

2021



Ovunque, Subito
Wherever, Right away



SOMMARIO



Forni a microonde Samsung	4
Forni a microonde Sanyo	7
Taurus	
Rowzer	8
Mycook	10
Piastrre a induzione	11
Imola - Misano	
Sottovuoto	
Sirolo	14
Loreto	15
Jesi	16
Sigillatrici	
Fermo	19
Cagli	20
45K - HW 45	21
S 30 - S 40	22
Taurus	
Roner Clip +	23
Softcooker	24
Conero - Conero Static	
LINEA BAR	
Spremiagrumi	26
Lignano - Misurina	
Frullini frappè	28
Jesolo	
Creamy	30
Lido	
Frullatori	32
Enego New - Asolo - Asiago	
Rompighiaccio	38
Marmolada	
Tritaghiaccio	39
Ortisei	
Eis spaghetti	40
Cortina	
Gruppi multipli	41
Gruppo Sella	
Estrattore succo	42
Murano	
LINEA SNACK	
Fornetti	44
Portofino	
Friggitrici	46
Linosa - Lampedusa	
Panarea	
Cuocipasta	49
Caprera	
Linea Hot dog	50
Idro - Bracciano - Iseo - Vico	
Piastrre	52
Vulcano - Vesuvio - Etna	
Piastrre in vetroceramica	55
Lipari	
Crepierre	56
Modena	
Piastra buffet	57
Todi	
Tostiere Roller	57
Cles	
Forni convezione	58
Isonzo - Isonzo P	
Salamandre	60
Livigno - Bormio	
Vetrinette Brioches	61
Adige	
Cantinette	62
Sabinia	

AFFETTATRICI

Affettatrici inclinate	64
Olbia - Ivrea - Alba	
Biella Special - Alba AUT	
Affettatrici verticali	71
Stresa - Arona - Prestige Special	
LINEA PIZZERIA	
Impastatrici pizza	76
Napoli - Napoli Biga	
Stendipizza	81
Pompei X	
Pale, palini e accessori	82
Pale palini e accessori pizza	
Forni pizza	84
Amalfi - Ercolano - Capua	
Linea pizzeria	88
Capri - Sorrento	
Piani in polietilene	89
Piani in polietilene	
Grattugie	90
Cesena - Forlì	
Sfilaccia mozzarella	90
Bellaria	
Taglia verdure mozzarella	92
Vieste	
Vieste Big	
LINEA ALBERGO E RISTORAZIONE	
Pelapatate - Lavacozze	96
Pisa - Lucca	
Macchine Pasta	98
Potenza	
Tirasfoglia	100
Lucania X	
Cutter	101
Spoletto	102
Gubbio	102
Urbino	104
Mixer immersione	106
Gorizia	106
Palmanova	107
Aquileia	108
Abbattitori surgelatori	110
Cadore	
Tritacarne	112
Fasano - Ostuni	
Tritacarne grattugia	112
Andria - Matera	
Hamburgatrici Manuali	118
Tirano - Sondrio	
Sterilizzatori UV	120
16 W - 24W	
Planetarie	121
Ischia - Elba	
Bilance Minneapolis	125
Bilance Minneapolis	
Carrelli - Scaffalatura	126
Carrelli - Scaffalatura	
Termometro digitale	128
Tegi - Spa-Ter M/L	
Pro-Ter - Gun-Ter - Hu-Ter	
Lavatrice	130
WF16J6500EV	
Asciugatrice	131
DV10K6500EV	

Indice alfabetico

Abbattitori surgelatori	110
Cadore	
Affettatrici inclinate	64
Olbia - Ivrea - Alba	
Biella Special - Alba AUT	
Affettatrici verticali	71
Stresa - Arona - Prestige Special	
Asciugatrice	131
DV10K6500EV	
Bilance Minneapolis	125
Bilance Minneapolis	
Cantinette	62
Sabinia	
Carrelli - Scaffalatura	126
Carrelli - Scaffalatura	
Creamy	30
Lido	
Crepierre	56
Modena	
Cuocipasta	49
Caprera	
Cutter	
Gubbio	102
Spoletto	101
Urbino	104
Eis spaghetti	40
Cortina	
Estrattore succo	42
Murano	
Fornetti	44
Portofino	
Forni a microonde Samsung	4
Forni a microonde Sanyo	7
Forni convezione	58
Isonzo - Isonzo P	
Forni pizza	84
Amalfi - Ercolano - Capua	
Friggitrici	46
Linosa - Lampedusa	
Panarea	
Frullatori	32
Enego New	
Asolo - Asiago	
Frullini frappè	28
Jesolo	
Grattugie	90
Cesena - Forlì	
Gruppi multipli	41
Gruppo Sella	
Hamburgatrici Manuali	118
Tirano - Sondrio	
Impastatrici pizza	76
Napoli - Napoli Biga	
Lavatrice	130
WF16J6500EV	
Linea Hot dog	50
Idro - Bracciano - Iseo - Vico	
Linea pizzeria	88
Capri - Sorrento	
Macchine Pasta	98
Potenza	
Mixer immersione	
Gorizia	106
Palmanova	107
Aquileia	108
Pale, palini e accessori	82
Pale palini e accessori pizza	

Pelapatate - Lavacozze	96
Pisa - Lucca	
Piani in polietilene	89
Piani in polietilene	
Piastra buffet	57
Todi	
Piastrre	52
Vulcano - Vesuvio - Etna	
Piastrre a induzione	11
Imola - Misano	
Piastrre in vetroceramica	55
Lipari	
Planetarie	121
Ischia - Elba	
Rompighiaccio	38
Marmolada	
Salamandre	60
Livigno - Bormio	
Sfilaccia mozzarella	90
Bellaria	
Sigillatrici	
45K - HW45	21
Cagli	20
Fermo	19
S 30 - S 40	22
Softcooker	24
Conero - Conero Static	
Sottovuoto	
Jesi	16
Loreto	15
Sirolo	14
Spremiagrumi	28
Lignano - Misurina	
Stendipizza	81
Pompei	
Sterilizzatori UV	120
16 W - 24W	
Taglia verdure mozzarella	92
Vieste	
Vieste Big	
Taurus	
Mycook	10
Roner Clip +	23
Rowzer	8
Termometro digitale	128
Tegi - Spa-Ter M/L	
Pro-Ter - Gun-Ter - Hu-Ter	
Tirasfoglia	100
Lucania X	
Tostiere Roller	57
Cles	
Tritacarne	112
Fasano - Ostuni	
Tritacarne grattugia	112
Andria - Matera	
Tritaghiaccio	39
Ortisei	
Vetrinette Brioches	61
Adige	



SUMMARY



Microwave ovens Samsung	4
Microwave ovens Sanyo	7
Taurus	
Mycook	10
Rowzer	8
Induction hobs	11
Imola - Misano	
Packaging machines	
Sirolo	14
Loreto	15
Jesi	16
Sealers	
Fermo	19
Cagli	20
45K - HW45	21
S 30 - S 40	22
Taurus	
Roner Clip +	23
Softcooker	24
Conero - Conero Static	
BAR LINE	
Juice squeezer	26
Lignano - Misurina	
Milkshakers	28
Jesolo	
Creamy	30
Lido	
Blenders	32
Enego New - Asolo - Asiago	
Ice crusher	38
Marmolada	
Ice crusher	39
Ortisei	
Eis spaghetti	40
Cortina	
Combi machines	41
Gruppo Sella	
Slow juicer	42
Murano	
SNACK LINE	
Toasters	44
Portofino	
Fryers	46
Linosa - Lampedusa	
Panarea	
Pastacooker	49
Caprera	
Hot dog line	50
Idro - Bracciano - Iseo - Vico	
Grills	52
Vulcano - Vesuvio - Etna	
Ceramic glass grills	55
Lipari	
Crepes machines	56
Modena	
Buffet plate	57
Todi	
Roller toaster	57
Cles	
Convection ovens	58
Isonzo - Isonzo P	
Salamander	60
Livigno - Bormio	
Brioche displays	61
Adige	
Wine cooler	62
Sabinia	

SLICERS

Gravity feed slicers	64
Olbia - Ivrea - Alba	
Biella Special - Alba AUT	
Vertical slicers	71
Stresa - Arona - Prestige Special	

PIZZA LINE

Dough mixers	76
Napoli - Napoli Big	
Rolling machine	81
Pompei X	
Pizza shovels and accessories	82
Pizza shovels and accessories	
Pizza ovens	84
Amalfi - Ercolano - Capua	
Pizzeria line	88
Capri - Sorrento	
Polyethylene cutting board	89
Polyethylene cutting board	
Cheese graters	90
Cesena - Forli	
Mozzarella shredder	90
Bellaria	
Mozzarella & vegetable cutter	92
Vieste	
Vieste Big	

