lunghezza taglierina mm 165. Ideale anche per laminare la pizza.

*Powerful dough roller. Vertical construction that reduces the space taken up on the working counter and facilitates gripping of the dough at outfeed. Built out of stainless steel. Ventilated motor in non-stop operating mode with dual reduction. Coaxial reduction gear+belt transmission. Adjustable dough thickness 0÷10 mm. Infeed area protected with safety microswitch. Wide chute for dough infeed. Application of optional cutter available in three sizes, mm 2 - 6 - 12. Perfect also to laminate pizza.*

**TRP12**



cod.	W/Hp potenza power	V/Hz alimentazione power source	Ø mm dimensioni rullo roller dimensions	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
TRP42T	370/0,5	230/50	60x420	375x700x545	59
TRP25	370/0,5	230/50	60x250	515x545x375	43

	mm taglierina cutter	mm larghezza width
TRP2	2	165
TRP6	6	165
TRP12	12	165

## Cuocipasta - Pasta cooker

Struttura e vasca in acciaio inox. Cestelli microforati in acciaio inox con pratica impugnatura. Speciali resistenze corazzate antiruggine. Termostato di controllo. Protezione termica di sicurezza. Rubinetto carico/scarico acqua di serie.

*Structure and tank in stainless steel. Micro-drilled basket in stainless steel with handy grip. Special armored rust-proof heaters. Control thermal switch. Safety heat guard. Standard feature: inlet/outlet water faucet.*



**CPSTEAM**



**CPA6**



**CPA8**

cod.	kW/V potenza power	V/Hz alimentazione power source	litri capacità capacity	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
CPA6	3.000	230/50	6	270x420x360	8,5
CPA8	6.000	380/50	8	270x525x360	9,5
CPA8	cestello steamer per pasta - steamer basket for pasta cooker				

# Affettatrici a gravità

## Gravital slicing machines

Fusione in lega di alluminio anodizzato. Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia. Motore ventilato. Lama forgiata e temprata a forte spessore. Perni scorrimento lappati. Viteria e parafetta in acciaio inox. Robusto supporto vela. Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie. Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio. Inclinazione lama 25°.

Anodized cast aluminium alloy. Great distance between blade and motor for easy cleaning. Ventilated motor. Forged, hardened large thickness blades. Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins. Stainless steel screws and slice deflector. Strong thickness gauge support. Cast-in sharpener assembly. Compact dimensions and great cutting capacity. Inclination blade 25°.



AMR250



AMR300



AMR350



AMS220 - AMS250

basamento in pressofusione con finitura in smalto alimentare. Vela, piatto e coprilama in alluminio anodizzato. Pressa merce ergonomico in Nylon alimentare e con denti conformati per bloccare perfettamente il prodotto da tagliare.

Painted aluminium body. Anodized aluminium components. Ergonomic food-presser made of alimentary nylon teeth shaped to best block the product to cut.

cod.	kW/V motore power	mm spessore taglio cut thickness	mm corsa carrello run of carriage	mm piatto hopper	mm dimensioni dimensions	Ø mm lama blade	kg peso weight
AMR250	147	13	245	230x230	570x560x370	250	16
AMR300	210	13	285	250x275	640x610x420	300	20,5
AMR350	370	23	310	305x270	710x660x455	350	37
AMS220	147	13	245	230x230	480x460x370	220	15
AMS250	147	13	245	230x230	500x490x370	250	15,5



## Affettatrici verticali

*Vertical slicing machines*



**AMVR300**



**AMVR350**

cod.	kW/V motore power	mm spessore taglio cut thickness	mm corsa carrello run of carriage	mm piatto hopper	mm dimensioni dimensions	Ø mm lama blade	kg peso weight
<b>AMVR300</b>	210	13	310	300x270	585x540x460	300	38
<b>AMVR350</b>	370	30	265	260x275	660x680x530	350	27

# Essiccatori

new

## Dehydrators

- Procedura di essiccazione estremamente naturale
- Comandi tramite termostato manuale
- Pulsante di sicurezza on/off per risparmio energetico
- Tensione e frequenza standard: 220-240V/50-60 Hz (altre tensioni disponibili su richiesta)

- *Very natural drying process*
- *Manual thermostat control*
- *"On/Off" safety switch for energy saving*
- *Standard voltage and frequency: 220-240 V / 50- 60 Hz (different voltages available on dem.*

### Principali caratteristiche tecniche - Main technical characteristics

- Potenza del riscaldatore: 500 W
- Peso: 4 Kg
- Ingombro: 27x26x35 cm
- Struttura in acciaio verniciato e nylon caricato
- Sei cassette per l'essiccazione in ABS alimentare
- Superficie totale di essiccazione: 2.600 cm<sup>2</sup>

- *Resistor power: 500 W*
- *Weight: 4 Kg*
- *Dimensions: 27x26x35 cm*
- *Structure in painted metal sheet and reinforced nylon*
- *Six drying trays in food-grade ABS*
- *Total drying surface: 2600 cm<sup>2</sup>*



ESS-CU

- Procedura di essiccazione estremamente naturale
- Comandi tramite scheda elettronica abbinata a display digitale
- Il display digitale permette di mantenere sotto costante controllo la temperatura di lavoro, il tempo residuo e il programma impostato
- 5 diversi programmi di lavoro automatici "AUTO", per adattarsi ad ogni tipo di utilizzo
- 1 programma "EVO" per utilizzatori esperti che permette di personalizzare in autonomia durata del ciclo, temperatura e velocità della ventola
- 1 programma "DELAY" che imposta l'avvio ritardato del ciclo
- Pulsante di sicurezza on/off per risparmio energetico
- Ciclo di mantenimento a conclusione dei programmi di lavoro per conservare il prodotto essiccato fino al momento in cui l'operatore lo estrae dalla macchina
- Tensione e frequenza standard: 220-240V/50-60 Hz (altre tensioni disponibili su richiesta)

- *Very natural drying process*
- *Electronic board control with digital display*
- *The digital display allows the user to keep under constant review the operating temperature, the remaining time and the program set*
- *5 different "AUTO" programs to suit to every type of use*
- *1 "EVO" program for skilled users which allows to customize autonomously the dehydrating duration, the drying temperature and the fan speed*
- *1 "DELAY" program to set a deferred start*
- *"On/Off" safety switch for energy saving*
- *Maintenance cycle which keeps the drying condition of the product from the end of each program up when the operator removes it from the machine*
- *Standard voltage and frequency: 220-240 V / 50- 60 Hz (different voltages available on demand)*

### Principali caratteristiche tecniche - Main technical characteristics

- Potenza del riscaldatore: 500 W
- Peso: 6 Kg
- Ingombro: 27x26x50 cm
- Struttura in acciaio inox e nylon caricato
- Sei cassette per l'essiccazione in acciaio inox
- Superficie totale di essiccazione: 5.500 cm<sup>2</sup>

- *Resistor power: 500 W*
- *Weight: 6 Kg*
- *Dimensions: 27x26x50 cm*
- *Structure in stainless steel and reinforced nylon*
- *Six drying trays in stainless steel*
- *Total drying surface: 5.500 cm<sup>2</sup>*



ESS-DL





## MOVIMENTAZIONE HANDLINGS

**carrelli inox** 130/132  
*stainless steel trolley*

**mensole inox** 132  
*hangings shelve*

**carrelli portateglie** 133  
*pans transport trolley*

**tavoli inox** 133  
*stainless steel tablets*

**carrelli portavassoi** 134  
*trays trolleys*

**carrelli trasporto teglie gastronorm** 135  
*gastronorm pans transport trolleys*

**carrelli portapiatti** 136  
*dish carts*

**carrello termico bagnomaria** 137  
*bain-marie heated trolley*

**carrello elevatore piatti** 137  
*dish distributor trolley*

## Carrelli inox - *Stainless steel trolleys*

Dotati di 2 ruote frenanti e 2 senza freno. Con adesivo antirumore per limitare i rumori.

*2 wheels with brakes, and 2 without adhesive noise limit.*



**AISI 304**

cod.	n° ripiano shelf	mm dim. ripiano shelf dim.	mm LxPxH dimensioni	kg portata load
<b>MS802L</b>	2	800x500	890x590x960	120
<b>MS1002L</b>	2	1000x500	1.090x590x960	120



**AISI 304**

cod.	n° ripiano shelf	mm dim. ripiano shelf dim.	mm LxPxH dimensioni	kg portata load
<b>MS803L</b>	3	800x500	890x590x960	180
<b>MS1003L</b>	3	1000x500	1.090x590x960	180

## Carrelli inox per trasporti pesanti *Stainless steel trolleys for heavy transport*



cod.	mm dim. ripiano shelf dim.	mm LxPxH dimensioni	kg portata load
<b>MS1002P-RF</b>	1.020x575	1.160x660x940	600



cod.	mm dim. ripiano shelf dim.	mm LxPxH dimensioni	kg portata load
<b>CP1-RF</b>	1.000x600	1.080x600x900	1.400





## Carrelli inox - Stainless steel trolleys

cod.	n° ripiano shelf	mm dim. ripiano shelf dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg portata load
MS802Z	2	830x515	855x535x930	80



cod.	n° ripiano shelf	mm dim. ripiano shelf dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg portata load
MS803Z	3	830x515	855x535x930	80



### porta casse - box trolley

cod.	mm dim. ripiano shelf dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg portata load
CP1Z	890x580	890x580x1.080	300



### carrello porta 15 teglie GN 1/1 - 15 pans GN 1/1 trolley

fermateglie di sicurezza anteriore e posteriore  
one container latch each on front and rear

(portata GN 1/1 h 150 7 pz. - capacity GN 1/1 h 150 7 pz.)

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
TT15GN11Z	370x550x1.735



# Carrelli, ripiani new

## Carts, shelves



**MSDW**



**MS2D**



**MSCNT**



**MSD**



**MSP12**



**MSP15**

- carrello cesti lavastoviglie - dishwasher rack cart**
- carrello servizio 2 vasche - service cart 2 sinks**
- carrello contenitore chiuso - bins closed**
- carrello per piatti - plates cart**
- mensola appendibile - hangings shelve**
- mensola appendibile - hangings shelve**

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
<b>MSDW</b>	-
<b>MS2D</b>	855x535x940
<b>MSCNT</b>	750x470x740
<b>MSD</b>	980x515x830
<b>MSP12</b>	1200x300x220
<b>MSP15</b>	1500x300x220

## Carrelli portateglie e tavoli inox

*Pans transport trolley and stainless steel tablets*



cod.	mm dim. teglie pans dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	n° portata capacity
TT7GN11Z	1/1GN	385x550x870	7



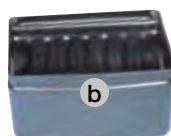
cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	Kg peso weight
TVI860	1.600x700x860	300
TVI950	1.600x700x950	300

## Carrelli servizio 3 piani

*Three shelves service carts*

Carrello dal design elegante, è perfetto per qualsiasi tipo di servizio, dalle camere alla sala. Resistente agli urti, ha una capacità di carico di 120 kg. Cesto rifiuti e porta posate disponibili come optional.

*Elegant styling cart, it is perfect for any use of serving. Durable construction, 120 kg it has a load. Trash container and silverware holder available separately.*



**a. carrello servizio 3 piani - 3 floors trolley cart**

**b. cesto porta posate - silverware container**

**c. cestino portarifiuti - refuse container**




cod.	cm LxPxH dimensioni dimensions	colore color
BC641	103x50x96	nero - black
BC642	33,5x23x18	nero - black
BC643	33x23x57	nero - black



## Carrelli portavassoi universali

### Universal trays trolleys





passo guide 11 cm - step guide 11 cm

cod.	n° vassoi tray	mm dim. max vassoi dim. max trays	mm LxPxH dimensioni dimensions	
TVL11U-RF	11	395x595	520x680x1.660	
TVL22U-RF	22	395x595	960x680x1.660	
TVL33U-RF	33	395x595	1.400x680x1.660	

## Carrelli per trasporto vassoi in linea

### In-line trays transport trolleys






passo guide 11 cm - step guide 11 cm

cod.	n° vassoi tray	tipologia vassoi tray	mm dim. max vassoi dim. max trays	mm LxPxH dimensioni dimensions	
TVL11GN-RF	11	GN	530x325	455x620x1.525	
TVL11EN-RF	11	Euronorm	530x370	500x620x1.525	
TVL11VS-RF	11	speciale - special	indicare dim. vassoi to point dim. of trays	...x620x1.525	
TVL22GN-RF	22	GN	530x325	815x620x1.525	
TVL22EN-RF	22	Euronorm	530x370	905x620x1.525	
TVL22VS-RF	22	speciale - special	indicare dim. vassoi to point dim. of trays	...x620x1.525	
TVL33GN-RF	33	GN	530x325	1.175x620x1.525	
TVL33EN-RF	33	Euronorm	530x370	1.310x620x1.525	
TVL33VS-RF	33	speciale - special	indicare dim. vassoi to point dim. of trays	...x620x1.525	

# Carrelli trasporto teglie gastronorm

## Gastronorm pans transport trolleys



	cod.	n° portata capacity	mm LxPxH dimensioni dimensions	mm dim. teglie pans dim.
	TT28GN21-A	28	760x660x1.500	2/1 GN
		56		1/1 GN
		112		2/4 GN
		h 20 mm		
	TT14GN21-RF	14	750x550x1.450	2/1 GN
		28		1/1 GN
		56		2/4 GN
		h 65 mm		
	TT14GN11-RF	14	440x630x1.450	1/1 GN
		28		1/2 GN
		42		1/3 GN
		h 20 mm		
	TT146040-RF	14 teglie pans	450x670x1.530	600x400
	TT7GN21-RF	7	720x660x835	2/1 GN
		14		1/1 GN
		28		2/4 GN
		h 65 mm		

### accessori - accessories

**copertura carrelli in polietilene**  
polyethylene covers for trolley

		pezzi pieces	carrello trolley
700-011		100	1/1
700-021		100	2/1
700-064		100	600x400

**dispositivo porta rotolo**  
device roll holder

700-100





## Carrello portapiatti inox new Stainless steel dish carts

**carrello inox+alluminio**  
stainless steel + aluminium carts

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	n° piatti dishes	kg peso weight
TIA-80	720x720x1.820	80	23,5

## Carrelli portapiatti - Dish carts



I carrelli portapiatti, stampati in polietilene, aiutano ad evitare le sbeccature dei piatti durante il trasporto degli stessi, anche grazie agli angoli arrotondati sia all'interno che all'esterno. I separatori regolabili permettono ai carrelli di accomodare piatti di dimensioni diverse: usare 2-4 divisori per piatti da 254 mm o dimensioni maggiori, 6 divisori per piatti da 203-248 mm, 8 divisori per piatti da 196 mm o inferiori. Dotati di due ruote da 127 mm e due da 254 mm garantiscono un facile scorrimento. Tutti i carrelli vengono forniti completi di protezione igienica in vinile.

*The polyethylene dish caddies prevent dishes from chipping during the transport and the external and internal rounded corners protect. Your furnitures. Adjustable dividers allow dollies to hold plates: use 2-4 dividers for 254 mm or larger plates, 6 dividers for for 203-248 mm plates, 8 dividers for 196 mm or smaller plates. The casters. Two 127 mm and two 254 mm. Make a very easy handling. All these caddies are shipped already fixed and with a vinyl hygenical cover.*



**carrello portapiatti con 6 elementi divisori regolabili**  
dish caddy with 6 dividers

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	n° piatti dishes
CPP6	711x1092x806	45/60

mm  
dimensione vassoi  
tray dimensions

mm  
dimensione piatti  
plates dimensions

mm  
dimensione vassoi  
tray dimensions

mm  
piatti da portata  
platters

mm  
dimensione piatti  
plates dimensions

-

213/248



-

140x200

149/203

140/305

-

203/210



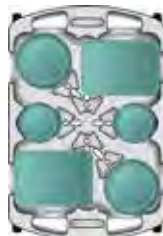
254x368

-

191/254

289/318

140/200



-

-

305x233

241x184

## Carrello termico bagnomaria

### Bain-marie heated trolley for distribution of meals

Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304 completamente saldata. Vasca a doppia parete. Riscaldato mediante resistenza elettrica a bagnomaria 2000 W - 230 V. Controllo temperatura tramite termostato digitale 30°- 90° C. Cavo elettrico con spina Schuko. 4 ruote piroettanti in gomma grigia, 2 con freno Ø 125 mm. GN escluse.

*Welded frame made in stainless steel 18/10 AISI 304. Double-wall basin. Electric water-bath heating, 2000 Watt - 230 V. Temperature controlled by a digital thermostat 30°- 90° C. Spiral cable with "Schuko" plug. 4 grey rubber swivelling wheels, 2 with brake Ø 125 mm. GN not included.*



cod.	n° pasti meals	mm LxPxH dimensioni dimensions
CPG211	40/50	850x640x900

**carrello termico 2 x 1/1 GN h200**  
*Heated trolley 2 x 1/1 GN h200*

## Carrello elevatore piatti neutro 2 colonne

### Dish distributor neutral trolley 2 columns

Carrello Inox Aisi 304 elevatore piatti neutro a due colonne con regolazione diametro. Ø 18-28 cm. per 100/120 piatti.

*Dishes distributor neutral trolley with adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two columns for dishes elevator. Diam. 18-28 cm Cap. 110/120 round dished.*



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
CPP2N	930x480x1060

## Carrello elevatore piatti riscaldato 2 colonne

### Dish distributor heated trolley 2 columns

Carrello Inox Aisi 304 elevatore piatti riscaldato a due colonne con regolazione diametro, riscaldamento ventilato, Ø 18-28 cm per 100/120 piatti.

*Dishes distributor heated trolley with adjustable cylinders, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two heated columns for dishes elevator diam. 18-28 Cm. Cap. 110/120 round dished*



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power
CPP2R	1030x480x1060	900



TAVOLA  
BUFFET  
BAR  
*TABLE*  
BUFFET  
BAR





	<b>vetrine brioches</b> <i>display cabinets</i>	171	
	<b>frullatori</b> <i>blenders</i>	172/173	
<b>vassoi</b> <i>trays</i>	140/141	<b>spremiagrumi</b> <i>juicers</i>	174
<b>bacinelle gastronomia melamina</b> <i>melamine gastronorm pans</i>	142/143	<b>tritagliaccio</b> <i>ice crusher</i>	174
<b>vassoi buffet in melamina</b> <i>trays buffet line melamine</i>	144/146	<b>frullino frappè</b> <i>frappè mixer</i>	175
<b>piatti in melamina bianca extraforte</b> <i>heavy white melamine dishes</i>	147	<b>centrifuga</b> <i>juice extractor</i>	176
<b>caraffe isotermitiche</b> <i>thermal servers</i>	148	<b>pentola riscaldante per vin brulé</b> <i>mulled wine pot</i>	176
<b>mulini</b> <i>mills</i>	149	<b>fontana di cioccolato inox</b> <i>chocolate fountain</i>	176
<b>vassoi espositivi</b> <i>display tray</i>	149	<b>estrattori</b> <i>extractor</i>	177
<b>insalatiere</b> <i>salad bowls</i>	150	<b>cantinette vino</b> <i>wine cooler</i>	178
<b>porcellana</b> <i>porcelain</i>	150/151	<b>vetrina per sushi</b> <i>sushi display</i>	179
<b>piatti porcellana</b> <i>porcelain plates</i>	152/153	<b>vetrine</b> <i>display</i>	179
<b>servizio mini</b> <i>mini service</i>	154	<b>secchielli champagne</b> <i>champagne bucket</i>	180
<b>posate</b> <i>cutlery</i>	155/157	<b>portabottiglie termici</b> <i>isothermal bottle servers</i>	181
<b>accessori tavola</b> <i>table accessories</i>	158	<b>accessori vino</b> <i>wine accessories</i>	182
<b>chaffing dish</b> <i>chaffing dish</i>	159/160	<b>brocche</b> <i>pitchers</i>	183
<b>zuppiera elettrica</b> <i>soup tureen</i>	160	<b>bicchieri PP e PC</b> <i>PP and PC glasses</i>	184
<b>cuociriso</b> <i>rice cooker</i>	161	<b>barattoli per succhi di frutta</b> <i>juices containers</i>	185
<b>scaldavivande</b> <i>food warmer</i>	161	<b>accessori bar</b> <i>bar accessories</i>	186/187
<b>macchine caffè</b> <i>coffee machine</i>	162/163	<b>bar mobile</b> <i>mobile bar</i>	188
<b>dispencer acqua calda</b> <i>hot water dispenser</i>	163	<b>tappetini bar</b> <i>bar mats</i>	189
<b>buffet colazione</b> <i>breakfast buffet</i>	164/167	<b>beccucci versatori</b> <i>liquor pourer</i>	190
<b>cestini pane</b> <i>bread baskets</i>	168	<b>portacondimenti in plastica</b> <i>plastic condiment caddies</i>	191
<b>samovar</b> <i>samovar</i>	169	<b>portaoggetti da bar</b> <i>bar caddy</i>	191
<b>cioccolatiera</b> <i>chocolate dispenser</i>	169	<b>tasca portabottiglie</b> <i>bottle holders</i>	191
<b>servizio the e caffè</b> <i>tea and coffee service</i>	170	<b>panca e tavolo</b> <i>table and bench</i>	192

## Vassoi in poliestere rinforzati con fibra di vetro

### Polyester tray fiberglass reinforced

Vassoi indicati per comunità, ospedali, self service e mense scolastiche ad elevato turn-over. Adatti ad utilizzo intensivo con angoli e bordi rinforzati. Lavabili in lavastoviglie. Temperatura massima lavaggio 60° C, Temperatura massima risciacquo e asciugatura 90° C.

Trays suitable for, communities, hospitals, school canteens and Self Service high turn-over. Suitable for heavy use with reinforced corners and edges. Dishwasher safe. Maximum temperature 60° C washing, rinsing and drying Maximum Temperature 90° C.



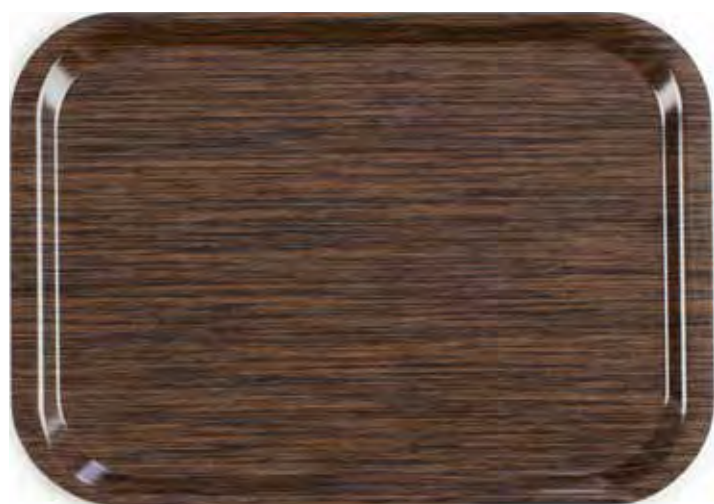
colore - color  
melange

cod.	mm dimensioni dimensions	imballo case
VPE-GAS	<b>1/1GN</b> - 530x325	20
VPE-EU	<b>euronorm</b> - 530x370	20
VPE-12GAS	<b>1/2GN</b> - 325x265	36

## Vassoi in laminato - Laminated tray

Vassoi in laminato indicati per ristoranti, bar, hotel, self service e mense. Leggero e sottile occupano poco spazio quando impilati. Disponibili sia in tinte legno che colorati. Lavabili in lavastoviglie, asciugare bene prima di impilare. Temperatura massima lavaggio 60° C. Temperatura massima risciacquo e asciugatura 90° C.

Laminated tray suitable for, restaurants, bars, hotels, canteens and Self Service. Lightweight and thin take up little space when stacked. Available in both wood and colored dyes. Dishwasher safe, dry thoroughly before stacking. Maximum temperature 60° C washing, rinsing and drying Maximum Temperature 90° C.



colore - color



mogano



noce



teak



blu - blue



giallo  
yellow



rosso  
red



verde  
green

cod.	mm dimensioni dimensions	imballo case
VLP-GAS	<b>1/1GN</b> - 530x325	36
VLP-EU	<b>euronorm</b> - 530x370	36
VLP-6040	600x400	24

# Vassoi in polipropilene con superficie antiscivolo

## Non-slip polypropylene trays

### rotondi - round

cod.	mm dimensioni dimensions	imballo case
VPA150	Ø279	12
VPA160	Ø356	12
VPA180	Ø406	12



colore: nero  
color: black



### rettangolare - rectangular

cod.	mm dimensioni dimensions	imballo case
VPA230	350x250	12
VPA100	400x300	12
VPA110	460x360	12



colore: nero  
color: black



# Vassoi fast food in polipropilene colorati per alimenti

## Polypropylene colored fast food tray

colore - color



arancio  
orange

giallo  
yellow

nero  
black

marrone  
brown

rosso  
red

verde  
green

blu - blue

grigio  
grey

cod.	mm dimensioni dimensions	imballo case
VGP230	345x270	50
VGP100	415x305	50
VGP110	456x356	30
VGP-EU	euronorm - 530x370	20
VGP-GAS	gastronorm - 530x325	20



## Nuova linea buffet in melamina new

### *New buffet line melamine*

Gamma completa di piatti, vassoi, ciotole e bacinelle in melamina in diverse misurazioni. La melamina è una resina sintetica si indurisce e prende forma dopo un processo di riscaldamento. È un materiale consigliato e utilizzato per i servizi in Tavola e Buffet.

**Caratteristiche:** Adatta al contatto con alimenti certificazione SGS. Temperatura di utilizzo da -20°C a + 70°C.

**Proprietà:** Resistente al calore alla corrosione, non è tossica, inodore, leggera e indeformabile, conduce poco calore.

**Utilizzi:** Non raccomandato per utilizzo in Microonde, forno, su fuoco diretto, oli e prodotti chimici.

*Full range of plates, trays and bowls in melamine, in various measure.*

*The melamine is a synthetic resin, cures and takes shape after heating process.*

*It's a suggested material and used for services in table and buffet.*

**Features:** Suitable for contact with food SGS certification. Operating temperature -20°C to + 70°C.

**Properties:** Heat resistant to corrosion, it is non-toxic, odorless, light and non-deformable, It conducts little heat.

**Uses:** Not recommended for use in microwave, oven, over direct heat, oils and chemicals.

## Bacinelle gastronomia melamina bianca

### *White melamine gastronorm pans*

#### **GN 1/1**

530 x 325 mm

**MPGN11020B** h 20 mm

**MPGN11040B** h 40 mm

**MPGN11065B** h 65 mm



#### **GN 2/4**

530 x 162 mm

**MPGN24020B** h 20 mm

**MPGN24065B** h 65 mm



#### **GN 1/1 DOUBLE**

530 x 325 mm

**MPGN11265B** h 65 mm



#### **GN 1/3**

325 x 175 mm

**MPGN13065B** h 65 mm

**MPGN13100B** 100 mm



#### **GN 2/3**

353 x 325 mm

**MPGN23065B** h 65 mm



#### **GN 1/4**

265 x 162 mm

**MPGN14065B** h 65 mm



#### **GN 1/2**

325 x 265 mm

**MPGN12020B** h 20 mm

**MPGN12040B** h 40 mm

**MPGN12065B** h 65 mm

**MPGN12100B** h 100 mm



#### **GN 1/6**

176 x 162 mm

**MPGN16065B** h 65 mm

**MPGN16100B** h 100 mm



## Bacinelle gastronomia melamina nera

*Black melamine gastronorm pans*

### GN 1/1

530 x 325 mm

MPGN11020N h 20 mm

MPGN11040N h 40 mm

MPGN11065N h 65 mm



### GN 1/3

325 x 175 mm

MPGN13065N h 65 mm

MPGN13100N h 100 mm



### GN 2/3

353 x 325 mm

MPGN23065N h 65 mm



### GN 1/4

265 x 162 mm

MPGN14065N h 65 mm



### GN 1/2

325 x 265 mm

MPGN12020N h 20 mm

MPGN12040N h 40 mm

MPGN12065N h 65 mm

MPGN12100N h 100 mm



### GN 1/6

176 x 162 mm

MPGN16065N h 65 mm

MPGN16100N h 100 mm



### GN 2/4

530 x 162 mm

MPGN24065N h 65 mm



## Bacinelle gastronomia melamina colorata

*Colored melamine gastronorm pans*

### GN 1/1

**Bacinelle/Pans**

530 x 325 mm



**Rosso/Red**

MPGN11020R h 20 mm

MPGN11040R h 40 mm

MPGN11065R h 65 mm

**Giallo/Yellow**

MPGN11020G h 20 mm

MPGN11040G h 40 mm

MPGN11065G h 65 mm

**Verde/Green**

MPGN11020V h 20 mm

MPGN11040V h 40 mm

MPGN11065V h 65 mm

**Azzurro/Light blue**

MPGN11020A h 20 mm

MPGN11040A h 40 mm

MPGN11065A h 65 mm

### GN 1/2

**Bacinelle/Pans**

325 x 265 mm



**Rosso/Red**

MPGN12020R h 20 mm

MPGN12040R h 40 mm

MPGN12065R h 65 mm

**Giallo/Yellow**

MPGN12020G h 20 mm

MPGN12040G h 40 mm

MPGN12065G h 65 mm

**Verde/Green**

MPGN12020V h 20 mm

MPGN12040V h 40 mm

MPGN12065V h 65 mm

**Azzurro/Light blue**

MPGN12020A h 20 mm

MPGN12040A h 40 mm

MPGN12065A h 65 mm

**Vassoio piano con  
piedini antiscivolo/  
Flat tray with  
antiskid feet**



MP22611 530x325 mm

MP22612 325x265 mm

MP22613 325x176 mm

MP22614 265x162 mm



# Nuova linea buffet in melamina

## New buffet line melamine

**Espositore/Exhibitor**

### GN 1/1

**MPESP11**

565x525x325 mm

Contenitori non inclusi  
Pans not included



**Espositore/Exhibitor**

### GN 1/3

**MPESP13**

360x525x325 mm

Contenitori non inclusi  
Pans not included



**Espositore/Exhibitor**

### GN 1/2

**MPESP12**

360x525x325 mm

Contenitori non inclusi  
Pans not included



**Espositore/Exhibitor**

### GN 1/6

**MPESP16**

360x525x325 mm

Contenitori non inclusi  
Pans not included



**Vassoio  
presentazione  
ovale /  
Small oval plate**

**MPV22270**

250x120x25 mm



**Ciotola ovale  
piccola /  
Small oval bowl**

**MPV22273**

250x120x75 mm



**Vassoio  
presentazione  
quadrato /  
Square plate**

**MPV22271**

365x365x44 mm



**Ciotola quadrata /  
Square bowl**

**MPV22274**

355x355x123 mm



**Vassoio  
presentazione  
ovale /  
Large oval plate**

**MPV22272**

530x265x45 mm



**Ciotola ovale  
grande /  
Large oval plate**

**MPV22275**

530x270x107 mm



**Vassoio rettangolare / Rectangular tray**

**MPV22037**  
500x200x50 mm



**Piatto rettangolare / Rectangular plate**

**MPV22012** 358x205x38 mm  
**MPV22013** 443x221x44 mm  
**MPV22014** 495x272x56 mm  
**MPV22015** 557x322x52 mm  
**MPV22016** 710x405x53 mm



**Vassoio rettangolare / Rectangular tray**

**MPV22038**  
350x250x50 mm



**Vassoio rettangolare / Rectangular tray**

**MPV22091** 250x150x65 mm  
**MPV22092** 305x220x25 mm



**Vassoio quadrato / Square tray**

**MPV22001**  
335x335x55 mm  
**MPV22000**  
373x373x28 mm



**Vassoio rettangolare / Rectangular tray**

**MPV22164** 250x150x70 mm  
**MPV22165** 350x250x70 mm  
**MPV22166** 450x300x70 mm



**Vassoio forma foglia / Leaf plate**

**MPV22170**  
505x240x70 mm



**Vassoio gastronorm / Gastronorm tray**

**MPV22150** 530x325x20 mm  
**MPV22151** 325x265x20 mm



**Vassoio ovale per pesce / Oval serving dish**

**MPV22163**  
715x285x40 mm



**Piatto quadrato / Square plate**

**MPV220031** 310x310x40 mm  
**MPV220030** 350x350x40 mm  
**MPV220033** 420x420x50 mm



**Vassoio 5 scomparti / 5 compartment bowl**

**MPV22103**  
Ø 380 h 65 mm



**Ciotola rotonda /  
Round bowl**

MPV22022 Ø 360 h 70 mm



**Ciotola rotonda /  
Round bowl**

MPV22019 Ø 200 h 90 mm  
MPV22020 Ø 280 h 125 mm  
MPV22021 Ø 380 h 170 mm



**Ciotola rotonda /  
Round bowl**

MPV22100 Ø 160 h 90 mm  
MPV22101 Ø 260 h 100 mm  
MPV22102 Ø 360 h 130 mm



**Ciotola quadrata /  
Deep square bowl**

MPV22004 250x250x88 mm  
MPV22005 375x375x90 mm



**Ciotola ovale /  
Oval bowl**

MPV22169 290x165x150 mm



**Ciotola rotonda inclinata /  
Slanted round bowl**

MPV22174 212x208x104 mm  
MPV22175 300x291x137 mm  
MPV22176 360x349x163 mm



**Ciotola quadrata /  
Square bowl**

MPV22108 125x125x35 mm  
MPV22109 100x100x34 mm



**Vassoio ovale /  
Oval plate**

MPV22023 500x360x67 mm



**Tazza e piattino /  
Cup and plate**

MPA22178 Tazza Ø 70 mm h 48 mm 0,10 lt S  
MPA22180 Tazza Ø 98 mm h 65 mm 0,25 lt L  
MPA22179 Piattino Ø 103 mm S  
MPA22181 Piattino Ø 144 mm L



**Ciotola quadrata /  
Deep squared bowl**

MPV22211 70x70x42 mm  
MPV22200 90x90x55 mm  
MPV22201 130x130x70 mm  
MPV22202 180x180x85 mm  
MPV22203 240x240x100 mm  
MPV22204 300x300x115 mm



**Cucchiaio forato /  
Slotted spoon**

MPA22033 L. 300 mm



**Cucchiaio /  
Spoon**

MPA22034 L. 270 mm 0,08 l





**Cucchiaino monoporzione /  
Monoportion spoon**

**MPA22110** 145x45x50 mm



**Piatto porta uovo /  
Egg cup**

**MPA22088** 115x115x20  
mm



## **Piatti in melanina bianca extraforte** *Heavy white melamine dishes*



**Piatto piano con falda /  
Round dish**

**MP22111** Ø 160 mm

**MP22112** Ø 200 mm

**MP22113** Ø 235 mm

**MP22114** Ø 265 mm



**Piatto fondo  
con falda /  
Soup plate**

**MP22115** Ø 240 mm



**Ciotola grande /  
Bis salad bowl**

**MP22116** Ø 190 mm h 50 mm



**Ciotola piccola /  
Small salad bowl**

**MP22117**  
Ø140 mm h60 mm



**Piatto ovale /  
Oval dish**

**MP22182** 243x182 mm h 21 mm

**MP22183** 305x232 mm h 25 mm

**MP22184** 342x268 mm h 27 mm



**Mug**

**MP22118**

Ø 75 mm h 100 mm

0,3 lt



## Piatti in melamina linea K K lines melamine plates

Piatti di media resistenza adatti per ogni tipo di soluzione, finitura lucida. Lavabili in lavastoviglie.

