www.beckersitaly.net

Beckers

CATALOGO 2024/2025 - N.13

CATALOGUE 2024/2025 - N.13

ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

HORECA EQUIPMENT

ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE DAL 1973
CATERING EQUIPMENT SINCE 1973

La Beckers Italy nasce nel 1973 come ditta individuale, nel campo della commercializzazione di prodotti per la ristorazione professionale.
Oggi la Beckers Italy SRL è un'ampia realtà, forte ed intraprendente che sa gestire distributori nazionali ed internazionali grazie ad una gamma di prodotti completa.
È proprio la nostra vasta gamma di prodotti per la ristorazione che ci rende una delle aziende piu' conosciute nel settore;
la presenza del nostro marchio nel mercato da piu' di 50 anni e la fedeltà dei nostri clienti è simbolo di efficienza, la nostra competitività è garantita dalla continua ricerca di prodotti tecnologici con un rapporto qualità-prezzo concorrenziale.
I nostri tecnici sempre pronti a migliorare i prodotti sono fonte di affidabilità, il Team di lavoratori assicurano disponibilità, assistenza e continuità. I nostri prodotti sono tutti certificati secondo le norme CE del contatto con cibo, forniti con libretti di istruzione aggiornati, schede tecniche e pezzi di ricambi sempre disponibili.
Beckers Italy partecipa ai principali eventi fieristici di settore direttamente o tramite i nostri rivenditori, come l'HOST di Milano, il SIGEP di Rimini, l' HOSTELCO di Barcellona, il PIR di Mosca, il CANTON FAIR a Canton - Cina, Horeca in Belgio, e tanti altri.

Beckers Italy started out in 1973 as a sole trader engaged in selling professional catering products.
Today, Beckers Italy SRL is a widespread, competitive and enterprising business activity able to manage national and international di- stributors, owing to its complete product range. And it is also thanks to this vast range of products for the catering business that it is one of the best known companies in the trade; the fact that the brand has been on the market for over 50 years and the loyalty shown by customers testify to the firm's efficiency, and its competitiveness is backed up by on-going research into technological products with a competitive price/quality ratio.
Customers know they can rely on the support of a technical staff that is also engaged in product improvement, and assistance is provided at all times by a helpful Customer Service team. Company products are all EC and TUV certified, and are supplied with updated instruction manuals and technical sheets. Spare parts are always available. Beckers Italy participates at the main trade fair events of the industry, either directly or represented by its retailers, such as HOST in Milan, SIGEP in Rimini, HOSTELCO in Barcelona, PIR in Moscow, CANTON FAIR in Canton - China, Horeca in Belgium, and many more.

BECKERS ITALY NEL MONDO
BECKERS ITALY IN THE WORLD

La Beckers Italy S.r.l. mantiene rapporti commerciali in gran parte della sfera globale.
Albania, Algeria, Arabia Saudita, Armenia, Austria, Belgio, Bosnia, Bulgaria, Canada, Caraibi, Cile, Cina, Cipro, Croazia, Danimarca, Egitto, Emirati Arabi, Estonia, Etiopia, Finlandia, Francia, Georgia, Giordania, Germania, Gran Bretagna, Grecia, Hong Kong, India, Iran, Irlanda, Israe- le, Italia, Kazakistan, Kenia, Kuwait, Kyrgyz Republic, Lettonia, Libano, Libia, Lituania, Lussemburgo, Macedonia, Malta, Marocco, Moldavia, Nigeria, Norvegia, Peru', Polonia, Portogallo, Quatar, Regno del Bahrain, Repubblica Ceca, Romania, Russia, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Sud Africa, Sultanato di Oman, Svezia, Svizzera, Siria, Taiwan, Tunisia, Turchia, Ucraina, Uganda, Ungheria, Uzbekistan, Venezuela

Beckers Italy S.r.l. trade with much of the world.
Albania, Algeria, Armenia, Austria,Belgium, Bosnia, Bulgaria, Canada, Caraibi, China, Cile, Croatia, Czech Republic, Denmark, Egypt, Estonia, Etiopia, Finlandia, France, Jordan, Georgia, Germany, Great Britain, Greece, Hong Kong, Hungary, India, Iran, Irlanda, Israel, Italy, Kazakh- stan, Kenya, Kingdom of Bahrain, Kuwait, Kyrgyz Republic, Lettonia, Libano, Libia, Lithuania, Lussemburgo, Macedonia, Malta, Morocco, Moldova, Nigeria, Norway, Peru', Poland, Portugal, Quatar, Romania, Russia, Serbia, Slovakia, Slovenia, Spain, South Africa, Sultanate of Oman, Saudi Arabia, Sweden, Switzerland, Syria, Taiwan, Tunisia, Turkey, Ukraine, UAE, Uganda, Ungheria, Uzbekistan, Venezuela.

INDICE ANALITICO E MERCEOLOGICO

ANALYTICAL AND PRODUCT INDEX

Beckers

AFFETTATRICI

FRIGGITRICI

PIASTRE

GRIGLIE

PREPARAZIONE DINAMICA

PREPARAZIONE CIBO

COTTURA ALIMENTI

BEVANDE CALDE

FORNI

CALORE

BUFFET

VETRINE

STOCCAGGIO ARREDAMENTO

HOTEL EQUIPEMENT IGIENE

INDICE:

- Affettatrici serie BKL Pag. 6
- Affettatrici serie BKL LUX Pag. 7
- Affettatrici BSA Pag. 8
- Affettatrici serie E Pag. 9
- Affettatrici serie GA Pag. 10
- Affettatrici serie ES Pag. 11
- Affettatrici serie ES FR CEV Pag. 12
- Affettatrici serie S FR CEP Pag. 13
- Affettatrici serie VERTICALE VS/VC Pag. 14
- Affettatrici serie VRT-S Pag. 15
- Affettatrici serie GRT - CEP Pag. 16
- Affettatrici AUTOMATICHE (AU) Pag. 17
- Affettatrici ad INGRANAGGI (GTI) Pag. 18
- Asciuga bicchieri Pag. 149
- Asciuga mani Pag. 152
- Bagnomaria G/N Pag. 77
- Bollitore Pag. 93
- Carrelli di Servizio Pag. 137
- Carrello Porta Sacco Immondizia Pag. 154
- Centrifuga Pag. 61
- Cioccolatiera Pag. 98
- Contenitore Termico Pag. 88
- Cuoci Pasta Pag. 81
- Cuoci Riso Pag. 86
- Cuoci Uova Pag. 81
- Cuoci Wurstel Pag. 41
- Disidratatore Essiccatore Pag. 75
- Distributore Cereali Pag. 96
- Distributore Bevande Pag. 97
- Dispenser Sapone Pag. 151
- Espositore Bagnomaria da Banco Pag. 78
- Fontana di cioccolato Pag.100
- Forno a Bassa Temperatura Pag. 74
- Forni a Convezione Pag. 71
- Forni a Microonde Pag. 70
- Forni Pizza Pag. 69
- Friggitrice elettrica Pag. 19
- Friggitrice elettrica per pasticceria Pag. 25
- Friggitrice a gas per pasticceria Pag. 25
- Frullatore Pag. 64
- Frullino Pag. 66
- Frullino ad Immersione Pag. 82
- Grattugia Pag. 114
- Griglie a Gas Pag. 39
- Griglie Elettriche Pag. 36
- Hamburgatrice Pag. 110
- Impastatrice Planetaria Pag. 104
- Insonorizzatore Frullatore Pag. 65
- Lampada Infrarossi Pag. 49
- Lampada radiante Pag. 141
- Lavamani a Parete Pag. 151
- Macchina per Caffè Pag. 94
- Macchina per Crepes Pag. 53
- Macchina per Hot Dog Pag. 43
- Macchina per Waffle Pag. 55
- Macchina zucchero filato con carrello Pag. 103
- Macchina Pop-Corn Pag. 103
- Macchina Pulisci Scarpe Pag. 153
- Mensola da Parete Pag. 147
- Pelapatate Pag. 109
- Percolatore Pag. 94
- Piastra Scaldavivande Pag. 46
- Piastra Scaldavivande ad Infrarossi Pag. 47
- Piastre ad Induzione Pag. 32
- Piastre Elettriche Pag. 40
- Piastre Grill in Ghisa Pag. 26
- Piastre in Vetroceramica Pag. 30
- Porta Ordini Pag. 150
- Salamandra Pag. 44
- Scalda Piatti Pag. 90
- Scalda Tazze Pag. 90
- Sega Ossa Pag. 112
- Spacca Ghiaccio Pag. 62
- Spillatore Birra da Tavolo Pag. 96
- Spremiagrumi Pag. 59
- Sterilizza Coltelli Pag. 150
- Tavolo da Lavoro Pag. 142
- Taglia Verdure Pag.106
- Trita Ghiaccio Pag. 62
- Tostapane Pag. 50
- Vetrina a Caldo Pag. 118
- Vasche Gastronom Pag. 79
- Vetrina Neutra Pag. 116
- Vetrina Refrigerata Pag. 123
- Zuppiera Pag. 84

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA Pag.155

INDEX:

- Bainmarie G/N Pag. 77
- Blender Pag. 64
- Bonesaw Pag. 112
- Cast Iron Grills Pag. 26
- Chocolate Fountain Pag.100
- Chocolates Dispenser Pag. 98
- Coffee Machine Pag. 94
- Convection Oven Pag. 71
- Cotton Candy Machine Pag. 103
- Cup Warmer Pag. 90
- Egg Boiler Pag. 81
- Electric Crepes Machine Pag. 53
- Electric Cooker Pag. 40
- Electric Fry Top Pag. 36
- Food Dehydrator Pag. 75
- Food Warming Station Pag. 47
- Infrared Pag. 19
- Fryers Pag. 39
- Gas Fry Top Pag. 25
- Gas fryer for pastries Pag. 79
- Gastronorm Containers Pag. 149
- Glasses Dryer Pag. 96
- Grain Dispenser Pag. 114
- Grater Pag. 110
- Hamburg Machine Pag. 82
- Hand Blender Pag. 152
- Hands Dryer Pag. 151
- Hand Washing Basin Pag. 43
- Hot Dog Maker Pag. 118
- Hot Showcases Pag. 93
- Hot Water Dispenser Pag. 62
- Ice Breaker Pag. 62
- Ice Crusher Pag. 32
- Induction Cooker Pag. 49
- Infrared Lamps Pag. 141
- Infrared Heater Pag. 88
- Insulation Barrel Pag. 97
- Juice Dispenser Pag. 61
- Juice Extrator Pag. 150
- Knives Sterilizer Pag. 74
- Low Temperature Pag. 70
- Microwave Oven Pag. 66
- Milk Shake Pag. 116
- Neutral Showcases Pag. 96
- Orange Squeezer Pag. 150
- Paper Holder Pag. 81
- Pasta Cooker Pag. 25
- Pastry Professional Fryer Pag. 69
- Pizza Oven Pag. 104
- Planetary Mixers Pag. 90
- Plate Warmer Pag. 103
- Popcorn Machine Pag. 109
- Potato Peeler Pag. 123
- Refrigerated Showcases Pag. 84
- Rice Cooker Pag. 44
- Salamander Pag. 153
- Shoeshine Machine Pag. 78
- Showcase Bainmarie Pag. 6
- Slicers BKL series Pag. 7
- Slicers BKL LUX series Pag. 8
- Slicers BSA Pag. 9
- Slicers E-series Pag. 10
- Slicers GA series Pag. 11
- Slicers ES series Pag. 12
- Slicers ES FR CEV series Pag. 13
- Slicers S FR CEP series Pag. 14
- Slicers VERTICAL VS/VC series Pag. 15
- Slicers VRT-S series Pag. 16
- Slicers GRT - CEP series Pag. 17
- Slicers AUTOMATIC (AU) Pag. 18
- Slicers GEAR (GTI)
- Soap Dispenser Pag. 151
- Sound Cover Pag. 65
- Table Beer Dispenser Pag. 96
- Thermos Percolator Pag. 94
- Toaster Pag. 50
- Trolley Pag. 137
- Vegetable Cutter Pag.106
- Vetroceramic Grills Pag. 30
- Waffle Machine Pag. 55
- Wall Shelf Holder Pag. 147
- Waste Bag Holder Pag. 154
- Warming Plate Pag. 46
- Work Tables Pag. 142
- Wurstel Warmer Pag. 41

GENERAL CONDITIONS OF SALE Pag. 155

AFFETTATRICI
SLICERS

Ideale per il taglio di salumi, arrosti, formaggio e verdura.

Realizzata con materiali di qualità; robusta e di facile utilizzo.

Linea curata che consente un' ottima pulizia dopo l' utilizzo.

Disponibili sia per uso casalingo che professionale.

Ideal for cutting cured meats, roasts, cheese and vegetables.

Made with quality materials; robust and easy to use.

Careful line that allows excellent cleaning after use.

Available for both home and professional use.

AFFETTATRICE BKL CARATTERISTICHE
SLICER BKL FEATURES

Centralina anti blackout: in caso di blackout per riavviare l'affettatrice è necessario accendere la macchina con l'apposito pulsante di accensione.
Questa ulteriore sicurezza fa si che la macchina non riparta in automatico, al riattivarsi della corrente, evitando spiacevoli infortuni all'operatore.

Anti blackout control unit: in the event of a blackout, to restart the slicer, switch on the machine again with the special power button.
This additional safety ensures that the machine does not automatically restart when the power is restored, avoiding unpleasant injuries to the operator.

Motore con sensore termico, quando si surriscalda la macchina va in blocco e si spegne, riavviare manualmente.

Motor with thermal sensor, when it overheats the machine goes into lockout and turns off,
restarting manually.

Gruppo affilatoio totalmente in alluminio.
Totally aluminum sharpener group.

LAMA di TERZA GENERAZIONE il profilo che si sviluppa su due diversi livelli e la fascia stretta, riducono al minimo la superficie di contatto della lama con il prodotto quindi: evita sprechi; permette il taglio di fette sottilissime; il sapore del prodotto rimane inalterato perché la lama non si riscalda.

THIRD-GENERATION BLADE profile that develops on two different levels and the narrow fascia, minimize the contact surface of the blade with the product therefore: avoids waste; allows the cutting of very thin slices; the flavor of the product remains unchanged because the blade does not heat up.

SOLO SU RICHIESTA/ONLY REQUEST
LAMA TEFLON: Questa finitura conferisce alla lama una par ticolare scorrevolezza a contatto con il prodotto ed è partico larmente indicata per il taglio di formaggi ed alimenti morbidi come la salsiccia.

TEFLON BLADE: This finish gives the blade a particular smo othness in contact with the product and is particularly suitable for cutting cheeses and soft foods such as sausage.

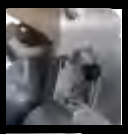
LAMA SEGHETTATA: Una finitura particolarmente adatta al taglio del pane ma soprattutto di carne e pesce surgelati.

SAW BLADE: A finish particularly suitable for cutting bread but above all for frozen meat and fish.

Piedino con sede filettata, anche se si smontano più volte non si spanano.
Foot with threaded seat, even if they are disassembled several times they do not peel off.

Manopola braccio pressa merce più lungo per facilitare la presa.
Longer presser knob for easier grip.

Supporto anello/affilatoio in alluminio.
Aluminum ring / sharpener support.



Con tirante paralama: facilita la rimozione della lama e l'operazione di pulizia.
With blade guard: facilitates the removal of the blade and the cleaning operation.

Braccio pressa merce in alluminio.
Aluminum pusher arm.

Albero pressa merce con 2 punti di attacco per una maggiore stabilità.
Food press shaft with 2 attachment points for greater stability.

Anello copri lama in alluminio.
Blade guard ring in aluminum.

AFFETTATRICI BKL serie LUX
Il modello LUX ha in aggiunta le MANOPOLE ed i PIEDINI in ALLUMINIO ed il BLOCCO CARRELLO.
Il BLOCCO CARRELLO è un'ulteriore sicurezza per l'operatore.
Si inserisce con molta facilità e con pochi passaggi: si porta a zero la manopola graduata (1), si svita la vite posizionata sul gambo del carrello (2), si fa scorrere completamente il carrello verso la parte dell'operatore fino a sentire un "clic" (3).
A quel punto la vela è bloccata e l'operatore può pulire in sicurezza la macchina evitando spiacevoli infortuni.

LUX series BKL SLICERS
The LUX model also has the ALUMINUM GRIPS and FEET and the CART BLOCK.
The CART BLOCK is an additional safety for the operator. It fits very easily and with just a few steps: the graduated knob is brought to zero (1), unscrew the screw positioned on the stem of the trolley (2), slide the trolley completely towards the operator's side until you hear a "click" (3).
At that point the sail is blocked and the operator can clean the machine safely avoiding unpleasant accidents".

MADE IN ITALY

Mod. BKL

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio fisso
Motore ventilato Termo protetto (se la macchina si surriscalda si spegne)
Lama RASSPE
Doppio pulsante luminoso 24V
Centralina di sicurezza anti Blackout

Disponibile ROSSA su richiesta
Available RED on request

PROFESSIONAL CE
Die casted aluminium body painted
Cutting thickness: 0~15 mm
Fixed sharpener
Ventilated motor Thermo protected (if the machine overheats it switches off)
RASSPE blade
Double illuminated on/off switch 24V
Electronic security card anti Blackout

Mod. BKL 220	COD. AFF01110	N. 1
POTENZA/POWER	160 W	TAGLIO/CUTTING 200x140mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE	235 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 390X480X350 mm

P.N./N.W. 15 kg

Mod. BKL 250	COD. AFF01120	N. 2
POTENZA/POWER	160 W	TAGLIO/CUTTING 210x130 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE	235 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 390X510X380 mm

P.N./N.W. 15,5 kg

Mod. BKL 275	COD. AFF01130	N. 3
POTENZA/POWER	180 W	TAGLIO/CUTTING 200x140 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE	235 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 440X540X380 mm

P.N./N.W. 17,5 kg

Mod. BKL 300	COD. AFF01100	N. 4
POTENZA/POWER	230W	TAGLIO/CUTTING 255X170 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE	280 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 450X595X455 mm

P.N./N.W. 21,5 kg

MADE IN ITALY

Mod. BKL LUX

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio fisso
Motore ventilato Termo protetto
Lama RASSPE
Doppio pulsante luminoso 24 V
Centralina di sicurezza
BLOCCO CARRELLO
MANOPOLE E PIEDINI IN ALLUMINIO

Disponibile ROSSA su richiesta
Available RED on request

PROFESSIONAL CE
Casted aluminium body painted
Cutting thickness: 0~15 mm
Fixed sharpener
Ventilated motor Heat protected
RASSPE blade
Double illuminated on/off switch 24 V
Electronic security card
BLOCK OF THE CARRIAGE
ALUMINIUM HANDLES AND FEETS

Mod. BKL 220 LUX COD. AFF01145	N. 5
POTENZA/POWER 160 W	TAGLIO/CUTTING 180x140mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 390X480X350 mm
P.N./N.W. 15 kg	

Mod. BKL 250 LUX COD. AFF01155	N. 6
POTENZA/POWER 160 W	TAGLIO/CUTTING 190x130 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 390X510X380 mm
P.N./N.W. 15,5 kg	

Mod. BKL 275 LUX COD. AFF01165	N. 7
POTENZA/POWER 180 W	TAGLIO/CUTTING 180x140 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 440X540X380 mm
P.N./N.W. 17,5 kg	

Mod. BKL 300 LUX COD. AFF01180	N. 8
POTENZA/POWER 230 W	TAGLIO/CUTTING 235x170 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 280 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 450X595X455
P.N./N.W. 21,5 kg	

MADE IN ITALY

Mod. BSA ANODIZZATA/ANODIZED

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0~15 mm
Spessore taglio: 0~30 mm SOLO PER MODELLO SXZ 350
Affilatoio fisso
Motore ventilato Termo protetto
Lama RASSPE
Doppio pulsante luminoso
Centralina di sicurezza

PROFESSIONAL CE
Casted aluminium body painted
Cutting thickness: 0~15 mm
Cutting thickness: 0~30 mm ONLY FOR SXZ 350 MODEL
Fixed sharpener
Ventilated motor Heat protected
RASSPE blade
Double illuminated on/off switch
Electronic security card

Mod. BSA 250 COD. AFF01210	N. 9
POTENZA/POWER 160 W	TAGLIO/CUTTING 185x180 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 210 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 500X380X380 mm
P.N./N.W. 16 kg	

Mod. BSA 275 COD. AFF01220	N. 10
POTENZA/POWER 180 W	TAGLIO/CUTTING 195x210 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 230 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 540X480X420 mm
P.N./N.W. 20 kg	

Mod. BSA 300 COD. AFF01230	N. 11
POTENZA/POWER 230 W	TAGLIO/CUTTING 205x220 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 570X500X420 mm
P.N./N.W. 23 kg	

MADE IN ASIA

Mod. SXZ 220 MINI COD. AFF01825	N. 12
POTENZA/POWER 120 W	TAGLIO/CUTTING 145x150 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 160 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 400X320X400 mm
P.N./N.W. 14 kg	

BLOCCO CARRELLO/CART LOCK

MADE IN ASIA

Mod. SXZ 350 LUX COD. AFF01350	N. 13
POTENZA/POWER 400 W	TAGLIO/CUTTING 300X215 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 330 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 629X763X546 mm
P.N./N.W. 49,20 kg	

MADE IN ITALY

Mod. E

CE DOMESTICO
Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio amovibile
Mod. 275/300 con pressamerce in alluminio
Protezione Plexi glass

DOMESTIC CE
Die Casted aluminium body painted
Cutting thickness: 0~15 mm
Removable sharpener
Mod. 275/300 with meat presser in aluminum
Plexi glass protection

Mod. E 195 CE COD. AFF01712	N. 14
POTENZA/POWER 120 W	TAGLIO/CUTTING 165x130mm
CORSA CAR./CAR. STROKE 210 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 300X430X292 mm
P.N./N.W. 10 kg	

Mod. E 220 CE COD. AFF01713	N. 15
POTENZA/POWER 140 W	TAGLIO/CUTTING 210X135 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 363X448X320 mm
P.N./N.W. 13 kg	

Mod. E 250 CE COD. AFF01714	N. 16
POTENZA/POWER 140 W	TAGLIO/CUTTING 210X165 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 363X480X345 mm
P.N./N.W. 14 kg	

Mod. E 275 CE COD. AFF01715	N. 17
POTENZA/POWER 150 W	TAGLIO/CUTTING 225x180 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 255 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 410X505X375 mm
P.N./N.W. 16,5 kg	

Mod. E 300 CE COD. AFF01716	N. 18
POTENZA/POWER 180 W	TAGLIO/CUTTING 245x195 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 270 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 480X605X420 mm
P.N./N.W. 24 kg	

MADE IN ITALY

Mod. GA

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio amovibile
Centralina di sicurezza
Protezione Plexi glass

PROFESSIONAL CE
Casted aluminium body painted
Cutting thickness: 0~15 mm
Removable sharpener
Electronic security card
Plexi glass protection

Mod. GA 195 CEV COD. AFF01739	N. 19
POTENZA/POWER 140 W	TAGLIO/CUTTING 165X130 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 210 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 300X430X292 mm
P.N./N.W. 10 kg	

Mod. GA 220 CEV COD. AFF01740	N. 20
POTENZA/POWER 140 W	TAGLIO/CUTTING 210x135 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 442x530x320 mm
P.N./N.W. 13 kg	

Mod. GA 250 CEV COD. AFF01741	N. 21
POTENZA/POWER 140 W	TAGLIO/CUTTING 210X165 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 442X530X345 mm
P.N./N.W. 14 kg	

Mod. GA 300 CEV COD. AFF01743	N. 22
POTENZA/POWER 180 W	TAGLIO/CUTTING 245X195 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 270 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 480X605X420
P.N./N.W. 24 kg	

MADE IN ITALY

Mod. ES

CE DOMESTICO
Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio fisso
Modello 275/300 con pressamerce in alluminio
Protezione Plexi glass

DOMESTIC CE
Casted aluminium body painted
Cutting thickness: 0~15 mm
Fixed sharpener
Mod. 275/300 with aluminum presser
Plexi glass protection

Mod. ES 220 CE COD. AFF01717	N. 23
POTENZA/POWER 140 W	TAGLIO/CUTTING 210X135 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 255 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 363X448X355 mm
P.N./N.W. 13 kg	

Mod. ES 250 CE COD. AFF01718	N. 24
POTENZA/POWER 140 W	TAGLIO/CUTTING 210X165 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 255 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 363X480X375 mm
P.N./N.W. 14 kg	

Mod. ES 275 CE COD. AFF01719	N. 25
POTENZA/POWER 150 W	TAGLIO/CUTTING 225x180 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 255 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 410X505X390 mm
P.N./N.W. 16,5 kg	

Mod. ES 300 CE COD. AFF01720	N. 26
POTENZA/POWER 180 W	TAGLIO/CUTTING 245X195 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 270 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 480X605X460 mm
P.N./N.W. 24 kg	

MADE IN ITALY

Mod. ES FR CEV

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio presso fuso verniciato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio fisso
Centralina di sicurezza
Protezione Plexi glass

PROFESSIONAL CE
Casted aluminum body painted
Cutting thickness: 0~15 mm
Fixed sharpener
Electronic security card
Plexi glass protection

Mod. ES 250 FR CEV COD. AFF01745	N. 27
POTENZA/POWER 140 W	TAGLIO/CUTTING 210X165 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 255 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 442X530X375 mm
P.N./N.W. 14 kg	

Mod. ES 275 FR CEV COD. AFF01746	N. 28
POTENZA/POWER 150 W	TAGLIO/CUTTING 225X180 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 255 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 450X520X390 mm
P.N./N.W. 16,5 kg	

Mod. ES 300 FR CEV COD. AFF01747	N. 29
POTENZA/POWER 180 W	TAGLIO/CUTTING 245X195 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 270 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 480X605X460 mm
P.N./N.W. 24 kg	

MADE IN ITALY

Mod. S FR CEP

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio fisso
Centralina di sicurezza 24V
Protezione Plexi glass

PROFESSIONAL CE
Anodized aluminium body
Cutting thickness: 0~15 mm
Fixed sharpener
Electronic security card 24V
Plexi glass protection

Mod. S 250 FR CEP COD. AFF01749	N. 30
POTENZA/POWER 140 W	TAGLIO/CUTTING 195x145 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 245 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 410X475X365 mm
P.N./N.W. 15,5 kg	

Mod. S 300 FR CEP COD. AFF01750	N. 31
POTENZA/POWER 180 W	TAGLIO/CUTTING 245X195 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 270 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 480X570X420 mm
P.N./N.W. 24 kg	

Mod. S 350 M BLC CEP COD. AFF01777	N. 32
POTENZA/POWER 300 W	TAGLIO/CUTTING 280X220 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 310 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 515X680X470 mm
P.N./N.W. 36 kg	

MADE IN ITALY

AFFETTATRICI VERTICALI/VERTICAL SLICER
MODELLI VS/VC

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0~15 mm
Affilatoio fisso
Blocco carrello
Interruttore luminoso a doppio pulsante
Centralina di sicurezza