HOTEL AND RESTAURANT EQUIPMENT

Potato peelers - Mussels cleaners	96
Pisa - Lucca	
Pasta machines	98
Potenza	
Dough roller	100
Lucania X	
Cutter	
Spoletto	101
Gubbio	102
Urbino	104
Mixer	
Gorizia	106
Palmanova	107
Aquileia	108
Blast chillers	110
Cadore	
Meat mincer	112
Fasano - Ostuni	
Mincer grater	112
Andria - Matera	
Manual hamburger presses	118
Tirano - Sondrio	
UV Sterilizers	120
16 W - 24W	
Planetary mixer	121
Ischia - Elba	
Scales Minneapolis	125
Scales Minneapolis	
Trolleys - Furniture	126
Trolleys - Furniture	
Digital thermometer	128
Tegi - Spa-Ter M/L	
Pro-Ter - Gun-Ter - Hu-Ter	
Washing machine	130
WF16J6500EV	
Dryer	131
DV10K6500EV	

Alphabetical index

Blast chillers	110
Cadore	
Blenders	32
Enego New - Asolo - Asiago	
Brioche displays	61
Adige	
Buffet plate	57
Todi	
Ceramic glass grills	55
Lipari	
Cheese graters	90
Cesena - Forli	
Combi machines	41
Gruppo Sella	
Convection ovens	58
Isonzo - Isonzo P	
Creamy	30
Lido	
Crepes machines	56
Modena	
Cutter	
Gubbio	102
Spoletto	101
Urbino	104
Digital thermometer	128
Tegi - Spa-Ter M/L	
Pro-Ter - Gun-Ter - Hu-Ter	
Dough mixers	76
Napoli - Napoli Biga	
Dough roller	100
Lucania X	
Dryer	131
DV10K6500EV	
Eis spaghetti	40
Cortina	
Fryers	46
Linosa - Lampedusa	
Gravity feed slicers	64
Olbia - Ivrea - Alba	
Biella Special - Alba AUT	
Grills	52
Vulcano - Vesuvio - Etna	
Hot dog line	50
Idro - Bracciano - Iseo - Vico	
Ice crusher	38
Marmolada	
Ice crusher	39
Ortisei	
Induction hobs	11
Imola - Misano	
Juice squeezer	26
Lignano - Misurina	
Manual hamburger presses	118
Tirano - Sondrio	
Meat mincer	112
Fasano - Ostuni	
Microwave ovens Samsung	4
Microwave ovens Sanyo	7
Milkshakers	28
Jesolo	
Mincer grater	112
Andria - Matera	
Mixer	
Gorizia	106
Palmanova	107
Aquileia	108

Mozzarella & vegetable cutter	92
Vieste	
Vieste Big	
Mozzarella shredder	90
Bellaria	
Packaging machines	
Jesi	16
Sirolo	14
Loreto	15
Pasta machines	98
Potenza	
Pastacooker	49
Caprera	
Pizza ovens	84
Amalfi - Ercolano - Capua	
Pizza shovels and accessories	82
Pizza shovels and accessories	
Pizzeria line	88
Capri - Sorrento	
Planetary mixer	121
Ischia - Elba	
Polyethylene cutting board	89
Polyethylene cutting board	
Potato peelers - Mussels cleaners	96
Pisa - Lucca	
Roller toaster	57
Cles	
Rolling machine	81
Pompei X	
Salamander	60
Livigno - Bormio	
Scales Minneapolis	125
Scales Minneapolis	
Sealers	
45K - HW 45	21
Cagli	20
Fermo	19
S 30 - S 40	22
Slow juicer	42
Murano	
Softcooker	24
Conero - Conero Static	
Taurus	
Mycook	10
Roner Clip +	23
Rowzer	8
Toasters	44
Portofino	
Trolleys - Furniture	126
Trolleys - Furniture	
UV Sterilizers	120
16 W - 24W	
Vertical slicers	71
Stresa - Arona - Prestige Special	
Washing machine	130
WF16J6500EV	
Wine cooler	62
Sabinia	



**3 YEAR
GUARANTEE**

Forni a microonde - *Microwave ovens*

SAMSUNG
Sole Italian Distributor

1519A - 1529A - 1919A - 1929A



1519A - 1919A



1529A - 1929A



Sovrapponibili
Stackables

1519A - 1919A

- 1500 watt
- 1850 watt
- Comandi manuali per potenza e timer.
- 5 livelli di potenza per una massima versatilità.
- Struttura esterna ed interno camera in acciaio inox atto a garantire un intenso e gravoso utilizzo.
- Doppio magnetron per garantire un'ottima distribuzione.
- Apertura con maniglia ed ampio vetro per controllo livello di cottura.
- Filtro aria facilmente removibile.
- Sovrapponibili.

1519A - 1919A

- 1500 watt
- 1850 watt
- *Manual dial controls for power & timer.*
- *5 power levels for greater cooking versatility.*
- *Heavy duty stainless steel body and cavity.*
- *Dual magnetron top feeding. Microwave distribution ensures even cooking pattern.*
- *Pull to open door with large display window.*
- *Easily removable air filter.*
- *Stackables.*

1529A - 1929A

- 1500 watt
- 1850 watt
- Comandi digitali per potenza e timer.
- Struttura esterna ed interno camera in acciaio inox atto a garantire un intenso e gravoso utilizzo.
- Doppio magnetron per garantire un'ottima distribuzione.
- Apertura con maniglia ed ampio vetro per controllo livello di cottura.
- Filtro aria facilmente removibile.
- Sovrapponibili.
- 30 programmi di cottura e/o funzione self-service.
- Programmabile con molteplici potenze e tempi diversificati.
- Funzione moltiplicatore x 2.
- Contatore cicli lavorativi per programma.
- Programma blocco tastiera. Permette una sola operazione.
- Funzione avviso pulizia filtro.
- Volume toni tastiera personalizzabile.

1529A - 1929A

- 1500 watt
- 1850 watt
- *Digital dial controls for power & timer.*
- *Heavy duty stainless steel body and cavity.*
- *Dual magnetron top feeding. microwave distribution ensures even cooking pattern.*
- *Pull to open door with large display window.*
- *Easily removable air filter.*
- *Stackables.*
- *30 programme facility - for regular menu items or self service vending.*
- *Multi-stage cooking.*
- *Double quantity pad.*
- *Cycle counter - records how often each programme is used.*
- *Programme lock - allows one touch operation.*
- *Clean air filter reminder.*
- *Variable beep tones.*



Comandi 1519A - 1919A
1519A - 1919A controls



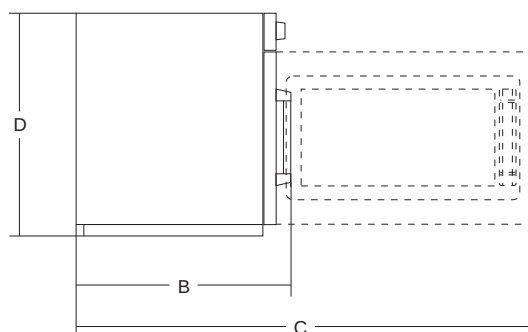
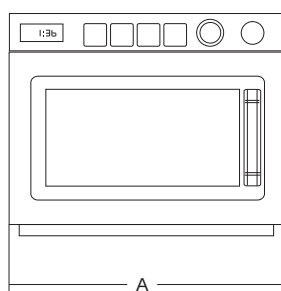
Comandi 1529A - 1929A
1529A - 1929A controls

1519A - 1529A - 1919A - 1929A



680 x 680 x h 2042 mm
3 piani - 3 levels

Espositore forni
Displayer



	Potenza resa Output power	Potenza assorbita Required power	Frequenza microonde Frequency	Livelli di potenza Power levels	Alimentazione Power source	Capacità Capacity	Dimensioni interne Cavity dimensions	A	B	C	D	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt	watt	Mhz	n.		Lt.	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
1519A	1500	2900	2430	5	230V 50Hz	26	370x370x190	464	557	1010	368	32	660x540x460	34
1529A	1500	2900	2430	5	230V 50Hz	26	370x370x190	464	557	1010	368	32	660x540x460	34
1919A	1850	3200	2430	5	230V 50Hz	26	370x370x190	464	557	1010	368	32	660x540x460	34
1929A	1850	3200	2430	5	230V 50Hz	26	370x370x190	464	557	1010	368	32	660x540x460	34

3 YEAR
GUARANTEE



1099A



1089A

1099A

- 1100 Watt
- Comandi manuali per potenza e timer
- Interno ed esterno in acciaio inox
- Piatto fisso in vetroceramica
- 5 livelli di potenza per una massima versatilità
- Apertura con maniglia ed ampio vetro per controllo livello di cottura

1099A

- 1100 Watt
- Manual dial controls for power & timer
- Stainless steel inner cavity and external structure
- Fixed pyroceram plate
- 5 power levels for greater cooking versatility
- Pull to open door with large display window

1089A

- 1100 Watt
- Comandi digitali per potenza e timer
- Interno ed esterno in acciaio inox
- Piatto fisso in vetroceramica
- 4 livelli di potenza per una massima versatilità
- 20 programmi
- Programmabile con 3 potenze e 3 tempi diversi
- Apertura con maniglia ed ampio vetro per controllo livello di cottura
- Contatore cicli lavorativi per programma

1089A

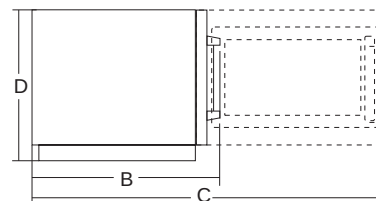
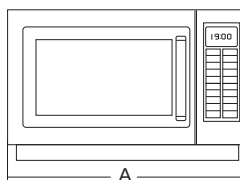
- 1100 Watt
- Digital dial controls for power & timer
- Stainless steel inner cavity and external structure
- Fixed pyroceram plate
- 4 power levels for greater cooking versatility
- 20 programmes
- 3 stage cooking
- Pull to open door with large display window
- Cycle counter - records how often each programme is used