Dishes of average resistant suitable for each type of solution, glossy finish. Dishwasher safe.



KM570

KM571

KM572

KM573

KM574

KM586

	cod.	cm dimensioni dimensions
<b>piatto piano - dinner plate</b>	<b>KM570</b>	Ø23
<b>piatto fondo - deep plate</b>	<b>KM571</b>	Ø21
<b>piatto piano - dinner plate</b>	<b>KM572</b>	Ø20
<b>ciotola - bowl</b>	<b>KM573</b>	Ø15xh5 - 450ml
<b>ciotola - bowl</b>	<b>KM574</b>	Ø13xh7 - 350ml
<b>ciotola - bowl</b>	<b>KM586</b>	Ø15xh8 - 500ml

## Caraffe isoterme - Thermal servers

Le caraffe isoterme sono particolarmente indicate per il servizio di bevande calde, infatti, grazie alla doppia parete, mantengono il calore a lungo. Dotate di coperchio, le caraffe sono resistenti alle macchie, agli acidi ed agli odori, sono antiurto e possono essere lavate in lavastoviglie.

Isothermic pitchers for hot beverage service. Thanks to the double-walled insulation they keep the drinks warm for a long time. They are provided with lids and resistant against acids, stains, odors and impacts. Dishwasher safe.



10SCAT

10VCAT

cod.	l capacità capacity	colori colors
<b>100CAT</b>	0,30	nero rame/nero oro/nero blu/nero
<b>180CAT</b>	0,54	black copper/black gold/black blue/black



180CAT

100CAT

<b>10SCAT</b>	1,00	in acciaio
<b>10VCAT</b>	1,00	stainless steel

<b>19SCAT</b>	1,90	con vetro interno with internal glass
<b>30SCAT</b>	3,00	senza vetro interno
<b>40SCAT</b>	4,00	without internal glass
<b>50SCAT</b>	5,00	glass



30SCAT

19SCAT



## Macinapepe e macinasale Pepper mill and salt grinders



**mulino per pepe in acrilico**  
*acrylic pepper mill*

cod. mm  
dimensioni  
dimensions colori  
colors

420-001

15,5

trasparente  
*clear*

420-002

20,0

420-003

23,0



**mulino per sale in acrilico**  
*acrylic salt mill*

420-004

15,5

trasparente  
*clear*

420-005

20,0

420-006

23,0

## Vassoi espositivi - Display tray

Vassoi costruiti in policarbonato, trovano il loro miglior utilizzo sui banchi da esposizione.

*Polycarbonate trays suitable for displays and buffet tables.*

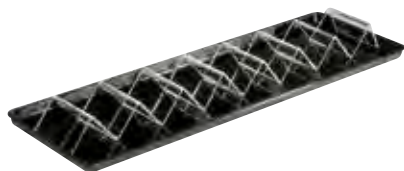


**porta torta girevole - revolving cake stand**

cod. mm  
dimensioni  
dimensions

680-000

ø300xh80



**vassoio espositore per 7 panini**  
7 sandwiches tray stand

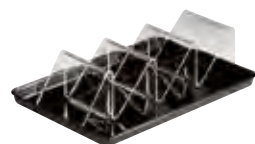
VES7

580x195

**griglia policarbonato per espositore 7 panini**  
7 sandwiches grid stand

VES7G

550xh85



**vassoio espositore per 3 panini**  
3 sandwiches tray stand

VES3

290x195

**griglia policarbonato per espositore 3 panini**  
3 sandwiches grid stand

VES3G

280xh90

# Ciotole ed insalatiere

## Bowls and salad bowls

Le ciotole e le insalatiere a coste sono realizzate in policarbonato, non si rompono nè si scheggiano. Disponibili in varie misure, sono lavabili in lavastoviglie.

Salad bowls, which avoids the scratches. Unbreakable and dishwasher safe. Available in various sizes.

cod.	mm dimensioni dimensions	colore color	lt capacità capacity
CTLPC15	Ø15	trasparente clear	4,5
CTLPC20	Ø20		6,5
CTLPC25	Ø25		8,0
CTLPC30	Ø30		7,5
CTLPC39	Ø39		12

**ciotole in policarbonato**  
polycarbonate bowls



# Piatti da portata e ciotole in porcellana

## Porcelain bowls and platters

cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions	imballo case
82068001	280x150x50	6
82068101	335x185x55	6
82068201	380x240x55	4
82068301	440x280x65	4

**piatto ovale - oval dish**



cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions
82066501	460x166x44
82066601	600x220x40
82078301	600x290x35

**piatto pesce - fish dish**





**ciotola ovale - oval bowl**

cod. mm LxPxh  
dimensioni  
dimensions imballo  
case

82069001	300x150x88	2
82069701	400x200x100	1
82069101	500x250x115	1



**ciotola insalata - salad bowl**

820698	Ø250-100h	3
820699	Ø210-90h	4
820700	Ø190-80h	4
820701	Ø160-60h	6



**tazzina gourmet - gourmet shot glass**  
**piattino tapas - tapas dish**

820771	Ø90 Ø40 - 0,5 cl	12
820781	Ø140	12



**piatto piano - flat plate**

**piatto fondo - deep plate**

820800	330x330	4	a
820801	300x300	4	b
820802	240x240	6	c
820805	210x210	6	d
820807	180x180	6	e
820812	250x250	4	f
820813	210x210	6	g



**piatto tapas - tapas plate**

cod.	mm LxPxxh dimensioni dimensions	imballo case	
82116301	75x75x60	3	a
82116501	50x50x25	3	b
82116601	75x50x25	3	c
82116701	75x75x25	3	d
82116801	100x75x25	3	e
82116901	150x100x25	3	f
82117001	150x150x25	3	g
82117101	100x75x30	3	h
82117201	135x135x30	3	i
82117301	75x50x35	3	l
82117401	75x75x35	3	m
82117501	210x75x25	3	n



- piatto piano - flat plate**
- piatto fondo - deep plate**
- piatto dessert - dessert plate**
- tazzina espresso - espresso cup**
- piattino per tazzina espresso - espresso cup plate**
- piattino per tazza da the - the cup plate**
- tazza da the - the cup**



cod.	mm LxPxxh dimensioni dimensions	imballo case	
830510	Ø23,8	6	a
830520	Ø20,88	6	b
830530	Ø20,4	6	c
103-080	Ø65 h50 - cl 8	1	
103-090	Ø115 h18	1	
103-100	Ø153 h20	1	
103-110	Ø80 h58 - cl 20	1	



**set completo tavola 5 pezzi - table set 5 pcs**  
**sale - salt**  
**pepe - pepper**

820709		1	
820710	Ø20xh60	24	
820711	Ø30xh60	24	

# Pure - Pure

La collezione PURE è ideale per ogni tipo di ambiente, dalla trattoria di campagna al ristorante più ricercato, ed è il connubio perfetto fra armonia e resistenza. L'obiettivo della linea, attraverso il suo fascino particolare, è quello di emozionare il commensale e di "fargli vivere una tavola rustica ed informale", per tutte le età. Il tipo di porcellana, bianca con decorazione pennello a mano e l'essenzialità dello stile, rendono questi piatti la soluzione giusta per qualsiasi esigenza.

*The PURE collection, is suitable for any kind of environment, from country inn to the most refined restaurant, and is the perfect combination of harmony and strength. The aim of the line, through its special charm, is to excite the diner and "let him live a rustic and informal table" for all ages.*

*The kind of porcelain, white with hand brush decoration, and the essence of style makes these dishes the right.*



## Piatto piano Flat round plate

- PURE01G Ø17 cm
- PURE02G Ø21 cm
- PURE03G Ø28 cm
- PURE04G Ø31 cm



## Pasta bowl Deep plate

- PURE05G Ø27 cm
- PURE06G Ø30 cm



## Coppetta frutta Fruit bowl

- PURE07G Ø13 cm



## Insalatiera Salad bowl

- PURE08G Ø21 cm



## Tazza caffè Coffee cup

- PURE09G 9 cl



## Tazza the Tea cup

- PURE10G 20 cl



## Piattino caffè Coffee cup saucer

- PURE09GP
- Ø12,3 cm



## Piattino the Tea cup saucer

- PURE10GP
- Ø14,5 cm



## Piatto pizza Pizza plate

- PURE11G
- 33 cm



# Servizio tavola Linea Mini inox

*Stainless steel miniatures table TOP service*

new

24407	<b>mini secchio - mini bucket</b> Ø 7,5 h 6,5 cm - 0,15 cl	
24409	<b>mini secchio - mini bucket</b> Ø 9 h 8,5 cm - 0,32 cl	
398-108	<b>mini cestino frittura tondo</b> <i>mini round presentation basket</i> Ø 12 h 10 cm	
398-109	<b>mini cestino frittura quadrato</b> <i>mini square presentation basket</i> 10x10 h 7 cm	
398-110	<b>mini cestino frittura quadrato</b> <i>mini square presentation basket</i> 12x12 h 7 cm	
398-111	<b>mini cestino frittura rettangolare</b> <i>mini rectangular presentation basket</i> 21x11 h 6 cm	
398-101	<b>mini casseruola inox - mini casserole</b> Ø 10 h 6 cm - 48 cl	
398-102	<b>mini casseruola inox - mini casserole</b> Ø 12 h 6 cm - 64 cl	
398-103	<b>mini padella inox - mini saute pan</b> Ø 12 h 3,5 cm - 40 cl	
398-104	<b>mini padella alta inox - mini high saute pan</b> Ø 7 h 3,5 cm - 25 cl	
398-105	<b>mini padella alta inox - mini high saute pan</b> Ø 9 h 6 cm - 35 cl	
398-106	<b>mini coperchio inox - mini lid</b> Ø 10 cm	
398-107	<b>mini coperchio inox - mini lid</b> Ø 12 cm	





## Posateria - Cutlery

### Ritz

Acciaio inossidabile 18/10. Spessore 3 mm.

Stainless steel 18/10. Thickness 3 mm.



	cod.	mm dimensioni dimensions	imballo case
<b>posate tavola - table cutlery</b>			
<b>cucchiaino caffè - coffee spoon</b>	<b>131525</b>	125	12
<b>cucchiaio tavola - dinner spoon</b>	<b>131502</b>	188	12
<b>forchetta tavola - dinner fork</b>	<b>131503</b>	194	12
<b>coltello tavola, monoblocco - dinner knife</b>	<b>131516</b>	222	12
<b>coltello tavola, manico cavo - lunch knife</b>	<b>131515</b>	222	12
<b>posate frutta - fruit cutlery</b>			
<b>cucchiaio frutta - dessert spoon</b>	<b>131508</b>	159	12
<b>forchetta frutta - dessert fork</b>	<b>131505</b>	161	12
<b>caffè - coffee</b>			
<b>cucchiaino caffè - coffee spoon</b>	<b>131525</b>	125	12
<b>posate dolce - dessert cutlery</b>			
<b>forchetta dolce - dessert fork</b>	<b>131531</b>	160	12
<b>posate pranzo - lunch cutlery</b>			
<b>forchetta pranzo - lunch fork</b>	<b>131507</b>	194	12
<b>coltello pranzo, monoblocco - lunch knife</b>	<b>131517</b>	194	12
<b>coltello pranzo, manico cavo - lunch knife</b>	<b>131514</b>	194	12

**P1**

Acciaio inossidabile 18/10. Spessore 2,5 mm.

*Stainless steel 18/10. Thickness 2,5 mm.*

cod.	mm dimensioni dimensions	imballo case
------	--------------------------------	-----------------

132502	200	12
--------	-----	----

132503	195	12
--------	-----	----

132515	210	12
--------	-----	----

**posate tavola - table cutlery****cucchiaino tavola - dinner spoon****forchetta tavola - dinner fork****coltello tavola, monoblocco - dinner knife****posate frutta - fruit cutlery****cucchiaino frutta - dessert spoon****forchetta frutta - dessert fork****coltello frutta, monoblocco - dessert and fruit knife**

132506	183	12
--------	-----	----

132507	183	12
--------	-----	----

132514	190	12
--------	-----	----

**caffè, tè - coffee, the**

132525	140	12
--------	-----	----

132528	123	12
--------	-----	----

**cucchiaino the - tea spoon****cucchiaino caffè - coffee spoon****posate dolce - dessert cutlery**

131531	160	12
--------	-----	----

**forchetta dolce - dessert fork**



## Echo

Cromo 18. Spessore 1,8 mm.

*Cromo 18. Thickness 1,8 mm.*



	cod.	mm dimensioni dimensions	imballo case
<b>posate tavola - table cutlery</b>			
<b>cucchiaio tavola - dinner spoon</b>	<b>136106</b>	208	12
<b>forchetta tavola - dinner fork</b>	<b>136112</b>	205	12
<b>coltello tavola, monoblocco - dinner knife</b>	<b>141071</b>	243	12
<b>posate dolce, frutta - fruit cutlery</b>			
<b>cucchiaio frutta - fruit spoon</b>	<b>136125</b>	175	12
<b>forchetta frutta - dessert fork</b>	<b>136126</b>	175	12
<b>coltello frutta, monoblocco - dessert knife</b>	<b>136121</b>	195	12
<b>caffè - coffee</b>			
<b>cucchiaino caffè - coffee spoon</b>	<b>136123</b>	108	12

# Accessori da tavola

## Table accessories

cod.  
FCP1 **cucchiaio party - party spoon**



cod.  
SPN1 **oliera singola - oil single bottle**  
h230 mm



FCP2 **forchetta party - party fork**



SPSP2 **set 2 pezzi sale e pepe inox**  
*stainless steel salt/pepper 2 pcs set*



FCP3 **forchetta curva - curve fork**



SPSP1 **saliera - salt holder**



SZ10 **spargizucchero vetro e inox**  
*sugar sprinkle glass and stainless steel*  
ø75xh35



SPSP15 **spargi sale e spargi pepe**  
*salt and pepper shaker*  
h120 mm



SZ20 **spargizucchero dosatore**  
*sugar sprinkle dispenser*  
h120



SPSL3 **set 3 pezzi sale pepe stecchi inox**  
*stainless steel condiments 3 pcs*  
h350 mm



SZ30 **spargizucchero dosatore**  
*sugar sprinkle dispenser*  
h110



SPSL2 **set 2 pezzi sale e pepe inox.**  
*stainless steel salt/pepper set*  
h350 mm



FG100 **formaggera - cheese jar**  
Ø90xh75



SPN4 **servizio oliera 4 pezzi inox**  
*stainless steel condiment sets 4 pcs.*



SPN2 **servizio oliera 2 pezzi inox**  
*stainless steel condiment set 2 pcs*



# Programma chafing dish

## Chafing dish program

Sono realizzati in acciaio inox, con coperchio rotante a scomparsa o normale. Tutti i modelli sono completi di due fornelli (escluso gel combustibile). È disponibile la versione con riscaldamento elettrico per i modelli ALPHA e BETA.

*Stainless steel chafing dishes available with roll top or standard lids. Each chafing dish is provided with its heating system (the combustible material is not supplied). Electric heating available for ALPHA and BETA*



**alpha gastronorm 1/1**  
coperchio roll top - *roll top lid*

cod.

mm LxPxH  
dimensioni  
dimensions

W  
potenza  
power

l  
capacità  
capacity

**ALPHA**

670x350x410

-

-



**beta gastronorm 1/1**  
coperchio normale - *standard lid*

**BETA**

550x330x340

-

-

**combustibile in gel, durata 2 ore**  
*fuel gel, working time 2 hours*

**CD-GEL**

-

-

-



**riscaldatore elettrico per chafing dish**  
*electric heater for chafing dish*

**CD-HEAT**

Ø135xh100-140

450

-



**piastra riscaldante elettrica per modelli alpha e beta**  
*electric heating system, adaptable for alpha and beta models*

**950-000**

-

240

-



**gastronorm 1/1 h 65 mm**  
coperchio normale - *standard lid*

*in acciaio cromato - dotato di 2 contenitori per combustibile*  
*chromated stainless steel - equipped with 2 gel-holders*

**DEDRA**

610x360xh300

-

8,5



**new**

**chafing dish elettrico 1/1 h100**  
*electric chafing dish 1/1 h100*

cod.

mm LxPxH  
 dimensioni  
 dimensions

kW  
 potenza  
 power

l  
 capacità  
 capacity

500830

636x357x287

2,2  
 230 V-50 Hz

-



**new**

**chafing dish inox rotondo**  
*round chafing dish inox*

8975

Ø515x485

-

6



**tradizionale per zuppe e minestre**  
*soup-tureen*

alimentazione elettrica - coperchio e contenitore in acciaio inox regolazione temperatura da 50° a 95°C  
*electric stainless steel - lid and container temperature adjusting from 50° to 95°C*

**TRADIZIONALE**

381x381x365

475

10,0

# Scaldavivande per zuppe e minestre

## Food warmer for soup souces and meals

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	l capacità capacity
SCV55	Ø345xh276	280	5,5
SCV65	419x295x253	320	6,5



**scaldavivande rotonde**  
*food warmer round*



**scaldavivande ovale**  
*food warmer oval*



## Cuociriso - Rice cooker

Struttura in acciaio inossidabile. Compatto e robusto ha in dotazione due cucchiaini ed un misurino. Doppia funzionalità. Progettato per la rapida cottura di grossi quantitativi di riso, è dotato della funzione WARM che permette di tenere in caldo il prodotto cotto. Pratico, veloce e versatile. Semplicissimo da usare, velocissimo per la preparazione di grandi quantità di riso, prepara fino a 40 porzioni di riso in 20 minuti. Involucro interno estraibile. Facile e rapido da pulire. Maneggevole e robusto. La facilità di pulizia e le caratteristiche di costruzione della macchina consentono di avere un'attrezzatura sempre come nuova. Sicurezza. Tramite lo speciale tampone di protezione permette un'efficienza sempre ottimale dello scambio termico tra resistenza e contenitore. Dotata di termostato, fusibile e raccogliatore di condensa.

*Stainless Steel frame. Compact and strong it is provided with two little spoons and a measuring cup. Double functionality. Realized for cooking quickly big amount of rice. It is provided with the "WARM" function which allows to keep the cooked product warm. Practical, quick and versatile. Easy to clean, it is a longlasting product. Very easy to use. It can prepare 40 rice portions in 20 minutes. Removable internal container. Safe, thanks to the protection buffer. It is provided with thermostat, fuse and condensation container.*

cod.	persone persons	mm LxPxH dimensioni dimensions	kW potenza power	l capacità capacity	kg peso weight
150529	40/60	Ø465xh400	2,85	acqua 12 water 12	15,6
RC40	25/40	Ø384xh375	1,950	riso 6/acqua 8 rice 6/water 8	11
RC10	2/10	Ø285xh280	0,7	acqua 1,8 water 1,8	3,5

**new**



150529



RC40

## Servizio bar - Bar service



Costruzione in acciaio inossidabile. Doppio piano riscaldato in acciaio. Con ripiano caldo e caraffa in acrilico con fondo inox, capacità per ora 16 litri, tempo di preparazione 6 min a caraffa. Doppia funzionalità. Progettata per la rapida realizzazione di infusi di polvere di caffè. È dotata di due piastre riscaldanti, quella inferiore per tenere in caldo il caffè appena prodotto e quella superiore per riscaldare altre caraffe di bevande già pronte. Pratica, veloce e versatile. Semplicissima da usare, velocissima per la preparazione di grandi quantità di caffè, prepara 1,6 litri di caffè in 5 minuti. Serbatoio per l'acqua fredda di immediato accesso. Sicurezza. Dotata di termostato di sicurezza a riarmo manuale, pressostato di livello e due termostati regolatori per le due piastre scaldanti. Facile e rapida da pulire. Maneggevole e robusta, struttura e carenature sono in acciaio inossidabile. La facilità di pulizia del piano e le caratteristiche di costruzione della macchina consentono di avere un'attrezzatura sempre come nuova. Il serbatoio è semplice da svuotare per l'apposito scarico posteriore.

*Made of stainless steel. Stainless steel heated double deck. Realized for the quick preparation of coffee infusions, it is provided with two hot plates. The one on the bottom is used to keep the just prepared coffee warm and the upper one to maintain the temperature of the coffee prepared previously. Practical, quick and easy to use, it allows the preparation of big amount of coffee in a very short time. It can make 1,6 l of coffee in 5 minutes. Manual safety thermostat. The temperature of each hot plate can be set separately. The water tank is handy and easy to empty, thanks to the waste on the back side.*

	cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	l capacità capacity	kg peso weight
<b>macchina caffè coffee machine</b>	<b>COMA1000</b>	215x385x460	200	1,6	6,5
<b>mantenitore caldo per caraffe warming plate for coffee jug</b>	<b>COMA20</b>	358x218x80	160	-	-
<b>caraffa in vetro - glass jug</b>	<b>COMA15</b>	Ø150xh175	-	1,7	0,5
<b>confezione 1.000 filtri in carta per macchina da caffè 1.000 filters paper for coffee machine</b>	<b>COMAF1</b>	-	-	-	-



Manico e beccuccio in plastica nera  
Handle and filling lid black.

## Macchine per caffè - Coffe machines

Corpo in acciaio inox. Base e coperchio di plastica. Indicatore di livello di riempimento. Massimo volume: 48 tazze circa REG4. 90 tazze REG9. Due sistemi di riscaldamento separati per la preparazione e il mantenimento del calore.

*Stainless steel body. Base and lid of plastic. Filling level indicator. Max capacity: approx 48 cups REG4. Approx 90 cups REG9. Two separate heating systems for brewing and keep warm function.*



**macchina per caffè  
coffe machine**



**filtro di carta  
filter paper**

	cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	Kw potenza power	l capacità capacity	kg peso weight
	<b>REG4</b>	Ø220x420	1,2/1 230	6,8	4
	<b>REG-4F</b>	<b>1.000 pezzi per box - pieces per box</b>			
	<b>REG9</b>	Ø270x460	1,6/1 230	15	4,5
	<b>REG-9F</b>	<b>1.000 pezzi per box - pieces per box</b>			



new

## Macchine per caffè americano

### American coffee machine

#### "Excelso"

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	l/min. produzione singola single production	l prod. oraria houvry prod.
KR220523	190x370x433	2250	1,8/5-6	18



#### "Animo"

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	l/min. produzione singola single production	l prod. oraria houvry prod.
KR2200032	205x380x460	2250	1,8/5-6	18



#### Caraffa vetro con coperchio Glass jug with lid

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity	kg peso weight
KR2207003	Ø150xh175	1,7	0,5



KR2209009 confezione 1.000 filtri in carta  
per macchina da caffè  
1.000 filters paper  
for coffee machine



## Dispencer per acqua calda

### Hot water dispenser

controllo temperatura 30-100° C  
temperature control 30-100° C



HW100

200063

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity	Kw potenza power
HW100	Ø205xh505	10	2,5 230/50
200063	Ø300xh640	28	2,8 230/50

## Servizio colazione - Breakfast service



### dispenser cereali a mulino singolo mill cereal dispenser

cod.            mm LxPxH  
                  dimensioni  
                  capacity

2520            220x175x520            4,5



### dispenser cereali a mulino doppio cereal dispenser 2 mill

cod.            mm LxPxH  
                  dimensioni  
                  capacity

2521            220x350x520            2x4,5

### caraffa in polycarbonato per cereali cereal polycarbonate jug

cod.            mm LxPxH  
                  dimensioni  
                  capacity

5503            Ø100xh280            -



cod.            mm LxPxH  
                  dimensioni

40284            175xh255

5006-04            Ø70



### stand portaciotole inox - bowl dispenser

### ciotola vetro - glass bowl

cod.            mm LxPxH  
                  dimensioni

2583            Ø220/300/380  
                  h550

### portafrutta inox 3 vassoi 3 trays fruit bowls inox



2421

### portauova inox 1/3 GN egg dispenser gn 1/3 box



cod.

39848-1 **portaburro in acrilico acrilic**  
*butter dispenser*  
220x220xh260



39848-3 **Buffet acrilico porta yogurt/**  
*marmellate 3 contenitori*  
**acrylic yogurt/jam**  
*3 containers stand*



39848-2 **buffet acrilico porta yogurt/**  
*marmellate 2 contenitori*  
**acrylic yogurt/jam**  
*2 containers stand*



39883 **cucchiaino policarbonato**  
*polycarbonate spoon*



**distributore per succhi**  
*fruit juice dispenser*

cod.

mm LxPxH  
dimensioni  
dimensions  
l  
capacità  
capacity

DS37

260x360x550

8



new

**dispencer latte 8 lt inox**  
*stainless steel milk dispenser*

cod.

mm LxPxH  
dimensioni  
dimensions  
l  
capacità  
capacity

2528

220x360x510

8





new

**buffet rotondo  
refrigerato con  
coperchio roll top  
completo**  
*cooling round tray with  
roll top lid*

cod.

mm LxPxH  
dimensioni  
dimensions

39843

Ø45x28

**CPA11R Cestino pane rettangolare in rattan sintetico**  
*Rectangular synthetic rattan Bread Basket*  
53x 32.5 - GN 1/1



new

**CPA11R-C Coperchio roll-top rettangolare GN 1/1**  
Policarbonato  
*GN 1/1 rectangular roll-top cover*  
Policarbonate



new

**CPR40 Cestino pane tondo in rattan sintetico**  
Polipropilene fili con sezione piena  
*Round synthetic rattan bread basket*  
Polypropylene solid-section wires  
ø cm 40 - cm 12



new

**CPR40-C Coperchio roll-top tondo**  
Policarbonato  
*Round roll-top cover*  
Policarbonate  
ø cm 40



new

**VCPR40 Vassoio tondo**  
Policarbonato  
*Round tray*  
Policarbonate  
ø cm 40



new

**590-001 vetrina brioches neutra display cabinet**

40x24,5xh15,5

**590-002 vetrina brioches neutra display cabinet**

50,5x30,5xh18



new

**590-003 vetrina 2 piani brioches neutra double display cabinet**

40x24,5xh15,5



new

**590-004 vetrina 2 piani brioches neutra double display cabinet**

50,5x30,5xh18

904-200 **top fresh legno nero**  
*clooser frame*

904-300 **cupola per top fresh**  
*roll top lid*

904-300  
**cupola**  
904-200  
**top fresh**



904-500 **placca refrigerante per top fresh**  
*cloosers plate*

**new**



904-155 **refrigeratore GN 1/1 h150 yogurt/bottiglie**  
*GN 1/1 h 150 bottle / yogurt cooler*

**new**



6500 **cestino rifiuti inox tavola**  
*stainless steel table rubbish*



**new**

104903 **cesto portaposate rete di plastica, con**  
**fili di ferro**  
*plastic cutlery basket*  
53x32,5x9 cm



**new**



## Servizio pane - Bread service



**tagliere legno per pane raccogli briciole**  
wooden bread board

cod.

mm LxPxh  
dimensioni  
dimensions

2615

400x275

2847



2851



2857



2853

2847

280x210x80

2851

180x130x60

2857

230x100x60

2853

230x150x65

**cestino per pane ovale - oval bread basket**

**cestino per pane rotondo**  
round bread basket



2855

200x70

**new**

**Set 2 pz cestino pane quadrato 100% cotone**  
2 pcs set square bread basket 100% cotton

**CPQ1212M** 12x12x15 cm Marrone / Brown



**CPQ1414M** 14x14x16 cm Marrone / Brown



**CPQ1212N** 12x12x15 Nero / Black

**CPQ1414N** 14x14x16 Nero / Black

**CPQ1212A** 12x12x15 Arancio / Orange



**CPQ1414A** 14x14x16 Arancio / Orange

# Servizio the e caffè

## Tea and coffee service

### cioccolatiera chocolate dispenser

- Riscaldamento a bagnomaria
- Altezza tazza: max 10 cm
- Bacinella di raccolta con indicatore di livello
- Rubinetto di scarico rimovibile
- Caldaia in acciaio inox con protezione contro il surriscaldamento
- Interruttore ON/OFF con spia

Corpo esterno in plastica, contenitore in polycarbonato, agitatore in acciaio inossidabile, ala agitatrice rotante in plastica  
Regolazione della temperatura: continua, 0 °C – 85 °C

*Plastic body, container made of polycarbonate  
Stirrer made of stainless steel, rotating stirring blade made of plastic  
Heating via water bath principle  
Infinitely variable temperature control: 0 °C to 85 °C  
Cup height: max. 10 cm  
Drip tray with filling level sensor  
Removable outlet tap  
Stainless steel boiler with overheating protection  
On/Off switch with indicator light*



new

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	Kw potenza power	l capacità capacity	kg peso weight
900004	280x410x580	1,006 kW 220 V 50 Hz	9,5	7,5

### Samovar inox stainless steel Samovar

Teiera realizzata Acciaio inossidabile  
manici termoisolanti  
protezione surriscaldamento  
temperatura regolabile in continuo  
Thè brocca incluso, capacità: 1,2 litri e colino da tè