PIATTO SALUMI/WITH SALAMI PLATE
BRACCIO A CIGNO/MEAT HOLDING ARM

PROFESSIONAL CE
Anidized aluminium body
Cutting thickness: 0~15 mm
Fixed sharpener
Block of the carriage
Double botton with led switch
Electronic security card

Mod. VS S 350 FR BLC CEP	COD. AFF01755	N. 33
POTENZA/POWER 300 W	TAGLIO/CUTTING 280X225 mm	
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 310 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 550X720X545 mm	
P.N./N.W. 46 kg		

PIATTO CARNE/WITH MEAT PLATE

Mod. VC S 350 FR BLC CEP	COD. AFF01754	N. 34
POTENZA/POWER 300 W	TAGLIO/CUTTING 265X220 mm	
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 310 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 600X720X560 mm	
P.N./N.W. 46 kg		

MADE IN ITALY

Mod. VRT S

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: **0~22 mm**
Affilatoio fisso
Blocco Carrello
Motore ventilato
Interruttore luminoso a doppio pulsante
Centralina di sicurezza

PROFESSIONAL CE
Anodized aluminium body
Cutting thickness: **0~22 mm**
Fixed sharpener
Block of the carriage
Ventilated motor
Double button with led switch
Electronic security card

PIATTO SALUMI/WITH SALAMI PLATE
BRACCIO A CIGNO/MEAT HOLDING ARM

Mod. VRT S 350 BLC CEP	COD. AFF03462	N. 35
POTENZA/POWER 300 W	TAGLIO/CUTTING 330X250 mm	
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 370 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 800X620X600 mm	
P.N./N.W. 53 kg		

Mod. VRT S 370 BLC CEP	COD. AFF03463	N. 36
POTENZA/POWER 400 W	TAGLIO/CUTTING 350X265 mm	
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 370 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 810X620X610 mm	
P.N./N.W. 55 kg		

MADE IN ITALY

Mod. GRT - CEP

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio:
0~15 mm (GRT 250/300 BLC CEP)
0~18 mm (GRT 350/370 BLC CEP)
Affilatoio fisso
Blocco Carrello
Interruttore luminoso a doppio pulsante
Centralina di sicurezza
Protezione Plexi Glass

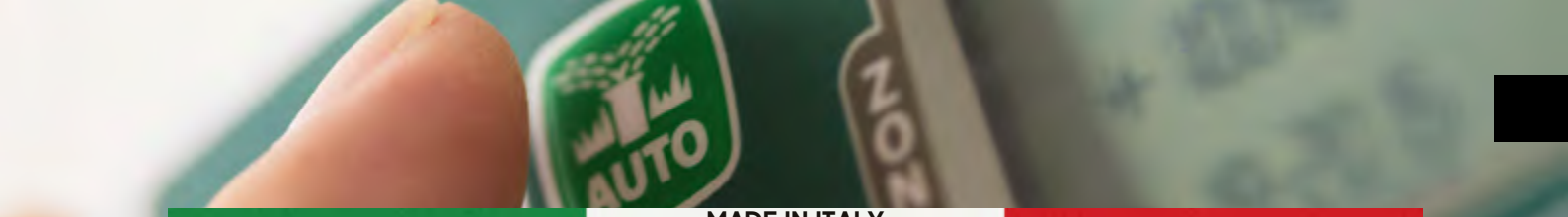
PROFESSIONAL CE
Anodized aluminium body
Cutting thickness:
0~15 mm (GRT 250/300 BLC CEP)
0~18 mm (GRT 350/370 BLC CEP)
Fixed sharpener
Block of the carriage
Double button with led switch
Electronic security card
Plexi Glass protection

Mod. GRT 250 BLC CEP	COD. AFF3467	N. 37
POTENZA/POWER 140 W	TAGLIO/CUTTING 235X160 mm	
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 265 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 455X535X395 mm	
P.N./N.W. 15 kg		

Mod. GRT 300 BLC CEP	COD. AFF03469	N. 38
POTENZA/POWER 180 W	TAGLIO/CUTTING 230X190 mm	
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 265 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 495X610X425 mm	
P.N./N.W. 17,5 kg		

Mod. GRT 350 BLC CEP	COD. AFF03460	N. 39
POTENZA/POWER 300 W	TAGLIO/CUTTING 330X225 mm	
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 370 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 594X800X583 mm	
P.N./N.W. 43 kg		

Mod. GRT 370 BLC CEP	COD. AFF03461	N. 40
POTENZA/POWER 400 W	TAGLIO/CUTTING 320X245 mm	
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 370 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 594X800X615 mm	
P.N./N.W. 45 kg		



MADE IN ITALY

Mod. AU - SERIE AUTOMATICHE/AUTOMATICS SERIES

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio:
0~15 mm
Potenza motore automatismo: 350 W
Taglio al minuto: 40 fette
Affilatoio fisso
POSSIBILITA' DI USO IN MANUALE

PROFESSIONAL CE
Anodized aluminum body
Cutting thickness:
0~15 mm
Motor power automatism: 350 W
Cutting slices pro minute: 40 slices
Fixed sharpener
POSSIBILITY TO USE MANUAL

Mod. AU S 300 FR BLC CEP	COD. AFF01774	N. 41
POTENZA/POWER 230 W	TAGLIO/CUTTING 245X195 mm	
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 270 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 480X620X590 mm	
P.N./N.W. 49 kg		

Mod. AU S 350 M FR BLC CEP	COD. AFF01776	N. 42
POTENZA/POWER 300 W	TAGLIO/CUTTING 280X220 mm	
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 310 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 515X680X660 mm	
P.N./N.W. 63 kg		

CE PROFESSIONALE
Affilatoio fisso
Spessore taglio: **0~15 mm**
Avanzamento del prodotto a gravità
Motore potente e ventilato
Telaio in alluminio anodizzato
Struttura in acciaio inox
Leva di sgancio carrello per utilizzo in manuale
Lama 3G concava professionale ad alta resistenza
Scorrimento su cuscinetti a sfera stagni e su bronzine autolubrificanti

VERSIONE CON SISTEMA A CINGHIE
(3 VELOCITA' E 3 CORSE)

VERSION WITH BELT SYSTEM
(3 SPEEDS AND 3 STROKE)

PROFESSIONAL CE
Fixed sharper
Cutting thickness: **0~15 mm**
Gravity feed of the product
Blade cover wateright closure of the case/pulley unit
Powerful and ventilated motor
Anodized aluminium alloy construction
Anodized aluminum frame
Lever to start the manual advance
High resistance hollow knife blede 3G
Slipping on water tight ball-bearings or self-lubrigating bushings

Mod. AU S 300 FR CF BLC CEP	COD. AFF01950	N. 43
POTENZA/POWER 230 W	TAGLIO/CUTTING 290x200 mm	
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 325 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 540x685x545 mm	
P.N./N.W. 49 kg		

Mod. AU S 350 FR CF BLC CEP	COD. AFF01955	N. 44
POTENZA/POWER 300 W	TAGLIO/CUTTING 280X220 mm	
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 325 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 555X715X585 mm	
P.N./N.W. 49 kg		

Pannello digitale con possibilità di 3 velocità e 3 corse (versione a cinghia)

Digital panel with possibility of 3 speeds and 3 strokes (belt version)

Leva di sgancio carrello per utilizzo manuale
Slide release lever for manual use

Leva posizionata a SINISTRA: LAVORA IN MANUALE
Leva posizionata a DESTRA: LAVORA IN AUTOMATICO
Lever positioned on the LEFT: WORKS IN MANUAL
Lever positioned on the RIGHT: WORKS AUTOMATICALLY

MADE IN ITALY

SERIE INGRANAGGI/GEAR DRIVEN SERIES

CE PROFESSIONALE
Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio:
0~15 mm
Affilatoio fisso
Blocco Carrello
Motore ventilato
Interruttore luminoso a doppio pulsante
Centralina di sicurezza
Trasmissione ad ingranaggi

PROFESSIONAL CE
Anodized aluminium body painted
Cutting thickness
0~15 mm
Fixed sharpener
Block of the carriage
Ventilated motor
Double button with led switch
Electronic security card
Gear driven

Mod. GTI 300	**COD. AFF07004**	**N. 45**
POTENZA/POWER 260 W		TAGLIO/CUTTING 245X210 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 310 mm		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 780X550X520 mm
P.N./N.W. 40 kg		

Mod. GTI 350	**COD. AFF07005**	**N. 46**
POTENZA/POWER 370 W		TAGLIO/CUTTING 300X260 mm
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 370 mm		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 880X450X640 mm
P.N./N.W. 45 kg		

FRIGGITRICI
FRYERS

Costruzione in acciaio inox.
Il cestello per patatine può essere rimosso per una migliore pulizia.
Il pannello di controllo delle temperature e la luce di controllo si trovano in cima alla friggitrice.
Un termostato di sicurezza salva la friggitrice dal surriscaldamento e può essere reinserito col tasto "reset" posto sulla sezione di controllo.
Il cestello per friggere con il manico estraibile rende il modello particolarmente adatto ad un uso intensivo e professionale.
Tutte le friggitrici vengono fornite con cestelli e coperchi.

Construction in stainless steel.
The basket for chips can be removed easily for cleaning.
The temperature control panel and the control light are located on top of the fryer.
A safety thermostat saves the fryer from overheating and can be reinserted with the "reset" button, located on the control section.
A frying basket with removable handle is particularly suitable for a intensive and professional use.
All fryers are equipped with baskets and covers.

MADE IN ITALY

Mod. FR

Friggitrice elettrica
Fornita con coperchio e cestello
Telaio e vasca in acciaio inox

Termostato Ego
Ego Thermostat

Electric deep fryer
Cover and basket included
Stainless steel body and bowl

Mod. FR 6	COD. FRI01572	N. 47
POTENZA/POWER 3000W/220~240 V	CAP.OLIO/OIL CAP. 6 LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 260X410X330 mm	
P.N./N.W. 6 kg	DIM.CEST./BASKET 210X210X150 mm	
TERM.SICUREZZA/SECURITY THERMOSTAT 240°C		

Mod. FR 6+6	COD. FRI01575	N. 50
POTENZA/POWER 3000W(X2)/220~240 V	CAP.OLIO/OIL CAP. 6 (X2) LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 530X410X330 mm	
P.N./N.W. 12 kg	DIM.CEST./BASKET 210X210X150 mm	
TERM.SICUREZZA/SECURITY THERMOSTAT 240°C		

Rubinetto di Scarico
(SOLO PER MODELLI
8LT/10LT E DOPPIE)

Drain Tap
(ONLY FOR 8LT/10LT AND
DOUBLE MODELS)

Mod. FR 8	COD. FRI01573	N. 48
POTENZA/POWER 3000W/220~240 V	CAP.OLIO/OIL CAP. 8 LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 265x450x360 mm	
P.N./N.W. 7 kg	DIM.CEST./BASKET 215x240x135 mm	
TERM.SICUREZZA/SECURITY THERMOSTAT 240°C		

Mod. FR 10	COD. FRI01574	N. 49
POTENZA/POWER 3000 W/220~240 V	CAP.OLIO/OIL CAP. 10 LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 265x450x360 mm	
P.N./N.W. 8 kg	DIM.CEST./BASKET 215x270x135 mm	
TERM.SICUREZZA/SECURITY THERMOSTAT 240°C		

Mod. FR 8+8	COD. FRI01576	N. 51
POTENZA/POWER 3000W(X2)/220~240 V	CAP.OLIO/OIL CAP. 8 (X2) LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 530X450X360 mm	
P.N./N.W. 13 kg	DIM.CEST./BASKET 215x240x135 mm	
TERM.SICUREZZA/SECURITY THERMOSTAT 240°C		

Mod. FR 10+10	COD. FRI01577	N. 52
POTENZA/POWER 3000 W (X2)/220~240 V	CAP.OLIO/OIL CAP. 10 (X2) LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 530X490X360 mm	
P.N./N.W. 14 kg	DIM.CEST./BASKET 215X270X350 mm	
TERM.SICUREZZA/SECURITY THERMOSTAT 240°C		

Termostato Sicurezza
Security Thermostat

Zona fredda (SOLO PER
MODELLI 8LT/10LT E
DOPPIE)

Cold zone (ONLY FOR
8LT/10LT AND DOUBLE
MODELS)

MADE IN ASIA

Mod. FB - FBR

Friggitrice elettrica
Fornita con coperchio e cestello
Telaio e vasca in acciaio inox

Vasca estraibile
(SOLO PER MODELLI
DA 4 E 6 LT)
Removable Tank
(ONLY FOR 4 AND 6
LT MODELS)

Electric deep fryer
Cover and basket included
Stainless steel body and bowl

Mod. FB 4	COD. FRI01875	N. 53
POTENZA/POWER 2000 W/220~240 V	CAP.OLIO/OIL CAP. 4 LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 195x430x275 mm	
P.N./N.W. 4,5 kg	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C	

Mod. FB 6	COD. FRI01877	N. 54
POTENZA/POWER 3000 W/220~240 V	CAP.OLIO/OIL CAP. 6 LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 295x430x290 mm	
P.N./N.W. 6 kg	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C	

Mod. FBR 7	COD. FRI01879	N. 55
POTENZA/POWER 3250 W/220~240 V	CAP.OLIO/OIL CAP. 7 LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 280X465X345 mm	
P.N./N.W. 10,4 kg	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C	

Mod. FBR 9	COD. FRI01881	N. 56
POTENZA/POWER 3500 W/220~240 V	CAP.OLIO/OIL CAP. 9 LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 315X480X350 mm	
P.N./N.W. 11,2 kg	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C	

Mod. FBR 13	COD. FRI01883	N. 57
POTENZA/POWER 5000 W/220~240 V	CAP.OLIO/OIL CAP. 13 LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X525X375 mm	
P.N./N.W. 13,2 kg	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C	

Sostegno Testata
Head Support

Rubinetto di Scarico
Drain Tap

Termostato Ego per
MODELLO FBR

Ego Thermostat for FBR
MODEL

MADE IN ASIA

Mod. FB - FBR

Friggitrice elettrica
Fornita con coperchio e cestello
Telaio e vasca in acciaio inox

Vasca estraibile
Removable Tank

Electric deep fryer
Cover and basket included
Stainless steel body and bowl

Mod. FB 4+4	COD. FRI01876	N. 58
POTENZA/POWER 2000 W(X2)		CAP.OLIO/OIL CAP. 4(X2) LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 390X430X275 mm
P.N./N.W.	7 kg	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C

Mod. FB 6+6	COD. FRI01878	N. 59
POTENZA/POWER 3000 W(X2)		CAP.OLIO/OIL CAP. 6(X2) LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 590X430X290 mm
P.N./N.W.	9,5 kg	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C

Mod. FBR 7+7	COD. FRI01880	N. 60
POTENZA/POWER 3250 W(X2)		CAP.OLIO/OIL CAP. 7(X2) LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 560X465X345 mm
P.N./N.W.	18,8 kg	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C

Mod. FBR 9+9	COD. FRI01882	N. 61
POTENZA/POWER 3500 W(X2)		CAP.OLIO/OIL CAP. 9 (X2) LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 630x480x350 mm
P.N./N.W.	20,4 kg	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C

Mod. FBR 13+13	COD. FRI01884	N. 62
POTENZA/POWER 5000 W(X2)		CAP.OLIO/OIL CAP. 13(X2) LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 690X525X375 mm
P.N./N.W.	23,6 kg	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C

Sostegno Testata
Head Support

Termostato Ego per
MODELLO FBR

Ego Thermostat for FBR
MODEL

Rubinetto di Scarico
Drain Tap

MADE IN ASIA

Mod. FS

Friggitrice elettrica
Fornita con coperchio e cestello
Telaio e vasca in acciaio inox

Termostato Ego
Ego Thermostat

Vasca estraibile
Removable Tank

Electric fryer
Supplied with lid and basket
Frame and tank in stainless steel

Mod. FS4	COD. FRI03000	N. 63
POTENZA/POWER 2500W/230V		CAP.OLIO/OIL CAP. 4 LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 220X380X320 mm
P.N./N.W.	5,20 kg	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C

Mod. FS6	COD. FRI03001	N. 64
POTENZA/POWER 3000W/230V		CAP.OLIO/OIL CAP. 6 LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 265X410X290 mm
P.N./N.W.	6,20 kg	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C

Mod. FS8	COD. FRI03002	N. 65
POTENZA/POWER 3250W/230V		CAP.OLIO/OIL CAP. 8 LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 290X460X380 mm
P.N./N.W.	7,20 kg	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C

Mod. FS4+4	COD. FRI03005	N. 66
POTENZA/POWER 2500W/230 V(X2)		CAP.OLIO/OIL CAP. 4(X2) LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 435X380X320 mm
P.N./N.W.	9,80 kg	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C

Mod. FS6+6	COD. FRI03006	N. 67
POTENZA/POWER 3000W/230 V(X2)		CAP.OLIO/OIL CAP. 6(X2) LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 535X410X300 mm
P.N./N.W. kg	11,40	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C

Mod. FS8+8	COD. FRI03007	N. 68
POTENZA/POWER 3250W/230 V(X2)		CAP.OLIO/OIL CAP. 8(X2) LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 540X410X350 mm
P.N./N.W. kg	13,60	TERM.SICUREZZA SECURITY THERMOSTAT 240°C

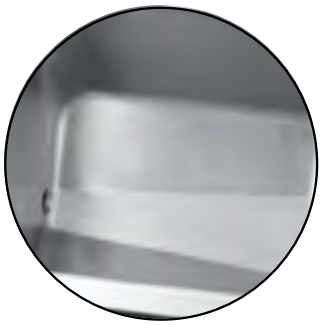
MADE IN ASIA

FRIGGITRICE AD INDUZIONE/INDUCTION DEEP FRYER

La tecnologia **INDUZIONE** assicura alte performance ed una temperatura ideale
Mantiene temperatura permanente
Elemento riscaldante in rame

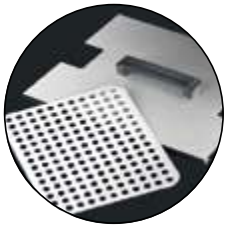
High performance induction
Tecnology ensures ideal temperature
Setting on a permanent basis
Heating element of copper

Vasca pulita
Cleaned tank



Doppia Ventola
Double Fan

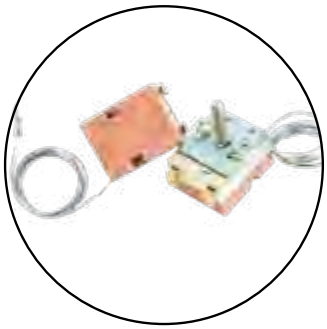
Cestello e griglia raccogli residui
Basket end grill to collect food residues



Mod. FRI 8 COD. FRI01900	N. 69
POTENZA/POWER 3500 W/220~240 V	CAP.OLIO/OIL CAP. 8 LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 60-190°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 288X478X410 mm
P.N./N.W. 12,2 kg	DIM. CESTELLO/BASKET 195X220X145 mm
DIM. VASCA/BASIN 238X300X205 mm	

FRIGGITRICE ELETTRICA SU MOBILE/ELECTRIC FRYER ON CABINET

Asta di Sollevamento
Lifting rod



Termostato Ego
Ego Thermostat

Mod. DF 10+10 COD. FRI02000	N. 70
POTENZA/POWER 6000 W/380 V (X2)	CAP.OLIO/OIL CAP. 10(X2) LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 400X800X1100 mm
P.N./N.W. 56 kg	DIM. CESTELLO/BASKET 335X165X153 mm
DIM.VASCA/BASIN 238X300X205 mm	

Vasche separate con indicatore di livello olio, in acciaio inox
Separate tanks with oil level indicator, in stainless steel

CON GRIGLIA DI PROTEZIONE RESISTENZA PER PRESERVARE LA FRITTURA DALLE BRICIOLE CHE POTREBBERO BRUCIARSI

WITH PROTECTIVE GRID ELEMENT TO PRESERVE THE FRYING FROM CRUMBS THAT COULD BURN

FRIGGITRICE PER PASTICCERIA/PASTRY PROFESSIONAL FRYER

Friggitrice elettrica
Fornita con coperchio e cestello
Telaio, vasca e cestello in acciaio inox
Con rubinetto di scarico olio

Electric deep fryer
Cover and basket included
Stainless steel body, tank and basket
With oil drain tap

MADE IN ASIA

Mod. FDF 11	COD. FRI01560	N. 71
POTENZA/POWER 3000 W/220~240 V		CAP.OLIO/OIL CAP. 11 LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-200°C		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 545X460X355 mm
P.N./N.W.	17 kg	DIM.CEST./BASKET 379X355 mm
DIM.VASCA/DIM.TANK 400X400X160 mm		TERM.SIC./SEC.THERM. 230°C

MADE IN U.E.

Mod. FPR 16	COD. FRI01552	N. 72
POTENZA/POWER 9000 W/380 V		CAP.OLIO/OIL CAP. 16 LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 535X435X395 mm
P.N./N.W.	15,8 kg	DIM.CEST./BASKET 455X245X90 mm
DIM.VASCA/DIM.TANK 505X295X200 mm		TERM.SIC./SEC. THERM. 240°C

N.2 CESTELLI INCLUSI-N.1 GRIGLIA INCLUSA
SOLO PER MODELLO FDF 11
N.2 BASKETS INCLUDED-N.1 GRILL INCLUDED
ONLY FOR FDF 11 MODEL

MADE IN U.E.

Mod. FPR 30	COD. FRI01553	N. 73
POTENZA/POWER 15000W/380-400 V		CAP.OLIO/OIL CAP. 30 LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 670X650X370 mm
P.N./N.W.	25 kg	DIM.CEST./BASKET 570X440X80 mm
DIM.VASCA/DIM.TANK 620X500X195 mm		TERM.SIC/SEC.THERM. 240°C

MADE IN ITALY

Mod. FPG 21	COD. FRI01554	N. 73.01
POTENZA/POWER 18000W/380-400 V		CAP.OLIO/OIL CAP. 21 LT
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 700X650X430 mm
P.N./N.W.	39 kg	DIM.CEST./BASKET 575X302X70 mm
DIM.VASCA/DIM.TANK 610X343 mm		TERM.SIC/SEC.THERM. 230°C

Vasca in acciaio AISI 304 - Ampia zona fredda - Bruciatori ad alto rendimento termico Accensione piezoelettrica alimentata da batteria - Cestello cromato completo di manici in bachelite Filtro cromato - Predisposta per gas metano G20 come standard produzione - Compreso kit ugelli: bruciatori, fiamma pilota per gas GPL G30 - Rubinetto scarico olio completo di prolunga
AISI 304 steel tank - Large cold area - Burners with high thermal efficiency Piezoelectric ignition powered by battery - Chromed basket complete with Bakelite handles Chromed filter - Prepared for G20 methane gas as production standard - Including nozzle kit: burners, pilot flame for LPG G30 - Oil drain cock complete with extension

PIASTRE GRILL IN GHISA

PIASTRE

CAST IRON GRILLS

I grill sono attrezzature indispensabili in ogni attività di ristorazione.
La vasta gamma e le combinazioni tra piastre rigate e lisce, singole, medie e doppie, ne fanno un articolo di punta.
La regolazione del termostato consente la rapida ed efficace cottura di svariati alimenti, come carne, pesce, toast farciti, panini imbottiti, uova, verdure e formaggi.

Grills are essential equipement for all restaurant business.
The wide range and combinations of plates ribbed and flat, single, middle and double, are one of our flagship products.
The thermostat allows rapid and efficient cooking of various food such as meat, fish, toast, sandwichs, eggs, vegetables and cheese.

MADE IN ASIA

PIASTRA GRILL IN GHISA/CAST IRON GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastre in ghisa

Stainless steel body
Cast iron plate

SINGOLE/SINGLES

RIGATA SOPRA E SOTTO/TOP AND BOTTOM RIBBED

Mod. R1	COD. PIA01599	N. 74
POTENZA/POWER 1800 W/220-240V/50HZ		
TEMP.	+50°C~+300°C	P.N./N.W. 13 kg
PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 225X230 mm		DIMENS.(LxPxH) 310X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

LISCIA SOPRA E SOTTO/TOP AND BOTTOM FLAT

Mod. L1	COD. PIA01600	N. 75
POTENZA/POWER 1800 W/220-240V/50HZ		
TEMP.	+50°C~+300°C	P.N./N.W. 13 kg
PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 225X230 mm		DIMENS.(LxPxH) 310X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

MEDIE/MEDIUM

RIGATA SOPRA E SOTTO/TOP AND BOTTOM RIBBED

Mod. RM1	COD. PIA01602	N. 76
POTENZA/POWER 2200 W/220-240V/50HZ		
TEMP.	+50°C~+300°C	P.N./N.W. 16 kg
PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 335X230 mm		DIMEN.(LxPxH) 430X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

LISCIA SOPRA E SOTTO/TOP AND BOTTOM FLAT

Mod. LM1	COD. PIA01603	N. 77
POTENZA/POWER 2200 W/220-240V/50HZ		
TEMP.	+50°C~+300°C	P.N./N.W. 16 kg
PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 335X230 mm		DIMEN.(LxPxH) 430X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

MADE IN ASIA

PIASTRA GRILL IN GHISA DOPPIA/DOUBLE CAST IRON GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastre in ghisa
Doppio termostato separato

Stainless steel body
Cast iron plate
Double separate thermostat

RIGATA SOPRA E SOTTO/TOP AND BOTTOM RIBBED

Mod. R2	COD. PIA01886	N. 78
POTENZA/POWER 1800 W (X2)220-240V/50HZ		
TEMP.	+50°C~+300°C	P.N./N.W. 27 kg
PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 480X240 mm		DIMEN.(LxPxH) 565X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

LISCIA SOPRA E SOTTO/TOP AND BOTTOM FLAT

Mod. L2	COD. PIA01601	N. 79
POTENZA/POWER 1800 W (X2)220-240V/50HZ		
TEMP.	+50°C~+300°C	P.N./N.W. 27 kg
PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 480X240 mm		DIMEN.(LxPxH) 565X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

RIGATA SINISTRA E LISCIA DESTRA/LEFT PLATE RIBBED AND RIGHT PLATE FLAT

Mod. R2L2	COD. PIA01607	N. 80
POTENZA/POWER 1800 W (X2)220-240V/50HZ		
TEMP.	+50°C~+300°C	P.N./N.W. 27 kg
PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 480X240 mm		DIMEN.(LxPxH) 565X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

RIGATA SOPRA E LISCIA SOTTO/TOP PLATE RIBBED AND BOTTOM PLATE FLAT

Mod. RL2	COD. PIA01606	N. 81
POTENZA/POWER 1800 W (X2)220-240V/50HZ		P.N./N.W. 27 kg
TEMP.	+50°C~+300°C	
PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 480X240 mm		DIMEN.(LxPxH) 565X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

MADE IN ASIA

PIASTRA GRILL IN GHISA MEDIA DOPPIA/DOUBLE MEDIUM CAST IRON GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastre in ghisa
Doppio termostato separato

Stainless steel body
Cast iron plate
Double separate thermostat

RIGATA SOPRA E SOTTO/TOP AND BOTTOM RIBBED

Mod. RM2 COD. PIA01604 N. 82

POTENZA/POWER	2200 W (X2)220-240V/50HZ	
TEMPERATURA -TEMPERATURE	+50~+300°C	P.N./N.W. 38 kg
P.COTTURA/COOKING SURF.	335X230 (X2)mm	
DIM.(LxPxH)	840X310X220 mm 520H APERTA/OPEN	

LISCIA SOPRA E SOTTO/TOP AND BOTTOM FLAT

Mod. LM2 COD. PIA01605 N. 83

POTENZA/POWER	2200 W (X2)220-240V/50HZ	
TEMPERATURA -TEMPERATURE	+50~+300°C	P.N./N.W. 38 kg
P.COTTURA/COOKING SURF.	335X230 (X2)mm	
DIM.(LxPxH)	840X310X220 mm 520H APERTA/OPEN	

PIASTRE VETROCERAMICA
VETROCERAMIC GRILLS

PIASTRE

Piastre in vetroceramica per ristorazione, disponibili in vari modelli, lisci o rigati.
Sono perfette per la cottura di pesce, carne, hamburger, verdure, molluschi, crostacei, panini, pizze, ecc.
La piastra in vetroceramica, consente una cottura ottimale con la massima igiene e facilità di pulizia, grazie alla caratteristica di non assorbire grassi ed olii derivati dalla cottura.