Comandi 1099A
1099A controls

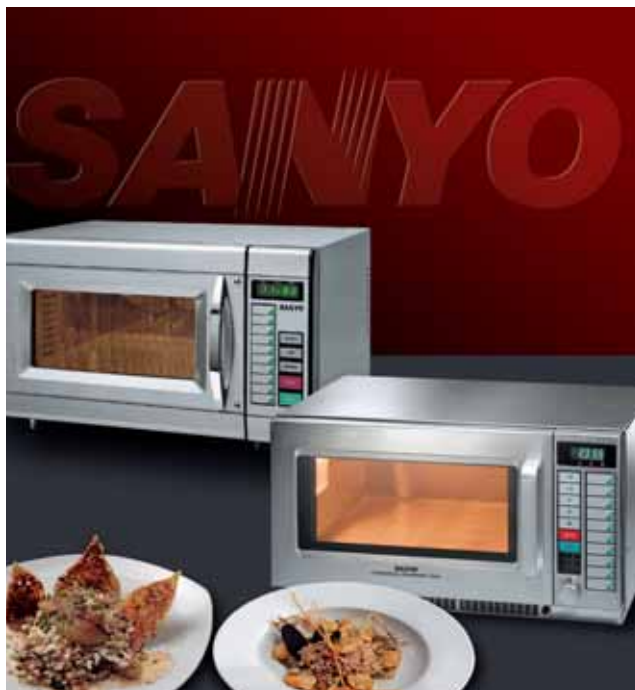


Comandi 1089A
1089A controls



	Potenza resa Output power	Potenza assorbita Required power	Frequenza microonde Frequency	Livelli di potenza Power levels	Alimentazione Power source	Capacità Capacity	Dimensioni interne Cavity dimensions	A	B	C	D	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt	watt	Mhz	n.		Lt.	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
1099A	1100	1600	2430	5	230V 50Hz	26	336x349x225	517	412	780	297	17,5	570x470x380	19,5
1089A	1100	1600	2430	4	230V 50Hz	26	336x349x225	517	412	780	297	17,5	570x470x380	19,5

EM-S 1000 - EM-C 1100



EM-S 1000



EM-C 1100 New model
1.200 Watt

EM-S 1000

- Caratteristiche tecniche:
- Forno digitale
- 10 tasti memoria
- 10 livelli di potenza
- Piatto fisso in vetro ceramica
- Interno ed esterno in acciaio inox
- 1/2 gastronorm
- Timer da 10 min. al 100% e 30 min. al 10% di potenza

EM-S 1000

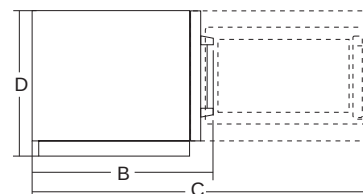
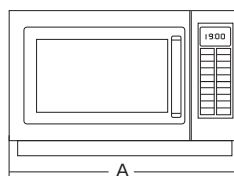
- *Technical features:*
- *Digital oven*
- *10-key memory*
- *10 power levels*
- *Fixed pyroceram plate*
- *Stainless steel inside and outside*
- *1/2 gastronorm*
- *10-min. timer at 100% and 30-min. at 10% of power*

EM-C 1100 New model

- Forno professionale dalla potenza resa di 1200 watt con struttura interna ed esterna in acciaio inox e piano fisso in vetroceramica.
- Dotato di display digitale, timer manuale, 10 livelli di potenza e tasti moltiplicatori (x2 e x3) per riscaldare 2 o 3 porzioni minimizzando i tempi di lavoro.
- Sportello con apertura laterale provvisto di una squadra di supporto che accompagna lo sportello e ne mantiene una posizione stabile.

EM-C 1100 New model

- *Professional 1200 watt output oven with internal and external structure in stainless steel and glass-ceramic cooktop.*
- *Equipped with digital display, manual timer, 10 power levels and multiplication buttons (x2 and x3) for heating 2 or 3 dishes while minimizing work time.*
- *Oven door with lateral open accompanied by support bar for guaranteed stability during door opening.*



	Potenza resa Output power	Potenza assorbita Required power	Frequenza microonde Frequency	Livelli di potenza Power levels	Alimentazione Power source	Magnetron Magnetron	Timer Timer	Memorie programmabili Memory pads	Capacità Capacity	Dimensioni interne Cavity dimensions	A	B	C	D	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt	watt	Mhz	n.		n.		n.	Lt.	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
EM-S 1000	1000	1500	2450	5	230V 50Hz	1x1000 W	min. 10-W 1000 min. 30-W 100	10	21	340x340x185	520	430	-	300	16	575x480x340	19
EM-C 1100 New model	1200	1650	2450	10	230V 50Hz	1x1200 W	min. 30	10	18	330x330x165	520	410	-	280	22	610x515x380	25



LA SCELTA IDEALE PER LA CUCINA MODERNA

THE IDEAL CHOICE FOR THE MODERN KITCHEN

"ROWZER PLUS" è un processore ed emulsionatore professionale di cibi surgelati.

Compatto nelle forme e caratterizzato da un design contemporaneo, è uno strumento che permette di trasformare in sorbetto, o mousse, con una consistenza e una temperatura sempre perfette, qualsiasi tipo di alimento correttamente surgelato in precedenza.

Il processo avviene senza dover necessariamente scongelare tutto il contenuto poiché è possibile programmare l'apparecchio in modo tale che processi solo la quantità desiderata senza scongelare quella rimanente che continuerà a conservare tutte le sue proprietà iniziali.

A tal fine bisognerà surgelare un massimo di 800 g di prodotto in appositi contenitori con capacità, a una temperatura di -20/-22°C.

Distribuito in esclusiva da Italservice, "ROWZER PLUS" rappresenta la scelta ideale per la cucina moderna.

Tre motori indipendenti:

- 250 W per il movimento verticale dell'asse;
- 800 W per la rotazione delle lame;
- Pompa per l'incorporazione dell'aria (15 litri/minuto).

Optional:
Kit utilizzo bicchieri similari.

"ROWZER PLUS" is a processor and professional atomizer of frozen foods. Compact in form and with a contemporary design, it is a tool that allows you to transform in sorbet, or mousse, always with a perfect consistency and temperature, any type of food properly frozen previously.

The process takes place without necessarily having to thaw the contents because you can program the device in such a way that it processes only the desired amount without thawing the rest, which continues to retain all its original properties.

To this end, it is necessary to freeze up to 800 g of product in containers of suitable capacity, at a temperature of -20/-22° C. Distributed exclusively by Italservice, "ROWZER PLUS" represents the ideal choice for the modern kitchen.

Optional:
Kit to use similar cups.



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

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



Trascinatore quadro: facile inserimento del coltello con sostegno calamitato.

Feeder frame: easy knife insertion feeder with magnetic support.



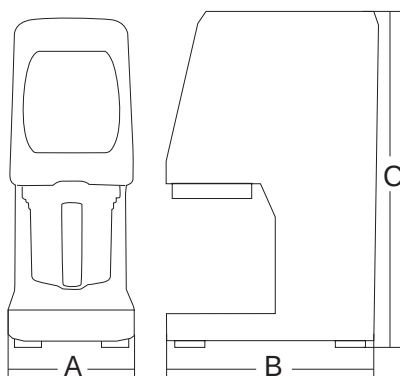
Facile rimozione utensili per la pulizia ed estrazione del contenitore anche con coltello o perno bloccato.

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



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

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



	Alimentazione Power source	Potenza Power watt	Giri motore Motor revolutions R.p.m.	Capacità bicchiere beaker capacity lt	Capacità (prodotto congelato) Frozen food capacity Kg	A mm	B mm	C mm	Peso netto Net weight Kg	Dimensioni imballo Shipping mm	Peso lordo Gross weight Kg
ROWZER PLUS	230V/50-60Hz	800 250	2500	1	0,8	190	395	475	19	400x300x550	20



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

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



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

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

Allarme bicchiere troppo pieno
Allarme prodotto troppo duro / freddo

*Cup cover capacity warning
Product consistency warning*



MYCOOK



Mycook



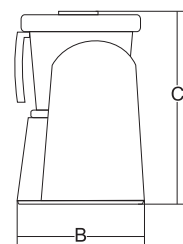
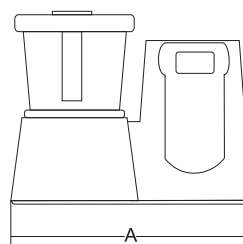
Set per cottura a vapore opzionale
Steamer cooking set optional



Farfalla mescolatrice e mozzo coltelli
Butterfly mixer and knife hub

- Miscelatore da cottura professionale
- Pratico ed irrinunciabile aiuto in cucina
- Potente motore da 800 watt separato dalla zona cottura
- Riscaldamento ad induzione che dimezza i tempi di messa in temperatura
- Variatore velocità
- Potenzimetro per cotture fino a 120°
- Pratico bicchiere in acciaio inox da 2 Lt di serie
- Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia
- Coperchio con chiusura di sicurezza
- Dotato di spatola, farfalla mescolatrice
- Tappo aggiunta ingredienti con dosatore
- Programma soffritti.
- Set per cottura a vapore opzionale.