*Stainless steel  
Heat-insulated handles  
Overheating protection  
Infinitely variable temperature control  
Tea jug included, capacity: 1,2 litre and tea strainer*



new

cod.	mm ØxH dimensioni dimensions	Kw potenza power	l capacità capacity	kg peso weight
191001	Ø 200x490 (compreso brocca / including jug)	1,5 kW 230 V 50 Hz	3,0	1,7

### Samovar Inox e plastica stainless steel, plastic Samovar

Ø 200 mm  
Manici termoisolanti  
Protezione surriscaldamento  
Funzione di spegnimento automatico  
Funzione mantenimento caldo  
Thè brocca in gres incluso, capacità: 0,8 litri e colino da tè










*Ø 200 mm  
Heat-insulated handles  
Overheating protection  
Automatic switch-off function  
Keep-warm function  
Tea jug made of stoneware included, capacity: 0,8 litre  
and tea strainer*



new

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	Kw potenza power	l capacità capacity	kg peso weight
191004	270x275x495 (compreso brocca / including jug)	2 kW 220-240 V 50-60 Hz	3,2	2,15



		cod.	capacità capacity
	<b>teiera inox - stainless steel tea pot</b>	800-025	0,25
		800-040	0,40
		800-060	0,60
		800-120	1,20
	<b>caffettiera inox - stainless steel coffee pot</b>	801-035	0,35
		801-060	0,60
		801-100	1,00
		801-160	1,60
	<b>lattiera inox - stainless steel creamer</b>	802-015	0,15
		802-025	0,25
		802-035	0,35
		802-060	0,60
		802-100	1,00
	<b>zuccheriera inox con coperchio stainless steel sugar bowl with lid</b>	803-025	0,25
		803-060	0,60
		804-012	0,12
		804-025	0,25
	<b>teiera - tea pot</b>	804-035	0,35
		804-060	0,60
		804-100	1,00
		805-035	0,35
		805-060	0,60
	<b>caffettiera - coffee pot</b>	805-100	1,00
		805-150	1,50
		805-200	2,00
		806-015	0,15
		806-025	0,25
		806-035	0,35
	<b>lattiera - milk jug</b>	806-060	0,60
		806-100	1,00
		806-150	1,50
		806-200	2,00
		807-025	0,25
	<b>zuccheriera con coperchio - sugar bowl with lid</b>	807-035	0,35
	<b>caraffa per infusi - herbal tea jug</b>	423-003	0,35
		423-008	0,80



## Vetrine brioches - Pastry display cabinets

cod.		mm LxPxH dimensioni dimensions	mm dimensioni piano level dimensions	W potenza power	V/HZ alimentazione power source	kg peso weight
<b>VB1</b>	<b>1 piano - 1 level</b>	500x355x325	480x290	-	-	7
<b>VB2</b>	<b>2 piani - 2 levels</b>	500x355x405	sup. 480x265 480x290	-	-	9



## Vetrine brioches calde - Hot pastry display cabinets

cod.		mm LxPxH dimensioni dimensions	mm dimensioni piano level dimensions	W potenza power	V/HZ alimentazione power source	kg peso weight
<b>VB1C</b>	<b>1 piano - 1 level</b>	500x355x325	480x290	300	230/50-60	7
<b>VB2C</b>	<b>2 piani - 2 levels</b>	500x355x405	sup. 480x265 480x290	300	230/50-60 F+N	9



# Frullatori e gruppo multiplo

## Mixers and combi machine



MULTIPL0



FBL120X



FBL15



2FBL200



FBL200

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l cap. bicchiere jug capacity	rpm motore motor	W potenza power	v/hz/fase alimentazione power source	kg peso weight
<b>FBL15</b> frullatore blender. corpo in ABS con variatore blender. ABS body with variator	213x200x416	1,5	11.000/18.000	450	230/50-60/ F+N	3
<b>FBL120X</b> frullatore blender. inox con variatore blender. stainless steel with variator	213x200x416	1,5	11.000/18.000	450	230/50-60/ F+N	3,5
<b>FBL200</b> frullatore blender. corpo in alluminio blender. aluminium body	200x200x470	2	14.000/24.000	750	230/50-60/ F+N	5
<b>2FBL200</b> frullatore blender doppio. corpo in alluminio twice blender. aluminium body	380x200x470	2+2	14.000/24.000	750+750	230/50-60/ F+N	10
<b>MULTIPL0</b> gruppo multiplo, frappè, spremiagrumi, frullatore. corpo in abs multipurpose combi machine, drink mixer, juicer, blender in abs body	317x490x510	2,0	11.000/320 18.000	450-150-100	230/50	10,5

# Frullatori professionali new

## Professionals blenders

- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS.
- Potente motore con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata.
- Microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligatoria.
- Comandi on-off-pulse con variatore di velocità di serie.
- Il bicchiere quadro è stato sviluppato per lavorare al meglio con grandi quantità di ghiaccio anche a secco.
- Pratico e funzionale: si può versare il prodotto su 3 diverse direzioni.
- Ideale per la preparazione di frozen drink o smoothie con sciroppi e concentrati.
- Trascinatore motore multipunto in acciaio inox.

- *Extruded aluminium machine body and sides in ABS.*
- *Powerful motor with forced ventilation, for prolonged use and enhanced durability.*
- *Magnetic safety micro-switch on glass lid without forced position.*
- *Speed variator.*
- *2-Litre square glass made in unbreakable transparent material, graduated in litres, UK and U.S. gallons.*
- *Very practical, with possibility of pouring in 3 different directions, ideal in the preparation of frozen drinks, Smoothies with syrups and concentrates.*
- *Ideal in the preparation of frozen drinks, Smoothies with syrups and concentrates.*
- *Multi-point motor drive in stainless steel.*



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l cap. bicchiere jug capacity	rpm motore motor	W potenza power	v/hz/fase alimentazione power source	kg peso weight
FBQ200	208x210x490	2	8.000/16.000	750 / Hp 1	230/50-60/ F+N	5



# Frullino, spremiagrumi, tritagliaccio

Frappè mixer, juicers, ice cruscher



FJ100L



FJ100



ICET350



TICE

	cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l cap. bicchiere jug capacity	rpm motore motor	W potenza power	V/hz alimentazione power source	kg peso weight
<b>spremiagrumi - juicers</b>	<b>FJ100</b>	210x440	-	320	150	230/50-60	2,5
<b>spremiagrumi con leva juicers with handle</b>	<b>FJ100L</b>	210x480	-	280-750	150	230/50-60	3,5
<b>tritagliaccio - ice crusher</b>	<b>ICET350</b>	210x465x245	2	12.000 giri coltello 1.500	350	230/50-60	8,4
<b>rompighiaccio - ice crusher</b>	<b>TICE</b>	200x200x470	3	800	-	230/50-60	4,5

Corpo in alluminio estruso e fianchi in ABS. Motore con riduttore ad ingranaggi non diretto. Bicchiere Inox. Coperchio incernierato con micro. Regolazione dello spessore del ghiaccio  
 Structure in estrude aluminium and sides in ABS  
 Motor with gear reducer. Jug made in stainless steel.  
 Hinged lid with microswitch. Adjusting ice thickness.



MIXER2



FR100

	cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l cap. bicchiere jug capacity	rpm motore motor	W potenza power	V/hz alimentazione power source	kg peso weight
<b>frullino frappè doppio</b> <i>double frappè mixer</i>	MIXER2	300x195x485	0,55x2	14.000	100+100	230/50-60	5
<b>frullino frappè, mixer</b> <i>frappè mixer</i>	FR100	150x195x485	0,55	14.000	100	230/50-60	2,5
<b>bicchieri inox per FR100</b> <i>stainless steel glass inox for FR100</i>	FR100B	-	0,55	-	-	-	-





## Tritaghiaccio - Ice crusher

2 interruttori di sicurezza, imbuto e recipiente, 4 piedini a ventosa. Acciaio inox, imbuto di plastica, recipiente di plastica.

*2 safety switches, funnel and receptacle, 4 feet with suction cups. Stainless steel, plastic funnel, receptacle made of plastic.*

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l cap. bicchiere jug capacity	rpm motore motor	W potenza power	V/hz alimentazione power source	kg peso weight
4ICE	175x240x463	3,5	-	60-80	230/50-60	3,6



## Centrifuga - Juice extractor

Scocca in acciaio inox. Tubo di alimentazione XXL, Ø75 mm. Potente, motore a basso rumore, 2 livelli di velocità, max 18.000 giri (per i frutti morbidi, duri e verdure). Fine setaccio in acciaio inox per una perfetta spremuta. Pulizia facile e veloce, parti lavabili in lavastoviglie (escluse le unità di base). Compreso spazzolino per la pulizia e la tazza di plastica con paraspruzzi (capacità 1 litro).

*Stainless steel housing. XXL feed chute, Ø 75 mm. Powerful, low-noise motor, 2 speed levels, max. 18.000 r.p.m. (for soft and hard fruit or vegetables). Fine stainless steel sieve for perfect fruit delight. Fast and easy cleaning, dishwasher-proof parts (excluding basic unit). Including cleaning brush and plastic cup with splash guard (capacity: 1 litre).*



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	V potenza power	kW consumo power consumption	kg peso weight
TJ150	310x210x400	230	0,7	4



new

## Pentola riscaldante per vin brulé Mulled wine pot

controllo temperatura 30-100°C  
temperature control 30-100°C

cod.	mm ØxH dimensioni dimensions	kW potenza power	l capacità capacity
200049	Ø370x500	1,8 230 V-50 Hz	21



new

## Fontana di cioccolato inox Chocolate fountain stainless steel body

Regolazione della temperatura: fino a 60 °C  
impostazione della temperatura e sistema di azionamento possono essere commutati separatamente  
Capacità: 2,5 kg di cioccolato  
Peso: 7,5 kg

*Capacity: approx. 2,5 kg chocolate  
Removable cascade plates, suitable for dishwasher  
Temperature setting and drive system can be switched separately  
Infinitely variable temperature control: to 60 °C  
Weight: 7.65 kg*

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	V potenza power	W consumo power consumption
900003	Ø330x480	230/50	340

## Estrattori - Extractor

I succhi freschi estratti da vegetali e frutti crudi, sono maggiormente digeribili ed assimilabili. Gli estratti sono il mezzo attraverso il quale possiamo rifornire tutte le cellule ed i tessuti del nostro corpo degli elementi nutrizionali di cui necessitiamo.

*The fresh juice extracted from raw fruits and vegetables, are better digested and assimilated. The extracts are the means by which we can supply all the cells and tissues in the body of the nutrients we need.*

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50 Hz

Potenza assorbita: 150 W

Numero giri al minuto: 65 RPM

Motore: Motore a induzione AC

Peso: 7,6 kg

Dimensioni: 230x160x400

Voltage:220-240V

Frequency: 50Hz

Absorbed power: 150W

Number .p.m.:65 RPM

Motor: Induction Motor AC

Weight: 7,6 Kg

Dimension:230x160x400

### EST11 **Slow Juicer Karel**

È un estrattore di succo a freddo di ultima generazione che sta riscuotendo sempre più successo da parte del pubblico grazie alle nuove caratteristiche di imboccatura più larga. Grazie all'ampiezza maggiore dell'imboccatura è possibile inserire frutta e verdura intera direttamente nell'estrattore, senza la necessità di tagliare la maggior parte degli ingredienti.

*It is a juice extractor last generation that is growing in popularity by the public thanks to the new features of mouth wider. thanks to the breadth of the mouth is greater can insert whole fruits or vegetables directly into the extractor, without the need to cut most of the ingredients.*



### VJ6500 **Novis Vita Juicer**

È un nuovo estrattore che combina quattro funzioni in un solo apparecchio: estrattore di succo spremiagrumi.

Smoothie et Vitatec® (combinazione di centrifuga e spremiagrumi).

*Novis Vita Juicer is an extractor that combines four functions in one device: juice extractor juicer, smoothie e Vitatec (combination of citrus and centrifugal juicer)*

#### Dati Tecnici:

Colore: Rosso

Tensione: 220-240 Volt

Potenza: 240 Watt

Frequenza: 50/60 Hz

Dimensioni Massime: 22x23x43 cm

Altezza punto di uscita del succo: 15,2 cm

Peso: 6,8 kg

Materiale corpo apparecchio: Pezzo pressofuso

Materiale beccuccio: Acciaio inox

#### Technical data:

Color: Red

Voltage:220-240V

Power: 240 Watt

Frequency: 50/60Hz

Maximum dimensions:22x23x43 cm

The juice outlet height: 15,2 cm

Weight: 6,8 Kg

Nozzle material: stainless steel



La potenza del motore ne rende le prestazioni efficaci anche alle minime velocità, senza rumore. Con automatismo autoregolato, arriva ad una velocità di rotazione fino a 2.000 RPM.

*The engine output makes it effective performance even at low speed, without noise. with automatic self-regulated, it arrives at a rotational speed up to 2000 RPM.*

**SCARICA L'APP**  
Download the app



contiene Ricettari e Consigli  
*It contains recipes and tips*



# Cantinette vino new

## Wine cooler



CA182



CA96

- Porta reversibile con vetro temperato doppio
- Ripiani estraibili in legno
- Comandi digital touch
- Regolazione termostato in °C o °F
- Display e luce interna a led
- Autosbrinamento
- Filtro attivo al carbone
- Ventilazione interna.

- Reversible door with double tempered glass.
- Removable wood shelves
- Digital touch controls
- Thermostat adjustment in °C or °F
- LED display and interior light
- Auto-defrost
- Active carbon filter
- Interior fan.



CA51



CA51-2

	mm LxPxH dimensioni dimensions	V/Hz potenza power	W consumo power consumption	°C termostato thermostat	n° zone refrigerate refrigerated zone	n° capacità max bottiglie max capacity bottles	kg peso weight
CA182	595x760x1800	230/50	160	5-12/12-22	2	182	90
CA96	595x590x1640	230/50	150	5-12/12-22	2	96	75
CA51	595x575x850	230/50	120	5-22	1	51	43
CA51-2	595x575x850	230/50	120	5-12/12-22	2	51	43

## Mini frigo espositore

### Mini cooler



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	V potenza power	kW consumo power consumption
MN78	430x390x986	230/50	0,18

## Cantinetta vino

### Wine refrigerator



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	V potenza power	kW consumo power consumption	kg peso weight
700082G	430x480x825	220-240/50	0,085	23,4



# Vetrine refrigerate new

## Refrigerated display cabinets



- Struttura in alluminio anodizzato con inserti in acciaio inox.
  - Ante in plexiglass trasparente antiurto con apertura su entrambi i lati.
  - Vasca stagna refrigerata in acciaio inox.
  - Termostato digitale con visualizzatore temperatura.
  - Led di illuminazione opzionali.
  - Vaschette non comprese.
- Structure in anodized aluminum with inserts in stainless steel.
  - Doors in transparent collision-proof Plexiglas that open on both sides.
  - Airtight tank in stainless steel.
  - Digital thermal switch with temperature display.
  - Optional lighting LED.
  - Trays not included.

- EC100** 2 bacinelle 1/2 gastronorm pan h. 40 mm  
4 bacinelle 1/4 gastronorm pan h. 40 mm
- EC130** 3 bacinelle 1/2 gastronorm pan h. 40 mm  
6 bacinelle 1/4 gastronorm pan h. 40 mm

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	V/hz alimentazione power source	° Temperatura Temperature	kg peso weight
EC100	950x434xh220	150	230/50	3	28
EC130	1280x434x220	150	230/50	3	33

# Vetrina per sushi - Sushi display

**+1 +4°C**  
**GN 1/3 h 40**

Vetrina sushi, evaporatore fondo e alto per garantire un freddo adatto. VARC6S - VARC8S bacinelle gastronorm escluse.  
*Top and bottom evaporator. VARC6S - VARC8S gastronorm pans optional.*



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	mm larghezza int. int. width	evaporatore evaporator	illuminazione lighting	W potenza power	V/hz alimentazione power source	kg peso weight
VARC6S	1.523x417x246	1.080	si	neon	180	230/50	38
VARC8S	1.880x417x246	1.430	si	neon	190	230/50	41

# Vetrina refrigerata con illuminazione new

## Refrigerated display



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	mm dim. griglie interne dim. int. grids	l capacità capacity	W potenza power	V/hz alimentazione power source	°C temperatura temperature
700202G	710x575x685	635x340 635x370	120	160	230/50	da 2°C a 12 °C



# Secchielli champagne

## Champagne bucket



cod.      mm LxPxh  
dimensioni  
dimensions      l  
capacità  
capacity



**secchiello champagne con maniglie**  
*champagne bucket with handles*

340-200

Ø210xh200

-



**secchiello champagne con anelli**  
*champagne bucket with rings*

340-300

Ø190xh190

-



342-001  
**bowl**



343-000

342-001

Ø350xh250

10

343-000

Ø400xh245

13



**secchiello champagne ovale in acrilico**  
*oval acrylic champagne bucket*

350-200

270x200xh200

350-300

350x260xh270



**secchiello champagne plastica**  
*plastic champagne bucket*

350-000

Ø210xh215



**secchiello champagne inox con maniglie fisse**  
*stainless steel champagne bucket with fixed handles*

340-002

Ø180xh180

cod. mm LxPxh  
dimensioni  
dimensions

345-000 Ø180xh230

**secchiello champagne con base e anelli**  
*champagne bucket with base and rings*



341-004 Ø180xh675

**pedistallo inox per cestello champagne**  
*stainless steel champagne bucket-holder stand*



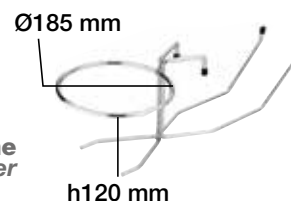
347-000 Ø220xh690

**pedistallo inox per secchiello champagne 2 bottiglie**  
*stainless steel holder stand for 2 bottles*



349-001 180x520x170

**supporto da tavolo per secchiello champagne**  
*champagne table bucket holder*



344-000 Ø350xh750

**bowl con pedistallo per 3 bottiglie**  
*3 bottles bucket stand*



## Portabottiglie termici

*Isothermal bottle servers*



PBT10



348-000



351-000

**portabottiglie - bottle servers**

PBT10

mm LxPxh  
dimensioni  
dimensions

Ø950xh230

colore  
color

trasparente  
clear

**inox doppia parete**  
*double wall insulated cooler*

348-000

Ø105xh185

**refrigeratore - cooler**

351-000

350xh180

## Accessori vino

*Wine accessories*



**anello salva goccia - ring stop drop**

cod.

352-000

mm LxPxm  
dimensioni  
dimensions

Ø40xh20



**apribottiglie a leva - corkscrew**

353-000

-



**tappo champagne inox  
stainless steel champagne stopper**

354-000

Ø30xh55

## Accessori di servizio

*Service accessories*



**portamenu - menu holder**

cod.

424-000

mm LxPxm  
dimensioni  
dimensions

80x20



**porta conto piccolo - small bill holder**

426-000

155x110



**porta conto grande - big bill holder**

427-000

215x125



**posacenere - ashtray**

429-000

125x125x25



**posacenere ad acqua - water ashtrays**

428-000

Ø110xh55

## Brocche - Pitchers

Le brocche in policarbonato sono la migliore alternativa al vetro. Non si scheggiano e non si rompono, assicurano una lunga durata, e facilità di utilizzo grazie alla loro leggerezza. Le diverse forme e dimensioni si adattano ai diversi servizi, dalla colazione all'aperitivo ed in qualsiasi altra occasione di ristoro. Lavabili in lavastoviglie.

*Polycarbonate pitchers are the best alternative to glass. They are strong, longlasting and cheap. Thanks to their lightweight they are easy to carry. Dishwasher safe.*

**BRA340**



**BRA320**



**BRA360**



**BRAC64**

**policarbonato - polycarbonate**

**policarbonato con coperchio  
polycarbonate with lid**

cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions	l capacità capacity	colore color	imballo case
<b>BRA320</b>	Ø110xh170	1,0	trasparente clear	6
<b>BRA340</b>	Ø85,0xh195	1,4		6
<b>BRA360</b>	Ø92,0xh209	1,8		6
<b>BRAC64</b>	Ø130xh240	1,7	trasparente clear	6





## Bicchieri club privé

### Club privé glasses

Nuova linea bicchieri in policarbonato e polipropilene ideali per ogni tipo di locale. La gamma comprende Tumbler, Bicchieri e Flut per un'offerta completa, ideale per ogni tipo di bevanda partendo dall'aperitivo, al party, alla tavola buffet fino al club più esclusivo. Resistenti e infrangibili sono lavabili in lavastoviglie, funzionali ed impilabili. Colore standard: trasparente. Altri colori a richiesta, con possibilità di personalizzazione.

New line of polycarbonate glasses polypropylene and ideal for any type of local. The range includes Tumbler, Glasses and Flut to offer a complete, ideal for all types starting from the aperitif to drink, to party, the buffet tables to the most exclusive club. Shatter resistant and are washable. Dishwasher safe, functional and stackable. Standard color: transparent. Other colors available on request, with the possibility customization.

cod. **THUMBLER**

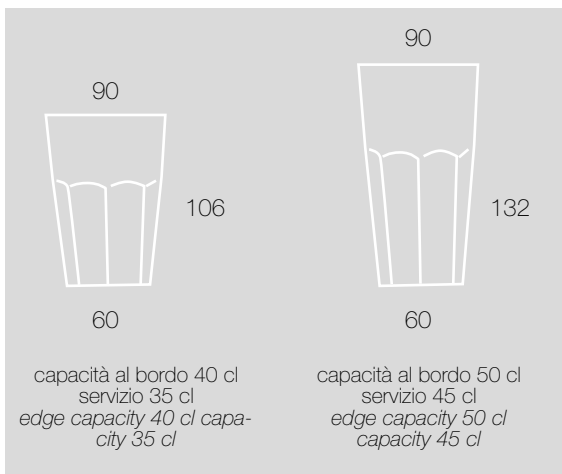
35 cl

45 cl

TBM350  
TBM450 **policarbonato trasparente**  
*clear polycarbonate*

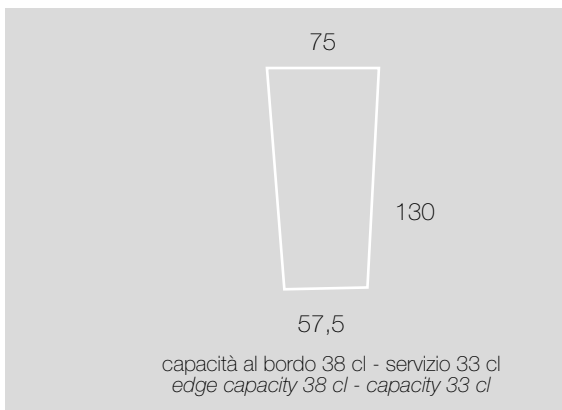
TMPP350  
TMPP450 **polipropilene**  
*polypropylene*

TMPP350C  
TMPP450C **polipropilene colorato**  
**rosso/bianco/nero**  
*coloured polypropylene*  
*red/white/black*



cod. **BPC330** **bicchiere policarbonato**  
*polycarbonate glass*

33 cl



cod. **BFL130** **flut policarbonato**  
*polycarbonate flut*

13 cl



## Barattoli per succhi di frutta

### Juices containers

Sono la soluzione ideale per il bar per la preparazione di bevande a base di succhi. Questi contenitori, grazie al polipropilene ad alta densità con cui sono costruiti, sono facilmente lavabili, igienici e sicuri. Sono forniti completi di beccuccio antigocciolamento e di base in variante colore coordinato. Le confezioni contengono 4 colori assortiti per differenziare i succhi di frutta.

Made of polypropylene, these bottles are a very good bar tools for preparing fruit juice drinks. Thank to their smoot internal and external surface, they are easy to clean, hygenic and safe. Supplied with non-dripping spouts and caps, available in different colours. Each case contains four colours, in order to recognise the bottles content quickly.



cod.	mm LxPxm dimensioni dimensions	colore color	l capacità capacity	imballo case
<b>BSF05</b>	Ø92xh256		0,5	6
<b>BSF1</b>	Ø89x h334	assortiti assorted	1	6
<b>BSF2</b>	Ø124xh353		2	6

## Accessori bar - Bar accessories



**cucchiaio  
cocktail  
cocktail spoon**

cod.  
**PK513**

cm  
dimensioni  
dimensions

25



**coltello 2 punte  
con lama seghettata  
forked knife**

**CL90740**

12



**pestello in  
polietilene da bar  
polyethylene bar  
pestle**

**MA2020**

20



**shaker in acciaio  
stainless steel  
cocktail shaker**

**SK176**

0,35

**SK177**

0,5

**SK178**

0,7



**portagiaccio  
isotermico 4 lt - nero**

**5498A**

**isothermal ice container  
4 lt - black**





cod. <sup>cm</sup>  
dimensioni  
dimensions

21218

**new**



**Sifone seltz 1 lt - Sifone seltz 1 lt**

21212

**new**



**ricarica seltz 10pz - ricarica seltz 10pz**

JW-BSW

0,50



**shaker in acciaio boston - boston stainless steel cocktail shaker**

C210

Ø9x18,5



**colino inox per cocktail - stainless steel cocktail stainer**

JW-BO



**apribottiglie in vinile - vinyl bottle opener**

BFW  
BFW-FL



**bottiglia per allenamento - flair bottle  
bottiglia per allenamento fluorescente  
fluorescent flair bottle**

POS5

Ø100



**posacenere rotondo - round ashtray**





**lama ricambio**  
*blade replacement*

cod.

TF8L

**taglia frutta professionale 8 spicchi con lame inox**  
*professional fruit cutter 8 cloves stainless steel blades*

TF8



**pinza spremi lime - citrus press**

PSL18



**paletta ghiaccio verticale - vertical ice scoop**

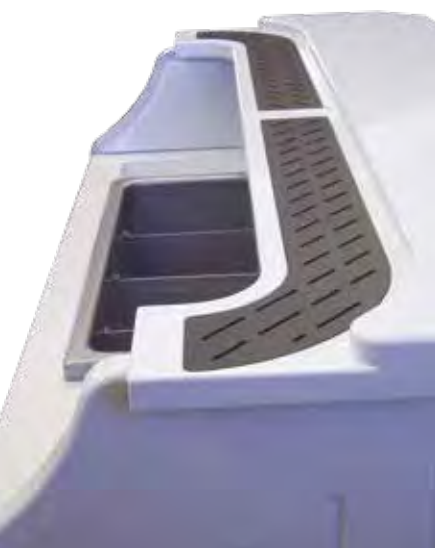
PGV19



**paletta ghiaccio drenante - dry ice scoop**

PG14





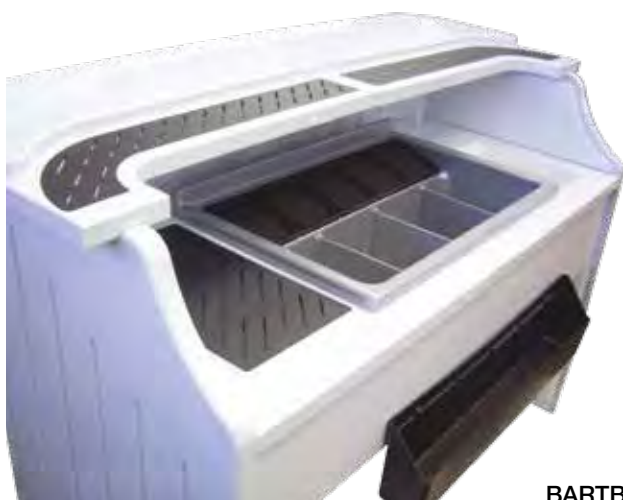
## Bar mobile

**BAR MOBILE** richiudibile e trasportabile, realizzato in ABS bianco risponde alle vostre esigenze per servizi esterni e trasformare in angolo Bar qualsiasi zona a vostro piacimento. Facile da montare, è un bar completo, adattabile e integrabile con numerosi optional a partire dal bar station per proseguire con la tasca portabottiglie e tutti gli altri accessori.

**DRINK STATION DA INCASSO** grigia metallizzata. Realizzata in una miscela di ABS/Polycarbonato. Pratica, versatile e funzionale. Completa di: vasca porta ghiaccio con separatore removibile per ghiaccio intero e/o ghiaccio spaccato, 3 vani porta succhi e/o premix e/o bottiglie varie, (spazio per tot. 9 bottiglie), vaschette porta frutta con tappo ermetico (4 da 1/9 h100 e 2 da 1/6 h 100), vano porta frutta/condimenti refrigerabile mediante il ghiaccio, gruppo di scarico completo di sifone, sistema doppio di drenaggio. Angoli arrotondati adatti per una perfetta pulizia.

**BAR MOBILE** collapsible and portable, made of white ABS meets your needs for external services and transform into any corner bar area at your leisure. Easy to assemble, has a full bar, adaptable and integrated with numerous options from the bar station to continue with the pocket bottle holders and all other accessories.

**DRINK STATION BUILT** grey metallic. Made from a mixture of ABS/Polycarbonate. Practical, versatile and functional. Complete with: ice bath door with removable separator for entire ice and/or ice cracked, 3 compartments juice and / or premix and / or various bottles, (space for tot. 9 bottles), trays Bowls with Airtight cap (4 from ninth h100 and 2 1/6 100 h), storage compartment Fruit / Condiments refrigerable through the ice, Group of complete exhaust siphon, double drainage system. Rounded corners suitable for a perfect cleaning.



BARTB



CSI85PL

cod. mm LxPxh  
dimensioni  
dimensions

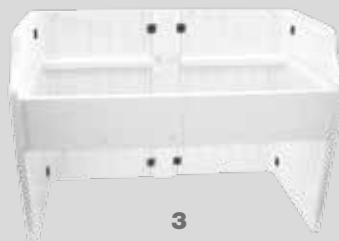
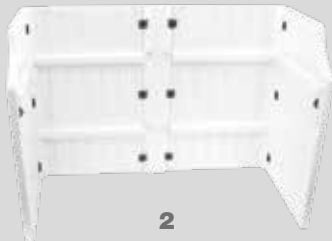
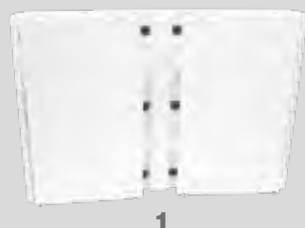
BARTB 1600x720x1150

CSI85PL 840x540x420

bar mobile

drink station

facile da montare in pochi passaggi e senza viti - easy to assemble, in a few steps and without screws.



## Bordatori bicchieri

### Glass rimmers



**bordatore di bicchiere a 3 unità - 3 tier glass rimmer**

cod.

colore  
color

**BOR3**

nero-black

## Bar mats

Rete poggia bicchieri, realizzata in materiale plastico, elastico e morbido, ottima resistenza antiscivolo. permette drenaggio dell'umidità e il ricircolo dell'aria nei bicchieri. spessore rotolo 3 mm

*Net based glasses, made of plastic, flexible and smooth, excellent resistance to slip. It allows moisture drainage and air circulation in the glasses. thick roll 3 mm*



cod.

mm LxP  
mm LxP  
dimensioni  
dimensions

colore  
color

**TBAR5**

3.000x600

trasparente  
transparent

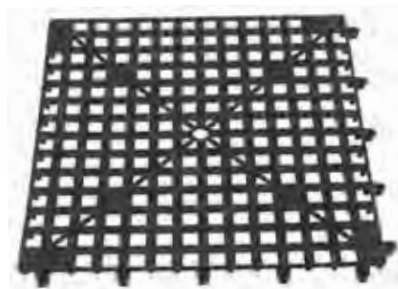
**TBAR6**

3.000x600

nero-black

Tappeto poggia bicchieri perfetto per rivestire il bar nei punti di stoccaggio bicchieri e o sulle scaffalature. dotato di sistema di aggancio ad incastro può essere utilizzato in molte varietà di posizioni. consente flusso d'aria e drenaggio per una perfetta asciugatura. lavabile in lavastoviglie

*Carpet rests glasses perfect to coat the bar at the point of storage glasses on the shelves. Equipped with system and coupling can be used in many varieties of positions. allows air flow and drainage for a perfect drying. dishwasher safe*



cod.

mm LxP  
mm LxP  
dimensioni  
dimensions

colore  
color

**TBAR33**

330x330

nero-black





## Tappetini bar - Bar mats

I tappetini da bar evitano agli oggetti di scivolare e mantengono puliti i banchi. Adatti per bar, ristoranti, discoteche e dovunque vengono serviti drink.