Ceramic grill for catering are available in several models, flat or ribbed.
They are perfect for cooking fish, meat, hamburgers, vegetables, shellfish, crustaceans, sandwiches, pizzas, etc.
The glass ceramic plate allows optimal cooking with maximum hygiene and ease of cleaning, thanks to the characteristic of not absorbing fats and oils derived from cooking.

MADE IN ITALY

PIASTRA VETROCERAMICA/VETROCERAMIC GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastre in vetroceramica

Stainless steel body
Plate vetroceramic

PIANO LISCIO SOPRA E SOTTO/TOP AND BOTTOM FLAT

Mod. VTR-ML	COD. PIA01525	N. 84
POTENZA/POWER 2000W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 23 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE	300°C	
PIANO COT.INFERIORE/LOWER COOKING SURFACE		400X300 mm
PIANO COT.SUPERIORE/UPPER COOKING SURFACE		370X300 mm
DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH)		490X460X190 mm 590H APERTA/OPEN

PIANO RIGATO SOPRA E SOTTO/TOP AND BOTTOM RIBBED

Mod. VTR-MR	COD. PIA01535	N. 85
POTENZA/POWER 2000W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 23 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE	300°C	
PIANO COT.INFERIORE/LOWER COOKING SURFACE		400X300 mm
PIANO COT.SUPERIORE/UPPER COOKING SURFACE		370X300 mm
DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH)		490X460X190 mm 590H APERTA/OPEN

PIANO LISCIO SOPRA E RIGATO SOTTO
TOP PLATE FLAT BOTTOM PLATE RIBBED

Mod. VTR-MRL	COD. PIA01540	N. 85
POTENZA/POWER 2000W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 23 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE	300°C	
PIANO COT.INFERIORE/LOWER COOKING SURFACE		400X300 mm
PIANO COT.SUPERIORE/UPPER COOKING SURFACE		370X300 mm
DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH)		490X460X190 mm 590H APERTA/OPEN

PIANO RIGATO SOPRA E LISCIO SOTTO
TOP PLATE RIBBED BOTTOM PLATE FLAT

Mod. VTR-MLR	COD. PIA01530	N. 87
POTENZA/POWER 2000W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 23 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE	300°C	
PIANO COT.INFERIORE/LOWER COOKING SURFACE		400X300 mm
PIANO COT.SUPERIORE/UPPER COOKING SURFACE		370X300 mm
DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH)		490X460X190 mm 590H APERTA/OPEN

PIASTRE AD INDUZIONE
INDUCTION COOKER

PIASTRE

La gamma di piastre ad induzione che Beckers ha a disposizione, facilita e velocizza i tempi di cottura.
L' utilizzo e la pulizia semplice permettono l' utilizzo di questo prodotto a tutti gli operatori.

The range of induction hobs that Beckers has available facilitates and speeds up cooking times.
The use and easy cleaning, allow the use of this product to all operators.

MADE IN ASIA

PIASTRA AD INDUZIONE/INDUCTION COOKER

Timer, display LED (0-180 min.)
1-10 set di temperatura
Dotata di ventole di protezione per il surriscaldamento
Telaio in acciaio inox
Piano di cottura in vetroceramica

CON DOPPIA VENTOLA POSTERIORE
WITH DOUBLE REAR FAN

Timer, LED display (0-180 min.)
1-10 temperature set
Equipped with overheating protection fans
Stainless steel frame
Glass ceramic hob

CON BLOCCO SICUREZZA BAMBINI/WITH CHILD SAFETY LOCK

Mod. IND 200 F COD. PIA01650 N. 88

POTENZA/POWER 2000W/230V/50HZ	
LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-8 LIV/LEV - 0,5-2000W	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 294X374X56 mm
PENTOLE/POTS Ø 12-22 cm	DIMENSIONI PIANO DIMENSIONS SURFACE 290X299 mm
P.N./N.W. 3,5 kg	
TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°~+200°C	

Mod. IND 270 B COD. PIA01615 N. 89

POTENZA/POWER 2700W/220-240V/50HZ	
LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-10 LIV/LEV - 0,5-2700W	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 320x368x106 mm
PENTOLE/POTS Ø 12-26 cm	DIMENSIONI PIANO DIMENSIONS SURFACE 280x280 mm
P.N./N.W. 8 kg	
TEMPERATURA/TEMPERATURE +35°~+240°C	

Mod. IND 350 B COD. PIA01612 N. 90

POTENZA/POWER 3500W/220-240V/50HZ	
LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-10 LIV/LEV - 0,5-3500W	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 330X425X105 mm
PENTOLE/POTS Ø 12-26 cm	DIMENSIONI PIANO DIMENSIONS SURFACE 280x280 mm
P.N./N.W. 5,2 kg	
TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°~+240°C	

Mod. IND 350 E XL COD. PIA01613 N. 91

POTENZA/POWER 3500W/220-240V/50HZ	
LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-10 LIV/LEV - 0,5-3500W	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 440X540X130 mm
PENTOLE/POTS Ø 14-40 cm	DIMENSIONI PIANO DIMENSIONS SURFACE 360X360 mm
P.N./N.W. 10 kg	
TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°~+240°C	

MADE IN ASIA

PIASTRA AD INDUZIONE/INDUCTION COOKER

1-10 set di temperatura
Dotata di ventole di protezione per il surriscaldamento
Telaio in acciaio inox

1-10 temperature sets
Equipped with overheating protection fans
Stainless steel frame

PER WOK/FOR WOK

Mod. INDW 350 K	**COD. PIA01620**	**N. 92**
POTENZA/POWER 3500W/220-240V/50HZ		
LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-10 LIV/LEV - 0,5-3500W	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X440X115 mm	
PENTOLE/POTS D. 27 cm	TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°~+240°C	
DIM. PIANO/DIM. SURFACE Ø 290 mm	P.N./N.W. 8 kg	
TIMER DISPLAY LED	0-180 MIN.	

PADELLA/PAN WOK	**COD. PAN03600**	**N. 93**
DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH)	Ø 360X180H mm	

MATERIALE 3 STRATI - MADE OF THREE LAYERS
CON MANICO IN ACCIAIO INOX - WITH STAINLESS STEEL HANDLE
COPERCHIO IN ACCIAIO INOX - LID IN STAINLESS STEEL
ADATTO PER PIASTRE AD INDUZIONE - SUITABLE FOR INDUCTION PLATES

Mod. IND 500S	**COD. PIA01625**	**N. 94**
POTENZA/POWER 5000W/220-240V/50HZ		
LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-10 LIV/LEV - 0,5-5KW	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 380X515X152 mm	
PENTOLE/POTS D. 12-26 cm	TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°~+240°C	
DIM./DIM. SURFACE 325X325 mm	P.N./N.W. 8 kg	
TIMER DISPLAY LED	0-180 MIN.	

Mod. IND 700 D	**COD. PIA01645**	**N. 95**
POTENZA/POWER 7000W/380V/50HZ		
PENTOLE/POTS Ø 14-26 cm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 407X701X143 mm	
DIM. PIANO/DIM.SURFACE338X568 mm	P.N./N.W. 16,30 kg	

REGOLAZIONE POTENZA TRAMITE MANOPOLA - POWER ADJUSTMENT THROUGH KNOB
PIASTRA RISCALDANTE ANT.: 11 LIVELLI DA 800W A 5000W
PIASTRA RISCALDANTE POST.: 10 LIVELLI DA 800W A 3500W
FRONT HEATING PLATE: 11 LEVELS FROM 800W TO 5000W
REAR HEATING PLATE: 10 LEVELS FROM 800W TO 3500W

GRIGLIE ELETTRICHE ED A GAS
ELECTRIC FRY TOP AND GAS

Fry top elettrici lisci e rigati.
Costruzione in acciaio inox.
Piastra in acciaio sabbiata o cromata.
termostato co regolazione della temperatura.
Cassetto raccogli grassi, interruttore generale di linea.
Spie di inserimento resistenza.

Smooth and grooved electric fry tops.
Stainless steel construction.
Sandblasted or chromed steel plate.
thermostat with temperature regulation.
Fat collection drawer, main line switch.
Resistance activation lights.

MADE IN U.E.

GRIGLIA ELETTRICA/ELECTRIC FRY TOP

Telaio in acciaio inox
Piastre in acciaio sabbiato

Stainless steel body
Sandblased steel

PIANO LISCIO/TOP FLAT

Mod. LES30 COD. GRL01611	N. 96
POTENZA/POWER 3000W/220-240 V	
TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 330X540X300 mm
P.COTTURA/COOKING SURFACE 325X480 mm	P.N./N.W. 28 kg

PIANO RIGATO/TOP RIBBED

Mod. RES30 COD. GRL01612	N. 97
POTENZA/POWER 3000W/220-240 V	
TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 330X540X300 mm
P.COTTURA/COOKING SURFACE 325X480 mm	P.N./N.W. 28 kg

PIANO LISCIO/TOP FLAT

Mod. LED60 COD. GRL01613	N. 98
POTENZA/POWER 3000W(X2)/400V	
TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 660X540X300 mm
P.COTTURA/COOKING SURFACE 650X480 mm	P.N./N.W. 50 kg

PIANO 1/2 LISCIO 1/2 RIGATO - TOP 1/2 FLAT 1/2 RIBBED

Mod. LRED60 COD. GRL01614	N. 99
POTENZA/POWER 3000W(X2)/400V	
TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 660X540X300 mm
P.COTTURA/COOKING SURFACE 650X480 mm	P.N./N.W. 50 kg

MADE IN ASIA

GRIGLIA ELETTRICA/ELECTRIC FRY TOP

Telaio in acciaio inox
Piastre cromata

Stainless steel body
Chrome plate

PIANO RIGATO/TOP RIBBED

Mod. GHN 55 R COD. GRI01833	N. 100
POTENZA/POWER 3000W/220-240V/50HZ	
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+270°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 550X495X245 mm
P.COTTURA/COOKING SURFACE 550X350 mm	P.N./N.W. 28 kg

PIANO LISCIO/TOP FLAT

Mod. GHN 55 L COD. GRI01900	N. 101
POTENZA/POWER 3000W/220-240V/50HZ	
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+270°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 550X495X245 mm
P.COTTURA/COOKING SURFACE 550x350 mm	P.N./N.W. 28 kg

MADE IN ASIA

GRIGLIA ELETTRICA/ELECTRIC FRY TOP

Telaio in acciaio inox
Piastre cromata

Stainless steel body
Chrome plate

PIANO RIGATO/TOP RIBBED

Mod. GHN 75 R COD. GRI01834	N. 102
POTENZA/POWER 4400W/220-240V/50HZ	
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+270°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 735X530X245 mm
P.COTTURA/COOKING SURFACE 725X400 mm	P.N./N.W. 31 kg

PIANO LISCIO/TOP FLAT

Mod. GHN 75 L COD. GRI01901	N. 103
POTENZA/POWER 4400W/220-240V/50HZ	
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+270°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 735X530X245 mm
P.COTTURA/COOKING SURFACE 725X400 mm	P.N./N.W. 31 kg

PIANO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO - TOP 2/3 FLAT 1/3 RIBBED

Mod. GHN 75 RL COD. GRI01841	N. 104
POTENZA/POWER 4400W/220-240V/50HZ	
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+270°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 735X530X245 mm
P.COTTURA/COOKING SURFACE 725X400 mm	P.N./N.W. 31 kg

MADE IN U.E.

GRIGLIA A GAS/GAS FRY TOP

Telaio in acciaio inox
Piastre in acciaio sabbiato
Montati ugelli GPL
Kit ugelli metano nell' imballo

Stainless steel body
Sandblased steel
Installed nozzles GPL
Nozzle kit methane into the packaging

PIANO LISCIO/TOP FLAT

Mod. LGS30	COD. GRL01615	N. 105
POTENZA/POWER 4000W/3440 KCAL/H - 13656 BTU/H		
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+300°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 330X590X300 mm	
P.COTTURA/COOKING SURFACE 325X480 mm	P.N./N.W. 30 kg	

PIANO RIGATO/TOP RIBBED

Mod. RGS30	COD. GRL01616	N. 106
POTENZA/POWER 4000W/3440 KCAL/H - 13656 BTU/H		
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+300°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 330X590X300 mm	
P.COTTURA/COOKING SURFACE 325X480 mm	P.N./N.W. 30 kg	

PIANO LISCIO/TOP FLAT

Mod. LGD60	COD. GRL01617	N. 107
POTENZA/POWER 8000W/6880 KCAL/H - 27312 BTU/H		
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+300°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 660X590X300 mm	
P.COTTURA/COOKING SURFACE 650X480 mm	P.N./N.W. 55 kg	

PIANO 1/2 LISCIO 1/2 RIGATO - TOP 1/2 FLAT 1/2 RIBBED

Mod. LRGD60	COD. GRL01618	N. 108
POTENZA/POWER 8000W/6880 KCAL/H - 27312 BTU/H		
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+300°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 660X590X300 mm	
P.COTTURA/COOKING SURFACE 650X480 mm	P.N./N.W. 55 kg	

PIASTRA DI COTTURA ELETTRICA/ELECTRIC COOKER

PIANO GHISA/TOP CAST IRON Ø 230 MM

Mod. PCE 22 COD. PIA02200	N. 109
POTENZA/POWER 2000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 6,5 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+300°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 380X350X190 mm

Selettore di temperatura
Temperature selection

Indicatore di accensione luminoso
Light accension indicator

CUOCI WURSTEL
WURSTEL WARMER

COTTURA ALIMENTI

Macchine progettate per facilitare e velocizzare la preparazione di gustosi wurstel;
Telaio in acciaio, macchine professionali, robuste ma di semplice utilizzo.

Machines designed to facilitate and speed up the preparation of tasty frankfurters wurstel;
Steel frame, professional machines, robust but easy to use.

MADE IN ASIA

CUOCI WURSTEL/WURSTEL WARMER

Telaio in acciaio inox

Stainless steel body

Mod. R5 COD. ROL01643	N. 110
POTENZA/POWER 430W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 7 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+250°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 580X225X230 mm
RULLI ACCIAIO INOX/STAINLESS STEEL ROLLS	5

Mod. R7 COD. ROL01644	N. 111
POTENZA/POWER 590W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 9 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+250°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 580X305X230 mm
RULLI ACCIAIO INOX/STAINLESS STEEL ROLLS	7

MADE IN ASIA

MACCHINA PER HOT DOG/HOT DOG MAKER

Corpo in acciaio inox
Vasca per l' acqua in alluminio
4 punzoni in alluminio
Ogni punzone ha una resistenza da 75W
Cilindro in vetro con coperchio in acciaio

Body in stainless steel
Aluminum water tank
4 aluminum punches
Each punch has a 75W resistor
Glass cylinder with steel lid

Mod. HD-01	COD. HOT01510		N. 112
POTENZA/POWER 1100W/220-240V/50 HZ		P.N./N.W.	9,70 kg

DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH)
528X337X400 mm

OGNI PUNZONE HA UNA RESISTENZA DA 75W
EACH PUNCH HAS A 75W RESISTANCE

TEMPERATURA DELLA VASCA
TANK TEMPERATURE

VASCA ACQUA IN VETRO
GLASS WATER TANK

SALAMANDRA
SALAMANDER

CALORE

La salamandra è utilizzata soprattutto per la sua ottima capacità di gratinare.
Grazie alla diffusione del calore dall' alto verso il basso, alla regolazione dell' altezza della griglia o della testa riscaldante e alla scelta della potenza calorifera si ottengono perfette dorature degli alimenti.
Il loro utilizzo trova impiego anche per tostare, riscaldare, grigliare.

The salamander is mainly used for its excellent ability to brown.
Thanks to the diffusion of heat from top to bottom, the adjustment of the height of the grill or of the heating head and the choice of the heating power, perfect browning of the food is obtained.
Their use is also used for toasting, heating, grilling.

MADE IN ASIA

SALAMANDRA MOBILE/MOVING SALAMANDER

Telaio in acciaio inox

Stainless steel body

Mod. SA450 COD. SAL01596	N. 113
POTENZA/POWER 2800W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 37 kg
PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 440X320 mm	DIM(LxPxH) 450x450x530 mm
TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C	

DOPPIO TERMOSTATO/DOUBLE THERMOSTAT

Mod. SA600 COD. SAL01597	N. 114
POTENZA/POWER 4000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 49 kg
PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 590x320 mm	DIM.(LxPxH) 600x520x530 mm
TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C	

SALAMANDRA FISSA/FIXED SALAMANDER

Telaio in acciaio inox
3 livelli di cottura

Stainless steel body
3 cooking levels

Mod. SA936 COD. SAL01598	N. 115
POTENZA/POWER 2000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 17 kg
PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 450X250 mm	DIM.(LxPxH) 620X330X280 mm
TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C	

MADE IN ASIA

PIASTRA SCALDAVIVANDE/WARMING PLATE

Piano in vetro temperato
Corpo in acciaio inossidabile
Indicatore Led

Tempered glass top
Stainless steel body
Led indicator

Mod. RDS 600 COD. PIA01840	N. 116
POTENZA/POWER 230W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 5,35 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°C~+105°C	DIM.(LxPxH) 610X363X52 mm

PIASTRA SCALDAVIVANDE AD INDUZIONE/INDUCTION WARMING PLATE

Piano cottura in vetroceramica
Telaio in acciaio inox
Manopola per regolazione temperatura
Fusibile di protezione per surriscaldamento
Temperatura visibile nell' angolo destro del piano

Glass ceramic hob
Stainless steel frame
Temperature adjustment knob
Overheating protection fuse
Temperature visible in the right corner of the hob

Mod. PS100 COD. PIA01890	N. 117
POTENZA/POWER 1000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 5,4 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE +40°C~+100°C	DIM.(LxPxH) 462X335X61 mm

MADE IN ASIA

PIASTRA SCALDAVIVANDE AD INFRAROSSI/FOOD WARMING STATION INFRARED

Base riscaldante regolabile da 30-80°C
Funzionamento lampade indipendenti
Schermo paraluce
Lampadine 250W incluse

Heating base adjustable from 30-80°C
Independent lamp operation
Lens hood
250W bulbs included

Mod. LH 2 COD. PIA01900 N. 118

POTENZA/POWER 1000W/220V/50HZ	P.N./N.W. 10,3 kg
DIMEN. PIANO ACCIAIO S.S.HOT SURFACE 730X490 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 780X520X700 mm

Mod. LH 3 COD. PIA01905 N. 119

POTENZA/POWER 1400W/220V/50HZ	P.N./N.W. 13,6 kg
DIMEN. PIANO ACCIAIO S.S.HOT SURFACE 1000X490 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 1050X500X680 mm

Mod. BW-1 COD. PIA01950 N. 120

POTENZA/POWER 400W/220V/50HZ	P.N./N.W. 10 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE +30°C~+85°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 330X580X570 mm
	DIMEN. PIANO VETRO/DIM.GLASSURFACE 325X530 mm

Mod. BW-2 COD. PIA01955 N. 121

POTENZA/POWER 800W/220V/50HZ	P.N./N.W. 14 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE +30°C~+85°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 740X565X570 mm
	DIMEN. PIANO VETRO/DIM.GLASSURFACE 325X530(X2) mm

MADE IN ASIA

SCALDAVIVANDE/FOOD WARMING

Struttura in alluminio
Interruttore on/off
Altezza regolabile 32,5/47,5 cm
Fornito con lampada da 275 W
Incluso vassoio G/N 1/2 da 265x325x65 mm

Aluminum structure
On/off switch
Height adjustable 32.5/47.5cm
Supplied with 275 W lamp
Including tray G/N 1/2 of 265x325x65 mm

Mod. SV 275 COD. PIA01895	N. 122
POTENZA/POWER 275W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 2 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 350X340X560 mm

SCALDAVIVANDE AD INFRAROSSI/FOOD WARMING INFRARED

Struttura in acciaio inox
Resistenza in acciaio inox sulla testata
Interruttore on/off per lampada e resistenza separati
Piedini in gomma antiscivolo
Fornito con lampadina 40W
Inclusa vasca GN 1/1 con profondità di 60 mm

Structure in stainless steel
Resistance in stainless steel on the head
Separate on/off switch for lamp and resistor
Non-slip rubber feet
Supplied with 40W bulb
Including GN 1/1 well with a depth of 60 mm

Mod. PS-310N COD. PIA01960	N. 123
POTENZA/POWER 1000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 7 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 330X560X510 mm

LAMPADE AD INFRAROSSI/INFRARED LAMPS

Altezza regolabile da 0,8 a 1,5 m
In ferro verniciato
Con interruttore on/off
Fornita con lampada da 250W

Height adjustable from 0.8 to 1.5m
In painted iron
With on/off switch
Supplied with 250W lamp

Mod. A033 SILVER	**COD. LAM01505**	**N. 124**
Mod. A034 BLACK	**COD. LAM01510**	**N. 125**
POTENZA/POWER 250W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 1 kg

DIMENSIONI/DIMENSION
Ø 175X220H mm

Altezza regolabile da 0,6 a 1,5 m
In acciaio inox #430
Con interruttore on/off
Fornita con lampada da 275W

Height adjustable from 0.6 to 1.5m
#430 stainless steel
With on/off switch
Supplied with 275W lamp

Mod. B035 ROSE GOLD	**COD. LAM01520**	**N. 126**
Mod. B036 GOLD	**COD. LAM01525**	**N. 127**
POTENZA/POWER 550W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 1,2 kg

DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH)
Ø 290X600/1500H mm

Struttura in acciaio inox
Interruttore on/off
braccio flessibile da 40 cm
Piedini in gomma antiscivolo
Fornito con lampadina da 250W

Structure in stainless steel
On/off switch
40 cm flexible arm
Non-slip rubber feet
Supplied with 250W bulb

Mod. TW01	**COD. LAM01550**	**N. 128**
POTENZA/POWER 250W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 6,8 kg

DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH)
Ø 190X250X930 mm

TOSTAPANE
TOASTER

PREPARAZIONE DINAMICA

Ideale per sandwiches e fette di pane. Struttura in acciaio inossidabile, che ne garantisce la durata nel tempo.

Ideal for sandwiches and slices of bread. Structure in stainless steel, which guarantees its durability over time.

MADE IN ASIA

TOSTAPANE/TOASTER

Interruttore di selezione per la messa in funzione di 2/4 **(SOLO PER MODELLO SV4)** 2/4/6 fessure **(SOLO PER MODELLO SV6)**
1 leva di comando **(espulsione materiale, MODELLI SV4 E SV6)**
Cassetto raccolta briciole che può essere rimosso

Selection switch for commissioning 2/4 **(ONLY FOR MODEL SV4)** 2/4/6 slots **(ONLY FOR MODEL SV6)**
1 control lever **(material ejection, SV4 AND SV6 MODELS)**
Crumb collection tray that can be removed

Mod. SV4	COD. TOA01598	N. 129
POTENZA/POWER 2060W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 5 kg
TIMER	5 MIN.	DIM.(LxPxH) 300X210X225 mm
CAPACITA'/CAPACITY		4 FETTE/SLICES

Mod. SV6	COD. TOA01599	N. 130
POTENZA/POWER 2940W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 7 kg
TIMER	5 MIN.	DIM.(LxPxH) 406X210X225 mm
CAPACITA'/CAPACITY		6 FETTE/SLICES

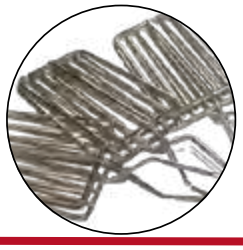
Mod. A3	COD. TOA01589	N. 131
POTENZA/POWER 1700W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 7 kg
RES. AL QUARZO/QUARTZ HEATING	3	DIM.(LxPxH) 475X230X250 mm
DIMEN. INTERNE/INTERNAL DIMENSIONS		330X215X170 mm

NUMERO PINZE INCLUSE 3/NUMBER OF PLIERS INCLUDED 3

Mod. A6	COD. TOA01590	N. 132
POTENZA/POWER 2550W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 9 kg
RES. AL QUARZO/QUARTZ HEATING	6	DIM.(LxPxH) 475X230X365 mm
DIMEN. INTERNE/INTERNAL DIMENSIONS		330X220X250 mm

NUMERO PINZE INCLUSE 6/NUMBER OF PLIERS INCLUDED 6

INCLUSE/INCLUDED
Cod. TOA01179
(SOLO PER MODELLI A3/A6)
(ONLY FOR A3/A6 MODELS)



TOSTAPANE/TOASTER

Telaio in acciaio inox
Velocità regolabile
Cassetto raccogli briciole
Carica anteriore

Stainless steel body
Variable speed
Crumb tray
Loading up front

Mod. CV1 COD. TOA01591	N. 133
POTENZA/POWER 1300W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 14 kg
PROD. ORARIA/HOURLY PRODUCTION 150/180 FETTE/SLICES	DIM.(LxPxH) 290X430X430 mm

Mod. CV2 COD. TOA01592	N. 134
POTENZA/POWER 1900W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 16 kg
PROD. ORARIA/HOURLY PRODUCTION 300/350 FETTE/SLICES	DIM.(LxPxH) 365X430X430 mm

Mod. CV3 COD. TOA01593	N. 135
POTENZA/POWER 2600W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 24 kg
PROD. ORARIA/HOURLY PRODUCTION 400/500 FETTE/SLICES	DIM.(LxPxH) 465X430X430 mm

MACCHINA CREPES
ELECTRIC CREPES MACHINE

PREPARAZIONE DINAMICA

Macchina crepes con piastra in ghisa smaltata, robusta e di facile utilizzo.
Pronta all' uso, è sufficiente ingrassare la piastra per facilitare la preparazione delle crepes.
Il rivestimento smaltato deve essere pulito solo con detergenti non aggressivi.

Crepes machine with enamelled cast iron plate, sturdy and easy to use.
Ready to use, just grease the plate to facilitate the preparation of crepes.
The enamel coating must only be cleaned with non-aggressive cleaning agents.