- Professional thermal blender.
- Practical, must-have kitchen aid.
- Powerful 800 watt motor separated from the cooking zone.
- Induction heating which halves the time required to reach desired temperature.
- Variable speed.
- Potentiometer for cooking up to 120°.
- 2 L stainless steel container standard.
- Knife hub quick to dismantle for easy cleaning.
- Lid with safety lock.
- Spatula, butterfly mixer supplied.
- Add ingredients cap with measuring device.
- Sautéed vegetable program.
- Steamer cooking set optional.



	Potenza motore Power motor	Alimentazione Power source	Potenza riscaldamento Power heating	Temperatura massima Maximum temperature	Capacità bicchiere Bowl Capacity	Variatore di velocità Speed control	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		watt	°C	Lt	n.	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Mycook	800	230V 50Hz	1000	120	2	10 levels	360	300	290	9	400x360x540	10

Piastre induzione - Induction hobs

IMOLA



Imola 2,5



Imola 2,5 Incasso
Built-in



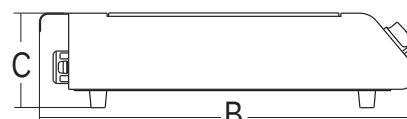
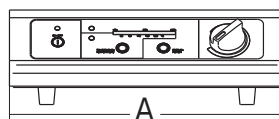
Imola 3,5

Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti, grazie all'assenza di fumi e odori.

- Dotate di pulsantiera digitale graduata.
- Estremamente facili da utilizzare e da pulire.
- Superficie di cottura liscia, pratica da pulire.
- Massima sicurezza grazie alla superficie di cottura che non si riscalda.
- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa.
- Non sono previsti tempi di pre-riscaldamento ed il consumo di energia si blocca non appena la pentola viene rimossa dal piano.

The induction hobs are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms; thanks to the absence of fumes they are perfect for public cooking performances or when the preparation is made in front of customers.

- *Graduated digital controls.*
- *Extremely easy to use and clean.*
- *Smooth cooking surface makes cleaning easy.*
- *Safe operations are ensured by the cooking surface which never heats up.*
- *Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up.*
- *Electric absorption stops when the pan is removed from the hob surface.*



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Sup. utile Useful surface	Dimens. foro per incasso Cavity dimensions for built-in models	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
IMOLA 2,5 Kw	2500	230V 50Hz	322x270	-	320	440	115	7,5	500x370x180	9
IMOLA 2,5 Kw incasso	2500	230V 50Hz	322x270	307x470	320	500	115	9	500x370x180	10,5
IMOLA 3,5 Kw	3500	230V 50Hz	330x275	-	340	460	135	11	510x380x200	12,5

MISANO



Misano N 2,7



Misano N 3,5



Misano N 5

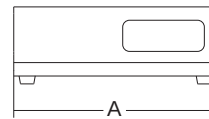
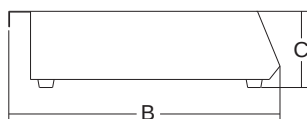


Misano N 3,5 x2

- Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti
- Display LED ad alta visibilità
- Pratico controllo touch IP67
- Doppio controllo sia temperatura che potenza
- Estremamente facili da utilizzare e da pulire
- Superficie di cottura in vetro temperato
- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa
- *The induction hobs are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms.*
- *High visibility LED display*
- *Practical IP67 touch control display*
- *Double control of temperature and power supply*
- *Extremely easy to use and to clean*
- *Cooking surface in tempered glass*
- *Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up*



Display LED ad alta visibilità
High visibility LED display

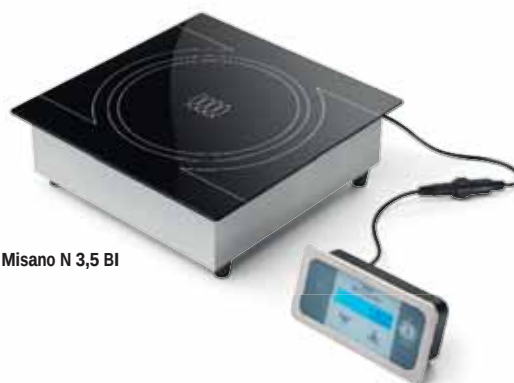


	Potenza Power	Alimentazione Power source	Sup. utile Useful surface	A	B	C	D	E	F	G	H	L	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
MISANO N 2,7 Kw	2700	230V 50Hz	280x280	323	370	105							4	365x425x130	4,5
MISANO N 3,5 Kw	3500	230V 50Hz	280x280	330	425	105							5	385x475x145	5,5
MISANO N 3,5 Kw x2	3500x2	400V 50Hz + N	308x558	390	720	130							10,9	520x800x320	13
MISANO N 5 Kw	5000	400V 50Hz + N	327x327	405	523	180							9,8	360x425x220	11

MISANO



Misano 3,5 Wok



Misano N 3,5 BI



Misano BM 20



Misano N 3,5 BIC

- Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti
- Display LED ad alta visibilità
- Pratico controllo touch IP67
- Doppio controllo sia temperatura che potenza
- Estremamente facili da utilizzare e da pulire
- Superficie di cottura in vetro temperato
- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa
- The induction hobs are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms.
- High visibility LED display
- Practical IP67 touch control display
- Double control of temperature and power supply
- Extremely easy to use and to clean
- Cooking surface in tempered glass
- Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up

MISANO BM

- Bain - marie for maintaining the temperature of trays in the buffets

MISANO BI

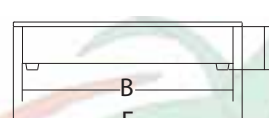
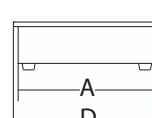
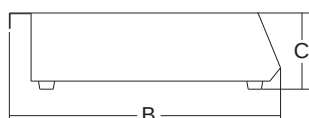
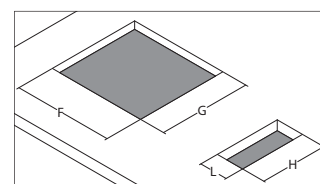
- Built-in models

MISANO BM

- Bagnomaria per il mantenimento in temperatura di pietanze es. nei buffet

MISANO BI

- Modelli da incasso



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Sup. utile Useful surface	A	B	C	D	E	F	G	H	L	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
MISANO N 3,5 Kw Wok	3500	230V 50Hz	Ø 280	340	445	110							7,3	410x505x160	8
MISANO N 3,5 Kw BI	3500	230V 50Hz	380x360	338	358	116	360	380	370	350	195	90	4,2	350x395x130	5,2
MISANO N 3,5 Kw BIC	3500	230V 50Hz	308x329	316	335	115	370	390	345	325	195	90	6,6	350x395x130	7,6
MISANO BM 20	2000	230V 50Hz	455x310	460	332	61							5,3	520x400x85	6,3

Sottovuoto esterno - External packaging machines

SIROLO

Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)
con coperchio in Tritan opzionali

Optional containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3
(h.100/150) with cover in Tritan

0-80% vuoto / vacuum



Macchina dedicata all'aspirazione
esterna, piccola compatta e pratica
nell'utilizzo.

- Ottima portabilità grazie alla pratica maniglia superiore.
- Pompa aspirazione Bush di serie.
- Facile settaggio del tempo di vuoto.
- Contacchi e contaore utilizzo pompa.
- Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio.
- Messaggio cambio olio e filtro pompa.
- Filtro su tubo di aspirazione per evitare l'aspirazione di corpi solidi.
- Cartuccia filtro su tubo di aspirazione facilmente sostituibile.



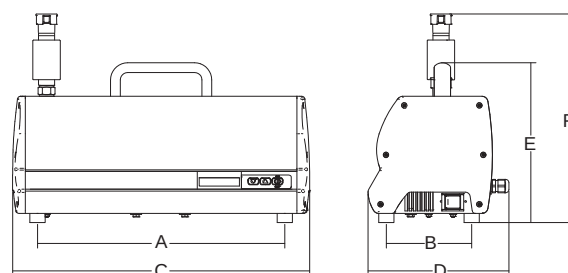
Contenitori GN 1/1 - 1/2 (h.100/150)
con coperchio inox opzionali

Optional containers GN 1/1 - 1/2
(h.100 / 150) with s/steel cover

0-100% vuoto / vacuum

*The ideal machine for container
vacuum, very compact and user
friendly.*

- Easy to carry thanks to the upper handle.
- Bush suction pump as standard.
- Easy vacuum time setting.
- Counter and counter use pump.
- Oil preheat and cleaning cycle.
- Oil and filter change message.
- Hose filter to avoid suction of solid parts.
- Hose filter cartridge easily removable.