*Non-slip mats help keep counter top clean. Use in bars, restaurant, clubs and anywhere mixed drinks are served.*

cod.	cm LxPxh dimensioni dimensions	colore colour
------	--------------------------------------	------------------

TBAR1	584x76	584x76
TBAR2	457x305	457x305



**TBAR1**  
tappetino bar - bar mat

capacità  
capacity

1 da 7.5 a 15 ml

1 da 22.5 a 30 ml

1 da 37.5 a 45 ml

1 da 52.5 a 60 ml

**MJ8W**

**kit completo jigger 4 pezzi**  
jigger kit 4 pcs



## Misurini - Jiggers

## Beccucci versatori a flusso libero per liquori

*Free flowing liquor pourer*

cod.	beccuccio spout collar	imballo case
------	---------------------------	-----------------

BFC85	metallo metal	12
-------	------------------	----

**cromo, affusolato, a flusso continuo medio**  
chrome, tapered, medium flow

BFC105	trasparente clear	12
--------	----------------------	----

**beccuccio flusso medio in policarbonato**  
polycarbonate pourer medium flow



## Portacondimenti in plastica

### Plastic condiment caddies

Struttura in plastica completa di coperchio in plastica, contiene bacinelle portacondimenti.

Plastic structure with plastic lid, it contains four little ingredients containers.



cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions	comparti con coperchio caddies with lid
PCO4	500x150x100	4
PCO5	500x150x100	5
PCO6	500x150x100	6

## Portaoggetti da bar - Bar caddy

Realizzato in plastica infrangibile, ideale per salviette, cucchiaini ed altri accessori su banchi bar.

Made in unbreakable plastic, ideal bar-top holder that allows quick access to cocktail napkins, stirrers and other accessories.



	comparti caddies
PO5	5

## Portabottiglie - Bottle holders

Tasca portabottiglie in ABS. Con asole per aggancio e sgancio rapido.

ABS bottle holder, with slots for quick coupling and release.



cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions	n° bottiglie bottles
PBA6	580x110x210	6
PBA10	850x110x210	10



## Tavolo e panca pieghevole

*Table and bench foldings*



PSETT

cod.	mm LxPxH dimensioni tavolo <i>table dimensions</i>	mm LxPxH dimensioni panca <i>benches dimensions</i>
------	--	---

PSETT	1.829x762x736	
-------	---------------	--

PSETP	1.830x296x440	
-------	---------------	--

**tavolo pieghevole - table folding**

**panca pieghevole - bench folding**









VEICOLAZIONE E  
SCALDAVIVANDE  
CATERING SYSTEM  
AND FOOD  
WARMERS

<b>forni convezione</b> <i>convection ovens</i>	196
<b>abbattitori</b> <i>blast chiller</i>	197
<b>scaldavivande</b> <i>food warmer</i>	198
<b>scaldavivande infrarossi</b> <i>infrared food warmer</i>	199
<b>lampade riscaldanti</b> <i>heat shades</i>	200/201
<b>vassoi riscaldanti</b> <i>warming trays</i>	202
<b>contenitori isotermici</b> <i>insulated containers</i>	203/204
<b>contenitori isotermici PP</b> <i>PP insulated containers</i>	205/207
<b>borse isotermiche per pizza</b> <i>isothermal bags for pizza</i>	207
<b>vassoio isotermico</b> <i>isothermal tray</i>	208

## Forni convezione - Convection oven

Struttura in acciaio inox interno ed esterno, 4 griglie in dotazione facilmente rimovibili per la pulizia, pratica rastrelliera funzionale con 4 griglie di serie, camera interna con angoli raggiati per una pulizia facile e veloce, porta in acciaio inox, con doppio vetro, illuminazione interna con due lampade per una luminosità omogenea, distribuzione calore con una ventola, regolazione termostatica della temperatura da 25° a 300°C, timer di controllo cottura da 0' a 120' o continuo. Versione FCA23P plus. Umidificatore di serie, sistema ventola potenziata per una migliore distribuzione della temperatura.

*Stainless steel construction including chamber, comes with 4 removable racks for an easy cleaning, run-in rails with 4 standard racks, seamless, round-cornered and easy to clean chamber to prevent contamination, double glass stainless steel door, effective 2 lamp chamber lighting, heat-distribution with single-fan, thermostatically controlled temperature from 25°C to 300°C (77°F to 572°F), choice of 0' to 120' programmable timer or continuous operation. The FCA23P "Plus" version Feature Humidifier, inverter system allows for an even and effective heat distribution.*



**FCA23**

4 ripiani per teglie 2/3gn  
4 shelves for 2/3gn pans

2600 W



**FCA23P**

4 ripiani per teglie 2/3gn  
4 shelves for 2/3gn pans

3100 W

	FCA23	FCA23P
W potenza resa - power output	2.600	3.100
V/MHz alimentazione - power source	230/50	230/50
°C temperatura - temperature	25-300	25-300
n° ripiani - shelves	4	4
mm dimensioni teglie - dimension pans	440x330	440x330
mm LxPxH dimensione - dimension	600x570x515	600x570x515
kg peso - weight	35	35

## Abbattitori - Blast chillers

**AB100:** Studiati per grandi prestazioni e facile utilizzo. Struttura esterna in acciaio plastificato ed interna in acciaio inox. Abbattimento sia negativo che positivo con mantenimento. Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto. Gas R404A.

**AB200-AB311:** Studiati per grandi prestazioni e facile utilizzo. Totalmente costruiti in acciaio inox. Capaci di contenere sia gastronorm 1/1 che teglie pasticceria 60x40 cm. Abbattimento sia negativo che positivo con mantenimento. Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto. Gas R404A. Guarnizione porta riscaldata per evitarne il bloccaggio.

**AB100:** Designed for high efficiency and ease of use. Outside; made from plastic coated steel. Inside: made from stainless steel. Blast freezing/chilling programs and hold function. R404A Gas.

**AB200-AB311:** Designed for high efficiency and ease of use. Made from stainless steel. It can accept both 1/1 gastronorm trays or 60x40 cm trays. Blast freezing/chilling programs and hold function. R404A Gas. Heated door gasket avoids door's clogging.

90°

nessuna proliferazione  
no bacterial proliferation

65°

inizio proliferazione  
start of bacterial proliferation

37°

massima proliferazione  
batterica, raddoppio dei  
batteri ogni 20 minuti  
maxim bacterial  
proliferation

10°

bassa proliferazione  
low bacteria growth

3°

Bassissima proliferazione  
batterica  
very low bacteria growth



AB100



AB200



AB311

### AB311

### AB200

### AB100

758	1.200	680
230/50	230/50	230/50
340x550x370	615x420x320	340x355x265
640x740x500	750x740x830	610x630x395
60	90	45
da 70 a 3°C in 90' - 9 kg	da 70 a 3°C in 90' - 12 kg	da 70 a 3°C in 90' - 8 kg
da 70 a -18°C in 240' - 6 kg	da 70 a -18°C in 240' - 9 kg	da 70 a -18°C in 240' - 5 kg
36	95	29
3 - GN1/1	5 - GN1/1 5 - 400x600 mm	3 - GN2/3

W potenza resa - power output

V/MHz alimentazione - power source

mm LxPxH dimensioni interne - dimension internal

mm LxPxH dimensioni esterne - external dimension

kg peso - weight

°C resa abbattimento - chilling efficiency

°C resa surgelazione - freezing efficiency

l volume - volume

n° teglie - trays

## Riscaldatore ad infrarossi dall'alto 1/1GN Infrared overhead warmer 1/1GN



<sup>(1)</sup>Potenza assorbita riscaldamento - Heating absorbed power

**MRAY30T**

<b>W PAR<sup>(1)</sup> LAP<sup>(1)</sup></b>	1.000
<b>V/MHz alimentazione - power source</b>	230/50
<b>mm LxPxH dimensione - dimension</b>	33x56x50
<b>kg peso - weight</b>	8



## Scaldavivande portatile - Warmer brackets

Scaldavivande portatile Gio-Max con elementi riscaldanti rivestiti in guaina di metallo. Colore nero verniciato a polvere. Unità munita di 2 luci (lampade).

*Gio-Max portable food warmer heating elements coated with metal sheathing. Black powder coated. Units equipped with 2 lights (lamps).*



**GMFFL**

<b>W potenza - power</b>	600
<b>V/MHz alimentazione - power source</b>	230/50
<b>mm dimensione teglia - dimension pan</b>	1/1 h 40 (non inclusa)
<b>mm LxPxH dimensione - dimension</b>	329x644x445
<b>kg peso - weight</b>	8

# Scaldavivande ad infrarossi

## Infrared food warmer

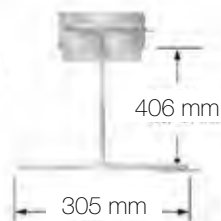


Scaldavivande ad infrarossi in alluminio, garantiscono una distribuzione uniforme del calore, senza zone fredde.

*Chafing infrared aluminum, guarantee a uniform distribution of heat, without cold areas.*



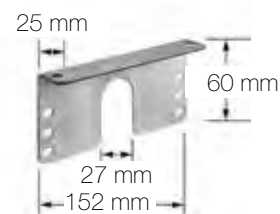
**CL-HIGH**



**TL-16**



**CHAIN1**



**ADJ-ANGLE**

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	illuminazione lighting
<b>GRAH-18</b>	457x152x64	350	-
<b>GRAH-30</b>	762x152x64	660	-
<b>GRAH-42</b>	1.067x152x64	950	-
<b>GRAH-48</b>	1.219x152x64	1.100	-
<b>GRAH-54</b>	1.372x152x64	1.250	-
<b>GRAHL-18</b>	457x229x64	470	ok
<b>GRAHL-30</b>	762x229x64	780	ok
<b>GRAHL-42</b>	1.067x229x64	1.130	ok
<b>GRAHL-48</b>	1.219x229x64	1.340	ok
<b>GRAHL-54</b>	1.372x229x64	1.490	ok
<b>CL-HIGH</b>	montati a C h 343 coppia - <i>fixed C h 343 couple</i>		
<b>TL16</b>	montati a T h 406 coppia - <i>fixed C h 406 couple</i>		
<b>ADJ- ANGLE</b>	staffe angolari a soffitto - <i>ceiling angular bracket</i>		
<b>CHAIN1</b>	catena sospensione 60 cm - <i>chain suspension 60 cm</i>		





## Lampade riscaldanti - Heat shades

Riscaldamento ed illuminazione. Il calore generato dalle lampade a raggi infrarossi viene indirizzato in modo ottimale verso le pietanze per mantenerle alla temperatura adeguata e nello stesso tempo le tengono illuminate per una loro piacevole esposizione. Modelli e materiali.

**L596:** massima semplicità, può essere montato su qualsiasi pannello espositivo.

**L598:** praticità e versatilità d'uso, va montato a soffitto e si può regolare l'altezza.

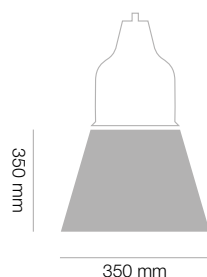
Entrambi i modelli sono disponibili in rame ed alluminio. Sicurezza. L'uso è semplice e sicuro, riscaldando per irraggiamento si riducono al minimo i rischi di bruciature. **Lampada esclusa**

*Heating and illumination. The heat created by the infrared rays coming from the lamp is perfectly directed to the dish in order to keep the right temperature and at the same time the infrareds enlighten the displayed food. Models and Materials.*

**L596:** very easy to use, it can be fixed on any display unit.

**L598:** very easy and practical to use, it must be fixed at the ceiling and the height can be set in different positions.

*Both the above mentioned models are available in aluminum or copper. Safety: the use is simple and safe, the heating by rays reduces at minimum the risk of burns. Lamp excluded*



L5930

L5966RA



L5986RA



L5986CR



L5988NE



L5989BI



L5924RA



L5921AL

### porta lampada - buffett lamp

L5961AL

V/HZ  
alimentazione  
power source

cm Ø  
dimensioni  
dimensions

cm  
h. max/min  
max/min height

colore  
color

240

18

cavo 95

alluminio - aluminium

L5966RA

240

18

cavo 95

rame - copper

### porta lampada con altezza regolabile rise and fall heat lamp

L5981AL

240

18

76/135

alluminio - aluminium

L5986RA

240

18

76/135

rame - copper

L5986CR

240

18

76/135

cromato - chrome

L5988NE

240

18

76/135

nero - black

L5989BI

240

18

76/135

bianco - white

L5921AL

240

28

76/135

alluminio - aluminium

L5924RA

240

28

76/135

rame - copper

### lampada - lamp

L5930

250



**688045**

Porta lampada diametro 23 cm.  
Color CROMO.  
Con interruttore.  
**Fornita senza lampada.**  
Cavo estendibile a 180 cm.

*Lamp Holder: 23 cm diameter  
Chrome Color  
With switch  
Supplied without lamp  
Extensible cable 180 cm*



**15031**

Lampada diametro 23 cm.  
Colore Alluminio o Rame.  
Con interruttore.  
**Fornite con lampada rossa (250 W max).**  
Cavo lunghezza fissa.

*Lamp: 23 cm diameter  
Aluminum or Copper Color  
With switch  
Supplied with red lamp (250 w max)  
Cable with fixed length*



**15032**



**15029**

**15030**

Lampada diametro 23 cm.  
Colore Alluminio o Rame.  
Con interruttore.  
Facile da installare.  
**Fornite con lampada (250 W max).**  
Meccanismo estendibile (max. 140 cm).

*Lamp: 23 cm diameter  
Aluminum or Copper Color  
With switch  
Easy to install  
Supplied with lamp (250 w max)  
Extensible (max. 140 cm)*





## Piastre elettriche riscaldanti

### Electric warming tray

**VER11 - VER21:** Ottime per tenere in caldo le pietanze precedentemente cucinate e contemporaneamente ne permettono in modo igienico l'esposizione al pubblico. Uniformità di temperatura in ogni posizione ed un'alta efficienza energetica permettono di raggiungere la temperatura di lavoro in pochissimo tempo e di garantire un bassissimo consumo. La facilità di pulizia del piano e le caratteristiche di costruzione della macchina consentono di avere un'attrezzatura sempre come nuova. Per i modelli alimentati elettricamente, il sistema di riscaldamento è controllato da un termostato che mantiene sempre la temperatura ottimale.

**VER6020:** Raggiunge la temperatura di lavoro in soli 5 minuti e grazie al perfetto isolamento termico, una volta riscaldato, resta caldo per circa un'ora.

COSTRUZIONE IN ALLUMINIO O ACCIAIO. PIANO IN ACCIAIO INOSSIDABILE O VETRO

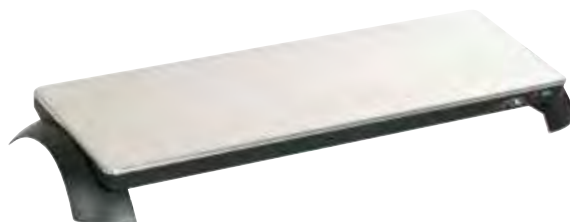
**VER11 - VER21:** Perfect to keep dishes warm and at the same time they allow the hygienical display of food. The temperature uniformity on the whole top surface and the high energetic efficiency allow to reach the working temperature in a very short time and at a very low consumption. Handy and strong it is perfect for various applications in the industrial kitchens. For the electrical models, the heating system is controlled by a thermostat always keeping the right temperature.

**VER6020:** It reaches the working temperature in only 5 minutes and thanks to the perfect thermal insulation, the temperature remains still for about 1 hour.

MADE OF ALUMINUM OR STEEL. THE TOP IS MADE OF ST./STEEL OR GLASS



VER11



VER6020



VER21

VER11 1/1GN	VER21 2/1GN	VER6020
150	300	800
566x345x40	666x545x40	660x230x6
3,8	4,8	5

W potenza assorbita - power requested

mm dimensioni - dimension

kg peso - weight

## Scaldapiatti - Plate warmer

**HPU5:** Uniformità di temperature in ogni posizione, piastra riscaldante per piatti da 5 unità, in alluminio anodizzato. Dimensioni piatto riscaldante 280x165 mm.

**SP12:** Costruzione in acciaio cromato, piano in acciaio inossidabile. 12 piatti.

**HPU5:** Hot plate unit 5, made in anodized aluminium. Plate size 280x165 mm.

**SP12:** Chromium-plated steel frame, stainless steel cooking top. 12 plates.

HPU5	SP12
750	300
230	230
382x250x320	310x260x105
15,4	3,0

W potenza - power

V/MHz alimentazione - power source

mm dimensioni - dimension

kg peso - weight



SP12



HPU5



## Contenitori isotermici per bevande/minestre

### Insulated containers for beverage/soup



Realizzati in un unico blocco di polietilene, con un'anima di poliuretano espanso, isolano per ore i liquidi riducendo le perdite di temperatura. La guarnizione posta sotto al coperchio ed i ganci di chiusura in nylon fissati su placche incorporate al contenitore, assicurano un'ottima tenuta termica. L'erogazione avviene tramite un rubinetto, smontabile per una facile pulizia.

Insulated beverage and soup servers made of polyethylene, the walls are filled with a polyurethane foam which keeps drinks and soup warm or cold for a longer time. Perfect for transporting and serving soup and chili. Tight lid prevents spills and leaks thanks to a three times wide latch.

dispersione termica  
thermal dispersion

90°	85°	81°	76°	72°
0h	2h	4h	6h	8h



I capacità - capacity  
mm LxPxH dimensione - dimension  
colore - color

KRL350-T	KRL1000-T
10	20
295x430x500	295x430x675
nero - black	nero - black

## Contenitori isotermici per bacinelle gastronom

### Insulated containers for gastronorm food pans

Contenitore isotermico in polietilene alta densità schiumato all'interno con poliuretano espanso per garantire maggiore isotermità. Ganci chiusura in nylon. Resistenza da -40° +100° C. Per bacinelle gastronom apertura dall'alto. Può contenere una bacinella GN 1/1 h 200 mm.

Container high density polyethylene foam inside with polyurethane foam for added isothermal. Hook closure in nylon. Resistance -40° +100° C. For gastronorm top opening. It can contain a basin GN 1/1 h 200 mm.



KRX180-T	1/1 GN H200
I capacità - capacity	22,7
mm LxPxH dimensione - dimension	635x435x310
colore - colour	grigio - gray

## Contenitori isothermici per bacinelle gastronorm

### Gastronorm loaders insulated containers



La performance di temperatura di questa cassa termica è stata perfezionata così da mantenere il cibo caldo e quello freddo alla dovuta temperatura per periodi di tempo più lunghi. Ciò permette di servire il cibo sempre a temperature sicure. L'innovativo design contemporaneo rende questo prodotto adatto sia al reparto della sala che a quello della cucina. Il portacontenitori è dotato di binari singoli per contenere bacinelle GN nelle altezze pari a 20 mm, 65 mm, 100 mm e 150 mm. Nel complesso la sua capacità massima è di 6 x 65 mm contenitori GN.

*The improved temperature performance will ensure you keep hot food and cold food for longer periods, ensuring you always serve food at safe temperatures. The new contemporary design means the product is equally at home in a front of house environment as back of house. The carrier has moulded in individual tracks for GN Containers and can take a combination of 20 mm, 65 mm, 100 mm & 150 mm pans. It has an increased maximum capacity of 6 x 65mm GN Pans.*



**KRX400-T**

465x610x650  
nero, grigio, blu  
black, grey, blue

mm LxPxH dimensione - dimension  
colore - color

**TCB600C**

**base carrellata KRX400-T**  
dolly for KRX400-T

## Contenitori isothermici inox

### Stainless steel Insulated containers



new

I contenitori sono stati sviluppati per la distribuzione di bevande calde e fredde, e sono quindi ideali per l'impiego al banco o nei carrelli di servizio. Hanno uno speciale rubinetto con sistema "no drip". Hanno uno strato isolante in poliuretano, che riduce al minimo la dispersione di calore. Questi contenitori possono essere lavati comodamente in lavastoviglie. Sono dotati di un elemento di mantenimento del calore con termostato Klixon, che riscalda indirettamente il contenitore interno. Il risultato è un effetto bagnomaria in aria calda, grazie al quale la bevanda viene mantenuta in temperatura ( $\pm 85^\circ\text{C}$ ) e, quindi, si conserva più a lungo. È possibile filtrare direttamente caffè e tè nei contenitori, evitando in tal modo di disperdere il gusto e la temperatura.

*The containers have been developed for distribution of hot and cold drinks, making them ideal for use over the counter or in the service carts. They have a special faucet with system "no drip". They an insulating layer polyurethane, which minimizes the heat dispersion. These containers can be washed in dishwasher. The containers are provided with a heat-maintaining element with Klixon thermostat, which indirectly heats the inner container. The result is an effect bain marie in hot air, thanks to which the beverage is maintained in temperature around ( $\pm 85^\circ\text{C}$ ) and it is preserved longer. You can filter coffee and tea directly in containers, avoiding to disperse taste and the temperature.*

**KR1301001**

Ø237x346	mm LxPxH dimensione - dimension
4	l capacità - capacity
120	mm h spillatura - h TAP
5	°C dispersione oraria- hourly dispersion

**KR1302001 con resistenza**

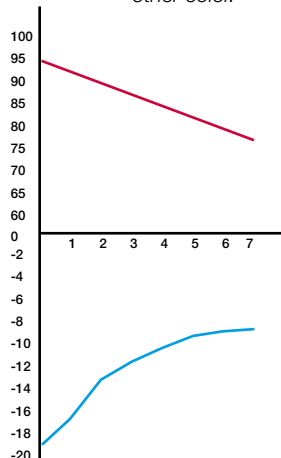
Ø237x346	mm LxPxH dimensione - dimension
4	l capacità - capacity
120	mm h spillatura - h TAP
84-86	°C temp. mantenimento - temp. maintenance
165/50-60 Hz	W/Hz potenza - power

# Contenitori isotermici in polipropilene per bacinelle gastronorm karbox plus

## Polypropylene isothermal containers for gastronorm food pans karbox plus

Questo modello di contenitore isotermico in polipropilene espanso, si distingue per la maggiore tenuta termica. Infatti, grazie al colore blu, ha il potere di riflettere internamente il calore oltre il 15% in più rispetto a qualsiasi altro colore.

*This particular model of thermal container, realized with combined polypropylene, has higher thermal properties. The blu color itself, colour blue, has a reflected heat power which is 15% higher than any other color.*



cibi caldi - brodo caldo in bacinella  
GN 1/1 riempita all'80%  
hot food - hot soup in  
GN 1/1 container, 80% filled

surgelati - torta congelata  
frozen food - deep frozen cake



	bacinella container	l capacità capacity	mm LxPxH dimensioni esterne external dimensions	mm LxPxH dimensioni interne internal dimensions	colore colour	
	KRB120	1/2GN h200	19	415x320x285	350x270x215	nero - black
<b>contenitore isotermico - isothermal carrier</b>	KRB150P	1/1GN h150	30	600x400x230	540x340x170	nero - black
	KRB200P	1/1GN h200	39	600x400x280	540x340x210	blu - blue
<b>contenitore isotermico porta teglie isothermal carrier for pans</b>	KRB6040P	600x400	53	685x485x260	625x425x210	nero - black
<b>contenitore isotermico per trasporto pizza capacità di trasporto 4 unità isothermal carrier for pizza, transport 4 units</b>	KRB3535P		21	410x410x240	350x350x185	nero - black
<b>alta densità - più resistente high density - more resistant</b>	KRB200	1/1 GN h200	39	595x390x280	535x330x220	nero - black

# Contenitore isotermico ATTIVO - Isothermal ACTIVE container new

Il contenitore isotermico ATTIVO, con sistema di riscaldamento elettrico per il mantenimento termico delle vivande.

## COMPONENTI PRINCIPALI:

1. Contenitore in polipropilene espanso
2. Piastra riscaldante
3. Resistenza siliconata
4. Termostato 90°C
5. Termofusibile di sicurezza a 100°C
6. Cavo alimentazione
7. Spina
8. Led rosso segnalazione alimentazione corrente
9. Led verde segnalazione alimentazione resistenza

The isothermal ACTIVE container, with heating system electric for the heat retention of the food.

## MAIN COMPONENTS:

1. Container made of expanded polypropylene
2. Heating plate
3. Silicon resistance
4. Thermostat 90 ° C
5. Thermal fuse safety to 100 ° C
6. Alimentation cable
7. Plug
8. Red LED signaling power supply
9. Green LED indicator for power resistance



### KRB400E

535x330x480	mm LxPxH dimensioni interne - internal dimensions
650x510x610	mm LxPxH dimensioni esterne - external dimensions
83	l capacità - capacity

## Contenitori isotermici in polipropilene Polypropylene isothermal containers



KRB450

- 2x 1/1GN h200
- 3x 1/1GN h150
- 4x 1/1GN h100
- 6x 1/1GN h65



KRB400

**KRB400:** Contenitore isotermico in polipropilene apertura frontale per gastronorm. Dotato di 12 guide, grazie alle quali è possibile variare le combinazioni in base alle diverse altezze delle bacinelle.

**KRB450:** Contenitore isotermico in polipropilene con apertura frontale per teglie 60x40 cm. Dotato di 9 guide interne.

**KRB400:** Polypropylene isothermal container front loading gastronorm. 12 supports for front loading of gastronorm. Various combinations possible by using containers with different heights.

**KRB450:** Polypropylene isothermal container front loading backing tins 60x40 cm. 9 supports.

	KRB450	KRB400
mm LxPxH dimensioni interne - internal dimensions	600x400x500	535x330x470
mm LxPxH dimensioni esterne - external dimensions	720x600x630	630x500x585
kg peso netto - net weight	5,1	4,5
g/l densità - density	45	45
l capacità - capacity	128	83

## Piastra refrigerata - Cooling plate



### KRPR400

mm LxPxH dimensioni - dimensions	530x325x30
°C temperatura - temperature	0/-21

## Gel per termostatazione caldo e freddo Gel for temperature hot and cold

La proprietà permette un'efficienza del 100% superiore a quella del ghiaccio e dell'acqua. Riscaldabile a bagnomaria. Raffreddabile in freezer. Utilizzabili con tutti i formati.

The properties enables a thermal efficiency of 100% higher than ice and water. Heated in a water bath bain marie. Cool off in the freezer. Can be used with all size.



	HCGEL15	HCGEL1
mm LxPxH dimensioni - dimensions	320x157x27	530x325x20

# Contenitori isotermici monopasto

## Isothermal single meal containers

Contenitore monopasto ad apertura frontale con maniglia. È un contenitore isotermico monopasto per la distribuzione di pietanze nel settore ospedaliero, comunità e mense.

*container single meal front opening with handle. It is an isothermal single meal for the distribution of food in hospitals, canteens and community.*



**BL05**

mm LxPxH dimensioni interne - <i>internal dimensions</i>	200x210x305
mm LxPxH dimensioni esterne - <i>external dimension</i>	240x250x350
g peso netto - <i>net weight</i>	360

Contenitore realizzato con due vani coibentati predisposti per contenere piattini in polipropilene 180x180 mm termosaldati ed un ampio vano supplementare per trasportare acqua o vino, pane, frutta, posate, ecc.

*Container made with two insulated compartments arrange to containe polypropylene 180x180 mm and a large extra for transporting water or wine, bread, fruit, cutlery, etc..*



**BL02**

mm LxPxH dimensioni interne - <i>internal dimensions</i>	420x290x120
mm LxPxH dimensioni esterne - <i>external dimension</i>	485x350x160
g peso netto - <i>net weight</i>	350

Ogni alveolo può alloggiare: pietanze di diametro 120 mm con h. 60 mm; piattini in polipropilene misura 160x160 mm; vaschette in alluminio misura 160x160 mm.

*Each cell can accommodate: dishes with a diameter of 120 mm h. 60 mm; saucers polypropylene measuring 160x160 mm; aluminum pan measuring 160x160 mm.*



**BL03**

mm LxPxH dimensioni interne - <i>internal dimensions</i>	400x340x90
mm LxPxH dimensioni esterne - <i>external dimension</i>	440x380x120
g peso netto - <i>net weight</i>	230

# Borse isotermiche per pizza new

## Isothermal bags for pizza

Appositamente studiate per la consegna professionale di alimenti, caldi e freddi. La struttura in nylon garantisce una lunga durata. Il rivestimento in poliestere di 2 cm assicura il massimo isolamento termico e non trattiene odori e umidità. Ampie tasche esterne porta etichette. In nylon, altamente resistente all'uso.

*Specifically designed for the professional delivery food, hot and cold. The nylon construction ensures long life. The 2 cm of polyester coating ensures maximum isolation heat and does not retain odors and moisture. Large exterior pockets for labels. Nylon, highly wear-resistant.*



**BPIZ457**



**BPIZ546**



**BPIZ501**

cod.	mm LxPxh dimensioni <i>dimensions</i>
<b>BPIZ457</b>	457x457x133
<b>BPIZ546</b>	546x501x196
<b>BPIZ501</b>	501x501x330



## Vassoio isothermico - Isothermal tray

Realizzato in polipropilene, con interno isolante in poliuretano. Adatto per piatti piani, fondi, ciotole in porcellana, in policarbonato o melamina. Stoviglie non incluse.

Made in polypropylene with insulating polyurethane. Suitable for plate, soup plate, bowl, salad bowl on polycarbonate, chinaware or melamine. Complements not included.



	mm LxPxH dimensioni interne internal dimensions	colore color
919-000	530x370x110	blu - blue
920-001	Ø206xh29	bianco - white
920-002	Ø185xh45	bianco - white
921-001	Ø125xh68 0,45 l	bianco - white
922-000	138x95xh45 0,25 l	bianco - white
922-100	139x93xh24	bianco - white

**vassoio isothermico - insulated tray**

**piatto piano policarbonato - polycarbonate flat plate**



**piatto fondo policarbonato - polycarbonate soup plate**



**coppetta rotonda doppia parete policarbonato con coperchio Ø 125 mm  
double wall polycarbonate bowl with lid ø 125 mm**



**coppetta rettangolare policarbonato  
polycarbonate rectangular bowl**



**coperchio per 922.000 - lid for 922.000**











## STOCCAGGIO STORAGE

<b>scatole per alimenti</b> <i>food containers</i>	212/213
<b>tramogge</b> <i>ingredient bins</i>	214
<b>cassa forata polietilene</b> <i>polyethylene perforated create</i>	214
<b>secchio con becco</b> <i>bucket with spout</i>	215
<b>sessole</b> <i>scoops</i>	215
<b>scatole pizza</b> <i>pizza boxes</i>	216
<b>pedane</b> <i>dunnage racks</i>	216
<b>pale pizza</b> <i>pizza peels</i>	217
<b>rete in alluminio per pizza</b> <i>aluminium pizza screen</i>	218
<b>espositori pizzeria</b> <i>pizza display</i>	218
<b>portascontrini</b> <i>label holder</i>	219
<b>portaposate</b> <i>cutlery boxes</i>	219
<b>sigillatrici</b> <i>sealers</i>	220
<b>dispenser pellicola</b> <i>film dispenser</i>	220
<b>vassoi espositivi in SAN</b> <i>display SAN trays</i>	220
<b>vassoi vetrina</b> <i>show display</i>	221
<b>scaffalature</b> <i>shelving</i>	222

# Contenitori per la conservazione di cibi

## Food storage containers



**Contenitori rotondi:** I contenitori in policarbonato di forma rotonda hanno la caratteristica di favorire la corretta circolazione dell'aria. Disponibili in varie misure, i contenitori, sono serigrafati con scala graduata per poter controllare immediatamente la quantità inserita. I manici incorporati facilitano la presa e possono essere riposti uno sull'altro.

**Round containers:** The polycarbonate round food containers promote a proper air circulation. They are available in different sizes and imprinted graduations allow to check immediately the content. The molded-in graduations make a very easy handling and use.