MADE IN ASIA

MACCHINA PER CREPES/ELECTRIC CREPES MACHINE

Telaio in acciaio
Piastra teflonata

Steel frame
Teflon coated plate

Mod. DE 1A COD. PIA03187	N. 136
POTENZA/POWER 3000W/220-240V	P.N./N.W. 18 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE +30°C~+300°C	DIM.PIANO/COOKING SURFACE Ø 400 mm
SPATOLA LEGNO INCLUSA/WOODENRAKE INCLUDED	

Mod. DE 1 COD. PIA03185	N. 137
POTENZA/POWER 3000W/220-240V	P.N./N.W. 23 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE +30°C~+300°C	DIM.(LxPxH) 450x485x240 mm
SPATOLA LEGNO INCLUSA WOODENRAKE INCLUDED	DIM.PIANO/COOKING SURFACE Ø 400 mm

Mod. DE 2 COD. PIA03186	N. 138
POTENZA/POWER 3000(x2)W/220-240V	P.N./N.W. 42 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE +30°C~+300°C	DIM.(LxPxH) 860x510x240 mm
SPATOLE LEGNO INCLUSE N.2 WOODENRAKES INCLUDED N.2	DIM.PIANO/COOKING SURFACE Ø 400X2 mm

MACCHINA WAFFLE
WAFFLE MACHINE

La piastra per waffle permette di cucinare una dolce cialda.
Croccante fuori e morbida internamente, cotta su doppia piastra rovente che conferisce il caratteristico aspetto goffrato.

The waffle iron allows you to cook a sweet waffle.
Crunchy on the outside and soft on the inside, cooked on a double hot plate which gives it the characteristic embossed appearance.

MADE IN ASIA

MACCHINA PER WAFFLE/WAFFLE MACHINE

Funzione timer: quando il timer "scatta" la macchina si spegne
PIASTRA:
GHISA ANTIADERENTE MODELLO WF-E1
ALLUMINIO ANTIADERENTE MODELLO WF1

Timer function: when the timer "clicks" the machine switches off
PLATE:
NON-STICK CAST IRON MODEL WF-E1
MODEL WF1 NON-STICK ALUMINUM

FORMATO BELGA
BELGIUM FORMAT

Mod. WF-E1 COD. WAF01002	N. 139
POTENZA/POWER 1500W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 10,80 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+300°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X370X260 mm H550 mm APERTA/OPEN
PIANO LAVORO/WORKING ZONE 250X250 mm	

DIM. WAFFLE/WAFFLE DIM. 165X100X32 mm

Mod. WF1 COD. WAF01000	N. 140
POTENZA/POWER 2000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 18 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+300°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 300X400X250 mm H530 mm APERTA/OPEN
PIANO LAVORO/WORKING ZONE 255X255 mm	

DIM. WAFFLE/WAFFLE DIM. 160X100X32 mm

Mod. WF2 COD. WAF01005	N. 141
POTENZA/POWER 1500W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 10 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+300°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X370X240 mm H530 mm APERTA/OPEN
PIANO LAVORO/WORKING ZONE 275X185 mm	

DIM. WAFFLE/WAFFLE DIM. 140X40X20 mm

MADE IN ASIA

MACCHINA PER WAFFLE/WAFFLE MACHINE

Funzione timer: quando il timer "scatta" la macchina si spegne
PIASTRA:
GHISA ANTIADERENTE
TELAIO IN ACCIAIO INOX

Mod. WF4 COD. WAF01004	N. 142
POTENZA/POWER 1000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 8 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+300°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LXPXH) 260X440X260 mm

DIM. PIASTRA/PLATE DIM. 180 mm

INTERRUTTORE ON/OFF - ON/OFF SWITCH
MANIGLIA IN BACHELITE NERA - BLACK BAKELITE HANDLE

Timer function: when the timer "clicks" the machine switches off
PLATE:
CAST IRON NONSTICK
STAINLESS STEEL BODY

Mod. WF3 COD. WAF01003	N. 143
POTENZA/POWER 1000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 7 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+300°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LXPXH) 260X440X260 mm

DIM. PIASTRA/PLATE DIM. 180 mm

INTERRUTTORE ON/OFF - ON/OFF SWITCH
MANIGLIA IN BACHELITE NERA - BLACK BAKELITE HANDLE

MACCHINA PER POFFERTJES
POFFERTJES MACHINE

Mod. WF25 COD. WAF01060	N. 144
POTENZA/POWER 800W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 7,2 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE +50°C~+300°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LXPXH) 340X370X180 mm

25 STAMPI TONDI DA 40 mm DI DIAMETRO
25 ROUND MOLDS OF 40 mm DIAMETER

SPREMIAGRUMI CENTRIFUGA
ORANGE SQUEEZER JUICE EXTRACTOR

PREPARAZIONE DINAMICA

Spremiagrumi intuitivi ed efficienti per una spremitura celere e semplice.
Facili da pulire e creati con materiali di qualità, componenti resistenti, design accattivante.
La struttura in acciaio inossidabile garantisce affidabilità e sicurezza.
Centrifughe professionali, con corpo in alluminio, silenziose e performanti.

Intuitive and efficient citrus juicers for quick and simple juicing.
Easy to clean and created with quality materials, resistant components, attractive design.
The stainless steel structure ensures reliability and safety.
Professional centrifuges, with aluminum body, silent and performing.

MADE IN ASIA

SPREMIAGRUMI/ORANGE SQUEEZER

3 ogive incluse
Motore impermeabile

3 ogives included
Waterproof motor

Paraschizzi/Antisplash
Cod.SPR0003
N. 147

OGIVE IN PLASTICA INCLUSE
PLASTIC OGIVE INCLUDED

TELAIO IN ALLUMINIO VERNICIATO - PAINTED ALUMINUM FRAME
VASCA E FILTRO IN PLASTICA REMOVIBILI
REMOVABLE PLASTIC TANK AND FILTER

Mod. SPA4	COD. SPR01672	N. 145
POTENZA/POWER 180W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 5 kg
VELOCITA'/SPEED 1450 RPM		DIM.(LxPxH) 220X310X340 mm

TELAIO IN ALLUMINIO - ALUMINUM FRAME

Mod. SPA5	COD. SPR03473	N. 146
POTENZA/POWER 180W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 6 kg
VELOCITA'/SPEED 1450 RPM		DIM.(LxPxH) 210X370X440 mm

MICROSWITCH DI SICUREZZA/SECURITY MICROSWITCH

OGIVE E COPERCHIO IN ACCIAIO INOX CON FRIZIONE
OGIVE AND COVER IN STAINLESS STEEL WITH CLUTCH

TELAIO IN ALLUMINIO - ALUMINUM FRAME

Mod. SPA6	COD. SPR01507	N. 148
POTENZA/POWER 230W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 6 kg
VELOCITA'/SPEED 1450 RPM		DIM.(LxPxH) 210X370X480 mm

TELAIO IN ALLUMINIO - ALUMINUM FRAME

Mod. SPA7	COD. SPR01508	N. 149
POTENZA/POWER 230W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 10 kg
VELOCITA'/SPEED 1450 RPM		DIM.(LxPxH) 220X300X440 mm

MADE IN ASIA

SPREMIAGRUMI/ORANGE SQUEEZER

Telaio in ghisa verniciato nero

Black painted cast iron frame

IDEALE PER MELOGRANO
IDEAL FOR POMEGRANATE

Mod. SPR-M COD. SPR01674	N. 150
DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 175X280X390 mm	P.N./N.W. 6 kg

SPREMI & AFFETTA
SQUEEZE & CUT

Mod. SPR-M2 COD. SPR01675	N.151
DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 180X240X470 mm H800 mm aperto/open	P.N./N.W. 6 kg

ACCESSORI INCLUSI PER SPR-M2:
2 LAME TAGLIAPATATE A FIAMMIFERO IN 2 MISURE
OGIVA PER SPREMUTA
LAMA TAGLIAMELA

ACCESSORIES INCLUDED FOR SPR-M2:
2 MATCH BLADES OF POTATO CUTTER IN 2 SIZES
OGIVE FOR JUICE
BLADE CUT IT

CENTRIFUGA/JUICE EXTRACTOR

Mod. CF 1 COD. CEN01000	N. 152
POTENZA/POWER 700W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 4,9 kg
bocca/feed tube ø 70 mm	DIM.(LxPxH) 180x300x400 mm
CAPACITA'/CAPACITY 2 LT	VELOCITA'/SPEED 12000/20000 RPM

Corpo macchina in alluminio/Aluminum machine body
Cestello in acciaio inox #304 removibile/Removable #304 stainless steel basket
Vasca in acciaio #304/#304 steel tank
Motore silenzioso da 3000 RPM/Silent 3000 RPM motor
Interruttore on/off/On/off switch
2 impostazioni di velocità/2 speed settings

Mod. CF 8 COD. CEN08000	N. 153
POTENZA/POWER 700W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 13,3 kg
bocca/feed tube ø 8 mM	DIM.(LxPxH) 470X240X530 mm
CAPACITA'/CAPACITY 6,5 LT	VELOCITA'/SPEED 3600 RPM

SPACCAGHIACCIO E TRITAGHIACCIO
ICE BREAKER & ICECRUSHER

PREPARAZIONE DINAMICA

Lo spaccaghiaccio propone un ghiaccio non tritato ma spaccato in modo che resiste più a lungo alla liquefazione.
Dotato di struttura portante in acciaio inox sostenuto da una barra di alluminio anodizzato che consente anche la regolazione su tre diverse altezze.
Tritaghiaccio performante per lavorare con bacinelle, bicchieri da cocktail, da frappe e frullato.
Ghiaccio finemente tritato.
Le parti in plastica sono a norme per uso alimentare.

The ice splitter proposes an ice that is not crushed but split so that it resists longer long to liquefaction.
Equipped with a stainless steel supporting structure supported by an anodized aluminum bar which also allows adjustment to three different heights.
High-performance ice crusher for working with basins, cocktail glasses, frappe and smoothie glasses.
Finely crushed ice.
The plastic parts comply with standards for food use.

MADE IN ASIA

SPACCAGHIACCIO E TRITAGHIACCIO/ICE BREAKER-ICE CRUSHER

Corpo macchina in acciaio inox

Machine body in stainless steel

SPACCAGHIACCIO
ICE BREAKER

Mod. IC20 COD. SPA01670	N. 154
POTENZA/POWER 250W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 9,4 kg
PROD.ORARIA/PROD.HOUR 20 KG/H	DIM.(LxPxH) 183X265X490 mm

MADE IN ITALY

Mod. IC250 COD. SPA01674	N. 155
POTENZA/POWER 250W/220-240V	P.N./N.W. 10 kg
PROD.ORARIA/PROD.HOUR 120 KG/H	DIM.(LxPxH) 200X300X470 mm

ALTEZZA COLONNA REGOLABILE 470/570 mm
ADJUSTABLE COLUMN HEIGHT 470/570 mm

TRITAGHIACCIO
ICE CRUSHER

DOTATO DI LAMA CON N.2 COLTELLI
MANIGLIA ANTISCIVOLO
EQUIPPED WITH BLADE WITH 2 KNIVES
NON-SLIP HANDLE

Mod. IC30 COD. SPA01655	N. 156
POTENZA/POWER 300W/50HZ	P.N./N.W. 4,5 kg
PROD.ORARIA/PROD.HOUR 80 KG/H	DIM.(LxPxH) 410X210X300 mm

FRULLATORI
BLENDER

PREPARAZIONE DINAMICA

Frullatore tradizionale utilizzato principalmente nella preparazione di frullati.
Linea curata che consente un' ottima pulizia dopo l' utilizzo.

Traditional blender mainly used in the preparation of smoothies.
Careful line that allows excellent cleaning after use.

MADE IN ASIA

FRULLATORE/BLENDER

BICCHIERE IN VETRO
GLASS TUMBLER

NO USO
PROFESSIONALE
NO PROFESSIONAL USE

Mod. BL-E COD. FRU02000	N. 157
POTENZA/POWER 400W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 5 kg
CAPACITA'/CAPACITY 1,75 LT	DIM.(DxH) Ø 190X410 mm
	GIRI MOTORE/R.P.M. 18.000 MIN.

CORPO IN ACCIAIO INOX/STAINLESS STEEL BODY
FUNZIONE AD IMPULSI/PULSE FUNCTION
REVERSE
N.2 VELOCITA'/N.2 SPEED

ANCHE TRITA
GHIACCIO
ALSO ICE CRUSHER

NO USO
PROFESSIONALE
NO PROFESSIONAL USE

Mod. BL-H COD. FRU01910	N. 158
POTENZA/POWER 1500W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 4,2 kg
CAPACITA'/CAPACITY 2 LT	DIM.(LxPxH) 200X250X500 mm
	GIRI MOTORE/R.P.M. 28.000 MIN.

BICCHIERE IN POLICARBONATO/POLYCARBONATE GLASS
FUNZIONE AD IMPULSI/PULSE FUNCTION
VELOCITA' VARIABILE/VARIABLE SPEED

ASTINA DI SICUREZZA
SAFETY LEVER

Mod. BL-A1 COD. FRU01893	N. 159
POTENZA/POWER 1500W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 5 kg
CAPACITA'/CAPACITY 2 LT	DIM.(LxPxH) 190X220X510 mm
	GIRI MOTORE/R.P.M. 20.000-28.000 MIN.

POLICARBONATO
RIDUZIONE RUMORE
80%
POLYCARBONATE
NOISE REDUCTION 80%

INSONORIZZATORE/SOUND COVER COD. COV002	N. 160
DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 250X360X540 mm	P.N./N.W. 5 kg

FRULLINI
MILK SHAKE

PREPARAZIONE DINAMICA

Frullini adatti per realizzare frappè, cocktail e sorbetti.
Linea curata che consente un' ottima pulizia dopo l' utilizzo.

Whisks suitable for making milkshakes, cocktails and sorbets.
Careful line that allows excellent cleaning after use.

MADE IN ASIA

FRULLINI/MILK SHAKE

Telaio, testa e bicchiere in acciaio inox
Tasto a due velocità
Dotati di microinterruttore di sicurezza
Asta miscelatore in acciaio INOX

OPTIONAL

SET ACCESSORI/ACCESSORIES SET **COD. FRU0495 N.165**

Farfalla 2 DISCHI MISCELAZIONE NORMALE Butterfly 2 DISCS NORMAL MIXING

Farfalla 3 DISCHI MISCELAZIONE INTENSA Butterfly 3 DISCS INTENSE MIXING

Farfalla A CONO X CAFFE' SHEKERATO Butterfly CONE FOR SHEKERED COFFEE

Frame, head and bowl in stainless steel
Two-speed button
Equipped with safety microswitch
Stainless steel mixer rod

Mod. MLS 1 COD. FRU01505	N. 161
POTENZA/POWER 400W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 3 kg
CAPACITA'/CAPACITY 500 ML	DIM.(LxPxH) 200X230X490 mm
	GIRI MOTORE/R.P.M. 9.000/16.500 MIN.

Mod. MLS 2 COD. FRU01503	N. 162
POTENZA/POWER 400W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 5,5 kg
CAPACITA'/CAPACITY 500 ML (X2)	DIM.(LxPxH) 330X160X490 mm
	GIRI MOTORE/R.P.M. 9.000/16.500 MIN.

INSTALLAZIONE A MURO
WALL INSTALLATION

Mod. MLSM 1 COD. FRU01520	N. 163
POTENZA/POWER 400W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 3,7 kg
CAPACITA'/CAPACITY 975 ML	DIM.(LxPxH) 420X117X183 mm
MISCELAZIONE/MIXING MIN.200 ML/MAX 600 ML	GIRI MOTORE/R.P.M. 10.000/15.000 MIN.

FUNZIONE 9 ORE CONTINUATE
FUNCTION 9 CONTINUOUS HOURS

Mod. MSM 1 COD. FRU01510	N. 164
POTENZA/POWER 400W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 6,5 kg
CAPACITA'/CAPACITY 975 ML	DIM.(LxPxH) 208X158X500 mm
TERMOFUSIBILE PER SURRISALDAMENTO THERMAL FUSE FOR OVERWELDING	GIRI MOTORE/R.P.M. 10.000/15.000 MIN.

FORNI
OVEN

FORNI

I forni sono progettati per garantire una cottura ottimale e vengono costruiti pensando ad un uso intensivo e continuo.
Grazie alla loro semplicità d'uso i nostri forni sono ideali per essere utilizzati in snack bar, pub o caffè;
possono essere impiegati, anche, come forni da banco.

The ovens are designed to ensure optimal cooking and are built with intensive and continuous use in mind.
Thanks to their ease of use, our ovens are ideal for use in snack bars, pubs or cafes;
they can also be used as bench ovens.

MADE IN ASIA

FORNO PIZZA/PIZZA OVEN

Telaio in acciaio inox
Piano cottura con pietra refrattaria
Funzione timer

Stainless steel frame
Cooking surface with refractory stone
Timer function

2 TERMOSTATI SEPARATI/2 SEPARATED THERMOSTATS

Mod. EP1 COD. FOR01500	N. 166
POTENZA/POWER 2000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 19,8 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE +350°C	DIM.CAMERA/CHAMBRE SIZE(LxPxH) 425X330X120 mm
CAPACITA' PIZZE/CAPACITY 1 Ø 300 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 560X475X270 mm

3 TERMOSTATI SEPARATI/3 SEPARATED THERMOSTATS

Mod. EP1+1 COD. FOR01505	N. 167
POTENZA/POWER 3000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 31,8 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE +350°C	DIM.CAMERA/CHAMBRE SIZE(LxPxH) 410X395X125 mm
CAPACITA' PIZZE/CAPACITY 2 Ø 300 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 560X475X430 mm

Mod. EP2+2 COD. FOR01510	N. 168
POTENZA/POWER 3000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 55 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE +350°C	DIM.CAMERA/CHAMBRE SIZE(LxPxH) 605X605X125 mm
CAPACITA' PIZZE/CAPACITY 2 Ø 300 mm (X2)	DIMENSIONE/DIMENSIONS(LxPxH) 770X720X430 mm

MADE IN ASIA

FORNO A MICROONDE/MICROWAVE OVEN

MOD. MWO B2 GR
CON FUNZIONE GRILL
WITH GRILL FUNCTION

SEGNALE DI FINE COTTURA - FUNZIONE DEFROST - INTERNO IN ACCIAIO INOX
END OF COOKING SIGNAL - DEFROST FUNCTION - STAINLESS STEEL INTERIOR

Mod. MWO B1 COD. MWO01750	N. 169
POTENZA/POWER 900W/230-240V/50HZ	P.N./N.W. 13,6 kg
PIATTO ROTANTE/TURNTABLE Ø 255 mm	DIM.INTERNE INTERNAL DIM.(LxPxH) 340X320X220 mm
CAPACITA' /CAPACITY 23 LT	DIM./DIMENSIONS(LxPxH) 483X398X281 mm

SEGNALE DI FINE COTTURA - FUNZIONE DEFROST - INTERNO IN ACCIAIO INOX
END OF COOKING SIGNAL - DEFROST FUNCTION - STAINLESS STEEL INTERIOR

Mod. MWO B2 GR COD. MWO01755	N. 170
POTENZA/POWER 900W/230-240V/50HZ	P.N./N.W. 14,5 kg
POTENZA GRILL/POWER 1000W/220-240V/50HZ	DIM.INTERNE INTERNAL DIM.(LxPxH) 340X344X220 mm
PIATTO ROTANTE/TURNTABLE Ø 270 mm	DIM./DIMENSIONS(LxPxH) 483X422X281 mm
CAPACITA' /CAPACITY 25 LT	

Realizzato interamente in acciaio inossidabile
Porta con maniglia
Vetro temperato
Blocco di sicurezza bambini
Display digitale
Funzione scongelamento
Funziona cottura pronta
Funzione cottura veloce
2 piatti fissi in ceramica
E' possibile memorizzare
fino a 20 programmi diversi di cui 10 a 3 fasi
3 Livelli: ALTO/MEDIO/SCONGELAMENTO

Made entirely of stainless steel
Door with handle
Tempered glass
Child safety lock
Digital display
Defrost function
It works cooking ready
Fast cooking function
2 fixed ceramic plates
Up to 20 different programs can be stored,
10 of which with 3 phases
3 levels: HIGH/MEDIUM/DEFROST

Mod. MWO D1 PRO COD. MWO01715	N. 171
POTENZA/POWER 900-1800W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 34,5 kg
DOPPIO/DOUBLE MAGNETRON	DIM.INTERNE INTERNAL DIM.(LxPxH) 370X370X190 mm
CAPACITA' /CAPACITY 30 LT	
DIMENSIONE/DIMENSIONS(LxPxH) 490X640X400 mm	

FORNI A CONVEZIONE
CONVECTION OVEN

FORNI

Ideali per cuocere ogni tipo di alimento, così come per gratinare e grigliare le verdure, carne e pesce.
I forni a convezione sono indispensabili presso le cucine di ristoranti, pasticcerie e forni, sono ottimi per ottenere tempi di cottura minori e quindi minor consumi.

Ideal for cooking all types of food, as well as for browning and grilling vegetables, meat and fish.
Convection ovens are indispensable in the kitchens of restaurants, pastry shops and ovens, they are excellent for obtaining shorter cooking times and therefore lower consumption.

MADE IN ASIA

FORNO A CONVEZIONE/CONVECTION OVEN

Telaio in acciaio inox/Stainless steel body
Interno in acciaio inox/Inside stainless steel
Timer: 0 ~ 120 minuti/Timer: 0 ~ 120 minutes
2 Resistenze/2 Resistors
2 Ventole reversibili (1,5 min giro orario ed 1,5 min giro antiorario)/2 heating elements
2 reversible fans (1.5 min around clockwise and 1.5 min around counterclockwise)
Funzione vaporizzatore/Steamer function

Alloggi per 3 griglie/Support for 3 grids
Distanza teglie: 60 mm/Distance of trays: 60 mm
Apertura sportello di 90° per facilitare la pulizia/90° door opening to facilitate cleaning
Sportello con vetro temperato per una migliore visione del processo di cottura/Door with tempered glass for a better view of the cooking process
La resistenza rotonda e la maggiore velocità del motore uniforma il calore nella camera/The round resistance and the higher speed of the motor uniform the heat in the chamber
Angoli camera arrotondati per una facile pulizia/Rounded corners of chamber for easy cleaning

4 TEGLIE IN ALLUMINIO INCLUSE 600X400 mm
4 PANS ALLUMINUM INCLUDED 600X400 mm

Mod. S5 COD. FOR01935	N. 172
POTENZA/POWER 6400W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 73 kg
TEM.50°~300°C	DIM.CAMERA CHAMBRE SIZE(LxPxH) 700X465X360 mm
DIM.(LxPxH) 840X660X572 mm	

1 GRIGLIA IN ACCIAIO INOX INCLUSA 400X290 mm
INCLUDED 1 STAINLESS STEEL GRID 400X290 mm

Mod. S2 COD. FOR01910	N. 173
POTENZA/POWER 6400W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 18 kg
TEM.50°~250°C	DIM.CAMERA CHAMBRE SIZE(LxPxH) 405X300X255 mm
DIM.(LxPxH) 527X450X315 mm	

DISTANZA GRIGLIE 60 mm/DISTANCE OF TRAYS 60 mm
VASSOIO RACCOGLI BRICIOLE 419x299 mm/CRUMB TRAY 419x299 mm

Termostato di sicurezza 340°/Safety thermostat 340°
Apertura sportello di 90° per facilitare la pulizia/90° door opening to facilitate cleaning
Resistenza rotonda e maggiore velocità del motore uniforma il calore nella camera

The round resistance and the higher speed of the motor uniform the heat in the chamber
Angoli camera arrotondati per una facile pulizia/Rounded corners of chamber for easy cleaning

3 GRIGLIE GN 1/2 IN ALLUMINIO INCLUSE 325X265 mm
3 GRIDS GN 1/2 IN ALLUMINUM INCLUDED 325X265 mm

Mod. S3 COD. FOR01905	N. 174
POTENZA/POWER 6400W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 27 kg
TEM.80°~300°C	DIM.CAMERA CHAMBRE SIZE(LxPxH) 350X290X275 mm
DIM.(LxPxH) 460X556X460 mm	

DISTANZA TEGLIE 75 mm/DISTANCE OF TRAYS 75 mm
TERMOSTATO SICUREZZA 340°/SAFETY THERMOSTAT 340°
FUNZIONE VAPORIZZATORE/STEAMER FUNCTION

FORNO A CONVEZIONE/CONVECTION OVEN

4 Teglie in alluminio incluse 440X315 mm
Timer 0-120 minuti
2 resistenze posteriori

4 aluminum trays included 440X315 mm
Timer 0-120 minutes
2 rear resistances

TELAIO INTERNO ED ESTERNO IN ACCIAIO INOX
INNER AND OUTER FRAME IN STAINLESS STEEL

Mod. S1 COD. FOR01608	N. 175
POTENZA/POWER 2670W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 40 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 50°~300°C	DIME.CAMERA CHAMBRE SIZE (LxPxH)
DIM. (LxPxH) 595X570X570 mm	460X370X350 mm

TELAIO INTERNO ED ESTERNO IN ACCIAIO INOX
INNER AND OUTER FRAME IN STAINLESS STEEL

Mod. S4 COD. FOR01609	N. 176
POTENZA/POWER 2670W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 40 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 50°~300°C	DIME.CAMERA CHAMBRE SIZE (LxPxH)
DIM. (LxPxH) 595X570X570 mm	460X370X350 mm

FUNZIONE GRILL 2000W/220-240V/GRILL FUNCTION 2000W/220-240V
FUNZIONE UMIDIFICATORE/UMIDIFIER FUNCTION

TELAIO INTERNO ACCIAIO INOX ED ESTERNO IN LAMIERA GALVANIZZATA/INTERNAL FRAME IN STAINLESS STEEL AND EXTERNAL FRAME IN GALVANIZED SHEET

Mod. S1 ECO COD. FOR01911	N. 177
POTENZA/POWER 2670W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 40 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 50°~300°C	DIME.CAMERA CHAMBRE SIZE (LxPxH)
DIM. (LxPxH) 595X570X570 mm	460X370X350 mm

TELAIO INTERNO ACCIAIO INOX ED ESTERNO IN LAMIERA GALVANIZZATA/INTERNAL FRAME IN STAINLESS STEEL AND EXTERNAL FRAME IN GALVANIZED SHEET

Mod. S4 ECO COD. FOR01920	N. 178
POTENZA/POWER 2670W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 40 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 50°~300°C	DIME.CAMERA CHAMBRE SIZE (LxPxH)
DIM. (LxPxH) 595X570X570 mm	460X370X350 mm

FUNZIONE GRILL 2000W/220-240V/GRILL FUNCTION 2000W/220-240V
FUNZIONE UMIDIFICATORE/UMIDIFIER FUNCTION

MADE IN ASIA

FORNO A BASSA TEMPERATURA/LOW TEMPERATURE

ADATTO PER TEGLIE GN1/1 O 400X600 mm NON INCLUSE
CAN SUIT GN GN1/1 SIZE OR 400X600 mm size tray NOT INCLUDED

Mod. FBT COD. FOR01925	N. 179
POTENZA/POWER 1200W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 25 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 30°~110°C	DIME.CAMERA CHAMBRE SIZE (LxPxH) 418X612X270 mm
DIM. (LxPxH) 497X691X415 mm	

TIMER 10H
CAPACITA' 69 LT/CAPACITY 69 LT
DISTANZA TEGLIE 50 mm/DISTANCE BETWEEN FOOD PAN 50 mm
NUMERO ALLOGGIO TEGLIE 3/NUMBER SPACE FOR FOOD PAN 3

Strumento da cucina professionale che consente di cuocere gli alimenti a temperatura costante in ogni sua fase; gli alimenti si cuociono attraverso il ricircolo del calore, mediante una cottura anche di 10 ore costante.
Con sonda di temperatura interna.
Viene riscaldato su tre livelli con un riscaldatore in silicone che distribuisce il calore in maniera uniforme.