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Pompa del vuoto Vacuum pump	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	Kw		mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
SIROLO 4	0,1	230V/50Hz	4	406	140	488	232	262	343	11	550x300x300	13
SIROLO 8	0,35	230V/50Hz	8	406	140	488	232	262	343	16	550x300x300	18

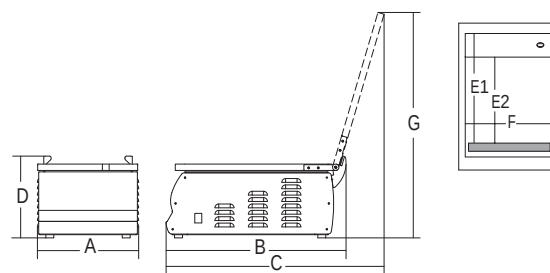
Sottovuoto - Vacuum packaging machines

LORETO 25 - 40 SMILE



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

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



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Pompa del vuoto Vacuum pump	Barra saldante Sealing bar	Dimensioni camera Cavity dimensions	A	B	C	D	E1	E2	F	G	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	Kw		mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
LORETO 25 SMILE	0,1	230V/50Hz	4	260	270x350 h.75	320	560	685	257	340	263	270	708	30	660x420x310	39
LORETO 40 SMILE	0,35	230V/50Hz	8	410	426x438 h.75	494	637	755	315	395	308	426	810	42,5	600x740x610	51,5

JESI 30 - 40 - 50



JESI 50 X DIG



JESI 40 XDG DIG
Optional: impianto per gas
inert gas



JESI 30X
SMILE

mod. JESI 30X-40X-50X DIG

- Pompa aspirazione Bush, eccetto dove specificato.
- Piano posizionamento prodotto in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm.
- Estrema facilità di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto.
- Straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità
- Campana di grande volume in plexiglass termoformato di grosso spessore sui mod. 50, ad iniezione in Tritan sui mod. 30 e 40.
- Barra saldante facilmente rimovibile
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici
- Supporto per buste con liquidi
- Display touch, pratico e intuitivo
- Sistema di controllo elettronico con sensore di pressione, per una lavorazione precisa e veloce
- Percentuale vuoto automatico regolabile 50-100%
- Programma dedicato per liquidi
- Programmi dedicati per marinatura
- 10 programmi memorizzabili a piacere
- selezione 6 lingue
- impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10 sec.
- visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
- Gestione predittiva delle operazioni di manutenzione per garantire una maggior durata nel tempo
- Segnale di avviso sostituzione olio e filtro
- Protezione termica pompa
- Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio
- Contacigli totali
- Contatore utilizzo pompa

Optional:

- Tubo per aspirazione esterna
- Vasche GN per aspirazione esterna
- Ripiano in plexiglass trasparente
- Impianto per gas inerte (MAP)
- Stampante termica automatica per data, ora dati confezionamento

mod. JESI 30X - 40X SMILE

- "Smile" identifica una scheda comando semplificata, che garantisce comunque tutte le principali funzioni necessarie per un uso professionale e completo.
- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
- Memorizzazione ultima impostazione
- Contacigli e contatore utilizzo pompa
- Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio
- Messaggio cambio olio
- Vuoto esterno a tempo
- Non disponibile con stampante o Gas
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici
- Tutte le altre caratteristiche tecniche e funzionali della macchina rimangono le stesse della versione più completa.

mod. JESI 30X-40X-50X DIG

- Bush suction pump, except when specified.
- 5 mm thick, AISI 304 stainless steel, easy to clean plain vacuum chamber.
- Extremely easy to clean thanks to the perfectly plain surface.
- Its extraordinary design reduces the dimensions of the machine and improves its handiness
- Bell in great development of volume plexiglass thermoformed thick on mod. 50, injection in Tritan on mod. 30 and 40.
- Easily removable sealing bar
- Automatic lifting the lid by means of pneumatic pistons
- Surface for liquid bags
- Practical and intuitive touch screen display
- Electronic control system with pressure sensor for fast and precise processing
- Adjustable automatic vacuum percentage: 50-100%
- Dedicated programme for liquids
- Dedicated programme for marinating
- 10 different settings savable to preference
- 6 selectable languages
- Settable sealing, vacuum and gas time on a scale 1-10 sec.
- Display of vacuum percentage and time to countdown
- Scheduled management of maintenance operations to ensure longer-lasting life
- oil and filter change warning light
- Thermal pump guard
- Oil preheat and cleaning cycle
- Total rev counter
- Pump meter

Optional:

- Hose for external suction
- GN tanks for external suction
- Plexiglass support
- Inert gas (MAP)
- Automatic thermal printer by date, time and packing specifications

mod. JESI 30X - 40X SMILE

- "Smile" identifies a simplified control board that provides all the main functions necessary for a complete professional use.
- Easy vacuum and sealing time setting.
- Display of vacuum percentage and time to countdown.
- Last setting saved in memory.
- Rev counter and pump meter.
- Pump preheating and oil cleaning cycle.
- Oil change message.
- Timed external vacuum.
- Not available with printer or Gas.
- Automatic cover lift operated by pneumatic pistons.
- All the other technical and functional specifications of the machine are the same as in the amplified version.



Staffa per prodotti liquidi di serie
Standard bracket for liquid products



Estrema facilità di pulizia.
Easy cleaning



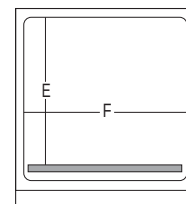
Facilità di accesso alle zone interne per
semplificare le operazioni di manutenzione
Easy access for service



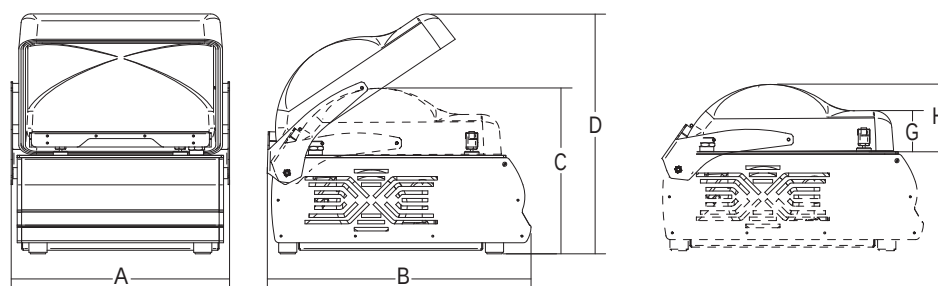
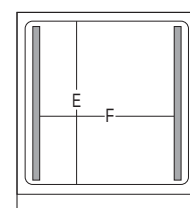
Comandi touch per mod. DIG
Touch controls for mod. DIG

JESI 30 - 40 - 50

JESI 30 - 40 - 50



JESI 50 X 2 X



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Pompa del vuoto Vacuum pump	Barra saldante Sealing bar	Dimensioni camera Cavity dimensions	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	Kw		mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
JESI 30 XD SMILE	0,35	230V/50Hz	8	310	340x360 h.160	402	525	408	587	334	340	97	170	38	720x570x770	48
JESI 30 X SMILE	0,35	230V/50Hz	8	310	340x360 h.160	402	525	408	587	334	340	97	170	38	720x570x770	48
JESI 40 X SMILE	0,75	230V/50Hz	21	410	430x410 h.170	493	585	422	630	334	430	99	180	56	760x640x770	66
JESI 30 X DIG	0,45	230V/50Hz	8	310	340x360 h.160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	720x570x770	48
JESI 40 X DIG	0,75	230V/50Hz	21	410	430x410 h.170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66
JESI 50 X DIG	0,75	230V/50Hz	21	510	545x460 h.190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
JESI 50 X DIG 2 X	0,75	230V/50Hz	21	410x2	545x460 h.190	609	640	420	605	424	428	90	210	75	840x870x750	87

JESI 30 - 40 - 50



JESI 50X2X
Carrello con ruote opzionale
Stand with wheels optional



Aspirazione esterna opzionale
Optional external air extraction



Contenitori gastro 1/1 - 1/2 - 1/3
Gastro trays 1/1 - 1/2 - 1/3



Stampante integrata opzionale
Optional integrated printer



Piano rialzo in plexiglass
Plexiglass board for bag lifting

Sigillatrice - Sealing machine

FERMO 20



- Pratica e robusta sigillavaschette manuale
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Controllo elettronico con temperatura e preriscaldamento
- Conteggio vaschette
- Tempo di saldatura 4 secondi
- Massima dimensione vaschetta mm 260x190
- Stampi custom a disegno
- Piastra sigillante in alluminio teflonato
- Massima larghezza film mm 200.

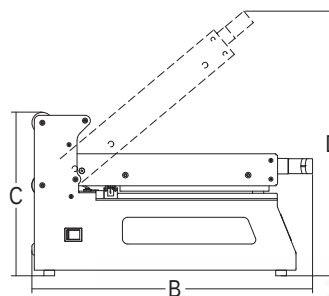
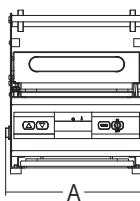
- A practical and robust manual tray sealer
- AISI 304 stainless steel body
- Electronic controller with temperature and preheating controls
- Tray count
- Sealing time: 4 seconds
- Maximum tray size: 260x190 mm
- Custom dies made to drawings
- Teflon coated aluminium sealing plate
- Maximum film width: 200 mm

Opzionali:

- Vaschette disponibili
 - mm 137x95 h.63
 - mm 190x137 h.72
 - mm 230x190 h.65
 - mm 260x190 h.65
- Stampi relativi alle vaschette disponibili.