**contenitore rotondo graduato trasparente**  
*graduated round and clear food storage container*

cod.	cm Øxh	l capacità capacity
<b>BRPO1</b>	15,4x12,5	1,0
<b>BRPO2</b>	22,5x11,0	1,9
<b>BRPO4</b>	22,5x22,0	3,8
<b>BRPO6</b>	25,2x20,0	5,7
<b>BRPO8</b>	25,2x27,5	7,6
<b>BRPO12</b>	37,8x21,0	11,4
<b>BRPO18</b>	37,8x30,0	17,2
<b>BRPO22</b>	37,8x38,0	20,8



**coperchi in policarbonato - polycarbonate lids**

cod.	per contenitori for containers	colore color
<b>BRPO1C</b>	BRPO1	trasparente clear
<b>BRPO2C</b>	BRPO2 BRPO4	trasparente clear
<b>BRPO6C</b>	BRPO6 BRPO8	trasparente clear
<b>BRPO12C</b>	BRPO12 BRPO18 BRPO22	trasparente clear

**Contenitori quadrati:** contenitori impilabili rinforzati su tutti gli angoli per facilitare le operazioni di riordino. Perfetti per la conservazione di condimenti, spezie, guarnizioni e per la preparazione dei cibi. Manici ampi, facili da impugnare con fori di scarico per un'asciugatura rapida. Parte esterna strutturata per una migliore presa. Interno liscio per facilitare le operazioni di pulizia. Lavabili in lavastoviglie. Coperchi per contenitori in colori specifici.

**Square containers:** Reinforced stacking lugs on all corners help prevent jamming. Perfect for storing condiments, spices, toppings and for preparation of foods. Wide, easy grip handles, with drain holes for quick drying. Textured exterior for better grip, smooth interior for easy cleaning. Dishwasher safe. Lids for the containers come in specific colors.

cod.	cm LxPxh dimensioni dimensions	l capacità capacity
BRQ2	18,1x18,1x9,7	1,9
BRQ4	18,1x18,1x18,5	3,8
BRQ6	22,2x22,2x18,6	5,7
BRQ8	22,2x22,2x22,9	7,6
BRQ12	28,3x28,3x21,0	11,4
BRQ18	28,3x28,3x32,0	17,0
BRQ22	28,3x28,3x38,9	20,8



**contenitore quadrato graduato in policarbonato trasparente**  
**graduated polycarbonate square clear food storage containers**

cod.		
BRQP2	18,1x18,1x9,65	1,9
BRQP4	18,1x18,1x18,5	3,8
BRQP6	22,2x22,2x18,6	5,7
BRQP8	22,2x22,2x22,9	7,6
BRQP12	28,3x28,3x21,0	11,4
BRQP18	28,3x28,3x31,9	17,0
BRQP22	28,3x28,3x40,0	20,8



**contenitore graduato in polietilene bianco**  
**graduated with the polyethylene food storage containers**

cod.	per contenitori for containers	colore color
BRQ2C	BRP2 · BRQP2	verde green
	BRP4 · BRQP4	
BRQ6C	BRP6 · BRQP6	rosso red
	BRP8 · BRQP8	
BRQ12C	BRP12 · BRQP12	blu blue
	BRP18 · BRQP18	
	BRP22 · BRQP22	



**coperchio in polietilene - polyethylene cover**





## Cassa forata polietilene

### Polyethylene perforated create

Inseribile e sovrapponibile - *Inserable and stackable*



cod.	cm LxPxh dimensioni dimensions	l capacità capacity
132-50	55x43x31	50
132-65	63x44x34	65

## Contenitori per ingredienti tramogge

### Ingredient bins

Contenitori per ingredienti sono realizzati in polietilene bianco con coperchio scorrevole in policarbonato trasparente. Sono dotati di 4 ruote. Questi contenitori sono adatti per contenere prodotti sfusi come farine e zucchero. Sono della perfetta altezza per essere riposti sotto i tavoli da lavoro.

*Ingredient containers are realized in white polyethylene with sliding clear lid. They are equipped with 4 wheels diam. These containers are perfect to storage unpacked ingredients, such as flour and sugar. They have the right dimensions to fit under the counter tables.*



cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions	l capacità capacity
TR79	740x335x710	79
TR99	750x395x710	99
TR116	755x455x710	116
TR102	740x420x710	102

**tramoggia sottobanco con coperchio scorrevole e paletta**  
*white ingredient bin - sliding lid with scoop*

**tramoggia sottobanco con coperchio scorrevole**  
*white ingredient bin with sliding lid*



## Secchio con becco

Bucket with spout

new



l  
capacità  
capacity

cod.

4212

12



## Sessole - Scoops

Sessole realizzate in policarbonato, robuste e solide soprattutto nel manico esteticamente perfette anche dopo numerosi lavaggi in lavastoviglie. Sono disponibili in diverse misure.

Tough and strong polycarbonate scoops, especially in the handles. Dishwasher safe. Available in different sizes.

cod.

l  
capacità  
capacity

SSL25

0,0025

SSL50

0,0050

SSL100

0,1000

SSL250

0,2500

SSL500

0,5000

SSL1000

1,0000



in plastica - plastic

cm  
dimensioni  
dimensions

l  
capacità  
capacity

990-010

10

0,10

990-015

15

0,40

990-019

19

1,00

990-024

24

1,70



inox - stainless

## Scatole stoccaggio in polipropilene

Polipropylene food storage boxes

Tra loro sovrapponibili - Can be put on the other.

cm LxPxh  
dimensioni  
dimensions

l  
capacità  
capacity

cod.

SSBT20

38x28x30

20

SSBT40

58x38x26

40

SSBT60

58x38x38

60



scatola trasparente con coperchio  
clear container with lid



## Pedane di sostegno - Dunnage racks

Realizzate in polietilene a doppia parete in un unico pezzo, le panche di sostegno, sono estremamente durature. Inattaccabili dalla ruggine e facili da pulire, permettono di immagazzinare in modo pratico ed efficiente prodotti alimentari, garantendo un'altezza da terra di 30 cm.

Realized in only one piece of double layer polyethylene. The dunnage racks are extremely resistant. They don't rust and are very easy to clean and let you make a very efficient organisation of your food, liquids and other staff, guarantee 30 height cm from the floor.



**pedana beige per cella frigorifera**  
*beige dunnage rack*



**pallet bianco per alimenti - white pallet for aliment**

cod.	cm LxPxh dimensioni dimensions	kg portata capacity
<b>MRS300</b>	76x56x30	683
<b>MRS360</b>	91x56x30	683
<b>MRS480</b>	122x56x30	1.365
<b>MRS600</b>	152x56x30	1.365
<b>30560012</b>	120x80x14	4.000

## Contenitori impilabili pasta/pizza *Pasta/pizza stackable baskets*

Contenitori in polipropilene per alimenti con fondo e pareti chiuse.  
*Polypropilene baskets for pizza pasta. Closed on bottom and sides.*



**scatola pasta pizza**  
*polypropilene pizza box*



**SPZ6007**



**CSPZ6040**

**scatola pizza forata - perforated pizza box** **SPZ6007**

**coperchio per scatola pasta pizza**  
*lid for pizza box*

**CSPZ6040**



**mezza scatola pizza - half pizza box**

**SPZ3040**

**coperchio - lid**

**CSPZ3040**



**carrello plastica per scatole pizza**  
*plastic trolley for pizza box*

**CARE-P**

cod.	cm LxPxh dimensioni est. ext. dimensions	mm LxPxh dimensioni int. int. dimensions	l capacità capacity
<b>SPZ604070</b>	60x40x7	56,7x36,7x5,7	12
<b>SPZ604090</b>	60x40x9	56,7x36,7x7,7	17
<b>SPZ604013</b>	60x40x13	56,7x36,7x11,7	23
<b>SPZ6007</b>	60x40x7		
<b>CSPZ6040</b>	60x40x2		
<b>SPZ3040</b>	30x40x10		
<b>CSPZ3040</b>	30x40		
<b>CARE-P</b>	61,5x41,5x14		

# Pale e palini per pizza - Pizza peels

cod.	cm LxPxh dimensioni dimensions
PRC100	21x22x156
PRC200	7x22x171
PRC300	40,5x16x10
PRC400	70x17x15



paletta raccogli cenere - dustpan ash collecting



spazzolone in fibra naturale  
natural fibre scrubbing-brush



cassetta inox per appoggio pale  
stainless steel case to stand shovels



supporto a muro per pale e palini  
wall support for shovels and little shovels



pala per pizza in alluminio - aluminium pizza shovel

	cm lunghezza length	mm dim. pala dim. shovel
PPAZ30	170	30x33
PPAZ33	170	33x33
PPAZ36	170	36x36
PPAZ45	170	45x45



palino per pizza inox - stainless steel little pizza shovel

PPLZ18	170	Ø18
PPLZ20	170	Ø20
PPLZ26	170	Ø26

## Espositore gastronorm inox

*Stainless steel stand for gastronorm containers*



**6x1/6GN h150**

cod.

cm LxPxx  
dimensioni  
dimensions

**ESG616**

98x24x21



**4x1/6GN h150**

**ESG416**

35x41,5x23,5



**base rete in alluminio antiaderente per pizza**  
*non stick aluminium pizza screen*

**963-125**

Ø25

**963-130**

Ø30

**963-135**

Ø35

**963-140**

Ø40



**base rete in alluminio per pizza**  
*non stick aluminium pizza screen*

**963-025**

Ø25

**963-030**

Ø30

**963-035**

Ø35

**963-040**

Ø40



## Vetrine refrigerate pizzeria

*Pizzeria cooling display*



cod.	°C temperatura temperature	mm LxPxx dimensioni dimensions	capacità tot vaschette GN total capacity of GN basins	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	kg peso weight
<b>VRP120</b>	+2 °C/+8 °C	1200x395x435	n° 4 GN 1/3 h max 150	150	230/50/1	28
<b>VRP140</b>	+2 °C/+8 °C	1400x395x435	n° 5 GN 1/3 h max 150	150	230/50/1	30
<b>VRP150</b>	+2 °C/+8 °C	1500x395x435	n° 6 GN 1/3 h max 150	150	230/50/1	31
<b>VRP160</b>	+2 °C/+8 °C	1600x395x435	n° 7GN 1/3 h max 150	150	230/50/1	32
<b>VRP180</b>	+2 °C/+8 °C	1800x395x435	n° 8 GN 1/3 h max 150	150	230/50/1	35
<b>VRP200</b>	+2 °C/+8 °C	2000x395x435	n° 9 GN 1/3 h max 150	150	230/50/1	37



## Portascontrini - Label holder

cod. **cm LxPxxh**  
dimensioni  
dimensions

362-000 9x22

APC61 61

APC91 91



**spillone - bill spike**



**asta - label holder**

## Portaposate - Cutlery boxes

cod. **cm LxPxxh**  
dimensioni  
dimensions

1128-0 53x32,5x10

PP86 53x32,5x9,5

PP86C 53x32,5x2



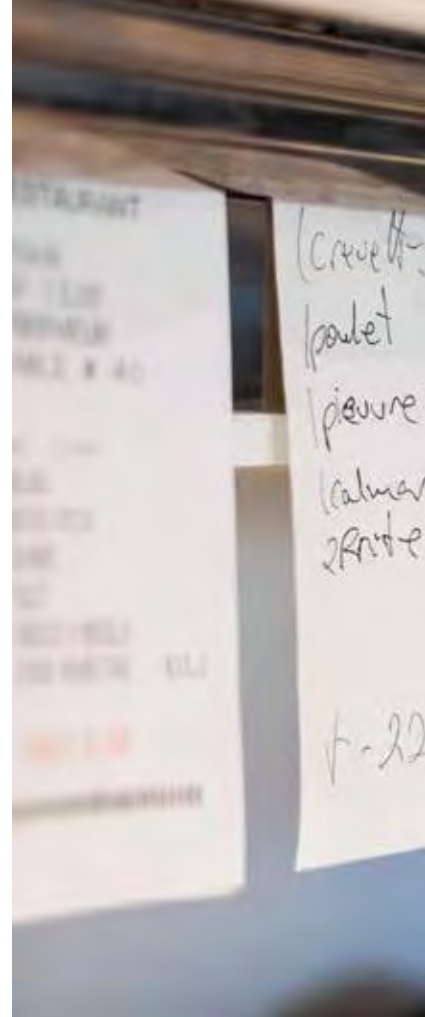
**portaposate polietilene - polyethylene cutlery boxes**



**portaposate - cutlery boxes**



**coperchio per PP86 - lid for PP86**



## Vassoi espositivi in SAN - Display SAN trays

Vassoi con bordo basso realizzati in SAN (antiassorbente), adatti alla presentazione di alimenti. Disponibili in 2 colori (bianco e nero) in 5 misure.

Trays with low edge made of SAN (anti-absorbent), suitable to the presentation of food. Available in 2 colors (black and white) in 5 sizes.



cod.

mm LxPxm  
dimensioni  
dimensions

<b>VIS20</b>	200x150x12
<b>VIS28</b>	280x190x12
<b>VIS35</b>	350x240x12
<b>VIS42</b>	420x300x12
<b>VIS50</b>	500x360x12

## Dispenser pellicola - Film dispenser

Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro. Struttura in acciaio inox - Rulli e astine in alluminio anodizzato - Piano riscaldante regolabile tramite termostato - Profilo teflonato (non provocano fumo).

Designed for packing meat, cheese, pasta, fruits and vegetables; our wrapping machines offer a fast hygienic service for supermarkets, butcher's, delicatessens and wherever fresh products retail needs a quick and safe daily packaging. Stainless steel body - Anodized aluminium rollers and rods - Heating surface temperature adjustable by thermostat - Teflon coated section (do not smoke).



cod.

W potenza  
power

V/Hz  
alimentazione  
power source

cm  
piano riscald.  
heating surface

cm LxPxm  
dimensioni  
dimensions

kg

**WP450**  
**48010012 (film)**

650	230/50	38,5x12,5	48,5x60x14	5
1.500 m - 40 cm				13

## Sigillatrici - Sealers

Dal veloce e facile utilizzo, sono indispensabili nella gestione degli alimenti. Possono saldare 2 mm di spessore per una lunghezza di 300 o 400 mm tutti i tipi di sacchetti in plastica per alimenti. Il temporizzatore posto frontalmente permette la sigillatura di sacchetti con spessori diversi, mentre il modello SG400/T dotato di taglierina permette di eliminare la parte residua del sacchetto.

Fast and easy to use sealers are indispensable devices for food management. These can seal all types of plastic bags for food, with thicknesses of up to 2 mm and across a length of 300 or 400 mm. The timer fitted at the front is used to seal bags of different thicknesses, while model SG400/T, fitted with a cutter, eliminates the remaining parts of the bags.



W potenza - power

cm lunghezza sigillatura - sealing length

°C temperatura sigillatura - sealing temperature

S tempo sigillatura - sealing time

S tempo sigillatura regolato - sealing time

cm dimensioni - dimensions

kg peso - weight

**SG300**

**SG400**

**SG400T**

510	700	700
20-30	20-30	20-30
150 max	150 max	150 max
min. 0,5 max 2,5	min. 0,5 max 2,5	min. 0,5 max 2,5
1,5	1,5	1,5
7,5x45,5	7,5x45,5	7,5x45,5
3,5	4,0	4,0

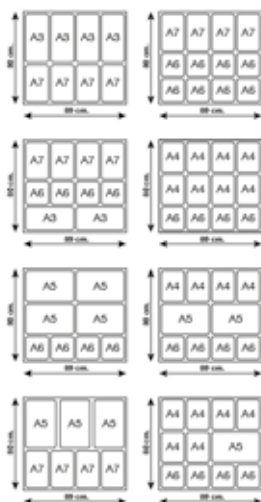
# Vassoi vetrina - Show trays new

Vassoi a bordo alto 5 cm in metacrilato (PMMA) adatto all'esposizione degli alimenti in banchi frigo (le misure modulari tra di loro vanno ad ottimizzare lo spazio), antiassorbente al colore ed agli odori, di uno spessore tale per un utilizzo professionale.

*Trays on board 5cm wide methacrylate (PMMA) suitable exposure of food in refrigerated counters (modular measures between them are to maximize space), anti-absorbent to the color and smells, of a thickness as for professional use.*

## vassoio antiassorbente per alimenti anti-absorbent tray

cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions
128-A3B	220x440x50 Bianco
128-A3N	220x440x50 Nero
128-A4B	220x295x50 Bianco
128-A4N	220x295x50 Nero
128-A5B	290x440x50 Bianco
128-A5N	290x440x50 Nero
128-A6B	220x220x50 Bianco
128-A6N	220x220x50 Nero
128-A7B	220x360x50 Bianco
128-A7N	220x360x50 Nero



## Scaffalature in alluminio con ripiani in polipropilene Aluminium shelving system with polypropylene shelves

Scaffalatura in alluminio anodizzato con ripiani in polipropilene, realizzata con materiali inossidabili ed idonei al contatto con gli alimenti. Facili da pulire, i piani d'appoggio sono asportabili e lavabili in lavastoviglie. Il montaggio della scaffalatura avviene in modo facile e veloce senza l'ausilio di utensili, per esempio in soli 10 minuti un solo operatore può assemblare una scaffalatura a quattro ripiani. Scaffalatura modulare, grazie alla possibilità di essere montata in linea, ad angolo oppure mobile su ruote.

*Anodized aluminium shelving system with polyethylene shelves. Realized with stainless raw material, it is suitable and certified for being in contact with food. Shelves are very easy to clean, removable and dishwasher safe. Assembling takes 10 minutes without the need of special tools. Modular shelving system which can be fixed in line or at right angle and on casters.*





## Ripiani in polipropilene

### Polypropilene shelves

Ripiani in polipropilene resistenti e facili da pulire, smontabili e lavabili in lavastoviglie. Amovibili anche a scaffale montato, hanno una portata fino a 150 kg. Posizionati sulle traverse, realizzate in alluminio anodizzato, i piani sono disponibili in quindici lunghezze diverse; da 600 mm fino a 2.000 mm. Due le profondità disponibili: 400 mm o 500 mm.

*Resistant polypropylene shelves, very easy to clean, disassembled and dishwasher safe. You can easily move even when a shelving unit is assembled. Capacity: 150 kg. Located on the traverses, completely made in anodized aluminium. Shelves come in fifteen different lengths: from 600 to 2.000 mm. Two depths: 400 mm - 500 mm.*

cod.	cm lung. - lenght	cm prof. - depth	cod.	cm lung. - lenght	cm prof. - depth
RSA064	60	40	RSA065	60	50
RSA074	70	40	RSA075	70	50
RSA084	80	40	RSA085	80	50
RSA094	90	40	RSA095	90	50
RSA104	100	40	RSA105	100	50
RSA114	110	40	RSA115	110	50
RSA124	120	40	RSA125	120	50
RSA134	130	40	RSA135	130	50
RSA144	140	40	RSA145	140	50
RSA154	150	40	RSA155	150	50
RSA164	160	40	RSA165	160	50
RSA174	170	40	RSA175	170	50
RSA184	180	40	RSA185	180	50
RSA194	190	40	RSA195	190	50
RSA204	200	40	RSA205	200	50



## Montanti, ruote e ganci

### Legs, wheels, fixing points

I montanti sono realizzati in alluminio anodizzato  $\varnothing$  3,5 cm con uno spessore di 2,0 cm, traverse in alluminio 40,0x30,0x2,0 cm. L'altezza dei montanti è di 160, 180 o 200 cm, per una profondità di 40 o 50 cm, sui quali è possibile montare 3, 4 oppure 5 ripiani. Dotati di piedini regolabili a vite, i quali possono anche essere sostituiti da ruote.

*Legs are made completely in anodized aluminium,  $\varnothing$  3,5 cm, thickness 2,0 cm, with 40,0x30,0x2,0 cm aluminium crossbars. Leg height is 160, 180 or 200 cm, depth 40 cm or 50 cm. Just one single leg for 3-4-5 levels. Available with screwed adjustable feet or with casters.*

	cod.	ripiani shelves	cm/h	cm/ $\varnothing$
<b>montante con piede regolabile</b> <i>leg with adjustable foot</i>	GSA160	3-4-5	160	3,5
	GSA180	3-4-5	180	3,5
	GSA200	3-4-5	200	3,5

**ruota girevole - swivel caster** RS

**ruota girevole con freno - swivel caster with brakes** RSF

**gancio per ripiani - shelf fixing point** AR



# Esempi di composizione

## Composition examples

cod.	cod.	cod.	cod.	cm lung. - length
RSAC064H18P4	RSAC064H18P5	RSAC064H2P4	RSAC064H2P5	60
RSAC074H18P4	RSAC074H18P5	RSAC074H2P4	RSAC074H2P5	70
RSAC084H18P4	RSAC084H18P5	RSAC084H2P4	RSAC084H2P5	80
RSAC094H18P4	RSAC094H18P5	RSAC094H2P4	RSAC094H2P5	90
RSAC104H18P4	RSAC104H18P5	RSAC104H2P4	RSAC104H2P5	100
RSAC114H18P4	RSAC114H18P5	RSAC114H2P4	RSAC114H2P5	110
RSAC124H18P4	RSAC124H18P5	RSAC124H2P4	RSAC124H2P5	120
RSAC134H18P4	RSAC134H18P5	RSAC134H2P4	RSAC134H2P5	130
RSAC144H18P4	RSAC144H18P5	RSAC144H2P4	RSAC144H2P5	140
RSAC154H18P4	RSAC154H18P5	RSAC154H2P4	RSAC154H2P5	150
RSAC164H18P4	RSAC164H18P5	RSAC164H2P4	RSAC164H2P5	160
RSAC174H18P4	RSAC174H18P5	RSAC174H2P4	RSAC174H2P5	170
RSAC184H18P4	RSAC184H18P5	RSAC184H2P4	RSAC184H2P5	180
RSAC194H18P4	RSAC194H18P5	RSAC194H2P4	RSAC194H2P5	190
RSAC204H18P4	RSAC204H18P5	RSAC204H2P4	RSAC204H2P5	200
RSAC065H18P4	RSAC065H18P5	RSAC065H2P4	RSAC065H2P5	60
RSAC075H18P4	RSAC075H18P5	RSAC075H2P4	RSAC075H2P5	70
RSAC085H18P4	RSAC085H18P5	RSAC085H2P4	RSAC085H2P5	80
RSAC095H18P4	RSAC095H18P5	RSAC095H2P4	RSAC095H2P5	90
RSAC105H18P4	RSAC105H18P5	RSAC105H2P4	RSAC105H2P5	100
RSAC115H18P4	RSAC115H18P5	RSAC115H2P4	RSAC115H2P5	110
RSAC125H18P4	RSAC125H18P5	RSAC125H2P4	RSAC125H2P5	120
RSAC135H18P4	RSAC135H18P5	RSAC135H2P4	RSAC135H2P5	130
RSAC145H18P4	RSAC145H18P5	RSAC145H2P4	RSAC145H2P5	140
RSAC155H18P4	RSAC155H18P5	RSAC155H2P4	RSAC155H2P5	150
RSAC165H18P4	RSAC165H18P5	RSAC165H2P4	RSAC165H2P5	160
RSAC175H18P4	RSAC175H18P5	RSAC175H2P4	RSAC175H2P5	170
RSAC185H18P4	RSAC185H18P5	RSAC185H2P4	RSAC185H2P5	180
RSAC195H18P4	RSAC195H18P5	RSAC195H2P4	RSAC195H2P5	190
RSAC205H18P4	RSAC205H18P5	RSAC205H2P4	RSAC205H2P5	200

## Montaggio - Assembly

Inserimento boccole sui montanti a distanza desiderata - Inserimento e bloccaggio telaio - Inserimento delle griglie mobili in polietilene.

Fix the bushings to the leg at a given distance - Fix the frame - Insert the mobile polyethylene grids.





PASTICCERIA  
*PASTRY*

<b>palette pasticceria</b> 226 <i>spatula</i>	<b>rulli</b> 235 <i>rollers</i>
<b>sifoni panna</b> 226 <i>siphons professional cream</i>	<b>mattarelli</b> 235 <i>rolling</i>
<b>bacinella rotonda in PE</b> 226 <i>PE round pan</i>	<b>tagliapasta</b> 236 <i>pastry cutters</i>
<b>sacche posh</b> 227 <i>icing bags</i>	<b>tortiere</b> 237/239 <i>pastry moulds</i>
<b>bocchette</b> 228/230 <i>decorating tubes</i>	<b>tagliapasta</b> 240/241 <i>cake cutters</i>
<b>stampini</b> 231 <i>moulds</i>	<b>accessori inox</b> 242 <i>stainless steel accessories</i>
<b>raschietti</b> 231 <i>scrapers</i>	<b>vassoio pasticceria</b> 243 <i>pastry baking sheet</i>
<b>spatole</b> 232 <i>spatulas</i>	<b>imbuto colatore inox</b> 243 <i>confectionary funnel</i>
<b>pennelli</b> 232 <i>brushes</i>	<b>setacci</b> 244 <i>sieves</i>
<b>cucchiai</b> 232 <i>spoons</i>	<b>caraffe graduate</b> 244 <i>measuring jug</i>
<b>spatole</b> 233 <i>spatulas</i>	<b>bottiglie per bagne</b> 244 <i>bottles for rum spraying</i>
<b>cestini impasto</b> 234 <i>mixing basket</i>	<b>termometri</b> 245 <i>thermometers</i>
<b>dischi per torte</b> 234 <i>disc for cakes</i>	<b>bruciatore a gas per flambè</b> 245 <i>blow torch</i>

## Accessori pasticceria Pastry utensils



**paletta angolata - angular spatula**

cod.	mm dimensioni lama blade dimensions
501-016	10
501-021	15
501-031	25



**paletta - spatula**

larghezza lama 34 mm - blade width 34 mm

cod.	mm dimensioni lama blade dimensions
502-031	31
502-036	36



**bacinella rotonda in PE - PE round pan**

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity	colore colour
503-032	Ø150x80	1,0	bianco white
503-042	Ø230x105	2,5	
503-052	Ø275x115	4,5	
503-062	Ø320x150	6,0	
503-072	Ø360x160	9,0	
503-082	Ø400x180	13,0	



SIF10

SIF5

**sifone panna professionale  
siphons professional cream**

**new**

Sifone panna professionale inox con bottiglia in acciaio e testa in acciaio inox. Interamente lavabile in lavastoviglie con 2 beccucci. Adatto anche per mousse e spume.

Siphons inox professional cream, with bottle and top in stainless steels; dishwasher safe, 2 nozzles and suitable for mousse and foam.

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity
SIF10	10,2x10,2x33,6	1,0
SIF5	9,4x8,2x31	0,5



**new**

**capsula per panna - capsules for cream**

n. 10 pezzi per box. Il contenuto di 1 capsula è sufficiente per 0,5 lt di panna

n. 10 pieces for box. n. 1 capsule is good for 0,5 lt of cream

SIFC	9,4x8,2x31	0,5
------	------------	-----



# Sacchetti per decorazione - Icing bags

cod.	grandezza height	cm lunghezza sacchetto bag length	imballo pack
504-001	0	25	6
504-011	1	28	6
504-021	2	34	6
504-031	3	40	6
504-041	4	46	6
504-051	5	50	6
504-061	6	55	6
504-071	7	60	6
504-081	8	65	6
504-091	9	70	6
504-101	10	75	6
.....			
505-001	0	25	6
505-011	1	28	6
505-021	2	34	6
505-031	3	40	6
505-041	4	46	6
505-051	5	50	6
505-061	6	55	6
505-071	7	60	6
505-081	8	65	6
505-091	9	70	6
505-101	10	75	6
.....			
506-001		30	100
506-011		46	100
506-021		53	100



**sintetico - synthetic**

con bordo risvoltato e asola  
with seam and hanger



**cotone - cotton**

con punta rinforzata  
with reinforced tip seam and hanger



**plastica trasparente - pastry bags**

a strappo monouso - one way



## Accessori - Accessories

cod. mm  
altezza  
height

504-200 230



**supporto porta sacchetto  
icing bag stand**

cod. mm  
altezza  
height

505-200 500



**supporto porta sacchetti e attrezzi in rilsan  
rilsan stand for icing bags and accessories**

## Bocchette per decorare Decorating tubes



foro tondo, grande. PP h 6 cm - *PP plain tube nozzles, h 6 cm*

cod.

mm  
Ø

misura  
size

imballo  
pack

**507-033**

5

3

6

**507-053**

7

5

6

**507-073**

9

7

6

**507-093**

11

9

6

**507-113**

13

11

6

**507-133**

15

13

6

**507-153**

17

15

6

**507-173**

19

17

6

**507-243**

26

24

6



foro a stella, grande. PP h 6 cm - *PP star tube nozzles, h 6 cm*

**508-033**

5

3

6

**508-053**

7

5

6

**508-073**

9

7

6

**508-093**

11

9

6

**508-113**

13

11

6

**508-133**

15

13

6

**508-153**

17

15

6

**508-173**

19

17

6



Fantasia foro a bava. PP h 6 cm  
PP fin tube nozzles, h 6 cm

**509-013**

6

Fantasia foro a rosa sx. PP h 6 cm  
PP rose left tube nozzles, h 6 cm.

**509-023**

6

Fantasia foro a rosa dx. PP h 6 cm  
PP rose right tube nozzles, h 6 cm

**509-033**

6

Fantasia punta festonata. PP h 6 cm.  
PP leaf tube nozzles, h 6 cm.

**509-043**

6

Fantasia foro a foglia. PP h 6 cm.  
PP festooned tube nozzles, h 6 cm.

**509-053**

6

Fantasia doppio foro. PP h 6 cm.  
PP double tube nozzles, h 6 cm.

**509-063**

6

Fantasia foro a rosa. PP h 6 cm.  
PP rose tube nozzles, h 6 cm.

**509-073**

6

Fantasia punta con scanalatura. PP h 6 cm.  
PP grooved tube nozzles, h 6 cm.

**509-083**

6

Fantasia set 8 pz con box. PP h 6 cm.  
Set of 8 assorted PP nozzles.

**509-100**

1

cod.	mm Ø	imballo pack
511-002	2	6
511-003	3	6
511-004	4	6
511-005	5	6
511-006	6	6
511-007	7	6
511-008	8	6
511-009	9	6
511-010	10	6
511-011	11	6
511-012	12	6
511-013	13	6
511-014	14	6
511-015	15	6
511-016	16	6
511-017	17	6
511-018	18	6
511-019	19	6
511-020	20	6
511-021	21	6
511-022	22	6
511-023	23	6
511-024	24	6



In acciaio inox unipezzo con foro tondo, h 5 cm  
Stainless steel plain tube nozzles, h 5 cm

511-100		1
---------	--	---

Set 6 pz. in acciaio inox unipezzo con foro tondo,  
h 5 cm del 4-6-8-10-13-15.  
Stainless steel set 6 pc. star tube nozzles,  
h 5 cm of 4-6-8-10-13-15.

		denti tooth	
510-002	2	6	6
510-003	3	6	6
510-004	4	6	6
510-005	5	6	6
510-006	6	6	6
510-007	7	6	6
510-008	8	6	6
510-009	9	6	6
510-010	10	7	6
510-011	11	7	6
510-012	12	7	6
510-013	13	7	6
510-014	14	8	6
510-015	15	8	6
510-016	16	9	6
510-017	17	9	6
510-018	18	10	6



In acciaio inox unipezzo con foro festonato, h 5 cm  
Stainless steel star tube nozzles, h 5 cm.

510-100		1
---------	--	---

In acciaio inox unipezzo con foro festonato, h 5 cm  
set 6 pz. - del 4-6-8-10-13-15  
Stainless steel set 6 pc. star tube nozzles,  
h 5 cm. of 4-6-8-10-13-15.



**Set 12 piccole in PP**

4 a stella. ø 3-5-7-9. Grandezza 3-5-7-9.  
4 foro tondo. ø 7-9-11-13. Grandezza 5-7-9-11.  
4 decorazione.  
Foro bava, foro a rosa, dx + sx con punta festonata.

**PP set 12 pc. small nozzles**

4 star tube nozzles. ø 3-5-7-9. Size 3-5-7-9.  
4 plain tube nozzles. ø 7-9-11-13. Size 5-7-9-11.  
4 decorating tubes. Fin tube, righr + left festoned tube.