Professional kitchen tool that allows food to be cooked at a constant temperature in every phase; the foods are cooked through the recirculation of the heat, through a constant cooking of up to 10 hours.
With internal temperature probe.
It is heated on three levels with a silicone heater which distributes the heat evenly.

MADE IN ASIA

DISIDRATATORE ESSICCATORE/FOOD DEHYDRATOR

TELAIO IN ACCIAIO INOX/STAINLESS STEEL FRAME

Mod. ED1 COD. ESS01000	N. 180
POTENZA/POWER 1000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 16,5 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 40°~72°C	DIME.CAMERA CHAMBRE SIZE (LxPxH)
DIM. (LxPxH) 430X500X420 mm	410X400X345 mm

TIMER FINO A 12 ORE/UP TO 12 HOURS
GRIGLIE RIMUOVIBILI/REMOVABLE GRIDS 10
DISTANZA TRA PIANI/DISTANCE BETWEEN LEVELS 30 mm
DIMENSIONE RIPIANI/SHELF DIMENSION 410X360 mm

Adatto per essiccare frutta, verdura, erbe aromatiche, carne, fughi, pasta ed ogni altro alimento.
Rimuove l'acqua contenuta negli alimenti e prolunga la loro conservazione mantenendo vitamine, minerali e altri ingredienti preziosi per una dieta sana.
• Interruttore On/Off
• Piedini in gomma antiscivolo
• Griglie lavabili in lavastoviglie
• 10 vassoi rimovibili
• Con piastra frontale così il calore rimane meglio all'interno
• Ventola posteriore per una distribuzione del calore uniforme

Suitable for drying fruit, vegetables, aromatic herbs, meat, mushrooms, pasta and any other food.
It removes the water contained in foods and prolongs their preservation, keeping vitamins, minerals and other precious ingredients a healthy diet.
• On / Off switch
• Non-slip rubber feet
• Grids dishwasher safe
• 10 removable trays
• Front plate allows to maintain better the heat inside
• Rear fan for uniform heat distribution

BAGNOMARIA
BAINMARIE

Il bagnomaria viene utilizzato per mantenere il cibo caldo per lungo tempo, ad uso professionale. L'acqua, presente nella vasca riscaldabile, è utilizzata come vettore di calore.
Quest'ultimo viene distribuito in modo preciso ed uniforme al cibo soprastante, senza bruciare, poiché il bagnomaria, non arriva mai al bollore.

The bain-marie is used to keep food hot for a long time, for professional use. The water present in the heatable tank is used as a heat carrier.
The latter is distributed in a precise and uniform way to the food above, without burning, since the bain-marie never reaches the boil.

BUFFET

MADE IN ASIA

BAGNOMARIA G/N/BAINMARIE G/N

Vasche G/N 1/1-2X1/2-3X1/3
Vasche non incluse

G/N pans 1/1-2X1/2-3X1/3
Pans not included

Mod. BMH 150 COD. BAG01720	N. 181
POTENZA/POWER 1200W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 8 kg
DIM. (LxPxH) 340X540X240 mm	DIME.CAMERA CHAMBRE SIZE (LxPxH) 305X505X160 mm

CON RUBINETTO DI SCARICO/WITH FAUCET

Mod. BMRH 150 COD. BAG01721	N. 182
POTENZA/POWER 1200W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 8 kg
DIM. (LxPxH) 340X540X240 mm	DIME.CAMERA CHAMBRE SIZE (LxPxH) 305X505X160 mm

CON RUBINETTO DI SCARICO/WITH FAUCET

Mod. BMRH 200 COD. BAG01722	N. 183
POTENZA/POWER 1200W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 10 kg
DIM. (LxPxH) 340X540X280 mm	DIME.CAMERA CHAMBRE SIZE (LxPxH) 305X505X200 mm

MADE IN ASIA

ESPOSITORE BAGNOMARIA DA BANCO/SHOWCASE BAINMARIE

Telaio in acciaio inox
Controllo digitale della temperatura max 90°C
Con rubinetto
Altezza vasche massima 10 cm

Stainless steel frame
Digital temperature control max 90°C
With faucet
Maximum tank height 10 cm

Mod. BM103 COD. BAG01622	N. 184
POTENZA/POWER 1000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 17kg
DIM. (LxPxH) 950X365X330 mm	VASCHE COPERCHIO INCLUSE PANS WITH COVER INCLUDED 3 G/N 1/2

Mod. BM133 COD. BAG01625	N. 185
POTENZA/POWER 1000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 15kg
DIM. (LxPxH) 685X365X330 mm	VASCHE COPERCHIO INCLUSE PANS WITH COVER INCLUDED 3 G/N 1/3

Mod. BM104 COD. BAG01623	N. 186
POTENZA/POWER 1500W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 21kg
DIM. (LxPxH) 1215X365X330 mm	VASCHE COPERCHIO INCLUSE PANS WITH COVER INCLUDED 4 G/N 1/2

Mod. BM143 COD. BAG01626	N. 187
POTENZA/POWER 1000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 16kg
DIM. (LxPxH) 862X365X330 mm	VASCHE COPERCHIO INCLUSE PANS WITH COVER INCLUDED 4 G/N 1/3

Mod. BM105 COD. BAG01624	N. 188
POTENZA/POWER 1800W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 24kg
DIM. (LxPxH) 1485X365X330 mm	VASCHE COPERCHIO INCLUSE PANS WITH COVER INCLUDED 5 G/N 1/2

Mod. BM153 COD. BAG01627	N. 189
POTENZA/POWER 1500W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 18,5kg
DIM. (LxPxH) 1039X365X330 mm	VASCHE COPERCHIO INCLUSE PANS WITH COVER INCLUDED 5 G/N 1/3

MADE IN TURCHIA

CONTENITORI GASTRONORM/GASTRONORM CONTAINERS

In acciaio inox 18/10
Design robusto
Angoli arrotondati, facili da pulire
Utilizzabili in forno a convezione, frigoriferi, bagnomaria e scaldavivande

In 18/10 stainless steel
Robust design
Rounded corners, easy to clean
Can be used in convection ovens, refrigerators, bain maries and chafing dishes

Mod. GASTRONORM 1/1:530X325 MM

N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	VOLUME VOLUME	SPESSORE THICKNESS
190	GN011020	GN1/1-20H	2 LT	0,7 MM
191	GN011040	GN1/1-40H	5 LT	0,7 MM
192	GN011065	GN1/1-65H	9 LT	0,7 MM
193	GN011100	GN1/1-100H	14 LT	0,7 MM
194	GN011150	GN1/1-150H	21 LT	0,7 MM
195	GN011200	GN1/1-200H	28 LT	0,7 MM

Mod. GASTRONORM 1/2:325X265 MM

N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	VOLUME VOLUME	SPESSORE THICKNESS
196	GN012020	GN1/2-20H	0,95 LT	0,6 MM
197	GN012040	GN1/2-40H	2 LT	0,6 MM
198	GN012065	GN1/2-65H	4 LT	0,6 MM
199	GN012100	GN1/2-100H	6,5 LT	0,6 MM
200	GN012150	GN1/2-150H	9,5 LT	0,7 MM
201	GN012200	GN1/2-200H	12,5 LT	0,7 MM

Mod. GASTRONORM 1/3:325X176 MM

N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	VOLUME VOLUME	SPESSORE THICKNESS
202	GN013020	GN1/3-20H	0,7 LT	0,6 MM
203	GN013040	GN1/3-40H	1,4 LT	0,6 MM
204	GN013065	GN1/3-65H	2 LT	0,6 MM
205	GN013100	GN1/3-100H	3,8 LT	0,6 MM
206	GN013150	GN1/3-150H	5,5 LT	0,6 MM
207	GN013200	GN1/3-200H	7,5 LT	0,7 MM

Mod. GASTRONORM 2/3:354X325 MM

N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	VOLUME VOLUME	SPESSORE THICKNESS
208	GN023020	GN2/3-20H	1,25 LT	0,6 MM
209	GN023040	GN2/3-40H	3 LT	0,6 MM
210	GN023065	GN2/3-65H	5,5 LT	0,6 MM
211	GN023100	GN2/3-100H	9 LT	0,6 MM
212	GN023150	GN2/3-150H	13 LT	0,7 MM
213	GN023200	GN2/3-200H	18 LT	0,7 MM

MADE IN TURCHIA

CONTENITORI GASTRONORM/GASTRONORM CONTAINERS

In acciaio inox 18/10
Design robusto
Angoli arrotondati, facili da pulire
Utilizzabili in forno a convezione, frigoriferi, bagnomaria e scaldavivande

In 18/10 stainless steel
Robust design
Rounded corners, easy to clean
Can be used in convection ovens, refrigerators, bain maries and chafing dishes

Mod. GASTRONORM 1/4:265X162 MM

N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	VOLUME VOLUME	SPESSORE THICKNESS
214	GN014065	GN1/4-65H	1,8 LT	0,6 MM
215	GN014100	GN1/4-100H	2,8 LT	0,6 MM
216	GN014150	GN1/4-150H	4 LT	0,6 MM
217	GN014200	GN1/4-200H	5,5 LT	0,7 MM

Mod. GASTRONORM 1/6:176X162 MM

N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	VOLUME VOLUME	SPESSORE THICKNESS
218	GN016065	GN1/6-65H	1 LT	0,6 MM
219	GN016100	GN1/6-100H	1,6 LT	0,6 MM
220	GN016150	GN1/6-150H	2,2 LT	0,7 MM
221	GN016200	GN1/6-200H	3 LT	0,7 MM

Mod. GASTRONORM 1/9:176X108 MM

N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	VOLUME VOLUME	SPESSORE THICKNESS
222	GN016065	GN1/9-65H	0,6 LT	0,6 MM
223	GN016100	GN1/9-100H	0,9 LT	0,6 MM

Mod. COPERCHIO/LID

N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	SPESSORE THICKNESS
224	LID01100	GN1/1	0,7 MM
225	LID01200	GN1/2	0,6 MM
226	LID01300	GN1/3	0,6 MM
227	LID02300	GN2/3	0,6 MM
228	LID01400	GN1/4	0,6 MM
229	LID01600	GN1/6	0,6 MM
230	LID01900	GN1/9	0,6 MM

Mod. STAFFA/ADAPTOR BAR

N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL
231	STA01000	GN1/1-530MM
232	STA01200	GN1/2-320MM

CUOCI UOVA/EGG BOILER

Tempo di ebollizione: 5 min.
Telaio e vasca in acciaio inox
6 cestelli porta uova inclusi

Boiling time: 5 min.
Frame and tank in stainless steel
6 eggs baskets included

Mod. EG 6 COD. CUO06000	N. 233
POTENZA/POWER 2600W/220-240V/50HZ	PESO 5 KG
TEMPERATURA 30°-110°C	DIM.(LxPxH) 370X230X300 mm
CAPACITA' ACQUA CAPACITY WATER MIN.3LT/MAX 4LT	

CUOCI PASTA/PASTA COOKER

INCLUSI N.2 CESTELLI CON MANICI IN LEGNO/INCLUDED N.2 BASKETS WITH WOODEN HANDLES
80G DI PASTA PER CESTELLO/80G OF PASTA FOR EACH BASKET
CAPACITA'/CAPACITY 3/4LT OF WATER

Mod. CP 2 COD. CUO01000	N. 234
POTENZA/POWER 25000W/220-240V/50HZ	PESO 5 KG
TEMPERATURA 30°-110°C	DIM.(LxPxH) 370X230X300 mm
VASCA/TANK G/N 1/3X200mm	
DIM.CESTELLO/BASKET DIM. Ø 120/140mm	

FRULLATORE AD IMMERSIONE
HAND BLENDER

PREPARAZIONE CIBO

Adatto per emulsioni e pure, performante, adatto per uso professionale.
Di facile utilizzo e pulizia.
Maneggevole.

Suitable for emulsions and pure, performing, suitable for professional use.
Easy to use and clean.
Handy.

MADE IN ASIA

FRULLATORE AD IMMERSIONE/HAND BLENDER

Mod. FI 160 COD. FIM01600	N. 235
POTENZA/POWER 200W/220-240 V/50HZ	P.N./N.W. 1,14 kg
VELOCITA'/SPEED RPM 9.000/15.000 RPM	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 65X400H mm
	ALTEZZA BRACCIO ARM DIMENSION 160 mm

Adatto per emulsioni e puree	Suitable for emulsions and purees
Qtà max di miscelazione: 12 L	Max mixing qty: 12 L
Motore con protezione da surriscaldamento	Motor with overheating protection
Funzionamento manuale ad impulsi	Manual puslsed operation
Pulsante con 2 velocità	Button with 2 speeds
Braccio mescolatore in acciaio inox	Mixing arm in stainless steel
Gruppo coltelli in acciaio inox	S.S knife group

Mod. FI 280 COD. FIM02800	N. 236
POTENZA/POWER 500W/220-240 V/50HZ	P.N./N.W. 3 kg
VELOCITA'/SPEED RPM 10.000 MIN.	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 157X786H mm
	ALTEZZA BRACCIO ARM DIMENSION 420 mm

Adatto per emulsioni e puree	Suitable for emulsions and purees
Qtà max di miscelazione: 50 L	Max mixing qty: 50 L
Doppio isolamento del motore	Double insulation of the motor
Interruttore di sicurezza	Safety switch
Interruttore on/off	On/Off switch
Funzionamento continua ad impulsi	Continues pulsed operation
Braccio mescolatore in acciaio inox	Mixing arm in stainless steel
Gruppo coltelli in acciaio inox	S.S knife group

ZUPPIERA
SOUP KETTLE

COTTURA ALIMENTI

La zuppiera elettrica è uno strumento semplice ed intuitivo da usare grazie alle sue caratteristiche e dimensioni.
Concepito per mantenere la temperatura ideale delle pietanze è dotata di termostato con controllo automatico.
Permette di preparare gustose zuppe e minestre in anticipo per poi assaporarle e servirle quando desiderato.
Ideale per la preparazione di ragù, gulasch, nuddles, schoraba e vin brulè.

The electric soup tureen is a simple and intuitive tool to use thanks to its characteristics and dimensions.
Conceived to maintain the ideal temperature of the dishes, it is equipped with a thermostat with automatic control.
It allows you to prepare tasty soups in advance and then savor them and serve them when desired.
Ideal for the preparation of meat sauce, goulash, nuddles, schoraba and mulled wine.

ZUPPIERA/SOUP KETTLE

Contenitore rimovibile in acciaio inox

Removable container in stainless steel

Mod. SKH 10 COD. ZUP01946	N. 237
POTENZA/POWER 400W/220-240 V/50HZ	P.N./N.W. 5,1 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE +45°C-+95°C	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 335X365H mm
CAPACITA'/CAPACITY 9 LT	

Mod. SP10 S.S. COD. ZUP01943	N. 238
POTENZA/POWER 400W/220-240 V/50HZ	P.N./N.W. 5 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE +45°C-+95°C	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 330X360H mm
CAPACITA'/CAPACITY 9 LT	

CUOCI RISO
RICE COOKER

COTTURA ALIMENTI

Il cuoci riso è una soluzione rapida per la cottura del riso, che ne consente la preparazione ed il mantenimento.
Il prodotto si presenta, ottimo, sia per la cucina orientale, sia che in quella cucina in cui il riso è abbondantemente richiesto.
Il recipiente interno è totalmente antiaderente e di semplice pulizia.

The rice cooker is a quick solution for cooking rice, which allows it to be prepared and kept.
The product is excellent both for oriental cuisine and for those where rice is in great demand.
The inner container is totally non-stick and easy to clean.

MADE IN ASIA

CUOCIRISO/RICE COOKER

Corpo in acciaio
Recipiente interno antiaderente
Funzione mantenimento calore

Steel body
Non-stick inner container
Keep warm function

Mod. RIS1,8 COD. RIS03080	N. 239
POTENZA/POWER 700W/230V/50HZ	P.N./N.W. 2,6 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 160°C	DIMENSIONI PENTOLA DIMENSION POT Ø 240X130H mm
CAPACITA'/CAPACITY 1,8 LT	PORTATA X PERSONE CAPACITY FOR PEOPLE 2-10 PERSONE/PEOPLE

ACCESSORI INCLUSI: MISURINO, CUCCHIAIO, FORCHETTONE E CESTELLO PER COTTURA A VAPORE
ACCESSORIES INCLUDED: MEASURING CUP, SPOON, FORK AND STEAM BASKET

Mod. RIS8 COD. RIS03000	N. 240
POTENZA/POWER 1950W/230V/50HZ	P.N./N.W. 11kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 165°C	DIMENSIONI PENTOLA DIMENSION POT Ø 320X215H mm
CAPACITA'/CAPACITY 8 LT	PORTATA X PERSONE CAPACITY FOR PEOPLE 25-40 PERSONE/PEOPLE

Mod. RIS12 COD. RIS03085	N. 241
POTENZA/POWER 2850W/230V/50HZ	P.N./N.W. 16,2kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 160°C	DIMENSIONI PENTOLA DIMENSION POT Ø 380X230H mm
CAPACITA'/CAPACITY 12 LT	PORTATA X PERSONE CAPACITY FOR PEOPLE 40-60 PERSONE/PEOPLE

PER I MODELLI RIS8/12 INCLUSI:
MISURINO, CUCCHIAIO, FORCHETTONE E GUAINA IN SILICONE
FOR RIS8/12 MODELS INCLUDED:
MEASURING CUP, SPOON, FORK AND SILICONE SHEATH

CONTENITORE TERMICO
INSULATION BARREL

Progettati con doppia parete isolata, per garantire le maggiori prestazioni sia nella richiesta di caldo o freddo;
Ideale per conservare e trasportare.
Contenitori totalmente impilabili, per ogni esigenza di trasporto e spazio.

Designed with double insulated wall, to ensure the best performance both in the request for heat or cold;
Ideal for storing and transporting.
Totally stackable containers, for every transport and space requirement.

STOCCAGGIO/ARRED.

MADE IN ASIA

CONTENITORE TERMICO/INSULATION BARREL

Telaio SS #201
Vasca interna SS #443
Doppia parete con isolamento schiumogeno 0,8mm
Mantenimento calore 8 ore
Mantenimento freddo 4/5 ore
Ganci blocca coperchio
Coperchi con valvola sfiata vapore
Guarnizione in silicone
Maniglie ergonomiche ed in acciaio inox

SS #201 frame
Internal tank SS #443
Double wall with 0.8mm foam insulation
8 hour heat maintenance
Cold maintenance 4/5 hours
Lid locking hooks
Lids with steam vent valve
Silicone gasket
Ergonomic and stainless steel handles

Mod. 10L	COD. CON01000	N. 242
CAPACITA'/CAPACITY 10 LT		P.N./N.W. 6,3 kg
DIMENSIONI/DIMENSION Ø 300X170H mm		

Mod. 20L	COD. CON02000	N. 243
CAPACITA'/CAPACITY 20 LT		P.N./N.W. 7,7 kg
DIMENSIONI/DIMENSION Ø 300X310H mm		

Mod. 35L	COD. CON03500	N. 244
CAPACITA'/CAPACITY 35 LT		P.N./N.W. 9,5 kg
DIMENSIONI/DIMENSION Ø 300X520H mm		

SCALDA PIATTI/TAZZE
PLATE/CUP WARMER

CALORE

Scalda piatti in acciaio inox ideato per il mantenimento caldo di attrezzature per la ristorazione.
Studiati per utilizzo professionale nella ristorazione e gastronomia.
Scalda tazze in acciaio inox ideato per il mantenimento caldo di attrezzature per la ristorazione.
Studiati per utilizzo professionale nella ristorazione e gastronomia.

Stainless steel plate warmer designed for keeping catering equipment warm.
Designed for professional use in catering and gastronomy.
Stainless steel cup warmer designed for keeping catering equipment warm.
Designed for professional use in catering and gastronomy.

SCALDAPIATTI/DISH WARMER

Telaio in acciaio inox

INTERRUTTORE ON/OFF
ON/OFF SWITCH

Mod. PW-E COD. SCA01672	N. 245
POTENZA/POWER 400W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 19 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 30~85°C	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 405X767H mm
CAPACITA'/CAPACITY 40 PIATTI/DISHES Ø 230/310 mm	D.PIATTO/PLATE DIAMETER 320 mm

Stainless steel frame
Plate diameter 320 mm

Mod. PW-S COD. SCA01670	N. 246
POTENZA/POWER 750W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 32 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 85°C	DIM.(LxPxH) 450X450X850 mm
CAPACITA'/CAPACITY 50/60 PIATTI/DISHES Ø 230 mm	DIM.INTERNE/INTERNAL DIM. (LxPxH) 420X380X660 mm

Mod. PW-D COD. SCA01671	N. 247
POTENZA/POWER 1200W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 45,5 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 85°C	DIM.(LxPxH) 750X450X850 mm
CAPACITA'/CAPACITY 110/120 PIATTI/DISHES Ø 320mm	DIM.INTERNE/INTERNAL DIM. (LxPxH) 715X385X660 mm

SCALDA TAZZE/CUP WARMER

Mod. CW-72 COD. CUP07200	N. 248
POTENZA/POWER 140W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 11,5 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 30~60°C	DIM.(LxPxH) 320X320X550 mm
CAPACITA'/CAPACITY 72 TAZZE/CUP	2 RIPIANI/2 SHELVES

STRUTTURA IN ACCIAIO INOSSIDABILE/STRUCTURE IN STAINLESS STEEL
RESISTENZA IN ACCIAIO INOX/RESISTANCE IN STAINLESS STEEL
INTERRUTTORE ON/OFF CON SPIA LUMINOSA/ON/OFF SWITCH WITH INDICATOR LIGHT

MACCHINE PER CAFFE'/BOLLITORE ACQUA/PERCOLATORI

COFFEE MACHINES/WATER KETTLE/PERCOLATORS

BUFFET

Macchina per caffè filtrato ideale per sala colazione.
Percolatori che mantengono la temperatura ottimale.

Filtered coffee machine ideal for the breakfast room.
Percolators that maintain the optimal temperature.

MADE IN ASIA

BOLLITORE ACQUA/HOT WATER DISPENSER

Manopola di temperatura
Indicatore luminoso
Interruttore on/off
Acciaio inox #304
Doppia camera
Controllo automatico temperatura di ribollimento
Coperchio di chiusura con maniglie anti scottamento

Temperature knob
Light indicator
On/off switch
#304 stainless steel
Double room
Automatic boiling temperature control
Closing lid with anti-burn handles

Mod. B10 LT COD. WET01000	N. 249
POTENZA/POWER 1500W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 3,3 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE 30~110°C	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 220X504H mm
CAPACITA'/CAPACITY 10 LT	

Mod. B22 LT COD. WET02200	N. 250
POTENZA/POWER 2500W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 4,8 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE 30~110°C	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 290X581H mm
CAPACITA'/CAPACITY 22 LT	

ADATTO PER VIN BRULE'
SUITABLE FOR MULLED WINE

Mod. B18 LT COD. WET01800	N. 251
POTENZA/POWER 2500W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 4,38 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE 30~110°C	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 290X517H mm
CAPACITA'/CAPACITY 15,8 LT/105 TAZZE/CUPS	

MADE IN ASIA

PERCOLATORE/THERMOS PERCOLATOR

Sistema di riscaldamento per mantenere il calore
Interruttore on/off
Spia di controllo mantenimento calore
Temperatura resistenze: 35~98°C
Indicatore di livello

Heating system to keep warm
On/off switch
Keep warm control light
Resistance temperature: 35~98°C
Level indicator

Mod. PC60 D COD. PER02080	N. 252
POTENZA/POWER 1200W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 3,4 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE 30~110°C	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 245X449H mm
CAPACITA'/CAPACITY 6 LT/40 TAZZE- CUPS	TEM.PREP./BREWING TIME 30 MIN.-6LT
QUANT.MIN. EROGAZ./MIN.BREWING Q.TY 0,6 LT	

Mod. PC90 D COD. PER02085	N. 253
POTENZA/POWER 1200W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 4,4 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE 30~110°C	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 245X545H mm
CAPACITA'/CAPACITY 9 LT/60 TAZZE- CUPS	TEM.PREP./BREWING TIME 45 MIN.-9LT
QUANT.MIN. EROGAZ./MIN.BREWING Q.TY 0,6 LT	

Mod. PC150 D COD. PER02090	N. 254
POTENZA/POWER 1600W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 5,7 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE 30~110°C	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 305X576H mm
CAPACITA'/CAPACITY 15 LT/90 TAZZE- CUPS	TEM.PREP./BREWING TIME 60 MIN.-15LT
QUANT.MIN. EROGAZ./MIN.BREWING Q.TY 1,3 LT	

Mod. PC150 COD. PER02020	N. 255
POTENZA/POWER 1600W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 4,1 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50~80°C	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 270X475H mm
CAPACITA'/CAPACITY 15LT/80-90TAZZE-CUPS	TEM.PREP./BREWING TIME 60 MIN.-15LT
QUANT.MIN. EROGAZ./MIN.BREWING Q.TY 4,5 LT/30 TAZZA/CUPS	

MACCHINA PER CAFFE'/COFFEE MACHINE

PIASTRA RISCALDANTE SOPRA E SOTTO/LOWER AND UPPER HEATING PLATE
1 BROCCA IN VETRO INCLUSA/1 GLASS JUG INCLUDED

DUCHESSA COD. CON01920	N. 256
POTENZA/POWER 1600W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 6,3 kg
TEM. EBOLL./COOK.TIME 7 MIN.	DIM.(LxPxH)215X385X460 mm
CAPACITA'/CAPACITY 1,8LT	

CARAFFA IN VETRO COD. CON03491	N. 257
DIMENSIONI IMBALLO/DIMENSION PACKAGING(LxPxH) 170X190X195 mm	

STRUMENTI BUFFET
BUFFET TOOLS

BUFFET

Una selezione delle migliori macchine per la sala colazioni, anche distributori automatici snack&drink ed erogatori acqua.

A selection of the best machines for the breakfast room, including snack&drink vending machines and water dispensers.