Optional:

- Standard trays
 - 137x95, h.63 mm
 - 190x137, h.72 mm
 - 230x190, h.65 mm
 - 260x190, h.65 mm
- Dies for standard tray sizes



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Rotoli film Max. film roll	Dimensioni max. vaschetta Tray max dimensions	A	B	C	D	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
FERMO 20	900	230V/50Hz	200	260x190	257	525	306	496	18	620x380x400	22

Dispenser - Shrink wrappers

CAGLI



CAGLI 50 LB



CAGLI 50 L



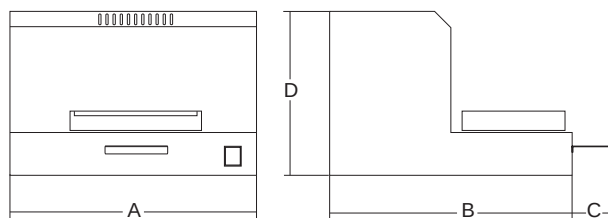
CAGLI 50



CAGLI 40

- Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro
- Struttura in acciaio inox
- Rulli e astine in alluminio anodizzato

- *Designed for packaging foods like meat, cheese, pasta, fresh fruits and vegetables; the dispensers offer a fast hygienic service in supermarkets, butcher shops and delicatessens where fresh products retail needs a quick and safe daily packaging*
- *Structure in stainless steel*
- *Reels and rods made of anodized aluminum*



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Rotoli film Max. film roll	Filo caldo Heated cutting tread	Profilo teflonato Teflon-coated	Dimensioni piano riscaldante Heating surface dimensions	A	B	C	D	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		mm	x	-	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
CAGLI 40	115	230V/50Hz	400	x	-	290x165	465	500	125	290	12,5	580x600x370	14
CAGLI 50	115	230V/50Hz	500	x	-	290x165	590	540	125	290	14	650x580x370	15,5
CAGLI 50 B	190	230V/50Hz	500	-	x	290x165	590	540	125	290	14	650x580x370	15,5
CAGLI 50 L	115	230V/50Hz	500	x	-	300x175	590	720	130	185	14,5	780x670x270	16
CAGLI50 LB	190	230V/50Hz	500	-	x	300x175	590	720	130	185	14,5	780x670x270	16

45K - HW 45



45K



HW 45



45K

Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro

- Struttura in acciaio inox
- Rulli e astine in alluminio anodizzato
- Piano riscaldante regolabile tramite termostato
- Profilo teflonato (non provoca fumo)

Designed for packing meat, cheese, pasta, fruits and vegetables; our wrapping machines offer a fast hygienic service for supermarkets, butcher's, delicatessens and wherever fresh products retail needs a quick and safe daily packaging

- Structure in stainless steel
- Reels and rods made of anodized aluminum
- Heating surface temperature adjustable by thermostat
- Teflon coated section (do not smoke)

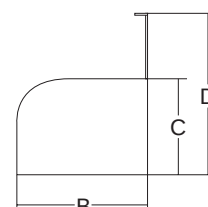
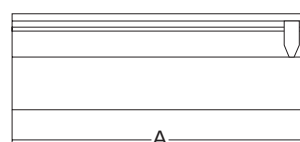
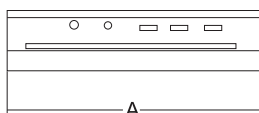
HW 45

Pratico srotolatore di vitafilm per un facile e veloce confezionamento

- Costruzione struttura in acciaio inox
- Rulli di supporto vitafilm in alluminio
- Possibilità di taglio in entrambi i versi
- Privo di collegamento elettrico rende lo srotolatore facile da maneggiare e da spostare
- Facile sostituzione del film

Practical handwrapper for a easy and fast packaging

- Stainless steel frame
- Aluminium support rollers
- Cutting system on both sides
- No electrical connection therefore can be easily positioned in different places
- The film can be easily replaced

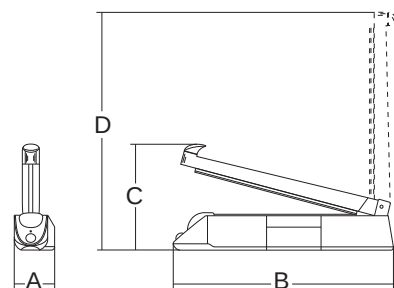


	Potenza Power	Alimentazione Power source	Rulli film Max. film roll	Dimensioni piano riscaldante Heating surface dimensions	A	B	C	D	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
45K	120	230V/50Hz	450	385x125	485	600	140		5	510x510x160	6
HW 45	-	-	450	-	560	210	173	310	2,8	540x240x210	4

S 30 - S 40 - S 40 T



- Sigillatrici dal veloce e facile utilizzo sono indispensabili nella gestione degli alimenti.
- Possono saldare 2 mm di spessore per una lunghezza di 300 o 400 mm tutti i tipi di sacchetti in plastica per alimenti.
- Il temporizzatore posto frontalmente permette la sigillatura di sacchetti con spessori diversi, mentre il modello S 40 T dotato di taglierina permette di eliminare la parte residua del sacchetto.
- Fast and easy-to-use sealers are indispensable devices for food management.
- These can seal all types of plastic bags for food, with thicknesses up to 2 mm and across a length of 300 or 400 mm.
- The timer fitted at the front is used to seal bags of different thicknesses, while model S 40 T fitted with a cutter, eliminates the remaining parts of the bags.



	Potenza Power	Temperatura di sigillatura Sealing temperature	Tempo di sigillatura Sealing time	Tempo di sigillatura regolato Sealing time	Lunghezza sigillatura Sealing length	Spessore sigillatura Sealing thickness	A	B	C	D	Peso netto Net weight	Materiale sigillabile Sealable materials
	watt/HP	°C	sec.	sec.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	
S 30	510	150 max	min. 0,5 - max 2,5	1,5	200 - 300	0,5	75	455	260	520	3,5	PE, PP, LDPE, PVC
S 40	700	150 max	min. 0,5 - max 2,5	1,5	200 - 400	0,5	75	555	260	620	4	PE, PP, LDPE, PVC
S 40 T	700	150 max	min. 0,5 - max 2,5	1,5	200 - 400	0,5	75	555	260	620	4	PE, PP, LDPE, PVC



Semi professional

taurus
Sole Italian Distributor



RONER CLIP +

Un singolo grado centigrado può comportare un'enorme differenza nella qualità delle nostre cotture. Diventa quindi fondamentale utilizzare un apparecchio preciso e funzionale come RÖNER CLIP +.

La cottura a bassa temperatura in acqua aumenta la qualità ed esalta maggiormente i sapori rispetto alla cottura dei cibi a vapore o con aria calda.

Le vostre portate saranno più tenere, succose e appetitose. Erbe, spezie e condimenti miglioreranno in intensità e percezione.

Potrete marinare i cibi più velocemente e aromatizzare ed insaporire l'olio.

Preserverete tutte le proprietà nutritive del cibo, come ad esempio vitamine e minerali e grazie all'utilizzo del sottovuoto ridurrete al minimo l'evaporazione e la perdita di acqua e succhi dei cibi in cottura, in particolare nei tagli di carne e pesce.

L'utilizzo del RÖNER CLIP + vi permetterà di preparare le vostre pietanze in largo anticipo rispetto al momento del servizio senza bisogno di supervisionarne il processo di lavorazione e senza rischiare di bruciarle, rendendole inoltre conservabili più a lungo.

Con struttura leggera e maneggevole, RÖNER CLIP +, è installabile su qualsiasi recipiente, rendendo possibile una cottura professionale ovunque vi troviate.



Pannello di controllo
Display touchscreen retroilluminato per impostare tempo e temperatura, con rotellina di scorrimento cromata.

Backlit touch controlled
temperature and time settings. With chrome finish and handy scrollwheel.



Röner Clip

One single degree can make a huge difference in cooking, so an accurate, practical device is crucial for this. Moreover, cooking in water is far more precise and efficient than steam or hot air.

Your dishes will be more tender, juicier and done exactly to perfection. Spices, herbs, oils or seasonings will be enhanced, more intense and present. You can marinate much faster than with traditional methods and infuse and flavour oils. Vitamins and minerals will be better preserved, thanks to the vacuum effect nutrients and juices are retained in the food and low-temp cooking. Loss of water and juices and its evaporation is minimised, specially for meat and fish cuts.

It produces clear advantages, as it dramatically reduces food shrinkage, and allows food to be prepared in advance, without supervision, with no risk of overcooking and preserved for longer. With its light weight portable design, RÖNER CLIP + fits any pot, so you can cook like a professional chef wherever you want.



Girante
Assicura la stessa temperatura dell'acqua in tutto il recipiente.

Mixing impeller
It ensures an even water temperature throughout the pot.

Range di temperatura: dalla temperatura ambiente fino a 90°C, con step di 0,5°C e tolleranza di 0,1°C.

Setting range: from ambient up to 90 °C, in steps of 0.5 °C and sensor accuracy of 0.1 °C



Timer programmabile: da 0 a 99 ore. NB: si attiva al raggiungimento della temperatura programmata.

Programmable timer: from 0 to 99 hours. Starts as soon as programmed temperature is reached.

Sicurezza

Auto-spegnimento in caso di surriscaldamento dell'apparecchio.