512-100

**Set 12 grandi in PP**

4 a stella. ø 10-13-15-17. Grandezza 11-13-15-17.  
4 foro tondo. ø 13-15-17-19. Grandezza 11-13-15-17.  
4 decorazione.  
Foro a foglia, a rosa, doppio foro, punta scanalata.

**PP set 12 pc. big nozzles**

4 star tube nozzles. ø 10-13-15-17. Size 11-13-15-17.  
4 plain tube nozzles. ø 13-15-17-19. Size 11-13-15-17.  
4 decorating tubes. Leaf tube, rose tube,  
double tube, groove tube.

512-200

**Set 20 piccole in PP**

4 a stella. Grandezza 2-4-6-8.  
8 foro tondo. Grandezza 2-3-4-5-6-7-8-10. 8 decorazione.

**PP set 20 pc. small nozzles**

4 star tube nozzles. Size 2-4-6-8.  
8 plain tube nozzles. Size 2-3-4-5-6-7-8-10. 8 decorating tubes.

512-300

**Set 20 grandi in PP**

8 a stella. Grandezza 1-2-3-4-5-6-7-8.  
4 foro tondo. Grandezza 3-5-7-10.  
8 decorazione.

**PP set 20 pc. big nozzles**

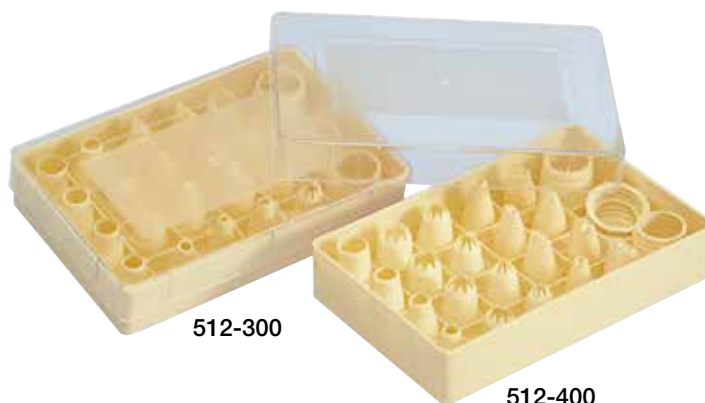
8 star tube nozzles. Size 1-2-3-4-5-6-7-8. 4 plain tube nozzles. Size 3-5-7-10.  
8 decorating tubes.

512-400



512-100

512-200



512-300

512-400



## Set stampini - Non-stick set



cod.

670-100

**set stampini antiaderente - 60 moulds non-stick set**

60 pezzi (5 per 12 tipi). - (5 pieces of each 12).

670-200

**set stampini 60 pezzi - 60 moulds set**

60 pezzi (5 per 12 tipi). - (5 pieces of each 12).

## Raschietti - Scrapers



CL1260

CL1261



CL1262



CL1263



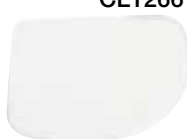
CL1264



CL1266



CL1267



cod.

mm LxPxh  
dimensioni  
dimensions

CL1260

150x75

**raschietto con manico in abs - dough scraper abs handle**

CL1261

200x150

CL1262

215x125

CL1263

147x100

CL1264

110x125

CL1266

137x100

CL1267

120x87

**raschietto in polipropilene - polipropylene scraper**





## Spatole - Spatules

**spatola, impugnatura PP colore blu**  
**spatula PP blue handle**

in acciaio 18/8 - stainless steel 18/8

cod.	mm larghezza width	g peso weight
513-065	6	85
513-075	8	95
513-085	10	105



## Pennelli - Brushes

**pennelli poliamide - PA brushes**

con setole naturali - natural bristles

cod.	mm larghezza width	g peso weight
514-040	4	35
514-060	6	50
514-075	7,5	60

**resistente fino a 220°C**  
**220°C resistant**



## Cucchiaini - Spoons

**cucchiaino piatto per mescolare**  
**PA plane spoon for mix**

in poliamide rinforzato con fibra di vetro - reinforced with fiber-glass

**cucchiaino per stemperare - stirring ladle**

in poliamide senza foro - Without hole

**cucchiaino per stemperare - stirring ladle**

in poliamide senza foro - without hole

cod.	mm larghezza width	g peso weight
515-025	25,0	50
515-030	30,0	60
515-035	35,0	65
515-040	40,0	100
515-045	45,0	130
515-050	50,0	160

516-018	35,5	80
516-028	35,5	70

# Spatole - Spatules

cod.      cm  
dimensioni  
mm  
lunghezza  
g  
peso  
weight

516-027	<b>8,5x4</b>	27	45
516-033	<b>14,5x7</b>	33	130
516-046	<b>14,5x7</b>	46	160



**spatola con manico in legno**  
*spatula wood handle*

516-073	<b>7</b>	25	70
516-083	<b>7</b>	35	80
516-093	<b>7</b>	45	95



**spatola silicone blu - blue silicon spatula**

516-127	<b>4</b>	27	550
516-133	<b>7</b>	33	45
516-146	<b>7</b>	46	170



**spatola con manico in poliamide**  
*PA spatula with handle*

516-225	<b>4,5</b>	25	35
---------	------------	----	----



**spatola con manico in poliamide**  
*PA spatula with handle*



**per alte temperature**  
*for high temperature*





## Cestini per l'impasto

### Mixing baskets



#### cestino per impasto rettangolare in PP

##### PP rectangular mixing basket

Resistente, igienico, impilabile, lavabile in lavastoviglie.  
*Igienic, stockable, dish washer safe, high resistant.*

cod.	cm dimensioni dimensions	l capacità capacity	colore color
517-050	12x17	500	verde green
517-100	13x35	1.000	arancio orange
517-150	14x42	1.500	blu blue

#### cestino per impasto rotondo in PP

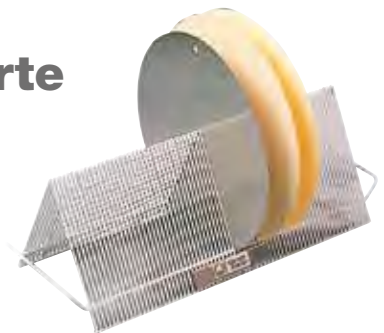
##### PP rounded mixing basket

Resistente, igienico, impilabile, lavabile in lavastoviglie.  
*Igienic, stockable, dish washer safe, high resistant.*

518-050	Ø 19	500	verde green
518-100	Ø 22	1.000	arancio orange
518-150	Ø 25	1.500	blu blue

## Cerchi e dischi per torte

### Discs and rings for cakes



cod.    mm  
          Ø

522-260    260

522-315    315

523-260    260

523-280    280

523-300    300

523-320    320

disco in PS per torta - PS disc for cake

disco sottotorta in alluminio, con foro  
 aluminium disc for cake

**NON ADATTI PER FORNO**  
**NOT USE IN OVEN**

cod.    mm    mm  
          Ø    altezza  
                  height

524-075    75    30

524-150    150    40

524-180    180    35

524-220    220    50

524-240    240    65

524-260    260    65

524-280    280    70



cerchi per torte e dessert - rings for cake



# Rulli e mattarelli

## Rollers and rolling pin

cod.      cm  
larghezza  
width      g  
peso  
weight

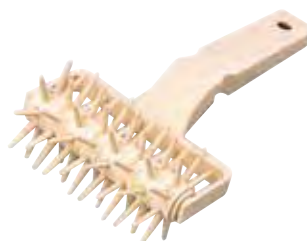
525-160      6      60



**rullo tagliapasta - cutting roller**

525-060      6      60

525-115      11,5      150



**rullo bucasfoglia - spiked roller**

525-200      10      200



**rullo per losanghe - cutting roller**  
in plastica - plastic

525-300      12      420



**rullo per losanghe - cutting roller**  
inox - stainless steel

525-400      Ø30      380



**stampo decorazione crostate**  
stencil for grating pastry  
In PS - PS

mm  
lunghezza tot.  
total length      mm  
Ø

526-150      290      70

526-160      380      70



**mattarello girevole in PE - PE rolling pin**



## Tagliapasta - Pastry cutters



cod.	mm dimensioni triangolo triangle dimensions
529-010	55
529-020	55
529-030	55

**tagliapasta inox liscio 5 rulli**  
*stainless steel pastry cutter 5 plain weels*

**tagliapasta inox ondulato 5 rulli**  
*stainless steel pastry cutter 5 fluted weels*

**tagliapasta inox liscio e ondulato 7 rulli**  
*stainless steel pastry cutter  
7 plain and fluted weels*



cod.  
529-030



**rotella tagliapasta doppia**  
*double paste cutter*

*liscia e rigata - plan and serrated*

cod.	mm dimensioni triangolo triangle dimensions	kg peso weight
528-085	180x165	400
528-095	180x200	980



**rullo taglia croissants semplice**  
*croissant roller cutter double*

*Inox impugnatura PE - Stainless steel PE handle*

**rullo taglia croissants doppio**  
*croissant roller cutter single*

*Inox impugnatura PE - Stainless steel PE handle*



# Tortiere antiaderenti inox

## Stainless steel non-stick pastry moulds



**tortiera rettangolare - resctangular loaf pan**

cod.	cm dimensioni	cm altezza
600-026	26x9,5	7,5
600-028	28x10	7,5



**tortiera rettangolare apribile  
rectangular folding loaf pan**

601-024	24x9,5	7,0
601-030	30x10	7,5



**tortiera fondo mobile  
baking mould with loose botom**

602-035	35x11	2,5
---------	-------	-----



**stampo per madeleinettes - madeleine sheet**

603-020	39,5x12,5
603-012	39,5x20



**stampo brioche 14 coste  
14 wide ribs brioche mould**

604-014	Ø14	5,5
604-016	Ø16	6,5
604-018	Ø18	6,5
604-020	Ø20	8,3
604-022	Ø22	10,0





cod.	cm dimensioni dimensions	cm altezza height
605-016	Ø16	4,0
605-020	Ø20	5,0
605-024	Ø24	5,0
605-028	Ø28	5,0
605-032	Ø32	5,5
<hr/>		
606-020	Ø20	2,5
606-024	Ø24	2,5
606-028	Ø28	2,5
606-032	Ø32	2,5
<hr/>		
607-020	Ø20	2,5
607-022	Ø22	2,5
607-024	Ø24	2,5
607-028	Ø28	2,5
607-032	Ø32	2,5
<hr/>		
608-024	Ø24	1,3
608-030	Ø30	1,3
608-034	Ø34	1,3
<hr/>		
609-008	Ø8	2,0
609-022	Ø22	4,5
609-024	Ø24	5,0
<hr/>		
610-022	Ø22	5,5



**tortiera tonda alta - high cake mould**



**tortiera festonata - round tart with fluted edges**



**tortiera festonata fondo mobile  
round tart with fluted edges and loose bottom**



**teglia per pizza - pizza mould**



**ciambella - savarin mould**



**tortiera trois frères - trois frères ring mould**



**tartelletta a brioche 10 coste**  
*10 wide ribs brioche mould*

cod.	cm dimensioni dimensions	cm altezza height
611-006	Ø6	2,5
611-007	Ø7	2,8
611-008	Ø8	3,2
611-009	Ø9	3,5
611-010	Ø10	3,8



**tartelletta a barchetta festonata**  
*fluted oval boat mould*

612-008	8x4	1,0
612-009	9x4,3	1,0
612-010	10x4,5	1,0
612-011	11x4,7	1,3
612-012	12x5	1,4



**tartelletta a barchetta - plain oval boat mould**

613-008	8x3,3	1,2
613-009	9x4,3	1,2
613-010	10x4,3	1,3
613-011	11x4,6	1,3
613-012	12x5	1,3



**tartelletta rotonda festonata**  
*round fluted tart mould*

614-006	Ø6	1,0
614-007	Ø7	1,0
614-008	Ø8	1,2
614-009	Ø9	1,5
614-010	Ø10	1,8
614-012	Ø12	2,0



**tartelletta rotonda liscia - round plain tart mould**

615-006	Ø6	1,2
615-007	Ø7	1,2
615-008	Ø8	1,2
615-010	Ø10	1,2



# Tagliapasta inox

## Stainless steel cake cutters



**anello rotondo per torte - tart ring**

cod.	cm dimensioni dimensions	cm altezza height
627-006	6	2
627-008	8	2
627-010	10	2
627-012	12	2
627-014	14	2
627-016	16	2
627-018	18	2
627-020	20	2
627-024	24	2
627-028	28	2



**anello rotondo per torte - tart ring**

628-006	6	3,5
628-008	8	3,5
628-010	10	3,5
628-014	14	3,5
628-016	16	3,5
628-018	18	3,5
628-020	20	3,5



**anello rotondo per mousse - mousse ring**

630-007	7,5	4
630-008	8,0	4,5
630-010	10,0	4,5
630-012	12,0	4,5
630-014	14,0	4,5
630-016	16,0	4,5
630-018	18,0	4,5
630-020	20,0	4,5
630-022	22,0	4,5
630-024	24,0	4,5
630-026	26,0	4,5
630-028	28,0	4,5



**anello rotondo per torte gelato  
ice cream cake ring**

631-006	6,0	6
631-008	8,0	6
631-010	10,0	6
631-012	12,0	6
631-014	14,0	6
631-016	16,0	6
631-018	18,0	6
631-020	20,0	6
630-022	22,0	6
631-024	24,0	6
631-026	26,0	6
631-028	28,0	6

cod.	cm dimensioni dimensions	cm altezza height
632-025	25x9	6
632-050	50x9	6



**teglia triangolare per torte**  
*triangle cake mould*

633-025	25x9	6
633-050	50x9	6



**teglia arrotondata per torta**  
*round cake mould*

634-010	10	4,5
634-012	12	4,5



**triangolo bombato - convex triangle**

635-006	6	4,5
635-008	8	4,5
635-010	10	4,5
635-014	14	4,5
635-020	20	4,5



**quadrato bombato - convex square**

636-008	8	4,5
636-010	10	4,5
636-016	16	4,5
636-018	18	4,5
636-020	20	4,5
636-022	22	4,5
636-024	24	4,5



**esagono - exagon**

639-006	6	4,5
639-008	8	4,5



**lacrima - tear**

640-006	6	4,5
640-008	8	4,5
640-016	16	4,5



**goccia - drop**





**cuore - heart**



**ovale - oval**

cod. **cm**  
dimensioni  
**cm**  
altezza  
height

641-008	8	4,5
641-010	10	4,5
641-018	18	4,5
641-020	20	4,5
641-022	22	4,5

642-025	25	4,5
---------	----	-----

## Accessori inox

*Stainless steel utensil*



**stampo semisferico - hemispherical**



**tortiera rettangolare - rectangular baking**



**vassoio rettangolare - baking sheet**

cod. **cm**  
dimensioni  
**cm**  
altezza  
height

643-004	4	2,0
643-006	6	3,0
643-008	8	4,0
643-010	10	5,0
643-012	12	6,2
643-014	14	6,7

644-020	20x13	8,0
644-025	25x13	8,0
644-030	30x13	8,0
644-035	35x13	8,0
644-040	40x13	8,0

646-040	40x30	1,0
646-048	48x31	1,0
646-060	60x40	1,0



cod.	cm dimensioni dimensions	cm altezza height
647-017	25,5x17,5	1,0
647-021	27,5x21	1,0
647-026	30x26	1,0
647-060	60x20	1,0



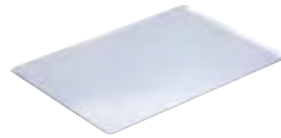
**vassoio pasticceria - pastry baking sheet**  
spessore 0,7 mm - thickness 0,7 mm.

648-040	40x30	1,2
648-060	60x40	1,2



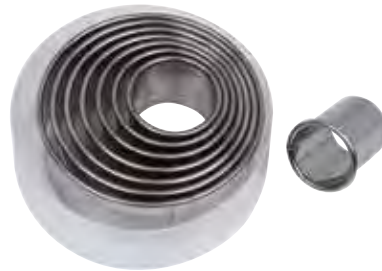
**vassoio pasticceria - pastry baking sheet**  
spessore 1,2 mm - thickness 1,2 mm.

649-040	40x30	1,2
649-060	60x40	1,2



**vassoio pasticceria in alluminio  
aluminium pastry baking sheet**

670-300	da Ø3 a Ø10 from Ø3 to Ø10	
---------	----------------------------------	--



**set 8 tagliapasta rotondi lisci  
set 8 round plain cutters**

670-400	da Ø3 a Ø10 from Ø3 to Ø10	
---------	----------------------------------	--



**set 8 tagliapasta rotondi ondulati  
set 8 round fluted cutters**

114-006	Ø6	5,5
114-007	Ø8	5,5
114-008	Ø16	5,5



**stampo per flan in alluminio - aluminium flan mould**

650-000	1 litro	
650-001	2 litri	



**imbuto colatore inox - confectionary funnel**





**supporto per colino o imbuto**  
*stand for colander or funnel*

651-000

cm  
dimensioni  
dimensions

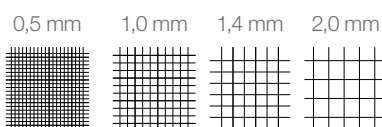
Ø26



**mescolatore - pastry blender**

652-000

dimensione reale rete - *grid real dimension*



**setaccio in polipropilene - polypropilen sieve**

**setaccio inox - stainless steel sieve**

## Setacci - Sieves

cod.	mm dimensioni dimensions	mm dimensione rete grid dimension
SP05	Ø240xh80	0,5
SP01	Ø240xh80	1,0
SG05	Ø300xh90	0,5
SG01	Ø300xh90	1,0
S110	Ø300xh90	2,0
S111	Ø350xh90	2,0
S112	Ø300xh90	1,4
S113	Ø350xh90	1,4
S114	Ø300xh90	0,5
S115	Ø350xh90	0,5

## Bottiglie per bagne

*Bottles for rum spraying*

cod. <sup>l</sup>  
capacità  
capacity

BOT1

1

con scala graduata - with measuring



## Caraffe graduate - Measuring jug

cod.	g peso weight	ml capacità capacity
MIS40C	40	250
MIS70C	70	500
MIS125C	125	1.000
MIS240C	240	2.000
MIS255C	255	3.000
MIS330C	330	5.000



**caraffa in PP graduata scala blu con impugnatura chiusa**  
*PP measuring jug*

# Termometri pasticceria

## Pastry thermometers



**termometro per zucchero**  
**sugar thermometer**

+70° C/ +180° C

cod.      cm  
            lunghezza  
            length

g  
peso  
weight

**THERM-Z**

30

30

# Bruciatore a gas per flambè

## Blow torch

Facile da maneggiare, pratico da usare e riporre. Accensione piezoelettrica. La fiamma prodotta dal bruciatore può essere regolata sia in portata che in temperatura. Distribuzione termica ideale. Doppia regolazione fiamma. Grazie alla pratica impugnatura può essere facilmente indirizzato verso il prodotto da fiammeggiare. La temperatura della fiamma può essere regolata fino a 1.300 °C. Pratico e veloce. Maneggevole e robusto, è semplicissimo da usare per creme brûlée e realizzare flambè. Ricaricabile utilizzando comuni bombolette di ricarica per il gas degli accendini.

*Easy to handle, to use and to put aside. Piezoelectric start. Ideal thermal distribution. Double setting of the flame. Thanks to the comfortable handle, the flame can be easily directed to the dish. The flame temperature can be set up to 1.300°C. Practical and quick. Handy and strong, it is very easy to use and it is suitable for cream brûlée and flambè. It can be recharged by the means of normal gas bottles for cigar lighter.*



**BRU1**



**BRU2**

**bruciatore a gas per flambè con base-piccolo**  
**blow torch with base**

cod.      mm  
            lunghezza  
            length

g  
peso  
weight

**BRU1**

Ø33h158

300

**bruciatore a gas per flambè con base-grande**  
**pastry torch by gas**

**BRU2**

Ø50h160

300



**356-008**

**caramellizzatore rotondo elettrico**  
**round electric caramelizer**



**355-010**

**caramellizzatore rettangolare elettrico**  
**rectangular electric caramelizer**

**355-010**

Ø11x40

900

**355-012**

Ø13,5x41

1.000

**356-008**

24x8x49,5

1.200

**356-012**

24x12x49,5

2.000





1

11

90

70



STRUMENTI  
DI MISURAZIONE  
MEASURING  
INSTRUMENTS

<b>registratori temperatura</b> <i>temperature recorders</i>	248
<b>termometro infrarossi</b> <i>infrared thermometer</i>	249
<b>termometri ad ago</b> <i>needle thermometers</i>	250
<b>tremometri igrometri</b> <i>hygro/thermometers</i>	251
<b>termometri digitali</b> <i>digital thermometers</i>	252/253
<b>timer</b> <i>timer</i>	254
<b>termometri</b> <i>thermometers</i>	255/256
<b>phmetri</b> <i>phmeter</i>	257
<b>test olio</b> <i>oil tester</i>	257

# Registratori di temperatura

## Temperature recorders

**983:** Data logger temperatura con grado di protezione IP65 a 1 canale con sensore interno e display multifunzione per la visualizzazione di: valore corrente e valore minimo, massimo e medio della temperatura, tempo trascorso dal logger fuori dalle soglie impostate. Marcatura di un evento sul logger tramite pulsante Start. Campo di lavoro da -40... +70° C. Risoluzione 0,1° C. Accuratezza  $\pm 0,3^{\circ}$  C (-10... +70° C),  $\pm 0,5^{\circ}$  C (-40... -10° C). Capacità di memorizzare 8.048 misure (intervallo 5 sec... 18 ore). Batteria interna (autonomia 2 anni) sostituibile. Partenza con pulsante START con opzione di partenza ritardata. Pulsante STOP attivabile via software per fermare manualmente la registrazione. Presa Mini USB per collegamento a PC. Fornito completo di cavo USB e software Escort Console Lite scaricabile dal sito [www.giorgiobormac.com](http://www.giorgiobormac.com).

**993:** iMINI Plus PDF Sonda esterna. Data logger temperatura con grado di protezione IP65 a 1 canale con sonda esterna in acciaio a punta  $\varnothing$  4 mm L=80 mm con 1m di cavo. Display multifunzione per la visualizzazione di: valore corrente e valore minimo, massimo e medio della temperatura, tempo trascorso dal logger fuori dalle soglie impostate. Marcatura di un evento sul logger tramite pulsante Start. Campo di lavoro da -40... +70° C. Risoluzione 0,1° C. Accuratezza  $\pm 0,3^{\circ}$  C (-10... +70° C),  $\pm 0,5^{\circ}$  C (-40... -10° C). Capacità di memorizzare 8.048 misure (intervallo 5 sec... 18 ore). Batteria interna (autonomia 2 anni) sostituibile. Partenza con pulsante START con opzione di partenza ritardata. Pulsante STOP attivabile via software per fermare manualmente la registrazione. Presa Mini USB per collegamento a PC. Fornito completo di cavo USB e software Escort Console Lite scaricabile dal sito [www.giorgiobormac.com](http://www.giorgiobormac.com).

**983:** Data logger temperature with degree of protection IP65 1 channel with internal sensor and multi-function display for viewing: current value and minimum value, maximum and average temperature, time spent by the logger outside the set thresholds. Marking an event on the logger via the Start button. Field Work - 40... +70° C. Resolution 0.1° C. Accuracy  $\pm 0.3^{\circ}$  C (-10... +70° C),  $\pm 0.5^{\circ}$  C (-40... -10° C). Capacity to store 8,048 measures (Interval 5 sec... 18 hours). Internal battery (autonomy 2 years) replaceable. Starting with START button with option to delay start. STOP button can be activated by software to stop recording manually. Mini USB plug for connection to PC. Comes complete with USB cable and software downloaded from the site Escort Console Lite [www.giorgiobormac.com](http://www.giorgiobormac.com).

**993:** iMini Plus PDF External probe temperature data logger with degree of protection IP65 1 channel with external probe in steel-toed  $\varnothing$  4 mm L= 80 mm with 1m cable. Multi-function display for viewing: current value and minimum value, maximum and average temperature, time spent by the logger outside the set thresholds. Marking an event on the logger via the Start button. Field Work - 40 ... +70° C. Resolution 0.1° C. Accuracy  $\pm 0.3^{\circ}$  C (-10... +70° C),  $\pm 0.5^{\circ}$  C (-40... -10° C). Capacity to store 8,048 measures (Interval 5 sec... 18 hours). Internal battery (autonomy 2 years) replaceable. Starting with START button with option to delay start. STOP button can be activated by software to stop recording manually. Mini USB plug for connection to PC. Comes complete with USB cable and software downloaded from the site Escort Console Lite [www.giorgiobormac.com](http://www.giorgiobormac.com).



983

**iMini plus PDF con sensore interno**  
iMini plus PDF with internal sensor



993

**iMini plus PDF con sonda esterna**  
iMini plus PDF with external probe  
lunghezza sonda 8 cm, cavo 1 metro.  
length probe 8 cm, 1 m cord.

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	°C temperatura temperature
983	83x54x17	-40/+70
993	83x54x17	-40/+70

# Termometro raggi infrarossi

## Infrared thermometer

Doppia scala °C/°F. **Risoluzione:** 0,1°. Precisione:  $\pm 2\%$  / 2° C. **Funzione:** DATA HOLD. Illuminazione dello schermo.

Double scale °C/°F. **Resolution:** 0,1°. Precision:  $\pm 2\%$  / 2° C. **Function:** DATA HOLD. Screen light.



cod. °C  
temperatura  
temperature

P008 -50/+280

# Termometro con timer ed allarme

## Timer and alarm thermometer

**Risoluzione:** 0,1° C. **Funzione:** Massima/Minima DATA HOLD. Timer 23h 59m 59s. Allarme. Fissaggio Calamita. Completo di Sonda di acciaio inossidabile: 150 mm Ø 4 mm. Cavo di acciaio inossidabile 100 mm.

**Resolution:** 0,1° C. **Function:** Massima/Minima DATA HOLD. Timer 23h 59m 59s. Alarm. Fixing Magnet. With Stainless steel probe: 150 mm Ø 4 mm. Stainless steel cable 100 mm.



DTT302

**termometro con timer ed allarme**  
timer and alarm thermometer



DTT302S

**sonda per DTT302**  
DTT302 probe

cod. °C  
temperatura  
temperature

DTT302 -50/+300



## Termometro per carne e pesce Meat and fish thermometer

Si consiglia l'uso per controllare la giusta temperatura dopo la cottura di tutti i tipi di carne, pesce e pollo. **Caratteristiche:** Struttura in acciaio inox. Quadrante con suddivisione delle diverse gamme di temperature per rispondere alle diverse esigenze di controllo delle carni più comuni.

*It is recommended to check the right temperature after cooking of meat, fish and chicken.*

**Features:** Stainless steel construction. Zoned dial to fit the various needs of checking temperatures of the most common meats.



cod. °C  
temperatura  
temperature

123C +54/+85

## Termometro tascabile meccanico ad ago Pocket thermometer mechanical needle



**Doppia scala:** °C/F. **Sonda inossidabile:** 130 mm Ø 4,5 mm.

**Double scale:** °C/F. **Stainless steel probe:** 130 mm Ø 4,5 mm.

cod. °C  
temperatura  
temperature

CT70C -40/+70



**Doppia scala:** °C/F. **Sonda inossidabile:** 130 mm Ø 4,5 mm.

**Double scale:** °C/F. **Stainless steel probe:** 130 mm Ø 4,5 mm.

cod. °C  
temperatura  
temperature

CT120C 0/+120



**Doppia scala:** °C/F. **Sonda inossidabile:** 150 mm Ø 5 mm.

**Double scale:** °C/F. **Stainless steel probe:** 150 mm Ø 5 mm.

cod. °C  
temperatura  
temperature

CT300C 0/+300



## Termometro verticale frigo congelatore

### Vertical fridge freezer thermometer

A liquido blu, in plastica con gancio.

A blue liquid, plastic hook.



cod.	°C temperatura temperature
5050	-50/+50

## Termometro per celle da incasso

### Thermometer for cellar to be welded

**Caratteristiche:** Corda 2 metri, bulbo 10 cm. Fissaggio ad incasso. Sonda lettura istantanea.

**Features:** 2 metercord, 10 cm bulb. Flush mounting. Probe istant read.



cod.	°C temperatura temperature
6142-20	-40/+15

## Termometro/igrometro

### Hygro/thermometer

Ideale per gli ambienti di stoccaggio cibi.

**Caratteristiche:** Termometro/igrometro di grande precisione, rileva simultaneamente la temperatura e la percentuale di umidità. Umidità da 30 a 99%.

*Ideal for any storage food area.*

**Features:** Abs plastic construction hygrometer thermometer. It tests simultaneously the temperature and the humidity percentage. Humidity from 30 to 99%.



cod.	°C temperatura temperature
TRH122M	-10/+50

Termo-igrometro doppio display. **Doppia scala:** C/F. **Precisione:** ±1 °C. **Termometro:** massima/minima interna esterna. **Cavo:** 200 cm.

**Double scale:** C/F. **Precision:** ±1 °C. **Thermometer:** Maximum/minimum internal external. **Cable:** 200 cm.



cod.	°C temperatura temperature
TRH006	-50/+70

## Termometro impermeabile tascabile

### Waterproof pocket thermometer

**Caratteristiche:** Interruttore istantaneo accensione e spegnimento. Astuccio protettivo. Sonda 11 cm.

**Features:** Instant Switch on/off. Protected case. Probe length 11 cm.



cod. <sup>°C</sup> temperatura  
temperatura

DPP51 -50/+200

## Termometro digitale impermeabile

### Waterproof digital thermometer

È un termometro digitale impermeabile con display per una comoda lettura. Inserito in una comoda custodia protettiva di colore bianco.

**Caratteristiche:** Autospegnimento e pulsante di fermo lettura, tasto ON/OFF.

*Waterproof digital thermometer with display for an easy reading. Strong protective white sheath.*

**Features:** Automatically ON/OFF.



sonda 70 mm - probe length 70 mm

cod. <sup>°C</sup> temperatura  
temperatura

PDT300 -40/+200

**Caratteristiche:** Sonda 120 mm - **Features:** Probe length 120 mm



cod. <sup>°C</sup> temperatura  
temperatura

PDT400 -40/+250



## Termometro digitale

### Digital thermometer

**Dati tecnici:** risoluzione: 0,1° C/0,1° F. **Batterie:** 1xLR44 1,5V. Ago acciaio inox. Temperatura rilevata dall'ago. ON/OFF - °C/°F. Blocco temperatura. Sonda 6 cm.

**Technical data:** resolution: 0,1° C/0,1° F. **Battery:** 1xLR44 1,5V. Needle stainless steel. Needle temperature by the handle detected. ON/OFF: °C/°F. Block temperature. Probe length 6 cm.



cod. °C  
temperatura  
temperature

SDT350 -50/+300

## Termometro analogico per forno

### Analogic thermometer for oven

Consente di rilevare la temperatura nei forni in modo accurato e preciso.

**Caratteristiche:** Struttura in acciaio inox.

*It has the specific function to test the temperature inside ovens with extremely precision and accuracy.*

**Features:** Stainless steel construction.



cod. °C  
temperatura  
temperature

124C +100/+300



## Termometro da cella frigo Refrigerator thermometer



Doppia scala: °C/°F - Double scale: °C/°F

cod.	°C temperatura temperature
30C	-30/+30

## Timer elettronico con memoria Electric timer with memory

**Timer 3 funzioni:** Orologio/Cronometro. Timer 23 ore 59 min 59 sec. Dotato di calamita

**3 Timer functions:** Clock/Stopwatch. Timer 23 hours 59 min 59 sec. Equipped with magnet



TCS14

Display LCD. Dispone di luce lampeggiante, memoria interna, ed allarme con intensità di suono regolabile. Rivestimento protettivo. Piedini antiscivolo in gomma. Possibilità di montaggio a parete.

Display LCD. It has red flashing light Internal memory, alarm with adjustable intensity sound. Durable Protective construction. Skid rubber feet, it can easily mounted on the wall.



cod.	ore/hours tempo time
FT24	24

## Termometro digitale elettronico

### Electronic multi-purpose thermometer

Ideale per la temperatura di aria, gas, liquidi e materie plastiche.