SPILLATORE BIRRA DA TAVOLO/TABLE BEER DISPENSER

CON COLONNA REFRIGERANTE
CONTENITORE IN POLICARBONATO
SOSTEGNO CONTENITORE IN POLIPROPILENE

WITH REFRIGERANT COLUMN
POLYCARBONATE CONTAINER
CONTAINER SUPPORT IN POLYPROPYLENE

Mod. SPI-3 COD. JUI02015	N. 258
	P.N./N.W. 2 kg
CAPACITA'/CAPACITY 3 LT	DIMENSIONI/DIMENSION (DxH) Ø 170X820 mm

DISTRIBUTORE DI CEREALI/GRAIN DISPENSER

Mod. JV-C COD. JUI02010	N. 259
	P.N./N.W. 2,5 kg
CAPACITA'/CAPACITY 3,5 LT	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 200X240X650 mm

MADE IN ASIA

DISTRIBUTORE SUCCO E BEVANDE/JUICE DISPENSER

Telaio in acciaio inox
Maniglie e supporti in materiale plastico
Contenitore in policarbonato
Colonna refrigerante con rubinetto

Stainless steel frame
Handles and supports in plastic material
Polycarbonate container
Refrigerant column with tap

Mod. JV-S COD. JUI02000	N. 260
	P.N./N.W. 4 kg
CAPACITA'/CAPACITY 8 LT	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 350X260X550 mm

Mod. JV-D COD. JUI02005	N. 261
	P.N./N.W. 8,5 kg
CAPACITA'/CAPACITY 8 (X2)LT	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 350X560X550 mm

BEVANDE CALDE
HOT DRINKS

BEVANDE CALDE

Macchine studiate per le bevande calde;
Per utilizzo professionale nella ristorazione e gastronomia.

Machines designed for hot drinks;
For professional use in catering and gastronomy.

MADE IN ASIA

CIOCCOLATIERE/CHOCOLATES DISPENSER

Vasca in policarbonato
Riscaldamento diretto con mescolamento continuo

Polycarbonate tank
Direct heating with continuous mixing

Mod. C-04 COD. CIO01300	N. 262
POTENZA/POWER 1200W/220-240V/50 HZ	P.N./N.W. 5 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 0-90°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 260X220X420 mm
CAPACITA'/CAPACITY 3 LT	

SISTEMA RISCALDAMENTO A BAGNOMARIA
BAIN MARIE HEATING SYSTEM

Termostato Mantenimento 80°
Holding thermostat 80°
Termostato lavoro 120°
Working thermostat 120°

Mod. C-03 COD. CIO01200	N. 264
POTENZA/POWER 1006W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 7,3 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 65-85°C	DIMENSIONI/DIMENSION (DxH) D.230X455 mm
CAPACITA'/CAPACITY 5 LT	

TEMPERATURA AMB. RICHIESTA 10-32°C	ROOM TEMPERATURE REQUEST 10-32°C
VASCA IN POLICARBONATO	POLYCARBONATE TANK
MESCOLAMENTO CONTINUO	CONTINUOUS MIXING
EROGATORE ANTIGOCCIA	ANTI-DRIP DISPENSER
CONTENITORE IN ACCIAIO	STEEL CONTAINER
GOCCIOLATOIO CON GALLEGIANTE	DRIP TRAY WITH
SEGNALA PIENO	GALLEGINTE SIGNALS FULL
PROTEZIONE ANTISURRISCALDAMENTO	OVERHEAT PROTECTION

Mod. C-02 COD. CIO01150	N. 263
POTENZA/POWER 1200W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 5 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 0-90°C	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 380X260X470 mm
CAPACITA'/CAPACITY 6 LT	

FONTANE DI CIOCCOLATO
CHOCOLATE FOUNTAIN

PREPARAZIONE DINAMICA

La fontana di cioccolato crea un' atmosfera magica ed unica, durante feste e ricevimenti.
Completamente smontabile e di facile pulizia.

The chocolate fountain creates a magical and unique atmosphere during parties and receptions.
Completely disassembled and easy to clean.

MADE IN ASIA

FONTANE DI CIOCCOLATO/CHOCOLATE FOUNTAIN

Corpo in acciaio inox
Funzionamento con vite senza fine

Stainless steel body
Operation with worm screw

Mod. F4 COD. FON04000	N. 265
POTENZA/POWER 265W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 5 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 0-110°C	DIMENSIONI/DIMENSION (DxH) Ø 330X600 mm
CAPACITA'/CAPACITY 5 KG di cioccolato/of chocolate	

Mod. F5 COD. FON05000	N. 266
POTENZA/POWER 310W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 8 kg
TEMPERATURA -TEMPERATURE 0-150°C	DIMENSIONI/DIMENSION (DxH) Ø 370X800 mm
CAPACITA'/CAPACITY 8 KG di cioccolato/of chocolate	

ZUCCHERO FILATO E POPCORN

COTTON CANDY AND POPCORN

PREPARAZIONE DINAMICA

Macchine ottime per le tue feste!
Dal design accattivante ed originale saranno le protagoniste dei tuoi eventi.
Linea studiata per una semplice ed eccellente pulizia.

Excellent machines for your parties!
With an attractive and original design, they will be the protagonists of your events.
Line studied for a simple and excellent cleaning.

MADE IN ASIA

POPCORN E ZUCCHERO FILATO/POPCORN AND COTTON CANDY

DOSAGGIO OLIO/DOSAGE OIL - 50ML
DOSAGGIO MAIS/CORN DOSAGE - 150GR

Mod. PC6	COD. POP01710	N. 267
POTENZA/POWER 1440W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 20 kg
TEMP. MAX 50/245°C		DIM. (LxPxH) 505X370X680 mm

Mod. CAR6	COD.CAR01709	N. 268
DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 696X364X847 mm		P.N./N.W. 10 kg

VASCA/PAN - ACCIAIO INOX/STAILESS STEEL
CUPOLA/DOME - POLICARBONATO/POLYCARBONATE

Mod. ZF30	COD. ZAF01000	N. 269
POTENZA/POWER 1030W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 25 kg
PROD.	1/30 SEC.	DIM.(LxPxH) 960X530X1120mm

CUPOLA NON INCLUSA
DOME NOT INCLUDED
ZAF01060 - 271

DOSATORE ZUCCHERO INCLUSO
SUGAR DISPENSER INCLUDED

DOTATA DI CASSETTO PORTA ACCESSORI
EQUIPPED WITH DRAWER FOR ACCESSORIES

Mod. ZF5	COD. ZAF01050	N. 270
POTENZA/POWER 1030W/230V/50HZ		P.N./N.W. 9,5 kg
PROD.	1 PZ./5-8 SEC.	DIM.(LxPxH)520X520X400 mm

CON CLIP DI BLOCCAGGIO/WITH LOCKING CLIP
VASCA IN ACCIAIO INOX #304/#304 STAINLESS STEEL BOWL
DIMENSIONE VASCA/TANK SIZE Ø 520 mm

IMPASTATRICI PLANETARIE
PLANETARY MIXERS

PREPARAZIONE CIBO

Le impastatrici planetarie lavorano con movimento rotatorio e di rotazione intorno al loro centro, impastando e mescolando in modo completo ed omogeneo lungo tutte le parti della ciotola.
Adatte per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata e creme.

Planetary mixers work with a rotational and rotational movement inside their center, kneading and mixing completely and homogeneously along all parts of the bowl.
Suitable for different types of dough, such as pizza, bread, biscuits, croissants, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, mayonnaise, various sauces, whipped cream and creams.

MADE IN ASIA

IMPASTATRICI PLANETARIE/PLANETARY MIXERS

Griglia di protezione in acciaio inox
Microswitch di sicurezza che blocca la macchina su:

- braccio
- vasca
- griglia di protezione

Pulsante on/off
Cambio manuale a tre velocità

Stainless steel protection grid
Safety microswitch that blocks the machine on:
arm
basin
protection grid
On/off button
Three-speed manual gearbox

MICRO SWITCH DI SICUREZZA SU TUTTI I MODELLI
SAFETY MICRO SWITCH ON ALL MODELS

Mod. IP7 COD. PLA01700	N. 272
POTENZA/POWER 325W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 21kg
FRUSTA/WIRE WHIP 40/250RPM SPATOLA/FLAT BEATER 1080RPM	VOLUME VASCA/BOWL VOLUME 7,5LT
UNCINO/SPIRAL HOOK 1080RPM	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 410X250X420 mm

CAPACITA' VASCA FARINA A SECCO/BOWL CAPACITY DRY FLOOR 0,8 KG

TRASMISSIONE AD INGRANAGGI CON VITE SENZA FINE
GEAR TRANSMISSION WITH WORM SCREW

Mod. IP10 COD. PLA01710	N. 273
POTENZA/POWER 600W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 52kg
FRUSTA/WIRE WHIP 480RPM SPATOLA/FLAT BEATER 244RPM	VOLUME VASCA/BOWL VOLUME 10LT
UNCINO/SPIRAL HOOK 148RPM	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 470X380X680 mm

CAPACITA' VASCA FARINA A SECCO/BOWL CAPACITY DRY FLOOR 2,5 KG

Mod. IP20 COD. PLA01715	N. 274
POTENZA/POWER 1100W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 63kg
FRUSTA/WIRE WHIP 462RPM SPATOLA/FLAT BEATER 317RPM	VOLUME VASCA/BOWL VOLUME 20LT
UNCINO/SPIRAL HOOK 197RPM	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 540X410X860 mm

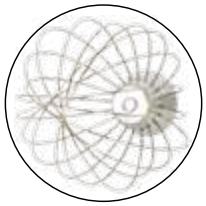
CAPACITA' VASCA FARINA A SECCO/BOWL CAPACITY DRY FLOOR 5 KG

Mod. IP30 COD. PLA01720	N. 275
POTENZA/POWER 1500W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 83kg
FRUSTA/WIRE WHIP 462RPM SPATOLA/FLAT BEATER 317RPM	VOLUME VASCA/BOWL VOLUME 25LT
UNCINO/SPIRAL HOOK 197RPM	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 550X500X890 mm

CAPACITA' VASCA FARINA A SECCO/BOWL CAPACITY DRY FLOOR 6 KG

STRUMENTI INCLUSI/TOOLS INCLUDED

FRUSTA/WIRE WIP



SPATOLA/FLAT BEATER

UNCINO/SPIRAL HOOK

TAGLIAVERDURE
VEGETABLE CUTTER

PREPARAZIONE CIBO

Progettati e costruiti con materiali che garantistico ottime prestazioni.
Sono la soluzione più veloce, per preparare e servire ogni tipo di verdure.
La soluzione più rapida per tagliare con precisione.

Designed and built with materials that guarantee excellent performance.
They are the fastest solution for preparing and serving all kinds of vegetables.
The fastest way to cut with precision.

MADE IN ASIA

TAGLIAVERDURE/VEGETABLE CUTTER

Mod. VCH 300	COD. TAG01999	N. 276
POTENZA/POWER 550W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 22kg
PRODUZIONE ORARIA/OUTPUT CAPACITY		300KG/H
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH)		240X540X510 mm

AFFETTA
SLICES

E2

E4

GRATTUGGIA E SFILACCIA
GRATE AND STRIN

Z3

Z7

DISCHI INCLUSI/DISCS INCLUDED

CUTTER/CUTTER

Variatore di velocità
Coperchio trasparente con guarnizione in silicone per tenuta liquidi
Gruppo lame con mozzo in acciaio inox #316
Motore ventilato con protezione termica e freno motore
Vasca Acciaio Inox #304

Speed variator
Transparent lid with silicone gasket for sealing liquids
Blade assembly with #316 stainless steel hub
Ventilated motor with thermal protection and motor brake
Stainless steel tank #304

OMOGENIZZA/HOMOGENISE

Mod. HR6	COD. CUT03010	N. 277
POTENZA/POWER 1800W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 18,2kg
N. GIRI LAME/RPM 1100-2200 MIN.	CAPACITA' DI LAVORO MAX/WORKING CAPACITY MAX 3,5 LT	
CARICO LAV./WORK LOAD 6 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 380X280X380 mm	

Mod. HR9	COD. CUT03005	N. 278
POTENZA/POWER 1800W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 19,5kg
N. GIRI LAME/RPM 1100-2200 MIN.	CAPACITA' DI LAVORO MAX/WORKING CAPACITY MAX 4,6 LT	
CARICO LAV./WORK LOAD 9 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 470X290X435 mm	

MADE IN ASIA

TAGLIA POMODORO/TOMATO CUTTER

Bocca Ø 80 mm
Taglia in 6 spicchi
Piedini antiscivolo
N. 6 Lame seghettate in acciaio inox
Spintone a molla con due maniglie comode e sicure
Ideale per affettare pomodori, mele e kiwi

Mouth Ø 80 mm
Cut into 6 wedges
Non-slip feet
N. 6 Serrated stainless steel blades
Spring push with two comfortable and safe handles
Ideal for slicing tomatoes, apples and kiwis

Mod. TC6	COD. TAG01600	N. 279
		P.N./N.W. 1,8kg
		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 330X285X475 mm

TAGLIA PATATE/POTATO CUTTER

STRUMENTI INCLUSI/TOOLS INCLUDED

6,5X6,5 9X9 14X14 8PZ.
BASE 28mm

IN ACCIAIO INOX E ALLUMINIO/MADE OF SS AND ALLUMINUM ALLOY STEEL
PIEDINI CON VENTOSA/FEET WITH SUCTION

Mod. TP 5	COD. TAG01873	N. 280
DIM. (LxPxH)	275X175X205 mm	P.N./N.W. 4kg

COMPRESE N.4 LAME DI CUI N.1 PER TAGLIARE AGRUMI E MELE IN 4 PZ.
INCLUDING N.4 BLADES OF WHICH N.1 FOR CUTTING CITRUS AND APPLES INTO 4 PCS.

MADE IN ITALY

PELAPATATE/POTATO PEELER

Pelapatate elettrico professionale da appoggio a pavimento con cassetto di raccolta

Professional floor standing electric potato peeler with collection drawer

Mod. PPP6 COD. PEL01200	N. 281
POTENZA/POWER 270 KW/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 30kg
PRODUZIONE ORARIA/OUTPUT CAPACITY 100-240KG/H	
CAPACITA'/CAPACITY 6 LT/9 KG	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 400x670x843 mm

Mod. PPP10 COD. PEL01205	N. 282
POTENZA/POWER 560 KW/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 40kg
PRODUZIONE ORARIA/OUTPUT CAPACITY 240-480KG/H	
CAPACITA'/CAPACITY 10 LT/12 KG	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 400x670x690 mm

Mod. PPP15 COD. PEL01210	N. 283
POTENZA/POWER 900 KW/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 50kg
PRODUZIONE ORARIA/OUTPUT CAPACITY 480-900KG/H	
CAPACITA'/CAPACITY 15 LT/16 KG	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 400x670x981 mm

HAMBURGATRICE
HAMBURG MACHINES

Hamburgatrici, ottime per preparare in modo veloce e facile, perfetti hamburger, tondi e compatti.
Dischi per hamburger in cellophan adatti alle nostre macchine.

Hamburger machines, excellent for preparing in a quick and easy way, perfect hamburgers, round and compact.
Hamburger discs in cellophane suitable for our machines.

MADE IN ASIA

HAMBURGATRICI/HAMBURGER PRESSES

Meccanica
Acciaio inox

Mechanics
Stainless steel

Mod. MH 100	COD. HAM01997	N. 284
P.N./N.W. 5,2 kg		
		DIM. HAMBURGER/DIM. HAMBURGER Ø 100 mm
QUANTITA' MAX CARNE/ MAX QUANTITY OF MEAT 99 GR		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 160x230x270 mm

Mod. MH 130	COD. HAM01998	N. 285
P.N./N.W. 5,6 kg		
		DIM. HAMBURGER/DIM. HAMBURGER Ø 130 mm
QUANTITA' MAX CARNE/ MAX QUANTITY OF MEAT 168 GR		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 160x230x270 mm

MADE IN ITALY

DISCHI CELLOPHAN HAMBURGATRICI/CELLOPHAN DISCS HAMBURGER PRESSES

NON MICROFORATI
NOT MICROPERFORATED

Mod. PT 50	COD. CEL01000	N. 286
P.N./N.W. 1 kg - CONFEZIONE/PACKAGING - 50 PZ.		
		DIAMETRO/DIAMETER Ø 100 mm

Mod. PT 50	COD. CEL01300	N. 287
P.N./N.W. 1 kg - CONFEZIONE/PACKAGING - 50 PZ.		
		DIAMETRO/DIAMETER Ø 130 mm

SEGAOSSA
BONESAW

PREPARAZIONE CIBO

Segaossa:
accessorio indispensabile per la macelleria.
Di facile pulizia.

Bonesaw:
essential accessory for the butcher shop.
Easy to clean.

MADE IN ASIA

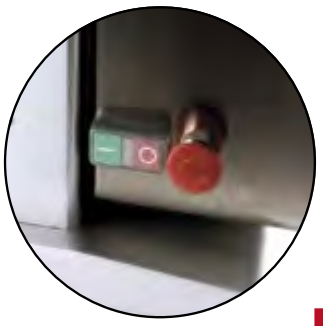
SEGAOSSA/BONESAW

In alluminio anodizzato
Piano di lavoro in acciaio inox
Alte prestazioni

In anodized aluminum
Worktop in stainless steel
High performance

PIATTO FISSO
FIXED PLATE

Mod. SO1650 COD. SEG01650	N. 288
POTENZA/POWER 750W/1HP/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 47 kg
LUNGH.SEGA/SAW LENGHT 1650 mm	SPESSORE LAMA/BLADE THICKNESS 0,5 mm
LARGH.SEGA/SAW WIDTH 16 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 550X500X920 mm
DIMENSIONE TAVOLO/TABLE SIZE 505X415 mm	SPESSORE TAGLIO/CUTTING THICKNESS 5/155 mm
TEMPO DI ROTTURA/BRAKE TIME 0,2 S	ALTEZZA MAX TAGLIO MAX CUT HEIGHT 200 mm



GRATTUGIA
GRATER

PREPARAZIONE CIBO

La grattugia è un accessorio molto utile usato in cucina e nell'industria alimentare per grattugiare degli alimenti in piccoli pezzi di dimensione omogenea.
Viene utilizzato anche per altri alimenti di consistenza similare come il lardo, i formaggi, il pane, le cotenne, la frutta secca e componenti di ripieni.
Linea curata che consente un'ottima pulizia dopo l'utilizzo.

The grater is a very useful accessory used in the kitchen and in the food industry to grate food into small pieces of uniform size.
It is also used for other foods of similar consistency such as lard, cheeses, bread, pork rinds, dried fruit and stuffing components.
Careful line that allows excellent cleaning after use.

MADE IN ITALY

GRATTUGIA/GRATER

Struttura un alluminio
Microswitch di sicurezza
Rullo grattugia in acciaio inox AISI #304 estraibile e lavabile anche in lavastoviglie

Aluminium structure
Safety microswitch
Grater roller in AISI #304 stainless steel, removable and dishwasher safe

BACINELLA IN ACCIAIO INOX
BOWL STAINLESS STEEL

Mod. GF8 COD. GRA02000	**N. 289**
POTENZA/POWER 450W/0,5HP/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 8,2 kg
DIMENSIONE BACINELLA/BOWL DIMENSIONS Ø 170X60H mm	
DIMENSIONE BASE/BASEMENT DIM. 170X290 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 290X249X295 mm

VETRINE NEUTRE
NEUTRAL SHOWCASES

Disponibili vetrine per tutte le esigenze.
Vetrine **NEUTRE**, ideali per l'esposizione ed il mantenimento come brioches, dolci e stuzzichini.

Showcases available for all needs.
NEUTRAL showcases, ideal for displaying and maintaining brioches, sweets and snacks.

VETRINE

MADE IN ASIA

VETRINE NEUTRE/NEUTRAL SHOWCASES

Basamento in acciaio inox
Corpo in vetro

Stainless steel base
Glass body

APERTURA LATO OPERATORE/SIDE OPENG DOOR OPERATOR

Mod. RTN 25	COD. VET01300	N. 290
CAPACITA'/CAPACITY 25 LT		P.N./N.W. 9 kg

PIANO/SHELF
VETRO SINGOLO/SINGLE GLASS
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH)
554X376X305 mm

APERTURA LATO OPERATORE/SIDE OPENG DOOR OPERATOR

Mod. RTN 45	COD. VET01305	N. 291
CAPACITA'/CAPACITY 45 LT		P.N./N.W. 12,5 kg

PIANO/SHELF
VETRO DOPPIO/DOUBLE GLASS
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH)
554X376X370 mm

APERTURA SU ENTRAMBI I LATI/OPENING ON BOTH SIDES

Mod. RTZ 35	COD. VET01310	N. 292
CAPACITA'/CAPACITY 35 LT		P.N./N.W. 8,6 kg

PIANO/SHELF
VETRO SINGOLO/SINGLE GLASS
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH)
554X361X305 mm

APERTURA SU ENTRAMBI I LATI/OPENING ON BOTH SIDES

Mod. RTZ 50	COD. VET01315	N. 293
CAPACITA'/CAPACITY 50 LT		P.N./N.W. 11,9 kg

PIANO/SHELF
VETRO DOPPIO/DOUBLE GLASS
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH)
554X361X370 mm

VETRINE A CALDO
HOT SHOWCASES

VETRINE

La vetrina calda è un espositore professionale per bar, utile per conservare ed esporre cornetti, brioches ecc... con un sistema di riscaldamento ad acqua la vetrina terrà al caldo le brioches che sembreranno appena sfornate.

The warm display case is a professional display unit for bars, useful for storing and displaying croissants, brioches, etc. With a water heating system, the display case will keep the brioches warm, making them seem fresh from the oven.

MADE IN ASIA

VETRINE A CALDO/HOT SHOWCASES

Basamento in acciaio inox

Base in stainless steel

Mod. DH 260	COD. VET01843	N. 294
POTENZA/POWER 250W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 13 kg
		TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C
		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 500X370X276 mm

Mod. DH 395	COD. VET01844	N. 295
POTENZA/POWER 250W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 15 kg
		TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C
		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 500X370X412 mm

Mod. DHN 300	COD. VET01848	N. 296
POTENZA/POWER 300W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 13 kg
		TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-85°C
		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 554X376X311 mm

Mod. DHN 500	COD. VET01849	N. 297
POTENZA/POWER 500W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 19 kg
		TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-85°C
		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 554X376X432 mm

SERBATOIO ACQUA/WATER RESERVOIR
ULTERIORE SERBATOIO PROFONDO GN1/9X2,5"/ADDITIONAL DEEP TANK GN1/9X2,5"
SISTEMA DI RISCALDAMENTO CON RESISTENZA/HEATING SYSTEM WITH RESISTANCE
GUARNIZIONI IN GOMMA/RUBBER GASKETS
INDICATORE RISCALDAMENTO/HEATING INDICATOR

MADE IN ASIA

VETRINE A CALDO/HOT SHOWCASES

Telaio in acciaio inox
4 ripiani estraibili
Indicatore della temperatura
Vetro scorrevole su un lato

Stainless steel frame
4 removable shelves
Temperature indicator
Sliding glass on one side

Mod. DH 580	COD. VET01647	N. 298
POTENZA/POWER 1000W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 32 kg
		TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C
		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 640X360X530 mm

Mod. DH 805	COD. VET01648	N. 299
POTENZA/POWER 1500W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 41 kg
		TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C
		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 865X360X625 mm

MADE IN ASIA

VETRINE A CALDO/HOT SHOWCASES

Telaio in acciaio verniciato
3 ripiani estraibili e regolabili
Indicatore della temperatura
Vetro scorrevole su due lati
Luce interna
Dispositivo per il mantenimento dell' umidità

Painted steel frame
3 removable and adjustable shelves
Temperature indicator
Sliding glass on two sides
Interior light
Humidity maintenance device

Mod. R602	COD. VET01834	N. 300
POTENZA/POWER 1840W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 38 kg
		TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C
		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 670X440X645 mm

Mod. R601	COD. VET01649	N. 301
POTENZA/POWER 1840W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 50 kg
		TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C
		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 900X478X605 mm

Mod. R603	COD. VET01650	N. 302
POTENZA/POWER 2200W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 72 kg
		TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C
		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1200X500X800 mm

MADE IN ASIA

VETRINE A CALDO/HOT SHOWCASES

Display di temperatura regolabile
Illuminazione interna a LED
3 piani regolabili ed estraibili
Vetri temperati
Vetro scorrevole su un lato

Adjustable temperature display
Internal LED lighting
3 adjustable and removable shelves
Tempered glasses
Sliding glass on one side

Mod. RTH 120 COD. VET02003	N. 303
POTENZA/POWER 1100W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 48 kg
CAPACITA'/CAPACITY 120 LT	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 678X568X670 mm

Mod. RTH 160 COD. VET02004	N. 304
POTENZA/POWER 1500W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 56 kg
CAPACITA'/CAPACITY 160 LT	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 856X568X670 mm

Illuminazione interna a LED
Carico max 10Kg
Struttura autorotante
4 ripiani cromati Ø 360 mm
Spazio tra ripiani: 100 mm
Piedini regolabili
Struttura in acciaio inox

Internal LED lighting
Max load 10Kg
Self-rotating structure
4 chrome shelves Ø 360 mm
Space between shelves: 100 mm
Adjustable feet
Structure in stainless steel

Mod. VRC 108 COD. VET03719	N. 305
POTENZA/POWER 1200KW/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 33 kg
CAPACITA'/CAPACITY 108 LT	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 470X470X870 mm

VETRINE REFRIGERATE
REFRIGERATED SHOWCASES

Le vetrine refrigerate offrono un ottimo utilizzo per l'esposizioni di cibi e bevande.
Particolarmente indicato nelle pasticcerie ha riscontrato forti successi in diversi esercizi come bar e ristoranti.
La gamma di misure e colore permettono di unire estetica e praticità.

VETRINE

The refrigerated display cases offer a good use for the exposures of food and drink.
Particularly indicating the pastry has found strong successes in different exercises such as bars and restaurants.
The range of measurements and color allow to combi- ne aesthetics and practicality.