Auto-spegnimento una volta terminato il ciclo di cottura.

Auto-spegnimento in caso di mancanza di acqua nel recipiente.

Il LED lampeggia se l'apparecchio non riesce a riscaldare a causa del livello dell'acqua troppo alto.

Security

Auto-off in case of overheating

Auto-off once timer has finished.

Auto-off in case of lack of water.

The LED flashes if it cannot heat due to excess water.



Cover in acciaio INOX
Stainless steel cover

Resistenza 800W
800W heatig element

Corpo macchina in morbida gomma anti-scivolo
Non-slip soft touch body

Coperchio protettivo
Protective lid

Girante
Impeller

Sonda temperatura e livello dell'acqua
Water level and temperature probes



Sistema di fissaggio
Il sistema di fissaggio con la clip mantiene stabile l'apparecchio e si adatta a tutti i recipienti fino a 15 litri.

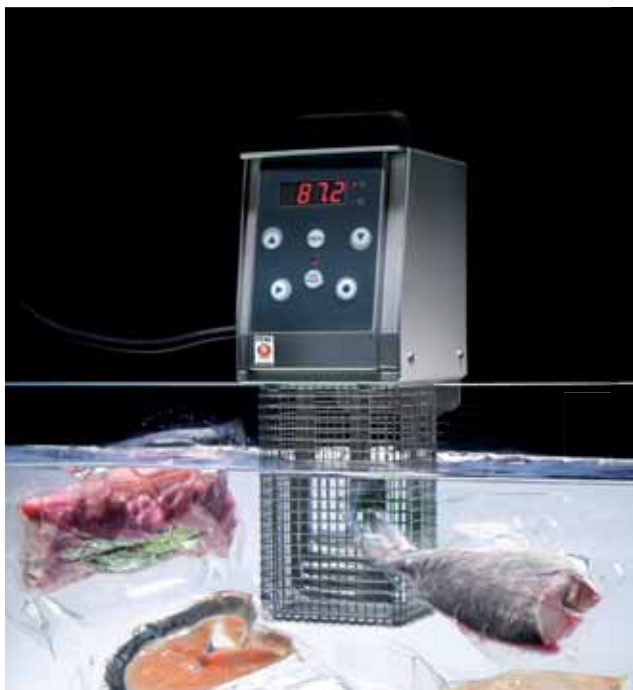
Fixing clip system
secures device in place and fits any pot up to 15L.



Luce led 'ON'
Lampeggia durante la cottura. Diventa rossa in caso di guasto o malfunzionamento.

LED On light
It flashes while heating or changes to red in case of warning.

	Potenza Power	Alimentazione Power source	Temperatura Temperature	Capacità vasca Bowl capacity	Max profondità immersione Max. Immersion depth	Dimensioni Dimensions	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		°C	lt	cm	mm	Kg	mm	Kg
Röner Clip +	800	230V 50Hz	0 ÷ 90	6 ÷ 15	14	78x105x377	1,1	-	-



Conero

Optional: vasca inox 1/1 GN con coperchio
Optional: S/steel container 1/1 GN with lid



Optional: vasca 2/1 GN inox con coperchio
Optional: S/steel container 2/1 GN with lid



Optional: vasca 1/1 e 2/1 GN inox con coperchio e rubinetto
Optional: S/steel container 1/1 and 2/1 GN with lid and tap

CONERO

- Riscaldatore termoregolato ad alta precisione 2.000 Watt potenza.
- 5 programmi memorizzabili.
- Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio.
- Struttura in acciaio inox IP X3.
- Profondità di lavoro max 16,5 cm.
- Funzionamento ottimale fino a 50 Lt.
- Temperatura di lavoro da 24° a 99° con precisione di +/- 0,3°C.
- Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco.
- Ventola di circolazione per favorire una ottima miscelazione dell'acqua.
- Dispositivo di blocco motore se rilevata sovratensione e sovratemperatura.
- Maniglia inox per un comodo trasporto della macchina.

CONERO

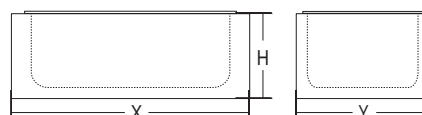
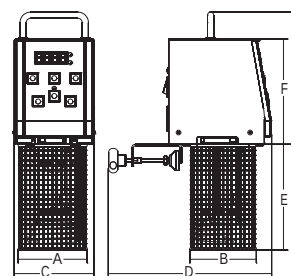
- High precision warmer with temperature control.
- 5 storable programs.
- Working temperature display.
- IP X3 protection rated stainless steel structure.
- Can be applied to the pot by means of a clamp. (max depth 16,5 cm)
- Best performances up to 50 lt.
- Working temperature from 24 to 99° C, accuracy 0,3°C.
- Protection device switches off the warmer in case of accidental use outside the liquid.
- Circulating pump to help the best water mixing.
- Temperature sensor to prevent overload and overheating.
- A convenient handle makes it easy to carry.

Insulated container for CONERO

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

Vasche coibentate per CONERO

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- 1/1 gastronorm H. 20 capacità 27 litri.
- 2/1 gastronorm H. 20 capacità 57,5 litri capienza utile 43 litri.
- Coperchio vasca per il massimo risparmio energetico.



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Temperatura Temperature	Capacità vasca Bowl capacity	Capienza utile vasca Bowl filling level	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		°C	lt	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
CONERO	2000	230V 50Hz	24 ÷ 99			110	105	130	260	170	170	210				4,5	400x370x540	10
1/1 GN Vasca / Container				27	22								565	360	230	7,7	720x500x350	11,5
2/1 GN Vasca / Container				57,5	43								685	565	250	13	750x650x400	16

CONERO STATIC - STATIC T



Conero Static 1/1



Conero Static 2/3



Conero Static T 1/1

- Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura e vasca di cottura gastronorm in acciaio inox.
- Vasca coibentata.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca.
- Sistema elettronico di controllo della temperatura con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio.
- Stesso sistema di controllo del Conero con delta T di 0,2 °C.
- 5 programmi memorizzabili.
- Temperatura selezionabile in °C e °F.
- Coperchio vasca fornito di serie.
- Low temperature cooking device with water static heating.
- Structure and cooking container 1/1 GN, made of stainless steel.
- Insulated container.
- Practical handles to carry it easily
- Powerful shock-proof coated heating elements in contact with tank bottom.
- Electronic control system of the temperature with working temperature display.
- Same control system of Conero with delta T of 0,2 °C.
- 5 storable programs
- Temperature setting in °C and °F.
- Equipped with lid.

Versioni:

2/3 GN

- 1.150 Watt
- 14 litri d'acqua massimo
- Conero Static T con rubinetto.

1/1 GN

- 1.700 Watt
- 22 litri d'acqua massimo
- Conero Static T con rubinetto.

Versions:

2/3 GN

- 1.150 Watt
- filling level 14 lt. of water
- Conero Static T with tap.

1/1 GN

- 1.700 Watt
- filling level 22 lt. of water
- Conero Static T with tap.



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Temperatura Temperature	Capacità vasca Bowl capacity	Capienza utile vasca Bowl filling level	X	Y	H	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		°C	lt	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
CONERO STATIC 2/3	1150	230V 50Hz	24 ÷ 99	16,5	14	390	360	300	5	600x500x420	9
CONERO STATIC 1/1	1700	230V 50Hz	24 ÷ 99	26,5	22	565	360	300	16	600x500x420	20
CONERO STATIC T 2/3	1150	230V 50Hz	24 ÷ 99	19	17	400	370	300	5,5	600x500x420	9,5
CONERO STATIC T 1/1	1700	230V 50Hz	24 ÷ 99	29	25	575	370	300	16,5	600x500x420	20,5

LIGNANO - MISURINA



Lignano - Misurina

Spremi agrumi elettrico professionale dalle linee semplici e arrotondate. Studiato per garantire all'utilizzatore massima praticità ed affidabilità. La vaschetta di raccolta in acciaio inox e la pigna sono facilmente rimovibili e lavabili anche in lavastoviglie. La serie automatica A, dispone dell'esclusivo microinterruttore su pigna che permette l'azionamento della macchina premendo sull'agrumo. Coperchio antipolvere optional su modelli con vaschetta inox. Di serie due dimensioni di pigna per adattarsi a tutti i tipi di agrume. Disponibile anche con variatore di velocità e, nella serie economica, con vaschetta in ABS alimentare.

Lignano Big - Misurina Big

Struttura in alluminio anodizzato. Vasca in acciaio inox Aisi 304. Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi. Di serie due dimensioni di pigna per adattarsi a tutti i tipi di agrume. Microinterruttore su pigna di serie. Variatore di velocità opzionale. Pratico sottobicchiere salvagoccia.

Lignano - Misurina

Professional citrus squeezer with smooth curved lines. Studied to grant practicality and reliability to the users. The stainless steel juice container and the presser cone are easily removable for cleaning also in the dishwasher. The automatic line A is fitted with a microswitch on the presser cone that allows the start of the machine by just pressing the citrus. Optional dust proof cover on stainless steel tank models. Presser cone is standard in two sizes to squeeze any kind of citrus. Available also with variable speed device and, in the economical lines, with alimentary ABS tank.