**Caratteristiche:** Memorizzazione della temperatura massima e minima. A tenuta d'acqua. Sonda con cavo da 80 cm. Commutatore °C/°F.

*For the temperatures of air, gas, liquids and plastic substances.*

**Features:** Ideal memory for the highest and lowest temperature. Waterproof. Insertion probe with 80 cm cable. °C/°F switch.



cod.	°C temperatura temperature	mm sonda probe
TFA	-40/+200	Ø4x20

## Termometro da incasso con sonda

### Thermometer to be embedded with probe

**Doppia scala:** °C/°F. Precisione: ±1° C. **Termometro:** Massima/minima interna esterna. **Funzioni:** allarme programmabile sonoro. Cavo 100 cm

**Double scale:** °C/°F. Precision: ±1° C. **Thermometer:** Maximum/minimum internal external. **Functions:** Programmable alarm sound. Cable 100 cm



cod.	°C temperatura temperature
DT51	-50/+70

## Termometro infrarossi con sonda ago

### Thermometer infrared with needle probe

Termometro infrarossi -40 + 280 °C / -40 + 536 °F. Sonda: lungh. 80 mm rotazione di 180°, rapporto distanza: 3/1. Risoluzione: 0.1 °C / 0.2 °F. Fix emissività: 0.97. Precisione: ± 1,5% o ± 1 °C. Impermeabilità IP 65. Temperatura massima - Data Hold - Timer.

*Infra-Red thermometer -40+280°C / -40+536°F. Piercing Probe : 80 mm Rotation 180°, Distance ratio : 3/1. Resolution : 0.1°C / 0.2°F. Fix emissivity : 0.97. Accuracy : ±1.5% or ±1°C. Waterproof IP 65. Maximum temperature - Data Hold - Timer.*



cod.	°C temperatura temperature
PDT280	-40 / +280

## Termometro 2 temperature

### Digital min/max thermometer

Termometro digitale con doppio display e due sonde di lettura: interna e esterna.

**Caratteristiche:** Possibilità di richiamare le temperature Min/Max. Possibilità di fissaggio a muro o a pannello. Lunghezza della sonda esterna 3 m. Dimensioni 100x100x188 mm, peso 150 g. Alimentazione a pila AAA 1,5V.

*Digital thermometer with double display and two probes of reading: internal and external.*

**Features:** Possibility to recall the Min/Max temperatures. Possibility of fixing to wall or panel. Length of the external probe 3 m. Dimensions 100x100x188 mm, weight 150 g. Feeding to battery AAA 1,5V.



cod.

°C  
temperatura  
temperature

PDT96

-50/+70

## Termometro c/sonda e allarme

### Thermometer with probe and alarm

Temperatura attuale, MAX/MIN/HOLD. Allarme temperatura selezionabile. Sonda penetrazione in acciaio, cavo 1 m. Sostegno da tavolo a calamita. A tenuta stagna, protezione IP65.

*Real temperature, MAX/MIN/HOLD. Alarm selectable temperature. Stainless steel probe, cable 1 m. Magnet table support. Watertight protection IP65.*



cod.

°C  
temperatura  
temperature

LT101

-40/+200

## Termoigrometro portatile

### Portable thermo-hygrothermometer



cod.

°C  
temperatura  
temperature

DT97

-10/+60

## pHmetro con termometro

### *pHmeter with thermometer*

- Scala pH: -2 ... 16 pH, risoluzione 0.01 pH.
- 1 ... 3 punti di calibrazione, 5 tamponi USA in memoria.
- Funzione mV per test qualità elettrodo pH o per collegare il sensore ORP per la misura del potenziale redox.

*Scale pH: -2...16 pH, resolution 0.01 pH.*

*1...3 calibration points, 5 USA swabs memory.*

*MV function for testing quality electrode pH or to connect the ORP sensor for measuring the redox potential.*

PH5

PH5F

cod.	PH	
PH5	-1,0/15,0	pHmetro per liquidi - <i>pHmeter for liquid</i>
PH5F	-1,0/15,0	pHmetro per food - <i>pHmeter for food</i>

50014403 - elettrodo ricambio per PH5 - *electrode parts for PH5*

50014423 - elettrodo ricambio PH5F - *electrode parts for PH5F*



## Tester olio frittura - *Frying oil tester*

Test olio monouso per frittura. Test semplicissimo permette di valutare se l'olio di frittura può essere di nuovo utilizzato o no, e quindi di risparmiare evitando di gettare l'olio ancora sano.

*Test kit oil for frying . Simple test allow to asses whether the frying oil can be used again or not, and thus save not throwing the oil still healthy.*

cod.	confezione kit
TOILM	10 pz



## Assorbiodori naturale

### *Natural absorbs odors*

Questo stupefacente cristallo naturale assorbe gli odori e dura più a lungo del bicarbonato di sodio. Testato per efficacia e valore da numerose organizzazioni (membro testato da National Health and Wellness). Per il frigorifero e ambienti.

*This amazing all natural crystal absorbs odors better and lasts longer then baking soda. Independently tested for efficacy and value by numerous organizations (Member tested by National Health and Wellness). For cooler and ambient.*



REFR1 refrigerator fresh







## CESTELLI RACKS

**cestelli chiusi per lavaggio e stoccaggio** 260/262  
*raks completely closed for washing and storage*

**cestelli aperti per lavaggio** 263/264  
*raks open for washing*

**basi carrellate** 265  
*dolly for racks*

**cestelli bar** 266  
*bar raks*

**scatole portapiatti** 267  
*box for dishes*

# Linea cestelli chiusi per lavaggio e stoccaggio

## Raks system completely closed for washing and storage



La base è l'elemento essenziale del sistema QUADRA di Karel. Realizzata secondo le più moderne tecnologie è stata progettata in collaborazione con importanti aziende produttrici di lavastoviglie professionali per potere riversare in questo prodotto le migliori conoscenze del settore. Le pareti laterali chiuse permettono sia un lavaggio perfetto sia uno stoccaggio ed un trasporto sicuro ed igienico. Il tassello in codice colore permette un facile riconoscimento del contenuto del cestello senza dovere aprire il coperchio e quindi far penetrare la polvere e lo sporco all'interno. Le maglie del fondo vantano l'esclusiva progettazione alare per fare in modo di non far diminuire la potenza lavante dei getti d'acqua delle lavastoviglie. La parete completamente liscia non permette allo sporco di attaccare il cestello.

The base is the essential part of the Karel Quadra system. Made according to the most modern technologies, it was designed in collaboration with important manufacturers of industrial dishwashers in order to put the most up-to-date knowledge of the sector into this product. The closed sides allow both perfect washing and safe and hygienic storage and transport. The color-coded insert allows easy recognition of the contents of the basket without having to open the cover and thus letting in dust and dirt. The mesh bottom has the exclusive winged design that does not reduce the washing force of the jets of water in dishwashers. The completely smooth sides prevent dirt from sticking to the basket.

cod.		mm LxPxH dimensioni dimensions	cm altezza interna internal height
CB258Q	<b>cestello base - base rack</b>	49,7x49,7x10,5	7,0
K3Q	<b>rialzo aperto - open extender</b>	49,7x49,7x6,2	5,0

### rialzo con griglia - extender with dividers

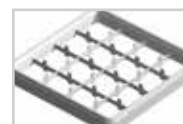
	h mm rialzo extender	n scomparti griglia compartments grids
9K3Q	50	9
16K3Q	50	16
25K3Q	50	25
36K3Q	50	36
49K3Q	50	49



CB258Q



K3Q



16K3Q



16K2Q



TCB

	n scomparti compartments
16K1Q <b>divisorio base - divider</b>	16
16K2Q <b>divisorio supplementare - additional divider</b>	16
25K1Q <b>divisorio base - divider</b>	25
25K2Q <b>divisorio supplementare - additional divider</b>	25
36K1Q <b>divisorio base - divider</b>	36
36K2Q <b>divisorio supplementare - additional divider</b>	36
49K1Q <b>divisorio base - divider</b>	49
49K2Q <b>divisorio supplementare - additional divider</b>	49
9K1Q <b>divisorio base - divider</b>	9
9K2Q <b>divisorio supplementare - additional divider</b>	9

TCB	<b>tassello colorato - dowel colorfil</b>
1875Q	<b>inclinatore bicchiere doppio - double glass tilted system</b>
1876Q	<b>inclinatore bicchiere singolo - single glass tilted system</b>

PI59314Q	<b>cestello per piatti - dishes racks</b>
CR258Q	<b>cestello per posate - cutlery racks</b>



PI59314Q



CR258Q

new

# Guida per il dimensionamento dei cestelli

## How to define a rack system for glasses

**1) Determinazione del separatore.** Posizionare il bicchiere o il calice su una superficie piana, provare il compartimento che sembra adattarsi meglio. Se il bicchiere o il calice passa completamente senza toccare i bordi leggere sul misuratore il numero dei comparti adatti al cestello.

### 2) Determinazione dell'altezza del cestello

Posizionare il bicchiere o il calice in corrispondenza della scala graduata posta sul fianco del misuratore.

Posizionare la base del calice o del bicchiere in corrispondenza della tacca di inizio misurazione che corrisponde all'alloggiamento interno della base.

La sommità del bicchiere o del calice si troverà in posizione intermedia tra le varie tacche colorate che corrispondono ai rialzi necessari al cestello.

Il numero dei rialzi necessari al cestello corrisponde alla tacca successiva alla sommità del bicchiere o calice.

### 1) How to define the dividers:

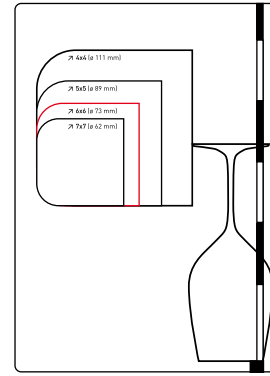
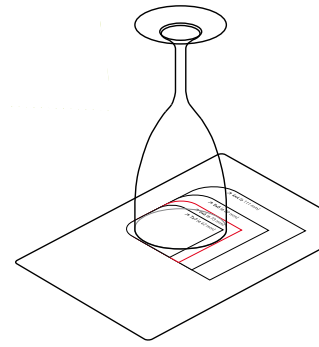
Check the compartments which fits better your glass.

The best compartment is the one where the glass is contained without touching the border lines. E.g. In case of your glass fits the 7x7 (ø 61 mm) compartment, it means that the right dividers are the 49K1Q (to put directly on the rack base) and the 49K2Q (to place directly on the top, after the extenders).

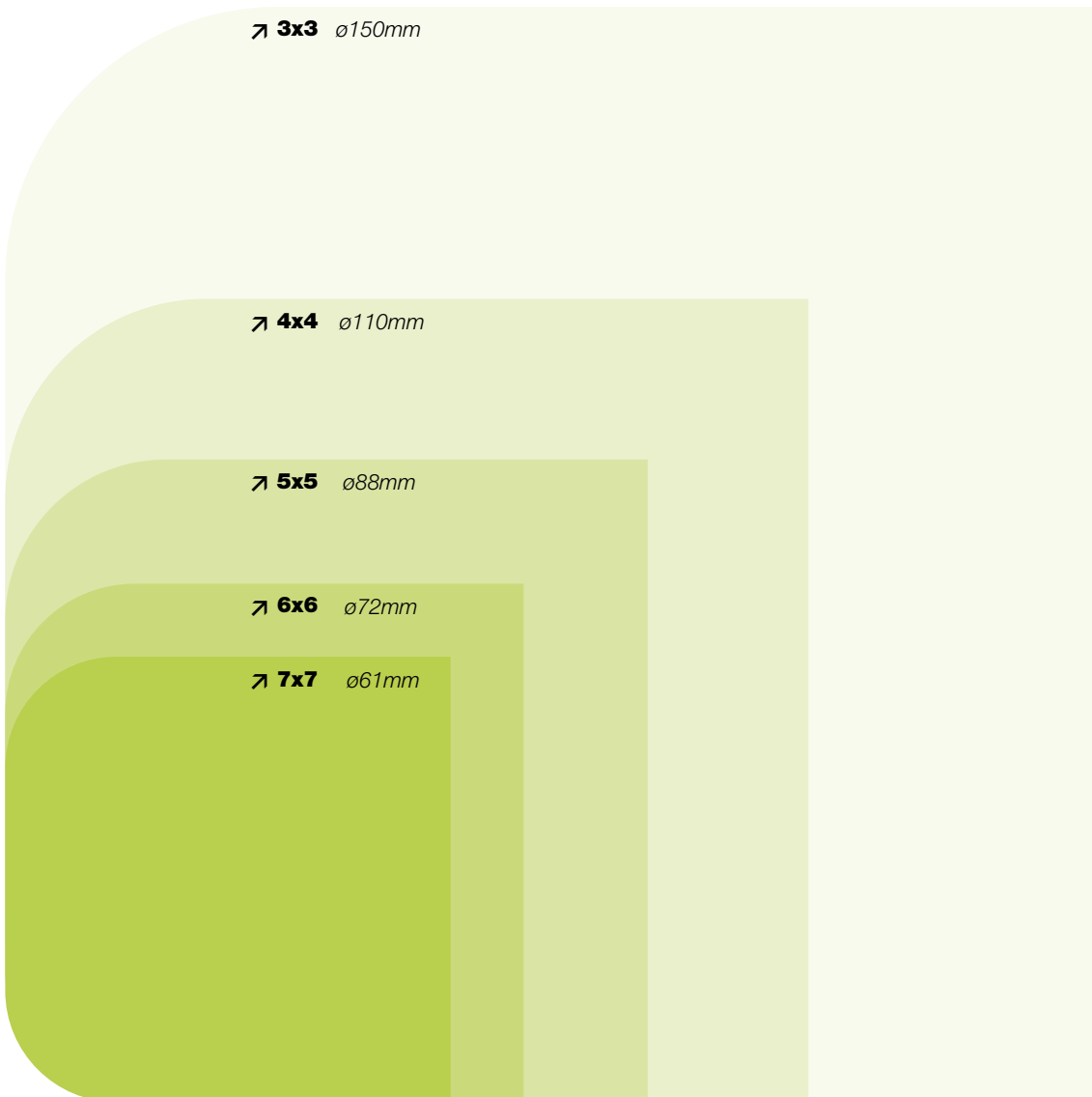
### 2) How to define the number of extenders you need:

Take a measurement of the glass height by the means of the vertical guide in this page.

In doing so, the top of the glass will correspond to the precise level indicating the number of extenders your rack requires. In case of the glass or steamware height is between two different extenders (e.g. 17 cm) consider 1 more extender. E.g. 14 cm height corresponds to 2 extenders / 17 cm height corresponds to 3 extenders.



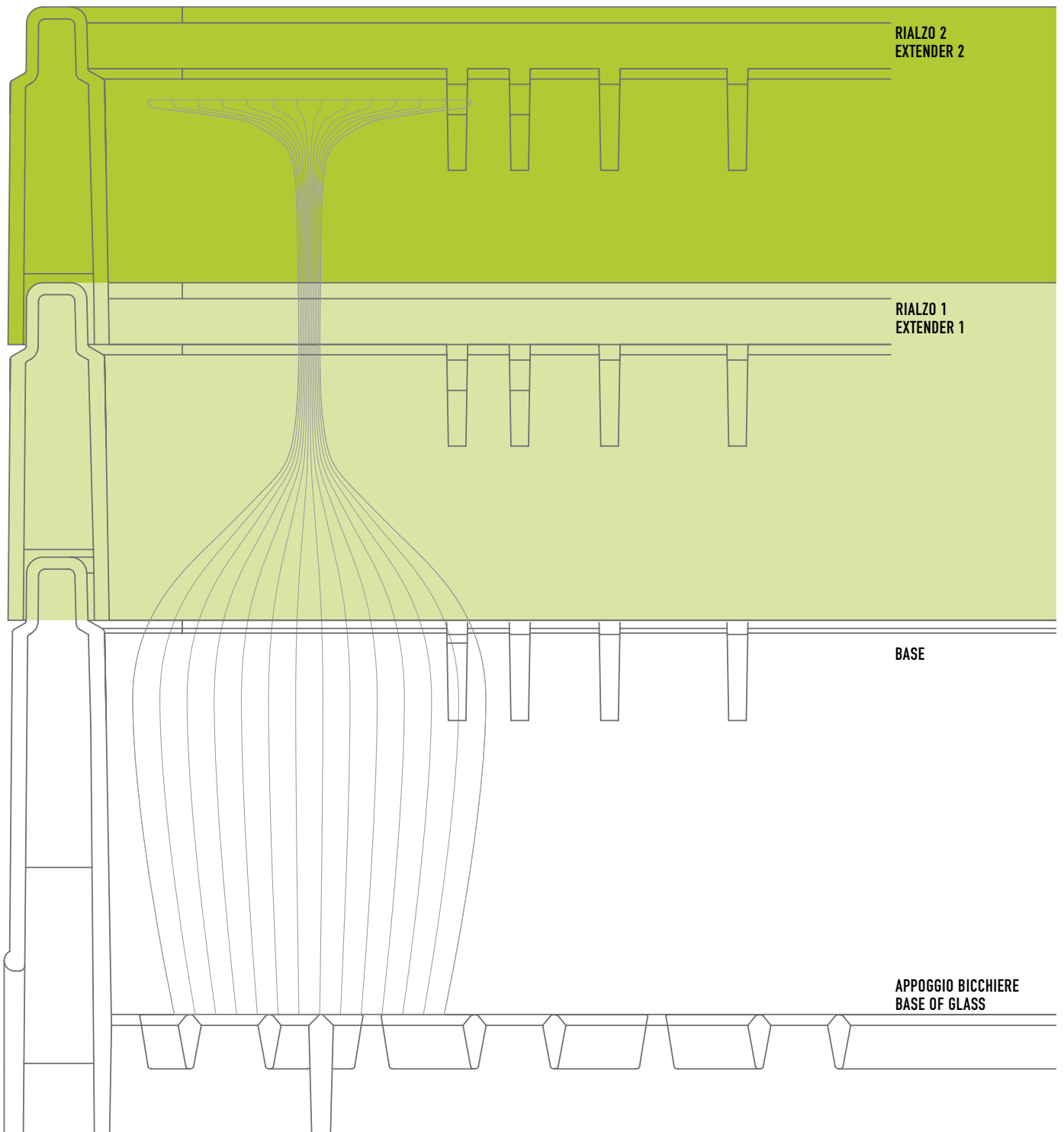
Appoggio bicchiere | Base of glass ↗



new

Determinazione dell'altezza del cestello.  
Posizionare il bicchiere o il calice sulla guida graduata verticale posta alla destra del sizer.

*To determine the height of your rack place base of your glass or stemware on the vertical graduated guide placed on the right side of the sizer.*



# Cestelli per lavastoviglie

Racks for dishwashers



mm LxPxH  
dimensioni  
dimensions

mm  
Ø bicchiere  
glasses size



**base universale aperta - universal open base**

**CIBM**

500x500x84



**base per cestello 9 scomparti  
base for rack 9 compartments**

**CIB9M**

500x500x84

151

**base per cestello 16 scomparti  
base for rack 16 compartment**

**CIB16M**

500x500x84

111

**base per cestello 25 scomparti  
base for rack 25 compartments**

**CIB25M**

500x500x84

88

**base per cestello 36 scomparti  
base for rack 36 compartments**

**CIB36M**

500x500x84

72

**base per cestello 49 scomparti  
base for rack 49 compartments**

**CIB49M**

500x500x84

62



**cestello piatti - rack for dishes**

**CIBP**

500x500x84



**base porta vassoi grandi - base for trays**

**CIBVG**

500x500x84



**cestello porta posate - rack for cutlery**

**CIBPP**

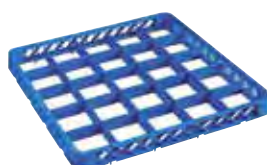
500x500x84



**rialzo universale aperto - universal open extender**

**CIBA**

500x500x42



**rialzo 9 scomparti - extender 9 compartments**

**CIBR9M**

500x500x42

151

**rialzo 16 scomparti - extender 16 compartment**

**CIBR16M**

500x500x42

112

**rialzo 25 scomparti - extender 25 compartments**

**CIBR25M**

500x500x42

88

**rialzo 36 scomparti - extender 36 compartments**

**CIBR36M**

500x500x42

72

**rialzo 49 scomparti - extender 49 compartments**

**CIBR49M**

500x500x42

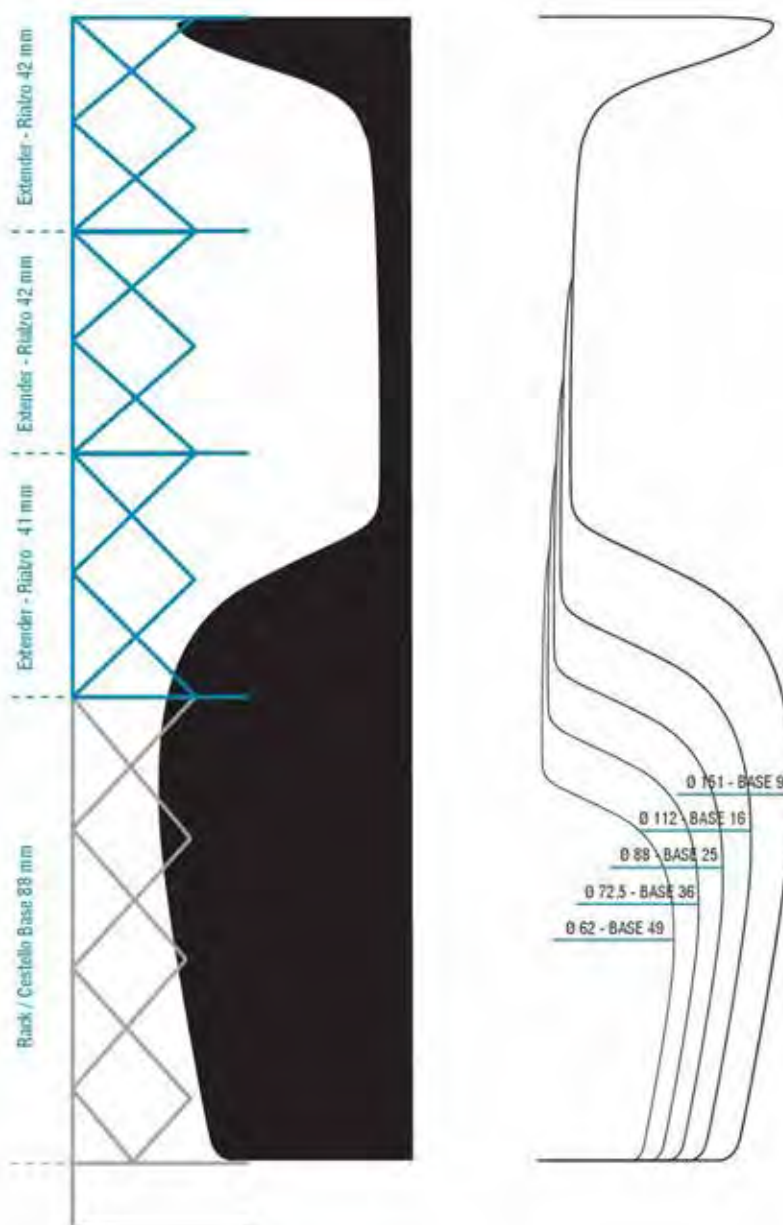
62

# Guida per il dimensionamento dei cestelli

## How to define a rack system for glasses

Attenzione: le misure delle basi sono approssimative. Si consiglia di utilizzare il calibro per misurare il bicchiere e quindi scegliere la base più adatta.

Warning: the base measurements are approximate. We recommend using the gauge to measure the glass to choose the best base.



## Coperchi per cestelli

### Racks covers

Il coperchio del sistema di lavaggio stoccaggio QUADRA chiude perfettamente i cestelli impedendo alla polvere di entrare e sporcare le stoviglie. Realizzato in robusto materiale plastico, con nervature per aumentarne la solidità, offre la possibilità di impilare sopra altri cestelli.

*The cover of the QUADRA washing and storage system closes the racks perfectly, thereby preventing dust from entering and dirtying crockery. Made of robust plastic material, with ribs to increase their rigidity, it offers the possibility of stacking other racks on top.*

mm LxPxH  
dimensioni  
dimensions  
colore  
color

KDR2020Q

50x50x2,5 blu - blue

**coperchio per cestelli - racks cover**



## Base carrellata per cestelli

### Dolly for racks



cod.

mm LxPxH  
dimensioni  
dimensions

colore  
color

BCR5050

50x50x18

azzurro - azure

BCR5050Q

50x50x18

acciaio - steel

**base carrellata per cestelli - dolly for racks**

BCR5050H

500x500x750

azzurro - azure

**carrello portacestelli con maniglia  
dolly for rack with handle**

## Sistema bar - Bar system

La linea di cestelli QUADRA di Karel offre nella propria gamma tre differenti misure di cestelli adatti per lavastoviglie da bar o piccoli esercizi. Le misure dei cestelli si prestano alle dimensioni delle lavastoviglie più diffuse: 35x35, 38x38, 40x40 cm. Interamente realizzati in polipropilene, il loro modernissimo design permette un flusso dell'acqua di lavaggio ottimale. Sono perfettamente impilabili per fare in modo di occupare il minor spazio possibile in esercizi dove spesso lo spazio risulta essenziale. Completa la gamma un praticissimo e modernissimo cesto portaposate.

*The Karel QUADRA line of racks offers three different sizes of rack that are suitable for dishwashers used in bars or small businesses. The sizes of the racks are suitable for the dimensions of the most common dishwashers: 35x35, 38x38, 40x40 cm. Made entirely from polypropylene, their exceptionally modern design allows an optimum flow of washing water. They are perfectly stackable so that they occupy the least possible space in businesses where space is at a premium. A very practical and very modern cutlery rack completes the range.*



LT35 - LT38 - LT40

**cestello per lavastoviglie bar**  
*bar rack*

cod.

cm LxPxH  
dimensioni  
dimensions

**LT35**

35x35x15

**LT38**

38x38x15

**LT40**

40x40x15



LT9

**cestello posate bar - cutlery bar rack**

**LT9**

11x11x13



LT4510

**cestello piatti - dishes rack**

**LT4510**

45x45x10,5

**LT4513**

45x45x13,0

**cesto bicchieri - glass rack**

**LT45**

45x45x16,5



**cesto rotondo - round rack**

**R350K160Q**

Ø35xh16

**R380K170Q**

Ø38xh17

**R400K180Q**

Ø40xh18



**portaposate a 4 cilindricutlery**  
*holder with 4 cylinders*

**PP4C**

26x31x20



**portaposate cilindrico in acciaio**  
*cutlery cylinder steel*

**PP1C**

Ø11xh14



# Scatole portapiatti - Box for dishes

cod.	cm LxPxH dimensioni dimensions
DMP14	40x30x14
DMP17	40x30x17
DMP22	40x30x22
DMP32	40x30x32
DMP40	60x40x22
DMP45	60x40x24
DMP50	60x40x27,5
<b>new</b>	
32194419	30x40
32194420	30x40
	60x40
32194421	60x40
-----	
DMPC4030	30x40
DMPC60470	60x40
-----	
DMVP	26,4x9x6
DMPS	

**contenitori trasporto piatti - container transport plates**



**pettine divisorio - divider**

DMPC4030



**coperchio a slitta - lid**

DMP32

**vaschetta portaposate - cutlery container**  
**separatore per vaschetta portaposate**  
*divider cutlery container*





PULIZIA  
IGIENE  
SICUREZZA  
CLEANING  
HYGIENE  
SAFETY TOOLS

**lavatrice** 270  
*washing machine*

**asciugatrice** 271  
*dryer*

**guanti protezione termica** 272  
*thermal protection gloves*

**guanti resistenti al taglio** 272  
*cut resistant gloves*

**pedane** 273  
*dunnage rack*

**asciugamani** 273  
*hand dryers*

**bidoni rifiuti** 274  
*bin waste*

**lucidascarpe** 275  
*shoes polisher*

**stiratrice** 275  
*trouser press*

**posacenere** 276  
*ashtray*

**fasciatoio** 276  
*baby changing station*

**seggione** 276  
*baby chair*

**sterminainsetti** 277/278  
*fly killers*



# Lavatrice new

## Washing machine



**caratteristiche:**

- Power Foam
- Ciclo di lavaggio Eco Cold:  
Utilizza acqua fredda e schiuma con la stessa efficacia di un normale ciclo con acqua calda, ma con il 65% di energia in meno.
- VRT™ - Vibration Reduction Technology
- Estrema silenziosità di funzionamento
- Cestello in acciaio inox con Diamond Drum™ Design
- 13 cicli di lavaggio con 10 opzioni
- Velocità massima di rotazione: 1.300 RPM
- Motore a presa diretta
- Riscaldatore interno dell'acqua (ciclo di lavaggio e sterilizzazione)
- Indicatore temperatura acqua
- Qualificato Energy Star®
- Illuminazione cestello
- Segnale di fine ciclo
- Accensione differita - fino a 24h
- Erogatore automatico: pre-lavaggio, lavaggio principale, candeggiio, lavaggio con ammorbidente
- Base e kit per sovrapposizione disponibili come optional
- LED display
- 5 livelli di temperatura:  
Molto calda/Fredda, Calda/Fredda, Calda/Calda, Calda/Fredda, Fredda/Fredda
- 5 velocità centrifuga:  
Molto alta, Alta, Media, Bassa, No Centrifuga
- Durata programmi standard:  
Cotone 60°C a pieno carico: 216 min  
Cotone 60°C a carico parziale: 196 min  
Cotone 40°C a carico parziale: 166 min.

- **Classe di efficienza energetica: A++**

- **Classe di efficienza centrifuga: B**

**features:**

- PowerFoam
- Eco Cold Wash Cycle:  
Use cold water and foam to clean clothes just as effectively as a conventional warm water cycle and at 65% less energy.
- VRT™ - Vibration Reduction Technology
- Quiet Operation.
- Stainless steel Diamond Drum™ Design
- 13 Wash Cycles and 10 Options
- 1.300 RPM Maximum Spin Speed
- Direct Drive Motor
- Internal Water Heater (Sanitize Wash Cycle)
- Water Temperature Sensor
- Energy Star® Qualified
- Washer Drum Light
- End Of Cycle Signal
- Delay Start - up to 24 hours
- Automatic Dispensers:  
Pre-Wash, Main Wash, Bleach, Fabric Softener
- Optional Pedestals or Stacking Kit Available
- Graphic LED display
- 5 Temperature Settings:  
Extra Hot/Cold, Hot/Cold/, Warm/Warm, Warm/Cold, Cold/Cold
- 5 Spin Speeds:  
Extra High, High, Medium, Low, No spin
- Duration of the standard programs:  
Cotton 60 °C at full load: 216 min  
Cotton 60 °C for partial load: 196 min  
Cotton 40 °C with partial load: 166 min.