VETRINE REFRIGERATE/REFRIGERATED SHOWCASES

Corpo lamiera verniciata
Gas refrigerante R600a
Ripiani regolabili in acciaio inox
Doppio vetro
Illuminazione a LED
Compressore ZANUSSI

Painted sheet metal body
R600a refrigerant gas
Adjustable shelves in stainless steel
Double glass
Led illumination
ZANUSSI compressor

Mod. RTW100 COD. VET01942	N. 306
POTENZA/POWER 160W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 39 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+32°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
CAPACITA'/CAPACITY 100 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 682X450X760 mm

Mod. RTW120 COD. VET02000	N. 307
POTENZA/POWER 230W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 64 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+32°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+10°C
CAPACITA'/CAPACITY 120 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 702X568X686 mm

Mod. RTW160 COD. VET02001	N. 308
POTENZA/POWER 160W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 71 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+32°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
CAPACITA'/CAPACITY 160 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 880X568X735 mm

MADE IN ASIA

VETRINE REFRIGERATE/REFRIGERATED SHOWCASES

Gas refrigerante R600a
Doppio vetro
Illuminazione a LED
Sistema di refrigerazione ventilato

R600a refrigerant gas
Double glass
Led illumination
Ventilated refrigeration system

RIPIANI CROMATI AUTOROTANTI/SELF-ROTATING CHROME SHELVES
COMPRESSORE KONOR/KONOR COMPRESSOR

Mod. VRN 72	**COD. VET07200**	**N. 309**
POTENZA/POWER 170W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 38,5 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C		TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
CAPACITA'/CAPACITY 72 LT		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 450X450X983 mm

RIPIANI IN VETRO GIREVOLI E REGOLABILI
SWIVEL AND ADJUSTABLE GLASS SHELVES
COMPRESSORE KONOR/KONOR COMPRESSOR

Mod. VRN 100	**COD. VET07205**	**N. 310**
POTENZA/POWER 180W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 50 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C		TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+8°C
CAPACITA'/CAPACITY 100 LT		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 480X480X1030 mm

STRUTTURA IN ACCIAIO/BODY IN STAINLESS STEEL
4 RIPIANI CROMATI Ø 360 MM/4 CHROME SHELVES Ø 360 MM
COMPRESSORE ZANUSSI/ZANUSSI COMPRESSOR

Mod. VRN 108	**COD. VET03720**	**N. 311**
POTENZA/POWER 230W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 52 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C		TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
CAPACITA'/CAPACITY 108 LT		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 475X475X870 mm

VETRINE REFRIGERATE/REFRIGERATED SHOWCASES

Gas refrigerante R600a
Compressore Zanussi
Illuminazione interna a LED superiori
2 piani regolabili
Panello di controllo digitale

R600a refrigerant gas
Zanussi compressor
Superior LED interior lighting
2 adjustable shelves
Digital control panel

N. 2 RIPIANI REGOLABILI/N. 2 ADJUSTABLE SHELVES

SERIE VRN BIANCA/WHITE VRN 58 COD. VET.01913	N.312
POTENZA/POWER 180W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 30 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
CAPACITA'/CAPACITY 58 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 425X380X810 mm

N. 3 RIPIANI REGOLABILI/N. 3 ADJUSTABLE SHELVES

VRN 78 COD. VET01914	N.313
POTENZA/POWER 180W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 33,8 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
CAPACITA'/CAPACITY 78 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 425X380X960 mm

N. 4 RIPIANI REGOLABILI/N. 4 ADJUSTABLE SHELVES

SERIE VRN BIANCA/WHITE VRN 98 COD. VET.01915	N.314
POTENZA/POWER 180W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 38 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
CAPACITA'/CAPACITY 98 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 425X380X1180mm

VRN 235 COD. VET02500	N.315
POTENZA/POWER 250W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 76,4 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. MAX +35°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
CAPACITA'/CAPACITY 235 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 515X485X1695 mm

MOD. 235 GAS REFRIGERANTE R290/REFRIGERANT GAS R290
ILLUMINAZIONE LED LATERALE/SIDE LED LIGHTING
4 RUOTE GIREVOLI/4 SWIVEL WHEELS
N. 4 RIPIANI REGOLABILI/N. 4 ADJUSTABLE SHELVES

MADE IN ASIA

VETRINE REFRIGERATE/REFRIGERATED SHOWCASES

Gas refrigerante R600a
Compressore Zanussi
Illuminazione interna a LED superiori
2 piani regolabili
Panello di controllo digitale

R600a refrigerant gas
Zanussi compressor
Superior LED interior lighting
2 adjustable shelves
Digital control panel

N. 2 RIPIANI REGOLABILI/N. 2 ADJUSTABLE SHELVES

SERIE VRN NERA/BLACK	
VRN 58 COD. VET.01916	N.316
POTENZA/POWER 180W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 30 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
CAPACITA'/CAPACITY 58 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 425X380X810 mm

N. 3 RIPIANI REGOLABILI/N. 3 ADJUSTABLE SHELVES

VRN 78 COD. VET01917	N.317
POTENZA/POWER 180W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 33,8 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
CAPACITA'/CAPACITY 78 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 425X380X960 mm

N. 4 RIPIANI REGOLABILI/N. 4 ADJUSTABLE SHELVES

SERIE VRN NERA/BLACK	
VRN 98 COD. VET.01918	N.318
POTENZA/POWER 180W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 38 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
CAPACITA'/CAPACITY 98 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 425X380X1180mm

VRN 235 COD. VET01919	N.319
POTENZA/POWER 250W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 76,4 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. MAX +35°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
CAPACITA'/CAPACITY 235 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 515X485X1695 mm

MOD. 235 GAS REFRIGERANTE R290/REFRIGERANT GAS R290
ILLUMINAZIONE LED LATERALE/SIDE LED LIGHTING
4 RUOTE GIREVOLI/4 SWIVEL WHEELS
N. 4 RIPIANI REGOLABILI/N. 4 ADJUSTABLE SHELVES

VETRINE REFRIGERATE BIBITE
REFRIGERATED SHOWCASES DRINKS

VETRINE

Le vetrine refrigerate per bibite e "piccoli alimenti" offrono un ottimo utilizzo per l'esposizioni di cibi e bevande. Particolarmente indicate nella distribuzione di grande e piccolo dettaglio, ha riscontrato forti successi in diversi esercizi.

The refrigerated display cases for drinks and "small food" offer an excellent use for displaying food and drinks. Particularly indicated in the distribution of large and small details, they have met with strong successes in various exercises.

VETRINE REFRIGERATE BIBITE/REFRIGERATED SHOWCASES DRINKS

Interno in alluminio verniciata
Gas refrigerante R600a
Chiusura porta a chiave
Evaporazione acqua
Illuminazione a LED

Painted aluminum interior
R600a refrigerant gas
Door lock with key
Evaporation of water
Led illumination

N. 5 RIPIANI REGOLABILI/N. 5 ADJUSTABLE SHELVES

Mod. VRN 388	**COD. VET00388**	**N. 320**
POTENZA/POWER 155W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 56 kg
CAPACITA'/CAPACITY 350 LT	TEMPERATURA/TEMPERATURE +1~+9°C	
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 600X570X1835 mm	

4 RIPIANI REGOLABILI - CONTROLLO MANUALE CON DISPLAY DIGITALE
4 RUOTE GIREVOLI DI CUI 2 CON FRENO
4 ADJUSTABLE SHELVES - MANUAL CONTROL WITH DIGITAL DISPLAY
4 SWIVEL CASTORS, 2 OF WHICH WITH BRAKES

Mod. VRN 338	**COD. VET00338**	**N. 321**
POTENZA/POWER 280W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 73 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +43°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C	
CAPACITA'/CAPACITY 338 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 578X605X1980 mm	

VETRINE REFRIGERATE BIBITE/REFRIGERATED SHOWCASES DRINKS

Interno in alluminio verniciata
Gas refrigerante R600a
Chiusura porta a chiave
Evaporazione acqua
Illuminazione a LED

Painted aluminum interior
R600a refrigerant gas
Door lock with key
Evaporation of water
Led illumination

RIPIANI REGOLABILI
ADJUSTABLE SHELVES

IDEALE PER LATTINE
IDEAL FOR CANS

5 RIPIANI REGOLABILI - CONTROLLO MANUALE CON DISPLAY DIGITALE
4 PIEDINI
5 ADJUSTABLE SHELVES - MANUAL CONTROL WITH DIGITAL DISPLAY
4 FEETS

Mod. VRN 160	**COD. VET00160**	**N. 322**
POTENZA/POWER 140W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 55 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +32°C		TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
CAPACITA'/CAPACITY 160 LT		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 390X475X1880 mm

ESPOSITORE REFRIGERATO RETROBANCO/REFRIGERATED BACK BAR

Refrigerazione statica con ventola assistita
Controllo digitale della temperatura
Schiuma in ciclopentano, 45 mm di spessore per lato
Luce interna LED
Porte a doppio vetro
Vetro temperato di sicurezza
Serratura di serie
Piedini regolabili
Gas refrigerante R600a
Sbrinamento automatico

Static refrigeration with assisted ventilation
Digital temperature control
Cyclopentane foam, 45mm thick per side
Internal LED light
Double glass doors
Tempered safety glass
Standard lock
Adjustable feet
R600a refrigerant gas
Automatic defrosting

PORTE BATTENTI AUTOCHIUDENTI
SELF-CLOSING SWING DOORS

GDH 138

GDH 208

GDH 330

GDH 138	COD. VET0540	N.323
POTENZA/POWER 160/220W/220-240V/50HZ		
CAPACITA'/CAPACITY	138 LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE	+2~+10°C	
DIM.INTERNE/DIM. INTERNAL (LxPxH) 520X413X745 mm		
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 600X520X900 mm		
P.N./N.W. 48 kg		
N.2 RIPIANI REMOVIBILI N.2 REMOVABLE SHELVES		

GDH 208	COD. VET0545	N.324
POTENZA/POWER 190/220W/220-240V/50HZ		
CAPACITA'/CAPACITY	208 LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE	+2~+10°C	
DIM.INTERNE/DIM. INTERNAL (LxPxH) 820X413X745 mm		
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 900X520X900 mm		
P.N./N.W. 62 kg		
N.4 RIPIANI REMOVIBILI N.4 REMOVABLE SHELVES		

GDH 330	COD. VET0550	N.325
POTENZA/POWER 220/220W/220-240V/50HZ		
CAPACITA'/CAPACITY	330 LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE	+2~+10°C	
DIM.INTERNE/DIM. INTERNAL (LxPxH) 1270X413X745 mm		
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1350X520X900 mm		
P.N./N.W. 80 kg		
N.6 RIPIANI REMOVIBILI N.6 REMOVABLE SHELVES		

PORTE SCORREVOLI AUTOCHIUDENTI
SELF-CLOSING SLIDING DOORS

GDS 208

GDS 330

GDS 208	COD. VET0555	N.326
POTENZA/POWER 190/220W/220-240V/50HZ		
CAPACITA'/CAPACITY	208 LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE	+2~+10°C	
DIM.INTERNE/DIM. INTERNAL (LxPxH) 820X413X745 mm		
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 900X520X900 mm		
P.N./N.W. 62 kg		
N.4 RIPIANI REMOVIBILI N.4 REMOVABLE SHELVES		

GDS 330	COD. VET0560	N.327
POTENZA/POWER 220/220W/220-240V/50HZ		
CAPACITA'/CAPACITY	330 LT	
TEMPERATURA/TEMPERATURE	+2~+10°C	
DIM.INTERNE/DIM. INTERNAL (LxPxH) 1270X413X745 mm		
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1350X520X900 mm		
P.N./N.W. 80 kg		
N.6 RIPIANI REMOVIBILI N.6 REMOVABLE SHELVES		

MADE IN ASIA

VETRINE REFRIGERATE/REFRIGERATED SHOWCASES

Tipo di gas: R290
Ripiani regolabili in acciaio inox
Illuminazione interna LED
4 ruote girevoli con 2 freni
Display temperatura digitale
Compressore **DONPER**
Sistema di raffreddamento ventilato
Ripiani regolabili in acciaio Inox

Gas type: R290
Adjustable shelves in stainless steel
Internal LED lighting
4 swivel castors with 2 brakes
Digital temperature display
DONPER compressor
Ventilated cooling system
Adjustable shelves in stainless steel

TENDINA SCORREVOLE/SLIDING CURTAIN
TERMOSTATO DIGITALE/DIGITAL THERMOSTAT

Mod. RTS 220	**COD. VET02010**	**N. 328**
POTENZA/POWER 134W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 106 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+10°C	
CAPACITA'/CAPACITY 220 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 494X640X1740 mm	

TENDINA SCORREVOLE/SLIDING CURTAIN
RIPIANI REGOLABILI/ADJUSTAMENT SHELVES

Mod. RTS 200	**COD. VET02011**	**N. 329**
POTENZA/POWER 200W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 115 kg
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+10°C	
CAPACITA'/CAPACITY 200 LT	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1000X560X1250 mm	

VETRINE REFRIGERATE DA BANCO
COUNTER REFRIGERATED SHOWCASES

Le vetrine refrigerate per "piccoli alimenti" offrono un ottimo utilizzo per l'esposizioni di cibi. Particolarmente indicate nella distribuzione di grande e piccolo dettaglio, ha riscontrato forti successi in diversi esercizi.
La gamma di misure e colore permettono di unire estetica e praticità.

The refrigerated display cases for "small food" offer an excellent use for displaying food. Particularly indicated in the distribution of large and small details, they have met with strong successes in various exercises. The range of sizes and colors allow you to combine aesthetics and practicality.

MADE IN ASIA

VETRINA REFRIGERATA SUSHI/REFRIGERATED SHOWCASE SUSHI

Gas refrigerante R600a
Raffreddamento statico

R600a refrigerant gas
Static cooling

VASCHE INCLUSE - 5 DA 1/2 GN - PROFONDITA' 450 MM
CONTAINERS INCLUDED - 5 OF 1/2 GN - DEPTH 450 MM

Mod. RTS 132 COD. VET01520	N. 330
POTENZA/POWER 1600W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 45 kg
CAPACITA'/CAPACITY 132 LT	TEMPERATURA/TEMPERATURE 2-12°C
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1800X430X300 mm

VETRINA REFRIGERATA/REFRIGERATED SHOWCASE

Gas refrigerante R600a

R600a refrigerant gas

CONTROLLO DIGITALE DELLA TEMPERATURA - COMPRESSORE **KONOR**
DIGITAL TEMPERATURE CONTROL - **KONOR** COMPRESSOR
ILLUMINAZIONE INTERNA A LED/LED INTERNAL LIGHTING
RAFFREDDAMENTO STATICO/STATIC COOLING

Mod. RTW 175 COD. VET03721	N. 331
POTENZA/POWER 200W/220-240V/50HZ	P.N./N.W. 66 kg
CAPACITA'/CAPACITY 175 LT	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
TEMP.AMBIENTE/TEMP.ROOM +16~+35°C	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 900X860X530 mm CON CARRELLO/WITH TROLLEY H 1090 mm

VETRINE REFRIGERATE DA BANCO/REFRIGERATED TABLE TOP SHOWCASES

Temperatura da +0 a +12°C
Defrost automatico ogni 6 ore
Defrost manuale durata 8/15 min.
Corpo in acciaio inox #430
Indicatore di temperatura digitale
Tipo di gas R600a
Sistema di raffreddamento statico
Compressore **ZEL**

Temperature from +0 to +12°C
Automatic defrost every 6 hours
Manual defrost duration 8/15 min.
Body in #430 stainless steel
Digital temperature display
R600a gas type
Static cooling system
ZEL compressor

VASCHE NON INCLUSE
TANKS NOT INCLUDED

Mod. VRJ 1200/330 GN 1/4	**COD. VET04500**	**N. 332**
POTENZA/POWER 125W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 34,8 kg
CONSUMO/CONSUMPTION 1,01 KW H/24H	VASCHE GN 1/4/PANS GN 1/4 5	
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1200X335X426 mm	

VASCHE NON INCLUSE
TANKS NOT INCLUDED

Mod. VRJ 1500/330 GN 1/4	**COD. VET04510**	**N. 333**
POTENZA/POWER 125W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 43,5 kg
CONSUMO/CONSUMPTION 1,33 KW H/24H	VASCHE GN 1/4/PANS GN 1/4 7	
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1500X335X426 mm	

VASCHE NON INCLUSE
TANKS NOT INCLUDED

Mod. VRJ 2000/330 GN 1/4	**COD. VET04520**	**N. 334**
POTENZA/POWER 140W/125W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 51,5 kg
CONSUMO/CONSUMPTION 1,87 KW H/24H	VASCHE GN 1/4/PANS GN 1/4 10	
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 2000X335X426 mm	

MADE IN ASIA

VETRINE REFRIGERATE DA BANCO/REFRIGERATED TABLE TOP SHOWCASES

Temperatura da +0 a +12°C
Defrost automatico ogni 6 ore
Defrost manuale durata 8/15 min.
Corpo in acciaio inox #430
Indicatore di temperatura digitale
Tipo do gas R600a
Sistema di raffreddamento statico
Compressore **ZEL**

Temperature from +0 to +12°C
Automatic defrost every 6 hours
Manual defrost duration 8/15 min.
Body in #430 stainless steel
Digital temperature display
R600a gas type
Static cooling system
ZEL compressor

VASCHE NON INCLUSE
TANKS NOT INCLUDED

Mod. VRJ 1200/380 GN 1/3	**COD. VET04505**	**N. 335**
POTENZA/POWER 125W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 40,5 kg
CONSUMO/CONSUMPTION 1,68 KW H/24H	VASCHE GN 1/3/PANS GN 1/3 4	
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1200X395X426 mm	

VASCHE NON INCLUSE
TANKS NOT INCLUDED

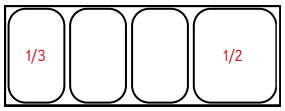
Mod. VRJ 1500/380 GN 1/3	**COD. VET04515**	**N. 336**
POTENZA/POWER 125W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 45,8 kg
CONSUMO/CONSUMPTION 1,85 KW H/24H	VASCHE GN 1/3/PANS GN 1/3 6	
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1500X395X426 mm	

VASCHE NON INCLUSE
TANKS NOT INCLUDED

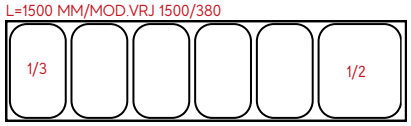
Mod. VRJ 2000/380 GN 1/3	**COD. VET04525**	**N. 337**
POTENZA/POWER 140W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 58,5 kg
CONSUMO/CONSUMPTION 2,41 KW H/24H	VASCHE GN 1/3/PANS GN 1/3 9	
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 2000X395X426 mm	

ESEMPI DI COMPOSIZIONE/COMPOSITION EXAMPLES

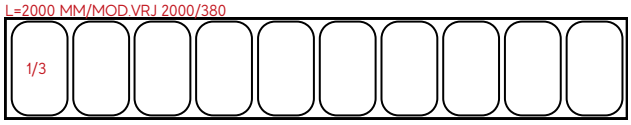
L=1200 MM/MOD.VRJ 1200/380



L=1500 MM/MOD.VRJ 1500/380



L=2000 MM/MOD.VRJ 2000/380



CARRELLI DI SERVIZIO
TROLLEY

Carrelli di servizio essenziali ma funzionali, per il settore gastronomico. Indispensabili, in ristoranti, mense e strutture ricettive.

Essential but functional service trolleys for the gastronomic sector. Indispensable in restaurants, canteens and accommodation facilities.

CARRELLI DI SERVIZIO/TROLLEY

Acciaio inox
Portata per ripiano 30 kg
4 ruote girevoli di cui 2 con freno

Stainless steel
Capacity per shelf 30 kg
4 swivel castors, 2 of which with brakes

Mod. RPC-M2	COD. CAR01892	N. 338
SPAZIO TRA I PIANI/SPACE BETWEEN SELVES 52 cm		P.N./N.W. 9,3 kg
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 805X460X910 mm		

Mod. RPC-L2	COD. CAR01889	N. 339
SPAZIO TRA I PIANI/SPACE BETWEEN SELVES 56 cm		P.N./N.W. 10 kg
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 845X525X950 mm		

Mod. RPC-M3	COD. CAR01891	N. 340
SPAZIO TRA I PIANI/SPACE BETWEEN SELVES 24 cm		P.N./N.W. 11,9 kg
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 805X460X910 mm		

Mod. RPC-L3	COD. CAR01893	N. 341
SPAZIO TRA I PIANI/SPACE BETWEEN SELVES 26 cm		P.N./N.W. 12,8 kg
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 845X525X950 mm		

MADE IN ASIA

CARRELLI DI SERVIZIO/TROLLEY

4 ruote girevoli di cui 2 con freno
(SOLO PER MOD. RPL-3)

ACCIAIO INOX IDROGRAFATO LEGNO/IN HYDROGRAPHED STAILESS WOOD STEEL
CON PARACOLPI (ANGOLI) IN PLASTICA/WITH PLASTIC BUMPERS (CORNERS)

Mod. RPL-3 COD. CAR01900	N. 342
SPAZIO TRA I PIANI/SPACE BETWEEN SELVES 30 cm	P.N./N.W. 13 kg
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 845X525X950 mm	

4 swivel castors, 2 of which with brakes
(ONLY FOR MOD. RPL-3)

IN PLASTICA CON ASTE DI SUPPORTO IN ALLUMINIO
IN PLASTIC WITH ALUMINUM SUPPORT RODS

Mod. CS3 COD. CAR03000	N. 343
SPAZIO TRA I PIANI/SPACE BETWEEN SELVES 28,5 cm	P.N./N.W. 11,55 kg
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1020X500X980 mm	

CARRELLI PORTA VASSOIO/TRAY TROLLEYS

Acciaio
4 ruote girevoli di cui 2 con freno

Steel
4 swivel castors, 2 of which with brakes

PORTAPIATTI MOBILE
MOBILE PLATE RACK

20 RIPIANI
PIATTO Ø 200-280 mm
PIATTO RETTANGOLARE 230-300 mm
SUPPORTA FINO AD 80 PIATTI

20 SHELVES
PLATE Ø 200-280 mm
RECTANGULAR PLATE 230-300 mm
IT SUPPORTS UP TO 80 PLATES

Mod. PP80 COD. POR08000	N. 344
SPAZIO TRA I PIANI/SPACE BETWEEN SELVES 67 mm	P.N./N.W. 28 kg
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 598X598X1604 mm	

CARRELLI PORTA VASSOIO/TRAY TROLLEYS

Acciaio inox
4 ruote girevoli di cui 2 con freno

Stainless steel
4 swivel castors, 2 of which with brakes

6 PIANI ADATTI PER:
GN 1/1
GN 1/2
GN 2/3
GN 1/3
65 mm PROFONDITA'
PORTATA PIANO LAVORO
40 kg
PORTATA RIPIANI 10 kg

6 PLANS SUITABLE FOR:
GN 1/1
GN 1/2
GN 2/3
GN 1/3
65 mm DEPTH
WORKTOP CAPACITY 40 kg
SHELVES CAPACITY 10 kg

LEVA FERMA VASSOIO LATERALE ANTI FUORIUSCITA/ANTI-SPILL SIDE TRAY STOP LEVER

Mod. TR 6 A COD. CAR0336 **N. 345**

DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH)
380X550X950 mm

P.N./N.W. 13,5 kg

15 RIPIANI ADATTI A
VASSOI 60X40

15 SHELVES SUITABLE
FOR TRAYS 60X40

Mod. TR15B 60X40 COD. CAR0335 **N. 346**

DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH)
470X620X1700 mm

P.N./N.W. 19 kg

15 RIPIANI ADATTI A
VASSOI GN 1/1
GN 1/2
GN 1/3

15 SHELVES SUITABLE
FOR GN 1/1 TRAYS
GN 1/2
GN 1/3

Mod. TR15A COD. CAR0333 **N. 347**

DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH)
380X550X1710 mm

P.N./N.W. 19,2 kg

LAMPADA RADIANTE AD INFRAROSSI/INFRARED HEATER

Display a LED con timer 24 ore con telecomando
Regolazione della temperatura DA 5/45°C
Cavo di alimentazione lungo 1,5 m con spina VDE
4 livelli di potenza
Protezione di sicurezza contro il surriscaldamento
Controllo remoto con telecomando - dist. max 6m

LED display with 24 hour timer with remote control
Temperature regulation FROM 5/45°C
1.5 m long power cable with VDE plug
4 power levels
Overheating safety protection
Remote control with remote control - dist. max 6m

Mod. LR20	COD. LAM02000		N. 348
POTENZA/POWER	2000W/220-240V/50HZ	P.N./N.W.	4,50 kg
AREA ABBATTIMENTO CHILLING AREA	20/25 mq	VITA LAMPADINA RADIANTE/LIFE BULB RADIANT	3000 h
IP RATE	IP54		
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) Ø 263 base/basis - Ø 131 colonna/column X 910h mm			

TELECOMANDO INCLUSO SU ENTRAMBI I MODELLI
REMOTE CONTROL INCLUDED ON BOTH MODELS

Mod. LR24	COD. LAM02400		N. 349
POTENZA/POWER	2400W/220-240V/50HZ	P.N./N.W.	2,70 kg
AREA ABBATTIMENTO CHILLING AREA	25/30 mq	DIM.(LxPxH)	Ø 131X910 mm
VITA LAMPADINA RADIANTE/LIFE BULB RADIANT			3000 h
IP RATE IP54			

TAVOLI DA LAVORO
WORK TABLES

Tavoli professionali in acciaio INOX #304.
Ideali per le cucine professionali, di facile pulizia.
150 Kg per ripiano e barra di sostegno.

Professional tables in #304 stainless steel.
Ideal for professional kitchens, easy to clean.
150 Kg for shelf and support bar.

MADE IN ASIA

TAVOLI DA LAVORO/WORK TABLES

Struttura in acciaio inox #304
Barra di rinforzo sotto il piano
150 kg di massimo carico

#304 stainless steel construction
Reinforcing bar under the top
150 kg maximum load

Mod. BL10	COD. BAN01800	N.350
PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm		P.N./N.W. 15,5 kg
SPESSORE ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm		DIM.PIANO/TABLE DIM. 1000X600 mm
ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm		DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm

Mod. BL12	COD. BAN01805	N.351
PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm		P.N./N.W. 17 kg
SPESSORE ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm		DIM.PIANO/TABLE DIM. 1200X600 mm
ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm		DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm

Mod. BL14	COD. BAN01810	N.352
PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm		P.N./N.W. 18,5 kg
SPESSORE ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm		DIM.PIANO/TABLE DIM. 1400X600 mm
ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm		DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm

Mod. BL16	COD. BAN01815	N.353
PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm		P.N./N.W. 21,4 kg
SPESSORE ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm		DIM.PIANO/TABLE DIM. 1600X600 mm
ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm		DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm

Mod. BL18	COD. BAN01820	N.354
PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm		P.N./N.W. 24 kg
SPESSORE ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm		DIM.PIANO/TABLE DIM. 1800X600 mm
ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm		DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm

MADE IN ASIA

TAVOLI DA LAVORO CON RIPIANI/WORK TABLES WITH SHELF

Struttura in acciaio inox #304
Barra di rinforzo sotto il piano
150 kg di massimo carico a ripiano

#304 stainless steel construction
Reinforcing bar under the top
150 kg maximum load per shelf

Mod. BLR 10L COD. BAN01710	N.355
PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	P.N./N.W. 27,8 kg
SPESSORE ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS PIANO LAVORO/WORK PLAN 1000X700 mm
ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm	PIANO TERRA/GROUND FLOOR 950X581X40 mm
	DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm

Mod. BLR 12L COD. BAN01715	N.356
PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	P.N./N.W. 32,4 kg
SPESSORE ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS PIANO LAVORO/WORK PLAN 1200X700 mm
ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm	PIANO TERRA/GROUND FLOOR 1150X581X40 mm
	DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm

Mod. BLR 14L COD. BAN01720	N.357
PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	P.N./N.W. 37,4 kg
SPESSORE ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS PIANO LAVORO/WORK PLAN 1400X700 mm
ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm	PIANO TERRA/GROUND FLOOR 1350X581X40 mm
	DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm

Mod. BLR 16L COD. BAN01725	N.358
PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	P.N./N.W. 41,6 kg
SPESSORE ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS PIANO LAVORO/WORK PLAN 1600X700 mm
ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm	PIANO TERRA/GROUND FLOOR 1550X581X40 mm
	DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm

Mod. BLR 18L COD. BAN01730	N.359
PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	P.N./N.W. 46,1 kg
SPESSORE ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS PIANO LAVORO/WORK PLAN 1800X700 mm
ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm	PIANO TERRA/GROUND FLOOR 1750X581X40 mm
	DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm

MADE IN ASIA

TAVOLI DA LAVORO CON RIPIANO ED ALZATINA/WORK TABLES WITH SHELF AND BACKSHAND

Struttura in acciaio inox #304
Barra di rinforzo sotto il piano
150 kg di massimo carico a ripiano

#304 stainless steel construction
Reinforcing bar under the top
150 kg maximum load per shelf

Mod. BLR 10L AL COD. BAN01750 N.360

PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm
P.N./N.W. 27,8 kg

SPESSORE ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm
ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm + 100 mm alzatina posteriore/(back splash)

DIMENSIONE/DIMENSIONS
PIANO LAVORO/WORK PLAN 1000X700 mm
PIANO TERRA/GROUND FLOOR 950X581X40 mm

DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm

Mod. BLR 12L AL COD. BAN01755 N.361

PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm
P.N./N.W. 32,4 kg

SPESSORE ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm
ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm + 100 mm alzatina posteriore/(back splash)

DIMENSIONE/DIMENSIONS
PIANO LAVORO/WORK PLAN 1200X700 mm
PIANO TERRA/GROUND FLOOR 1150X58X40 mm

DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm

Mod. BLR 14L AL COD. BAN01760 N.362

PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 3 cm
P.N./N.W. 37,2 kg

SPESSORE ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm
ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm + 100 mm alzatina posteriore/(back splash)

DIMENSIONE/DIMENSIONS
PIANO LAVORO/WORK PLAN 1400X700 mm
PIANO TERRA/GROUND FLOOR 1350X581X40 mm

DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm

Mod. BLR 16L AL COD. BAN01765 N.363

PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm
P.N./N.W. 41,6 kg

SPESSORE ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm
ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm + 100 mm alzatina posteriore/(back splash)

DIMENSIONE/DIMENSIONS
PIANO LAVORO/WORK PLAN 1600X700 mm
PIANO TERRA/GROUND FLOOR 1550X581X40 mm

DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm

Mod. BLR 18L AL COD. BAN01770 N.364

PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm
P.N./N.W. 46,1 kg

SPESSORE ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm
ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm + 100 mm alzatina posteriore/(back splash)

DIMENSIONE/DIMENSIONS
PIANO LAVORO/WORK PLAN 1800X700 mm
PIANO TERRA/GROUND FLOOR 1750X581X40 mm

DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm

MADE IN ASIA

TAVOLO LAVORO PIEGHEVOLE/FOLDABLE WORK TABLE

Struttura in acciaio inox #201
150 kg di massimo carico

#201 stainless steel construction
150 kg maximum load

Mod. BLP 10	COD. BAN01900	N. 365
PIEDINI REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm		P.N./N.W. 21,3 kg
		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1000X700X910 mm

MADE IN ASIA

MENSOLA DA PARETE DOPPIA/WALL SHELF HOLDER

2 ripiani regolabili
Struttura in acciaio inox #201

2 adjustable shelves
#201 stainless steel construction

Mod. M10	COD. MEN01000	N.366
LUNGHEZZA BARRE/BAR LENGTH 550 mm		P.N./N.W. 11 kg
CARICO MASSIMO X RIPIANO MAXIMUM LOAD PER SHELF 50 kg	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1000X400 mm	

Mod. M12	COD. MEN01200	N.367
LUNGHEZZA BARRE/BAR LENGTH 550 mm		P.N./N.W. 13 kg
CARICO MASSIMO X RIPIANO MAXIMUM LOAD PER SHELF 50 kg	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1200X400 mm	

Mod. M14	COD. MEN01400	N.368
LUNGHEZZA BARRE/BAR LENGTH 550 mm		P.N./N.W. 16,4 kg
CARICO MASSIMO X RIPIANO MAXIMUM LOAD PER SHELF 50 kg	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1400X400 mm	

Mod. M18	COD. MEN01800	N.369
LUNGHEZZA BARRE/BAR LENGTH 55 cm		P.N./N.W. 19,3 kg
CARICO MASSIMO X RIPIANO MAXIMUM LOAD PER SHELF 50 kg	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1800X400 mm	

STRUMENTI IGIENE
HYGIENE TOOLS

Macchine fondamentali per l'igiene sia in cucina che non;
performanti, robuste realizzate con materiali di pregio.

Fundamental machines for hygiene both in the kitchen and not;
performing, robust made with quality materials.

ASCIUGA BICCHIERI/GLASS DRYER AND POLISHER

TELAIO IN ABS/FRAME IN ABS
TUBO USCITA ARIA CALDA IN ACCIAIO INOX #201/HOT AIR OUTLET TUBE IN #201 STAINLESS STEEL
DOTATA DI VENTOLA DI PROTEZIONE SURRISCALDAMENTO/EQUIPPED WITH OVERHEATING PROTECTION FAN
PIEDINI ANTISCIVOLO/NON-SLIP FEET
VENTILATORE AD ARIA CALDA (60°C)/HOT AIR BLOWER (60°C)
SPAZZOLA IN FIBRA RIMOVIBILE/REMOVABLE FIBER BRUSH
5 SPAZZOLE ROTANTI IN FIBRA INCLUSE/5 ROTATING FIBER BRUSHES INCLUDED

Mod. EB 5 COD. PUL05010 N. 370

POTENZA/POWER 1150W/220-240V/50HZ P.N./N.W. 10,7 kg

CAPACITA'/CAPACITY 300PZ/H

DIMENSIONE/DIMENSIONS(LxPxH) 290X345X520 mm

SET N.5 SPAZZOLE DI RICAMBIO/SET OF 5 SPARE BRUSHES

COD. PUL05005 N. 372

Dotata di ventola di raffreddamento
Telaio in acciaio inox #304
Tubo uscita aria calda in acciaio inox #304
Dotata di ventola di protezione surriscaldamento
Piedini antiscivolo
Ventilatore ad aria calda (60°C)
Spazzola in fibra rimovibile
Interruttore ON/OFF
5 spazzole rotanti in fibra INCLUSE

Equipped with cooling fan
#304 stainless steel frame
Hot air outlet tube in #304 stainless steel
Equipped with overheating protection fan
Non-slip feet
Hot air blower (60°C)
Removable fiber brush
5 rotating fiber brushes INCLUDED
ON/OFF switch

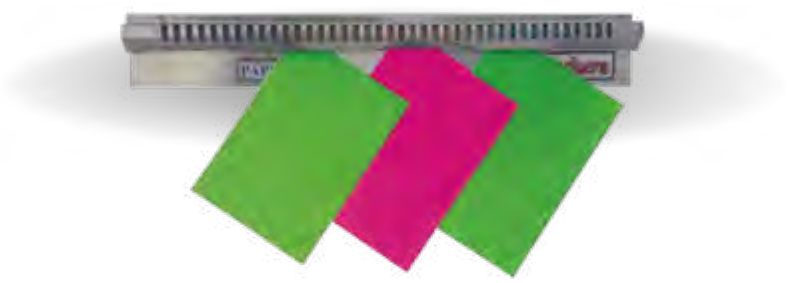
Mod. PB 5 COD. PUL05000 N. 371

POTENZA/POWER 1200W/220-240V/50HZ P.N./N.W. 14 kg

CAPACITA'/CAPACITY 300PZ/H

DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 305X330X500 mm

PORTA ORDINI/PAPER HOLDER



COD. POR01675	N.373
	P.N./N.W. 0,45 kg
MATERIALE/MATERIAL ALLUMINIO/ALUMINUM	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 47X7X2 mm

STERILIZZATORE COLTELLI/KNIVES STERILIZER

In acciaio inox
Lampada Uva germicida: per igiene microbiologica
Timer da 120 minuti
Sterilizzazione dei coltelli in 30 minuti
Griglia di supporto della lama
Porta in plexiglass con microswitch

In stainless steel
Germicidal Grape Lamp: for microbiological hygiene
120 minute timer
Sterilization of knives in 30 minutes
Blade support grid
Plexiglas door with microswitch

Mod. DS 1 COD. STR01000	N. 374
POTENZA/POWER 20W	P.N./N.W. 10 kg
CAPACITA'/CAPACITY 16 COLTELLI/KNIVES	DIMENSIONE CAMERA/CHAMBRE SIZE (LxPxH) 350X125X480 mm
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 400X150X615 mm

LAVAMANI A PARETE/HAND WASHING BASIN

COMANDO A GINOCCHIO - KNEE CONTROL
ATTACCO ACQUA 1/2"- 1/2" WATER CONNECTION
LAVABO IN ACCIAIO INOSSIDABILE 18/10 - WASHBASIN IN 18/10 STAINLESS STEEL
CON ACCESSORI PER ACQUA CALDA E FREDDA
WITH ACCESSORIES FOR HOT AND COLD WATER

Mod. LM35	**COD. LAV01005**	**N.375**
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 400X400X235 mm		P.N./N.W. 5 kg
CON RUBINETTO H/WITH TAP H 430 mm		

DISPENSER SAPONE INCLUSO

SOAP DISPENSER INCLUDED

Mod. LM40	**COD. LAV01000**	**N.376**
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 400X330X570 mm		P.N./N.W. 6,5 kg

DISPENSER SAPONE/SOAP DISPENSER

INSTALLAZIONE A PARETE
WALL INSTALLATION

Mod. D1000	**COD. DOS01000**	**N.377**
CAPACITA'/CAPACITY 1000 ml		P.N./N.W. 0,53 kg
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 125X65X200 mm		

EROGAZIONE A PULSANTE
FINESTRA INDICATORE LIVELLO PRODOTTO - STRUTTURA IN ACCIAIO INOX #304

BUTTON DISPENSING
PRODUCT LEVEL INDICATOR WINDOW - #304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION

ASCIUGAMANI ELETTRICO/HANDS DRYER

INSTALLAZIONE
A PARETE

WALL
INSTALLATION

Mod. AM300	COD. DRY0300	N.378
TEMPERATURA/TEMPERATURE 60-70°C		P.N./N.W. 4,25 kg
VELOCITA' ARIA/AIR SPEED	26-28 M/S	DIM.(LxPxH)
DISTANZA SENSORE/SENSOR DISTANCE	100-130 mm	270X230X210 mm
GETTO ARIA/AIR JET 60 S. spegnimento automatico/automatic shutdown		
POTENZA/POWER 2300W/220-240V/50HZ		

SCOCCA IN ACCIAIO INOX #304 - FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
GRADO IMPERMEABILITA' IPX1 - PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO
TECNOLOGIA DI STERILIZZAZIONE A RAGGI ULTRAVIOLETTI
PRESA D'ARIA CON FILTRO
#304 STAINLESS STEEL SHELL -AUTOMATIC OPERATION
WATERPROOF GRADE IPX1 - PROTECTION AGAINST OVERHEATING
ULTRAVIOLET STERILIZATION TECHNOLOGY
AIR INTAKE WITH FILTER

INSTALLAZIONE A PARETE
WALL INSTALLATION

Mod. AM550	COD. DRY0550	N.379
TEMP.CALDA/TEMP.COLD 48-53°C		TEMP.FREDDA/TEMP.ICE 25-35°C
VELOCITA' ARIA/AIR SPEED	14-16 M/S	DIM.(LxPxH)
DISTANZA SENSORE/SENSOR DISTANCE	100-130 mm	687X220X300 mm
		P.N./N.W. 7,8 kg
GETTO ARIA/AIR JET 7 S. spegnimento automatico/automatic shutdown		
POTENZA/POWER 2000W/220-240V/50HZ		

SCOCCA PLASTICA ABS - FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
GRADO IMPERMEABILITA' IPX2 - PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO
TECNOLOGIA DI STERILIZZAZIONE A RAGGI ULTRAVIOLETTI
PRESA D'ARIA CON FILTRO
ABS PLASTIC SHELL - AUTOMATIC OPERATION
WATERPROOF GRADE IPX2 - PROTECTION AGAINST OVERHEATING
ULTRAVIOLET STERILIZATION TECHNOLOGY
AIR INTAKE WITH FILTER

MACCHINA PULISCI SCARPE/SHOESHINE MACHINE

STRUTTURA IN PLASTICA NERA/STRUCTURE IN BLACK PLASTIC
3 SPAZZOLE ROTANTI IN COTONE E CRINE
3 ROTATING BRUSHES IN COTTON AND HORSEHAIR
DOSATORE LUCIDO ROLL-ON 100 ML RIMOVIBILE
REMOVABLE 100 ML ROLL-ON GLOSS DISPENSER
PROPULSIONE DIRETTA AL CONTATTO CON LA SCARPA
DIRECT PROPULSION IN CONTACT WITH THE SHOE
PULSANTE DI ACCENSIONE/POWER BUTTON

Mod. X12	COD. HPR0115	N.380
POTENZA/POWER 120W/220-240V/50HZ		P.N./N.W. 4,8 kg

DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH)
400X240X245 mm

STRUTTURA IN LAMIERA VERNICIATA COLOR ORO
GOLD PAINTED SHEET METAL STRUCTURE
SPAZZOLE ROTANTI IN COTONE E CRINE
ROTATING BRUSHES IN COTTON AND HORSEHAIR
DOSATORE LUCIDO ROLL-ON
GLOSS DISPENSER ROLL-ON
PROPULSIONE DIRETTA AL CONTATTO CON LA SCARPA
DIRECT PROPULSION IN CONTACT WITH THE SHOE
PULSANTE DI ACCENSIONE CON TEMPORIZZATORE ELETTRICO 20"
POWER BUTTON WITH 20" ELECTRIC TIMER

Mod. K02	COD. HPR0109	N.381
POTENZA/POWER 100W/220-240V/50-60HZ		P.N./N.W. 14 kg

DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH)
500X250X820 mm

CARRELLO SACCO IMMONDIZIA/WASTE BAG HOLDER

STRUTTURA IN ACCIAIO INOX #201
#201 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
2 RUOTE GIREVOLI CON FRENO
2 SWIVEL WHEELS WITH BRAKE
PER SACCHI MINIMO 635X900 mm - FOR MINIMUM BAGS 635X900 mm
APERTURA SACCO A PEDALE - PEDAL BAG OPENING
FERMA SACCO IN GOMMA - RUBBER BAG STOPPER

Mod. CSI COD. CAR03310 N.382

P.N./N.W. 4,7 kg

DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH)
430X530X960 mm

CARRELLO PORTA BIANCHERIA/LAUNDRY TROLLEY

STRUTTURA IN ACCIAIO INOX #201
#201 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
4 RUOTE GIREVOLI (2 CON FRENO)
4 SWIVEL WHEELS (2 WITH BRAKE)

Mod. H1 COD. CAR03304 N.383

P.N./N.W. 7 kg

DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH)
910X540X920 mm

CARRELLO DI SERVIZIO/TROLLEY

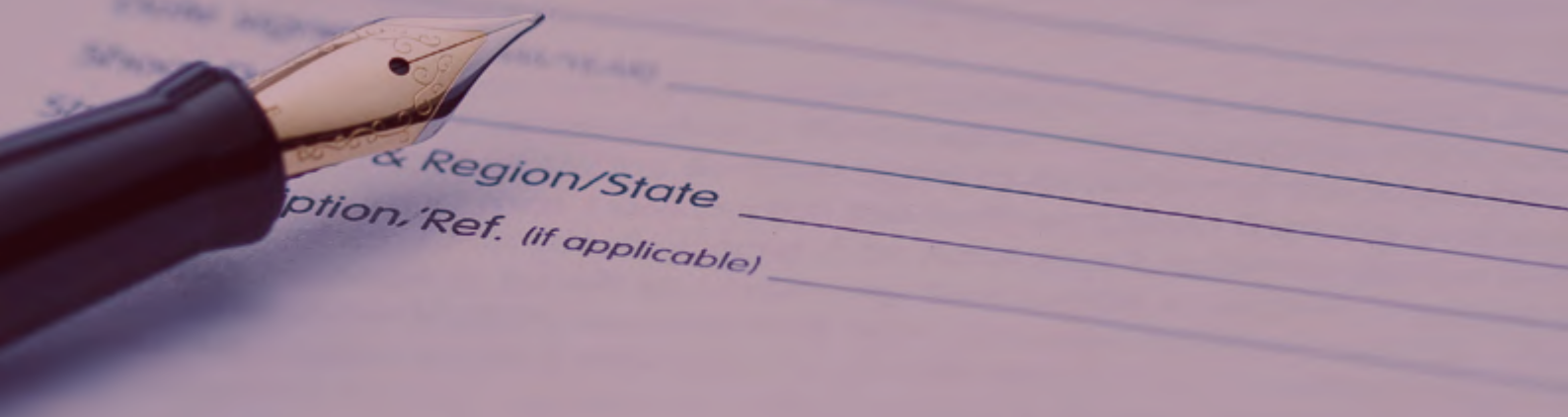
MANIGLIA PIEGHEVOLE IN ACCIAIO INOX AISI #201
FOLDING HANDLE IN AISI #201 STAINLESS STEEL
PIANO IN PLASTICA BLU
BLUE PLASTIC TOP
N. 4 RUOTE DI CUI 2 GIREVOLI A 360°, SENZA FRENO
N. 4 WHEELS, 2 OF WHICH SWIVEL 360°, WITHOUT BRAKE

Mod. RP-85 COD. CAR01925 N.384

PORTATA/CAPACITY 150 kg	P.N./N.W. 11,3 kg
DIMENSIONE CHIUSO/DIMENSIONS CLOSED 730X480X255 mm	DIM. (LxPxH) 730X480X820 mm

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

GENERAL CONDITIONS OF SALE



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

CONSEGNA:
Entro due settimane dalla conferma d'ordine salvo imprevisti.
I termini di consegna sono indicativi pertanto eventuali ritardi non possono costituire motivo di rinuncia e/o modifica degli accordi presi in fase di preventivo e non danno diritto ad indennizzi o risarcimenti.
TRASPORTO:
In porto assegnato con Vs. vettore convenzionato oppure a mezzo ns. corriere in porto franco con addebito in fattura.
La merce viaggia sempre a rischio e pericolo del committente anche se venduta in porto franco.
Il destinatario ha la responsabilità di verificare lo stato del materiale al momento della consegna.
Non si risponde dei danni alla merce se al momento della consegna non viene specificato sul bollettino di consegna
LA RISERVA DI CONTROLLO SPECIFICA CON DETTAGLIO DI NON CONFORMITÀ MERCE.
In caso di danni comunicarlo per iscritto entro tre giorni dal ricevimento merce.
La nostra ditta non parteciperà al danno subito in caso di segnalazioni pervenute dopo i tre giorni dal ricevimento della merce o in caso di mancata riserva specifica sul documento.
Sconsigliamo la spedizione di un solo collo per la facilità di danno durante il trasporto.
PREZZI:
Non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso.
Questi verranno confermati all'ordine.
IMBALLO:
In cartone incluso
Bancale di legno: 6,00/7,00/8,00 €
Gabbia in legno: al costo
Bancale di Legno Fumigato o in Plastica: 24,00 €
GARANZIA:
La garanzia consiste nella copertura gratuita dei ricambi per le macchine resi franco nostro magazzino.
Tutti i prodotti sono coperti da garanzia a norma di legge per difetti di costruzione.
Opera la GARANZIA PER VIZI prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile della durata di 12 mesi dalla data della fattura.
La garanzia NON comprende:
riparazioni effettuate da personale non autorizzato, allacciamenti elettrici errati, manomissioni, modifiche, uso improprio, uso di accessori impropri, utilizzi di ricambi non originali, mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria, parti elettriche, materiali di consumo, vetri e le parti soggette ad usura.
I pezzi difettosi saranno sostituiti solo dopo averli ricevuti di ritorno in porto franco.
La spedizione dei ricambi in garanzia e delle riparazioni è in porto assegnato.
La manodopera non è compresa nella garanzia il quale resta a carico dell'acquirente.
La garanzia non da diritto alla sostituzione integrale del bene.
Con la riparazione o sostituzione del pezzo difettoso, il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia.
DURATA DELLA GARANZIA: 1 ANNO DALLA DATA DELLA FATTURA.
ASSISTENZA TECNICA:
L'assistenza tecnica è di competenza del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia (1 anno).
Per l'assistenza da noi fornita delle macchine fuori da garanzia verrà fatturato il prezzo dei ricambi forniti per la riparazione e per la sua gestione.
Non sarà a carico del fornitore alcuna spesa sostenuta dal rivenditore.
RESI:
si accettano resi perfettamente integri anche nell'imballo con addebito dell'8% del valore della merce.
CONDIZIONI DI PAGAMENTO:
Anticipato o da concordare.
Per ritardati pagamenti, addebito interessi mensili al tasso legale.
Castelletto pagamenti a scadere non superiori a € 3.000,00 o da concordare, superato il quale si richiede pagamento in anticipo o contrassegno.
Per l'invio di ricambi e riparazioni, si richiede il pagamento anticipato o contrassegno contanti.
RICORDIAMO:CON LE NUOVE NORMATIVE DI FATTURAZIONE ELETTRONICA, FATTURE CON IMPONIBILE INFERIORE A € 100, SARA' ADDEBITATO IL COSTO DI GESTIONE PRATICA DI E 15+IVA.
RISERVA DI PROPRIETÀ:
La merce è di esclusiva proprietà della Beckers Italy Srl fino al pagamento integrale delle fatture.
LE IMMAGINI E LE SPECIFICHE TECNICHE RIPORTATE SONO SOLO DI RIFERIMENTO E PERTANTO NON RAPPRESENTANO VINCOLO CONTRATTUALE - LA BECKERS ITALY SRL SI RISERVA IL DIRITTO DI CAMBIARLE SENZA PREAVVISO
OBBLIGHI DEL CLIENTE:
è a carico del cliente la verifica della corrispondenza delle specifiche tecniche in base alle proprie esigenz^

IN CASO DI ORDINE SI RITENGONO LE SEGUENTI CONDIZIONI ACCETTATE.

Beckers Italy Srl
via Ganassina n°8 – 24047 Treviglio (BG)
Tel. 0039 0363 49820 Fax. 0039 0363 302490
E-mail: info@beckersitaly.net Web: www.beckersitaly.net

GENERAL CONDITIONS OF SALE

DELIVERY:

Within two weeks of order confirmation barring unforeseen circumstances.The delivery terms are indicative, therefore any delays cannot constitute a reason for renunciation and/or modification of the agreements made in the estimate phase and do not give the right to indennities or compensation.

TRANSPORT:

Delivery with your agreed carrier or by our means. courier in free port with charge on the invoice.The goods always travel at the customer's risk and denger, even if sold free port. The recipient is responsible for checking the condition of the material upon delivery. We are not liable for damage to the goods if it is not specified on the delivery note at the time of delivery.

THE SPECIFIC CONTROL RESERVE WITH DETAILS OF NON-CONFORMITY OF THE GOODS.

In case of damage, communicate it in writing within three working days of receiving the goods.

Our company will not participate in the damage suffered in the event of reports received after three days of receipt of the goods or in the event of no specific reserve on the document. We do not recommend shipping a single package due to the ease of damage in transit.

PRICES:

They are not binding and may be subject to change without prior notice.

These will be confirmed with the order.

PACKING:

Cardboard included

Wooden pallet: 6,00/7,00/8,00 €

Wooden cage: at cost

Fumigated Wood or Plastic pallet: 24,00 €

WARRANTY:

The warranty consists in the free coverage of the spare parts for the machines returned ex-works to our warehouse.

All products are covered by guarantee according to the law for manufacturing defects.

The *WARRANTY FOR DEFECTS provided by article 1495 of the Civil Code* operates for a period of 12 months from the date invoice.

The guarantee DOES NOT include: repairs carried out by unauthorized personnel, incorrect electrical connections, tampering, modifications, improper use, use of improper accessories, use of non-original spare parts, failure and/or incorrect ordinary maintenance, electrical parts, consumables, glasses and the parts subject to wear. Defective parts will be replaced only after they have been received back carriage paid. Defective parts will be replaced only after they have been received back carriage paid and after the customer has sent videos/photos showing the problem for which the guarantee is requested and the technical label applied to the machine. The shipment of spare parts under warranty and repairs is carriage forward.

Labor is not included in the warranty which remains the responsibility of the buyer.

The guarantee does not give the right to the complete replacement of the goods. With the repair or replacement of the defective part, the supplier fully fulfills his warranty obligations.

DURATION OF THE WARRANTY: 1 YEAR FROM INVOICE DATE.

TECHNICAL ASSISTANCE:

Technical assistance is the dealer's responsibility for the entire duration of the warranty (1 year).

For the assistance provided by us for machines out of warranty, the price of the spare parts supplied for the repair and for its management will be invoiced.No costs incurred by the reseller will be borne by the supplier.

RETURNS: returns are accepted only if both the machines and the packaging are perfectly intact. Will be charged of 8% of the value of the item goods.

TERMS OF PAYMENT:

Advance or to be agreed. For late payments, monthly interest at the legal rate will be charged.

Credit limit due payments not exceeding € 3,000.00 or to be agreed upon, after which payment in advance or cash on delivery is required.

For the shipping of spare parts and repairs, advance payment or cash on delivery, is required.

WE REMEMBER: WITH THE NEW ELECTRONIC INVOICING REGULATIONS, FOR INVOICES WITH AMOUNT LESS THAN €100, THE PRACTICAL MANAGEMENT COST OF € 15 WILL BE CHARGED.

OWNERSHIP RETENTION:

The goods are the exclusive property of Beckers Italy Srl until full payment of the invoices.

THE IMAGES AND TECHNICAL SPECIFICATIONS SHOWN ARE FOR REFERENCE ONLY AND THEREFORE DO NOT REPRESENT A CONTRACTUAL BINDING - BECKERS ITALY SRL RESERVES THE RIGHT TO CHANGE THEM WITHOUT NOTICE

CUSTOMER OBLIGATIONS:

it is the responsibility of the customer to verify the correspondence of the technical specifications according to their needs.

IN CASE OF ORDER, THE FOLLOWING CONDITIONS ARE ACEPTED.

Beckers Italy Srl - via Ganassina n°8 – 24047 Treviglio (BG)
Tel. 0039 0363 49820 Fax. 0039 0363 302490
E-mail: info@beckersitaly.net
Web: www.beckersitaly.net

GESTIONE MERCE IN RIPARAZIONE

Qualsiasi reso, deve essere preventivamente accordato ed autorizzato dalla DIREZIONE BECKERS ITALY, l'arrivo di merce non autorizzata sarà RIFIUTATA.

Tutti gli articoli, dovranno essere prima controllati dal Vs centro di assistenza, il quale, valutata la situazione, potrà chiedere l' autorizzazione al reso in c/riparazione.

IL TRASPORTO SARA' SEMPRE A CARICO DEL CLIENTE.

Nel caso, l'articolo ricevuto, non dovesse presentare alcun difetto, verrà addebitato un costo fisso di € 80+IVA.
Tutte le spese di riparazione DOVRANNO essere saldate con:

- BONIFICO ANTICIPATO indipendentemente dalla tipologia di pagamento abituale.

MANAGEMENT OF GOODS UNDER REPAIR

Any return must be previously agreed and authorized by BECKERS ITALY, the arrival of unauthorized goods will be REFUSED.

All items must first be checked by your assistance centre, and only after, may request authorization to return them for repair.

TRANSPORT WILL ALWAYS BE PAID BY THE CUSTOMER.

If the item received does not present any defects, a fixed cost of €80+VAT will be charged.
All repair costs MUST be paid:

- IN ADVANCE regardless of the usual type of payment.

Beckers Italy Srl
Via Ganassina, 8
24047 Treviglio (BG) - Italy
Tel. +39 0363/49820

www.beckersitaly.net

Beckers