- **Energy Efficiency: A++**

- **Spin efficiency class: B**



cestello in acciaio inox  
stainless steel drum

cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	rpm velocità motor speed	kPa pressione acqua water pressure	dB emissioni acustiche centrifuga noise emissions spin	dB emissioni acustiche lavaggio noise emissions wash	kg capacità capacity	mm dim. cestello drum dimensions	mm LxPxH dim. ingombro overall dimensions	mm LxPxH dim. imballo shipping	kg peso weight
WF431ABP	2000/	230/50	1200	137-800	60	70	14	450xø570	690	760	99
	x								x		
	820								840		
2400								x	x		
								980	1050		

# Asciugatrice

new

## Dryer



- caratteristiche:
- Asciugatura a vapore (Steam Drying Technology)
  - 13 cicli di asciugatura con 8 opzioni
  - Cestello in acciaio inox
  - Porta con finestra trasparente
  - Illuminazione cestello
  - Funzione MyCycle
  - Indicatore controllo filtro
  - Indicazione tempo rimanente
  - Base e kit per sovrapposizione disponibili come optional
  - Certificata Woolmark per un trattamento più delicato ed anti infeltrimento della lana
  - Steam Refresh: l'emissione di vapore riduce le pieghe, rimuove gli odori e ridà tono agli indumenti.
  - Sensor Dry: un sensore rileva il grado di umidità nel carico e regola il tempo di asciugatura per risparmiare tempo e denaro.
  - Funzione anti pieghe: alla fine del ciclo rigira gli indumenti a intermittenza per prevenire pieghe.
  - Mixed Load Bell: avvisa che alcuni indumenti possono essere rimossi. I capi che richiedono maggiore tempo per asciugare rimangono quindi nella macchina per completare, più in fretta, l'asciugatura.
  - 5 livelli di temperatura
  - 5 livelli di asciugatura
  - 5 livelli di segnale acustico

- features:
- Steam Drying Technology
  - 13 Pre-set Dry Cycles and 8 Options
  - Stainless Steel Drum
  - Reversible See-Through Door
  - Dryer Drum Light
  - My Cycle
  - Remaining Time Display
  - Optional Pedestals or Stacking Kit Available
  - Woolmark Certified for more gentle handling and anti-shrinking
  - Steam Refresh: infuses clothes with steam to reduce wrinkles, remove odours, and refresh clothing
  - Sensor Dry: detects the moisture level in the load and adjusts the drying time to save time and money
  - Wrinkle Prevent Option: intermittently tumbles clothes at the end of the drying cycle to help prevent wrinkles from setting in.
  - Mixed Load Bell: notifies you that certain garments can be taken out early while letting others continue to dry. Heavier and tougher clothes that require extra drying time then stay in the machine to be dried further, and quicker.
  - 5 Temperature Settings
  - 5 Dry Levels
  - 5 Signal Sound Levels



cestello in acciaio inox  
stainless steel drum

cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	rpm velocità motor speed	dB emissioni acustiche centrifuga noise emissions spin	dB emissioni acustiche lavaggio noise emissions wash	kg capacità capacity	mm dim. cestello drum dimensions	mm LxPxH dim. ingombro overall dimensions	mm LxPxH dim. imballo shipping	kg peso weight
DV431AEP	200/4900*	230/50	1200	60	70	10	640xø670	690 x 790 x 990	760 x 840 x 1080	57,2

\* Potenza assorbita senza calore Power consumption no heat  
Potenza assorbita con calore Power consumption heating  
Potenza riscaldamento Heater rating

watt 200  
watt 4.900  
watt 4.700

## Guanti protezione termica

### Thermal protection gloves

Protezione al calore fino a 260° C (500° F) per 30 secondi. NSF Certified (P149 Classe I). Conforme CE. Protezione di vapore. Anello per appendere e magnete per opzioni di storage flessibili. Ambidestro. Lavabile in lavatrice.

Heat protection up (260°C) to 500° F for 30 seconds. NSF Certified (P149 Class I). CE Compliant. Steam protection. Hanging loop and magnet for flexible storage options. Ambidextrous. Machine washable.



guanto muffola - conventional glove style

cod.	°C tenuta style	mm dim.
KT-0215	260	381
KT-0218	260	457
KT-0224	260	610



guanto marionetta con Kevlar - puppet style with Kevlar

KT-0112K	260	305
KT-0115K	260	381
KT-0118K	260	457
KT-0124K	260	610

## Guanti resistenti al taglio

### Cut resistant gloves

I guanti resistenti al taglio sono realizzati utilizzando le più moderne tecnologie e materiali. Il risultato finale è un guanto realizzato in Spectra una fibra leggera che permette massima vestibilità e comfort durante l'utilizzo garantendo alti standard di protezione e resistenza al taglio (testato e certificato al livello 5 secondo gli standard CE). Inoltre una ulteriore protezione Antimicrobica assicura la massima sanificazione del guanto.

The cut-resistant gloves are manufactured using the latest technologies and materials. The final result is a glove made of Spectra fiber light, which allows maximum fit and comfort during use ensuring high standards of protection and shear strength (tested and certified to CE standards level 5). In addition a further protection ensures maximum Antimicrobial sanitizing of the gloves.



cod.
PBS301XS
PBS301S
PBS301M
PBS301L
PBS301XL

ambidestro  
two-handed

## Pedane modulari isolanti

### Insulated dunnage racks

Le pedane modulari isolanti sono realizzate in polietilene, facili da montare e da pulire. Ideali per i posti di lavoro dove si rimane in piedi a lungo, hanno un effetto ammortizzante ed antiscivolo, inoltre sono isolanti e resistenti ad acidi e grassi. Resistenti a temperature comprese fra -40° e +80 °C.

*Polyethylene modular insulated dunnage racks are extremely easy to assemble and even to clean. Their use is recommended in working areas where workers are obliged to stand up for a long time due their no-slip and damping properties. They are insulating, resistant to acids, tains and withstand temperatures from -40° to*

colore: nero  
color: black



cod.

cm LxPxh  
dimensioni  
dimensions

PL-971R 500x500x25

PL-975R 500x130

PL-976R 500x130

**a. pedana - dunnage rack**

**b. scivolo laterale maschio - sider slide male**

**c. scivolo laterale femmina - sider slide female**

## Asciugamani - Hand dryers

L'asciugamani DRY PRO è estremamente potente, ideale per utilizzi a lunga durata, e molto resistente. Scocca in acciaio anti-vandalo. Sensore accensione infrarosso. Bocchetta direzione getto mobile 360°. Disponibile nei colori acciaio e bianco. Rumorosità 85 db. Velocità dell'aria 30 m/sec. Tempo asciugatura 15 sec. Tipo di ventola a centrifuga. Protezione acqua IPX1.

*Polyethylene modular insulated dunnage racks are extremely easy to assemble and even to clean. Their use is recommended in working areas where workers are obliged to stand up for a long time due their no-slip and damping properties. They are insulating, resistant to acids, tains and withstand temperatures from -40 to +80 °C. Sound level: 85 db. Air speed: 30 m/sec. Dry time: 15 sec. Fan type: centrifugal. Splashproof rating: IPX1.*



**DRYPRO-A**

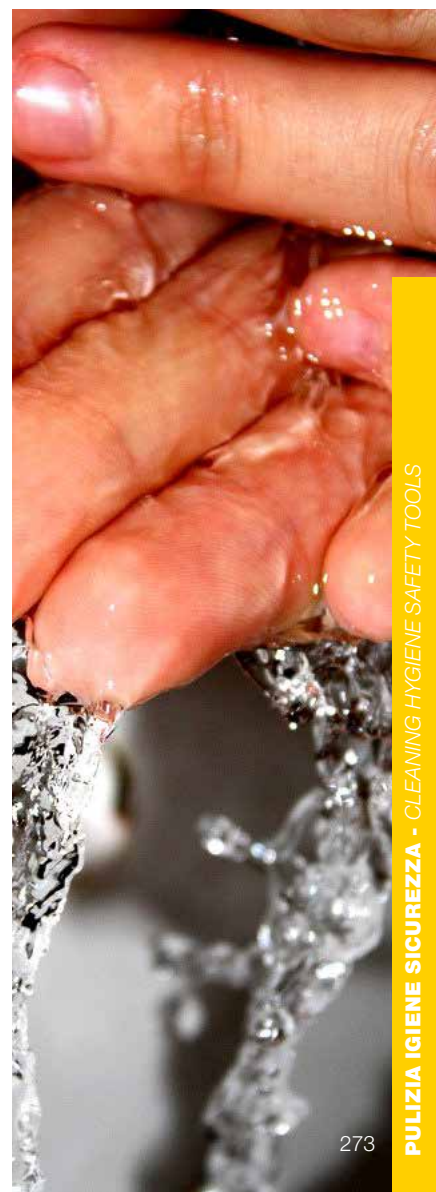
acciaio - stainless steel



**DRYPRO-B**

bianco - white

cod.	W potenza power	giri/min velocità motor speed	V/Hz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
DRYPRO-A	2.300	5.800	220/50	261x205x280	5
DRYPRO-B	2.300	5.800	220/50	261x205x280	5



## Bidone raccolta differenziata

### Collection bin recycling

Prodotto in polietilene ad alta densità di prima scelta (PE-HD), resistente agli agenti chimici, non attaccabile da parassiti, non assorbe liquidi, lavabile e sterilizzabile è dotato di ruote da 200 mm.

Made in high quality polythene (PE-HD), chemical agents and parasite resistant, liquid proof, washable and sterilizable, with diameter 200 mm wheels.

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity	colori colors
PAT120	480x550x930	120	giallo
PAT240	570x730x1070	240	verde marrone yellow green brown

**PAT120P - PAT240P**  
kit pedale+anello fermasacco  
pedal kit+bag holder ring



## Portarifiuti - Bin waste

Realizzato in polipropilene riciclabile ideale per la raccolta differenziata. Coperchio colorato, con apertura a becco e chiusura basculante, impilabile.

Made from polypropylene ideal for recycling. Colored lid with a spout opening and closing pivoting, stackable.

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity	colore color
PAT40	390x420x425	35	marrone giallo verde blu brown yellow green blue





## Lucida scarpe elettrico

### Electric shoes polisher

Acciaio, verniciato a polvere, colore nero opaco. Con 3 spazzole rotanti, silenziosità di funzionamento: 2 spazzole di lucidatura fatti di Terylene (poliestere) per le scarpe chiare o scure; 1 spazzola per lo sporco grossolano. Scarpa dispenser lucidare con valvola a sfera per 100 ml scarpa liquido polish, non riempito. Foot-operazione con il tasto (ON/OFF). 1 maniglia di trasporto sulla parte superiore del dispositivo, 2 impugnature laterali.

Steel, powder-coated, matt black. 3 low noise running rotary brushes: 2 polishing brushes made of Terylene (polyester) for light or dark shoes; 1 cleaning brush for coarse dirt. Shoe polish dispenser with ball valve for 100 ml liquid shoe polish, unfilled. Foot-operation with button (ON/OFF). 1 carry handle on the top of the device, 2 lateral recessed grips.



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	V/Hz alimentazione power source	kg peso weight
PUL3	400x240x260	120/230	6,4

## Stiratrice elettrica a pressione

### Electric trouser press

Stiratura in 45 minuti, semplice utilizzo, colore noce. Una spia indica la fine del processodi lavorazione.

Pressed trouser within only 45 minutes. Easy to use, available in walnut color. A spy indicates the end of the working process.



cod.	mm dimensioni dimensions	W potenza power	kg peso weight
PRESS100	49x105	200	11,7

cod.	mm dimensioni dimensions	W potenza power	kg peso weight
PRESS100	49x105	200	11,7





new

KULTUR

## Posacenere da esterno *Outdoor ashtray*

Realizzato in Polietilene alta densità, con raccogliitore interno in acciaio Inox  
*Made in Polyethylene hight density, with ashtray parts in Stainless steel*  
265x210x1040 mm



new

BAD01

## Fasciatoio /stazione cambio *Baby changing station*

COLORE grigio color, Grey  
Dimensioni dimensions 850x510x80  
Peso weight Kg 6,9



new

BMS86

## Seggiolone bambino *Baby chair*

Realizzato in polietilene per la comodità del bambino a tavola, facile da spostare, è compreso di cinture di sicurezza. Ideale per ristoranti e scuole materne.  
*Made in Polyethylene suitable for food safe for children, easy to move, includes safety belt. Ideal for restaurant and kindergarten*

COLORE grigio color, Grey  
Dimensioni dimensions 550x590x860  
Peso weight 8 kg

# Trappole a luce UV a griglia elettrica

## Electric insect exterminator

La linea è stata curata nei minimi dettagli per renderla un apparecchio a griglia elettrica di nuova generazione.

I neon sfalsati determinano una migliore emissione di luce, mentre l'innovativa griglia elettrica crea una più ampia zona di cattura. Rimozione dei neon senza utensili per una manutenzione più rapida. Massima flessibilità nel montaggio: installazione a parete, a sospensione oppure ad appoggio. Conforme alla normativa RoHS e alle legislazioni europee in vigore.

*The line has been treated in detail to make it a device of new generation electric grid.*

*The staggered neon determine a better light emission, while the innovative electric grid creates a broader area of capture.*

*Removal of neon without tools for faster maintenance. Maximum flexibility in mounting: wall mounting, suspension or countertop. RoHS compliant, and with European legislation in force.*



### ZE40

PlusZap, alluminio  
NEON 2 x TVX8-12



### ZE80

PlusZap, alluminio  
NEON 2 x TVX15-18

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	m <sup>2</sup> area	kg peso weight
ZE40	262x365x130	16	40	2,3
ZE80	262x514x130	30	80	2,5

# Sterminatore insetti a piastra collante

## Gluebord flykiller

È una lampada stermina insetti che grazie al suo disegno aperto aumenta il raggio d'azione della lampada UV. La cattura avviene grazie alla piastra collante di grandi dimensioni che rende questo prodotto tra i più efficaci sul mercato. La manutenzione è semplice e non richiede utensili per il cambio delle lampade (consigliato una volta l'anno) e per le piastre collanti (ogni 4/6 settimane). Lunghezza cavo 18,7 cm (esclusi attacchi).

*This lamp provides a highly effective and hygienic functioning, thanks to the special design which enlarges the light reflection. Functioning: flying insects are caught by particular glueboard of big dimensions which makes this lamp one of the most effective in the market. Maintenance is extremely easy - no tools required for lamps replacement (recommended once per year) and for glueboards (every 4-6 weeks). Cable length 18.7 cm (fixing excluded).*



**applicazione a sospensione**  
hanging application



**applicazione a parete**  
wall application



**applicazione ad angolo**  
corner application

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	m <sup>2</sup> area
------	--------------------------------------	-----------------------	------------------------

FT40	650x352x178	2x20	100
FT80	650x352x178	2x40	200

## lura

Lampada dal design classico adatta per la sala, attira gli insetti tramite i raggi UV i quali vengono poi catturati da una grande piastra collante posta intorno alla lampada. Bianco.

*Classical and elegant design, ideal for any application. Insects are caught by the glueboard placed around the lamp. Available in color white.*



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	m <sup>2</sup> area
LURA	465x190x155	20	60

## aura

new

Ideale utilizzo in luoghi pubblici quali bar, ristoranti e hotel. Non solo si distingue per essere esteticamente gradevole alla vista e futuristica nel design, ma anche per possedere specifiche che la rendono innovativa, semplice da usare ed altamente efficace.

- Totale rispetto alle normative vigenti riguardo l'igiene degli alimenti.
- Ricambi intercambiabili senza l'utilizzo di utensili.
- Costruita interamente in acciaio inox satinato e policarbonato stabile agli agenti UV.

*Ideal for use within cafes, restaurants, bars and hotels, the Aura offers an elegant, modern aesthetic alongside innovative, easy-to-service features and maximum efficacy. Contemporary detailing and elegant clean lines.*

- Ensures compliance with food hygiene legislation and protects clientele from flying pests.
- Easy tool free access and efficient servicing.
- Robust stainless steel and UV stable polycarbonate construction.



cod.	mm ØxH dimensioni dimensions	m <sup>2</sup> area
ZF51	270x135	40

## flypod

new

Questo modello è ideale nel caso in cui si debbano fronteggiare limitate infestazioni di insetti sia in ambito domestico che commerciale

- Sistema brevettato di estrazione della piastra dal retro per una facile e rapida manutenzione.
- La particolare forma curva indirizza il fascio di luce verso l'esterno facendo sì che gli insetti si avvicinino alla fonte di raggi UV.

*It's incorporates several unique features to provide commercial effectiveness and domestic serviceability.*

- Patented rear glueboard removal provides ease of service for the user.
- Unique curved base sits flush to the desk top allowing flies to crawl up to the UV light source.



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	m <sup>2</sup> area
ZF050	310x200x170	30



**a**

**abbattitori** 197  
**accessori bar** 186/187  
**accessori inox** 242  
**accessori tavola** 158  
**accessori vino** 182  
**affettatrici a gravità** 125  
**affettatrici verticali** 126  
**apricatole** 84  
**asciugamani** 273  
**asciugatrice** 271  
**aluminium bakery and pastry pans** 15  
**aluminium cookware** 41/42  
**aluminium frypan** 43/44  
**aluminium green cookware** 48  
**aluminium induction cookware** 45  
**aluminium pans** 16  
**aluminium pizza screen** 218  
**ashtray** 276

**b**

**bacinella rotonda in PE** 226  
**bacinelle gastronomia melamina** 142/143  
**bacinelle gastronorm forate inox** 10  
**bacinelle gastronorm inox** 8/9  
**bacinelle gastronorm policarbonato** 20  
**bacinelle gastronorm policarbonato TRITAN** 21/22  
**bacinelle gastronorm polipropilene** 18  
**bacinelle gastronorm polipropilene IML** 19  
**bacinelle gastronorm sottovuoto inox** 23  
**bacinelle gelateria** 28  
**bacinelle gelateria policarbonato** 29  
**bacinelle emisferiche** 54  
**barattoli condimenti** 84  
**barattoli per succhi di frutta** 185  
**barbeque a gas** 108  
**bar mobile** 188  
**basi carrellate** 265  
**beccucci versatori** 190  
**bicchieri PP e PC** 184  
**bidoni rifiuti** 274  
**bilance** 81  
**bocchette** 228/230  
**borse isoterme per pizza** 207  
**bottiglie per bagna** 244  
**brocche** 183  
**bruciatore a gas per flambè** 245  
**buffet colazione** 164/167  
**baby chair** 276  
**baby changing station** 276  
**bain-marie heated trolley** 137  
**bain-marie hotpot** 121  
**baking pans** 13  
**bar accessories** 186/187  
**bar caddy** 191  
**bar mats** 189  
**bar raks** 266  
**BBQ** 108  
**bin waste** 274  
**blast chiller** 197  
**blenders** 172/173  
**blow torch** 245  
**bottle holders** 191  
**bottles for rum spraying** 244  
**box for dishes** 267  
**bread baskets** 168  
**breakfast buffet** 164/167  
**brushes** 232  
**bucket with spout** 215

**c**

**cantinetto vino** 178  
**caraffe graduate** 244  
**caraffe isoterme** 148  
**carapine gelateria inox** 28  
**carrelli inox** 130/132  
**carrelli portapiatti** 136  
**carrelli portategole** 133  
**carrelli portavassoi** 134  
**carrelli trasporto teglie gastronorm** 135  
**carrello elevatore piatti** 137  
**carrello termico bagnomaria** 137  
**cassa forata polietilene** 214  
**centrifuga** 176  
**centrifughe** 83  
**cestelli aperti per lavaggio** 263/264  
**cestelli bar** 266  
**cestelli chiusi per lavaggio e stoccaggio** 260/262  
**cestini impasto** 234  
**cestini pane** 168  
**chaffing dish** 159/160  
**cioccolatiera** 169  
**colapasta inox** 53  
**colini inox** 52  
**coltelleria professionale** 65/69  
**contenitori isoterme** 203/204  
**contenitori isoterme per gelateria** 31/32  
**contenitori isoterme PP** 205/207  
**coperchi gastronorm inox** 11  
**cottura bassa temperatura** 76/77  
**crepiera** 121  
**cucchiai** 232  
**cuoci hot dog** 104  
**cuocipasta** 124  
**cuociriso** 161  
**cutter** 111  
**cake cutters** 240/241  
**can opener** 84  
**chaffing dish** 159/160  
**champagne bucket** 180  
**chip bagger** 55  
**chocolate dispenser** 169  
**chocolate fountain** 176  
**coffee machine** 162/163  
**confectionary funnel** 243  
**convection ovens** 196  
**conveyor toaster** 105/106  
**crepe machine** 121  
**cutlery** 155/157  
**cutlery boxes** 219  
**cut resistant gloves** 272  
**cutters** 111  
**cutting boards** 83

## d

**dischi per torte** 234  
**dispenser acqua calda** 163  
**dispenser pellicola** 220  
**dosaspezie** 55  
**decorating tubes** 228/230  
**dehydrators** 127  
**digital thermometers** 252/253  
**disc for cakes** 234  
**dish carts** 136  
**dish distributor trolley** 137  
**display** 179  
**display cabinets** 171  
**display SAN trays** 220  
**display tray** 149  
**dolly for racks** 265  
**dredgers** 55  
**dryer** 271  
**drying cycles** 83  
**dunnage rack** 273  
**dunnage racks** 216

## e

**espositori pizzeria** 218  
**essiccatori** 127  
**estrattori** 177  
**egg slicer** 56  
**electric toaster** 100  
**extractor** 177

## f

**fasciatoio** 276  
**fontana di cioccolato inox** 176  
**forbici e utensili** 70/71  
**forchettoni inox** 50  
**fornetti toast** 100  
**forni convezione** 196  
**forni microonde** 88/94  
**friggitrici** 109/110  
**frullatori** 172/173  
**frullino frappè** 175  
**fruste inox** 51  
**fry-top** 108  
**film dispenser** 220  
**finishing** 107  
**fish oval serving dish** 60  
**flan mould** 56  
**fly killers** 277/278  
**food containers** 212/213  
**food warmer** 161  
**food warmer** 198  
**frappè mixer** 175  
**fry-top** 108  
**fryers** 109/110  
**funnel with mobile filter** 56

## g

**gastronorm porcellana** 24  
**gelateria accessori** 30  
**gelateria coperchi** 29  
**grattugia 4 tagli** 56  
**grattugia** 57/58  
**grattugie** 116  
**griglie** 17  
**griglie in vetroceramica** 107  
**guanti protezione termica** 272  
**guanti resistenti al taglio** 272  
**garlic press** 55  
**gastronorm aluminium pans** 14  
**gastronorm pans transport trolleys** 135  
**gastronorm polycarbonate** 20  
**gastronorm polycarbonate TRITAN** 21/22  
**gastronorm polypropylene** 18  
**gastronorm polypropylene IML** 19  
**gastronorm porcelain** 24  
**gastronorm stainless steel lid** 11  
**gastronorm stainless steel pans** 12  
**gastronorm stainless steel pans** 8/9  
**gastronorm stainless steel perforated pan** 10  
**gastronorm stainless steel vacuum pans** 23  
**gavital slicing machines** 125  
**grater - 4 cuts** 56  
**grater** 57/58  
**graters** 116  
**gravy boat** 59  
**grids** 17  
**grill plate** 107

## h

**hamburgatrici** 117  
**hamburger press** 117  
**hand dryers** 273  
**hand hel mixers** 118/119  
**hand wrapper** 80  
**hangins shelve** 132  
**heat shades** 200/201  
**heavy white melamine dishes** 147  
**hot dog machine** 104  
**hot water dispenser** 163  
**hygro/thermometers** 251

**i**

**imbuto colatore inox** 243  
**imbuto conico con filtro estraibile** 56  
**impastatrici planetarie** 113  
**insaccatrici** 117  
**insalatiere** 150  
**inteneritrice** 118

**ice cream accessories** 30  
**ice cream isothermal containers** 31/32  
**ice cream lids polycarbonate pans** 29  
**ice cream stainless steel carapina** 28  
**ice cream stainless steel pans** 28  
**ice cruscher** 174  
**icing bags** 227  
**igredient bins** 214  
**induction cookers** 102/103  
**infrared food warmer** 199  
**infrared thermometer** 249  
**insulated containers** 203/204  
**iron cookware** 40  
**isothermal bags for pizza** 207  
**isothermal bottle servers** 181  
**isothermal tray** 208

**j**

**juice extractor** 176  
**juicers** 82, 174  
**juices containers** 185

**k**

**knives sterilizer** 80

**l**

**lampade riscaldanti** 200/201  
**lavatrice** 270  
**lucidascarpe** 275

**label holder** 219  
**lava stone cookware** 47  
**liquor pourer** 190  
**low cooking temperature** 76/77

**m**

**macchina per pasta fresca** 122  
**macchina waffle** 101  
**macchine caffè** 162/163  
**macchine sottovuoto** 78/79  
**mattarelli** 235  
**mensole inox** 132  
**mestoli inox** 49/50  
**mixer immersione** 118/119  
**mulini** 149

**measuring jug** 244  
**meat grinder** 116  
**melamine gastronorm pans** 142/143  
**microwave ovens** 88/94  
**mills** 149  
**mini service** 154  
**mixing basket** 234  
**mobile bar** 188  
**moulds** 231  
**mozzarella cutter** 112  
**mulled wine pot** 176  
**multifuncional robot** 114/115

**n**

**needle thermometers** 250  
**non stick aluminium induction cookware** 46  
**nylon utensils** 64

**o**

**oliera inox** 59  
**padelle in alluminio** 43/44

**oil tester** 257  
**oval serving dish** 59



## **p**

<b>padelle in ferro</b>	40	<b>paltulas</b>	233
<b>padelle inox</b>	39	<b>panini grill casted iron</b>	97/98
<b>pale pizza</b>	217	<b>panini grill ceramic glass</b>	99
<b>paletta per patatine</b>	55	<b>pans transport trolley</b>	133
<b>palette pasticceria</b>	226	<b>pasta cooker</b>	124
<b>panca e tavolo</b>	192	<b>pasta machine</b>	122
<b>passaverdure inox</b>	53	<b>pasta roller</b>	124
<b>pedane</b>	216	<b>pastry baking sheet</b>	243
<b>pedane</b>	273	<b>pastry cutters</b>	236
<b>pelapatate</b>	120	<b>pastry moulds</b>	237/239
<b>pennelli</b>	232	<b>PE round pan</b>	226
<b>pentolame alluminio</b>	41/42	<b>phmeter</b>	257
<b>pentolame alluminio green</b>	48	<b>pitchers</b>	183
<b>pentolame inox</b>	36/38	<b>pizza boxes</b>	216
<b>pentolame pietra lavica</b>	47	<b>pizza display</b>	218
<b>pentola riscaldante per vin brulé</b>	176	<b>pizza peels</b>	217
<b>pentole alluminio antiaderente per induzione</b>	46	<b>planetary mixers</b>	113
<b>pentole alluminio per induzione</b>	45	<b>plastic condiment caddies</b>	191
<b>phmetri</b>	257	<b>polycarbonate ice cream pans</b>	29
<b>piastre induzione</b>	102/103	<b>polyetilene perforated create</b>	214
<b>piastre scaldapanini ghisa</b>	97/98	<b>porcelain</b>	150/151
<b>piastre scaldapanini vetroceramica</b>	99	<b>porcelain plates</b>	152/153
<b>piatti in melanina bianca extraforte</b>	147	<b>potato peeler</b>	120
<b>piatti porcellana</b>	152/153	<b>PP and PC glasses</b>	184
<b>pinze</b>	61/63	<b>PP insulated continers</b>	205/207
<b>pinze Chef</b>	71	<b>professional cutlery</b>	65/69
<b>pompe per salse</b>	85	<b>pump sauce</b>	85
<b>porcellana</b>	150/151		
<b>portabottiglie termici</b>	181		
<b>portacondimenti in plastica</b>	191		
<b>portaoggetti da bar</b>	191		
<b>portaposate</b>	219		
<b>portasalatini</b>	59		
<b>portascontrini</b>	219		
<b>posaceneri</b>	276		
<b>posate</b>	155/157		
<b>pressa aglio</b>	55		
<b>puliscicozze</b>	120		

## **r**

<b>raccogli verdura</b>	55	<b>raks completely closed for washing and storage</b>	260/262
<b>raschietti</b>	231	<b>raks open for washing</b>	263/264
<b>registratori temperatura</b>	248	<b>rice cooker</b>	161
<b>rete in alluminio per pizza</b>	218	<b>rolling</b>	235
<b>riscaldatore elettrico bagno maria</b>	121	<b>rowers</b>	235
<b>robot multifunzione</b>	114/115	<b>rowzer</b>	95/96
<b>rowzer</b>	95/96		
<b>rulli</b>	235		

**S**

- sacche posh** 227
- salamandre** 107
- salsiera** 59
- samovar** 169
- scaffalature** 222
- scaldavivande** 161
- scaldavivande** 198
- scaldavivande infrarossi** 199
- scatole per alimenti** 212/213
- scatole pizza** 216
- scatole portapiatti** 267
- scavini** 72/73
- schiumarole inox** 49, 51
- secchielli champagne** 180
- secchio con becco** 215
- secchio inox** 56
- seggiolone** 276
- servizio mini** 154
- servizio the e caffè** 170
- sessole** 215
- setacci** 244
- sifoni panna** 226
- sigillatrice** 79
- sigillatrici** 220
- spatole** 232
- spatole** 233
- spremiagrumi** 82, 174
- squeezer** 82
- squamapesce** 56
- srotolatore pellicola** 80
- stampini** 231
- stampo per flan** 56
- sterilizzacoltelli** 80
- sterminainsetti** 277/278
- stiratrice** 275
- salad bowls** 150
- samovar** 169
- sausage stufferes** 117
- scale fish** 56
- scales** 81
- scissors and tools** 70/71
- scoops** 215
- scrapers** 231
- sea food tray** 63
- sealers** 220
- shape** 72/73
- shell washer** 120
- shelving** 222
- shoes polisher** 275
- show display** 221
- sieves** 244
- sinks** 24
- siphons professional cream** 226
- snack bowl set** 59
- soup tureen** 160
- spatula** 226
- spatulas** 232
- spoons** 232
- squeezers bottle** 84
- squeezer** 80
- st/steel soup** 60
- stainless steel accessories** 242
- stainless steel bucket** 56
- stainless steel colander** 52
- stainless steel cookware** 36/38
- stainless steel forks** 50
- stainless steel frypan** 39
- stainless steel ledles** 49/50
- stainless steel mixin bowls** 54
- stainless steel oil pourer** 60
- stainless steel pasta colander** 53
- stainless steel skimmer** 49, 51
- stainless steel tablets** 133
- stainless steel trolleys** 130/132
- stainless steel utensils** 61
- stainless steel vegetable sieve** 53
- stainless steel whisks** 51
- steak tenderizer** 118
- sushi display** 179

**t**

- tagliamozzarella** 112
- tagliapasta** 236
- tagliapasta** 240/241
- taglia uovo** 56
- tagliaverdure manuale** 82
- tagliaverdure tagliamozzarella** 112
- taglieri** 83
- tappetini bar** 189
- tasca portabottiglie** 191
- tavoli inox** 133
- teglie alluminio** 16
- teglie alluminio gastronom** 14
- teglie alluminio pasticceria panificazione** 15
- teglie gastronom inox** 12
- teglie smaltate** 13
- termometri** 245
- termometri** 255/256
- termometri ad ago** 250
- termometri digitali** 252/253
- termometro infrarossi** 249
- test olio** 257
- timer** 254
- tirapasta sfogliatrice** 124
- tortiere** 237/239
- tostiere a nastro** 105/106
- tramogge** 214
- tremometri igrometri** 251
- tritacarne** 116
- tritagliaccio** 174
- table accessories** 158
- table and bench** 192
- tea and coffee service** 170
- themperature recorders** 248
- thermal protection gloves** 272
- thermal servers** 148
- thermometers** 245
- thermometers** 255/256
- thermosealers** 79
- timer** 254
- tongs** 61/63
- trays** 140/141
- trays buffet line melamine** 144/146
- trays trolleys** 134
- trouser press** 275
- tweezer Chef** 71

## U

**utensili inox** 61  
**utensili nylon** 64

## V

**vasche inox** 24  
**vassoi** 140/141  
**vassoi buffet in melamina** 144/146  
**vassoi espositivi** 149  
**vassoi espositivi in SAN** 220  
**vassoio isothermico** 208  
**vassoio pasticceria** 243  
**vassoio per frutti di mare** 63  
**vassoio servizio ovale** 59  
**vassoio servizio ovale per pesce** 60  
**vassoi riscaldanti** 202  
**vassoi vetrina** 221  
**vetrina per sushi** 179  
**vetrine** 179  
**vetrine brioches** 171

**vacuum machine** 78/79  
**vegetable mozzarella cutter** 112  
**vegetable picker** 55  
**vegetable slicer** 82  
**vertical slicing machines** 125

## W

**waffle machine** 101  
**warming trays** 202  
**washing machine** 270  
**wine accessories** 182  
**wine cooler** 178

## Z

**zuppiera** 60  
**zuppiera elettrica** 160





karel

Sempre al fianco della grande ristorazione.

Via Mario Colombi Guidotti, 7,  
43126 Parma PR, Italia  
+39 0521 992844  
[www.karelsrl.com](http://www.karelsrl.com)  
[info@karelsrl.com](mailto:info@karelsrl.com)