Lignano Big - Misurina Big

Anodized aluminium construction, AISI 304 stainless steel bowl. Powerful ventilated motor with gear drive. Presser cone is standard in two sizes to squeeze any kind of citrus. Standard microswitch on the reamer. Optional speed control. Practical mat.



Lignano E Nero



Lignano E Rosso



Lignano Nero



Lignano VV Rosso



Misurina VV Nero



Misurina Rosso



Lignano Big
Corpo alluminio
Aluminium body



Misurina Big
Corpo alluminio
Aluminium body



Coperchio optional
Optional cover

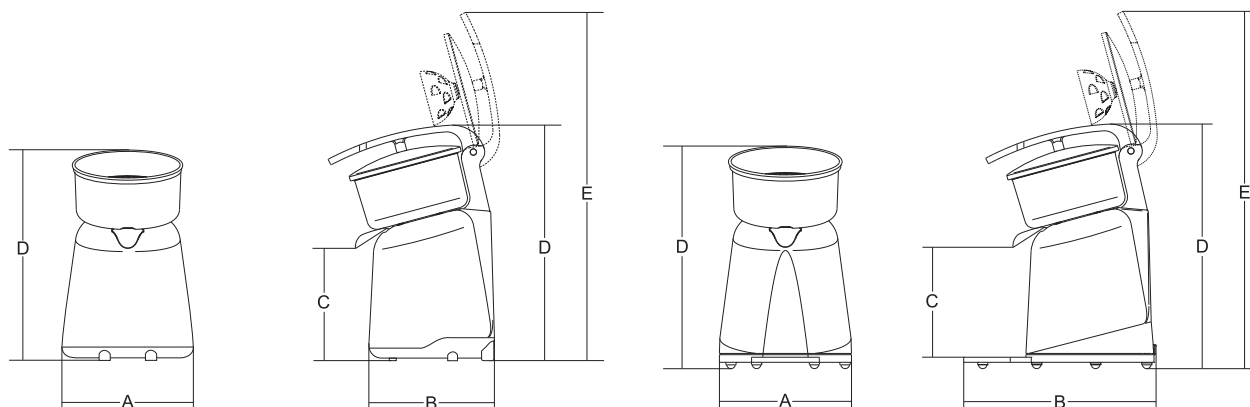


Variatore di velocità
Variable speed device



Pigna limoni (1); pigna arance (2); setaccio statico (3)
Lemon cone (1); orange cone (2); removable sieve (3)

LIGNANO - MISURINA



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Giri/min. Revolutions/min.	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
LIGNANO E - M/A	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	320	210	210	155	310	-	2,5	270x340x370	3,5
LIGNANO - M/A	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	320	210	210	155	290	-	3	270x340x370	4
LIGNANO - A V	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	280 ÷ 750	210	210	155	290	-	3	270x340x370	4
MISURINA - A	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	320	210	265	155	330	480	3,5	270x340x370	4,5
MISURINA - A V	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	280 ÷ 750	210	265	155	330	480	3,5	270x340x370	4,5
LIGNANO BIG - A	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	320	210	300	173	355	-	5	390x300x440	6
LIGNANO BIG - A V	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	280 ÷ 750	210	300	173	355	-	5	390x300x440	6
MISURINA BIG - A	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	320	210	300	173	385	570	6	390x300x440	7
MISURINA BIG - A V	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	280 ÷ 750	210	300	173	385	570	6	390x300x440	7



Jesolo P



Jesolo 1 VV

Jesolo 1



Jesolo 1 BIG VV

Jesolo 1 BIG



Jesolo 2 VV

Grazie al suo agitatore a 3 dischi, si ottengono frappè cremosi e soffici, sia con prodotti in polvere sia con gelato specialmente alla banana, fragola, pesca e kiwi.

Disponibile con bicchiere in Tritan (BPA Free) o acciaio ml. 650.

JESOLO P: a parete.

JESOLO 1: a piantana.

JESOLO 1/V: a piantana con variatore di velocità.

JESOLO 2: doppio a piantana

JESOLO 2/V: doppio a piantana con variatore di velocità.

JESOLO 1 BIG: a piantana con bicchiere inox 900 ml. motore 120 W.

JESOLO 1 BIG/V: a piantana con bicchiere inox 900 ml. motore 120 W e variatore di velocità.

JESOLO 2 BIG: doppio, a piantana con bicchiere inox 900 ml. motore 120 W.

JESOLO 2 BIG/V: doppio, a piantana con bicchiere inox 900 ml. motore 120 W. e variatore di velocità.

A richiesta:

Anello porta bicchiere in carta.

Bicchiere inox ml 650.

Thanks to its special whisk, it's possible to obtain special soft and creamy drinks using both powder products and ice cream especially banana, strawberry, peach and kiwi flavour. Available with Tritan (BPA Free) or s/steel cup ml. 650.

JESOLO P: Wall version.

JESOLO 1: Standing version.

JESOLO 1/V: standing version with speed variator.

JESOLO 2: double standing version.

JESOLO 2/V: double standing version with speed variator.

JESOLO 1 BIG: standing version with one s/s bowl 900 ml. motor 120 W.

JESOLO 1 BIG/V: standing version with one s/s bowl 900 ml. motor 120 W. and speed variator.

JESOLO 2 BIG: double standing version with two s/s bowls 900 ml. motor 120 W.

JESOLO 2 BIG/V: double standing version with two s/s bowls 900 ml. motor 120 W and speed variator.

On request:

Ring for paper cups.

S/S cup ml 650.

**“emulsione voluminosa”
ideale per frappè base gelato**

**“voluminous emulsion”
studied for ice cream milk-shakes**



Supporto bicchiere in metallo
Metal glass-support



Fruste Jesolo
Agitators Jesolo

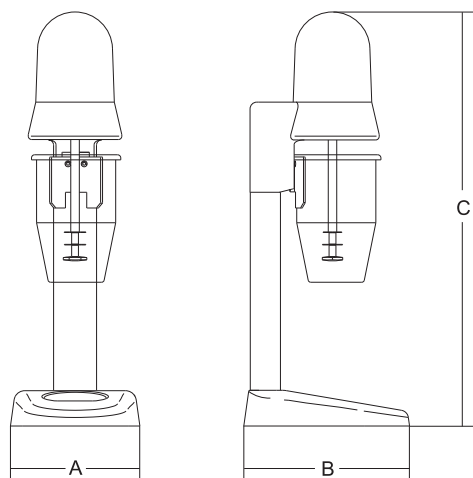


Fruste Jesolo BIG
Agitators Jesolo BIG



Anello porta bicchiere in carta.
Ring for paper bowls.

JESOLO



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Motore Motor	Capacità bicchiere Jug capacity	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		r.p.m.	lit	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
JESOLO 1 P	100/0,14	230V 50/60Hz F+N	14.000	0,55	110	150	360	2	190x240x510	4
JESOLO 1	100/0,14	230V 50/60Hz F+N	14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x520	3,5
JESOLO 1 VV	100/0,14	230V 50/60Hz F+N	4.000 ÷ 14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x520	3,5
JESOLO 2	100+100/0,14+0,14	230V 50/60Hz F+N	14.000	0,55 x 2	300	195	485	5	370x260x530	6,5
JESOLO 2 VV	100+100/0,14+0,14	230V 50/60Hz F+N	4.000 ÷ 14.000	0,55 x 2	300	195	485	5	370x260x530	6,5
JESOLO 1 BIG	120/0,16	230V 50/60Hz F+N	14.000	0,9	150	195	530	3	210x250x560	4,5
JESOLO 1 BIG VV	120/0,16	230V 50/60Hz F+N	4.000 ÷ 14.000	0,9	150	195	530	3	210x250x560	4,5
JESOLO 2 BIG	120+120/0,16+0,16	230V 50/60Hz F+N	14.000	0,9 x 2	300	195	530	6	360x250x560	7
JESOLO 2 BIG VV	120+120/0,16+0,16	230V 50/60Hz F+N	4.000 ÷ 14.000	0,9 x 2	300	195	530	6	360x250x560	7



YouTube

Creamy - Creamy

LIDO



Disco appositamente studiato per il caffè shakerato o per emulsionare il prodotto in lavorazione.

Disponibile con bicchiere in Tritan (BPA Free) o acciaio ml. 650.

LIDO P: a parete.

LIDO 1: a piantana.

LIDO 1/V: a piantana con variatore di velocità.

LIDO 2: doppio a piantana.

LIDO 2/V: doppio a piantana con variatore di velocità.

A richiesta:

Anello porta bicchiere in carta.

CD ricette.

Bicchiere inox ml 650.

Special round agitator for frozen coffee or for creamier results.

Available with Tritan (BPA Free) or s/steel cup ml. 650.

LIDO P: Wall version.

LIDO 1: Standing version.

LIDO 1/V: standing version with speed variator.

LIDO 2: double standing version.

LIDO 2/V: double standing version with speed variator.

On request:

Ring for paper bowls.

Recipes CD.

S/S cup ml 650.



Lido P



Lido 1

Lido 1 VV



Lido 2 VV



ABBINATI COMBI
Jesolo VV / Lido VV

**“emulsione compatta e resistente”
ideale per latte, caffè e svariate ricette**

**“compact and durable emulsion”
studied for shaken coffee, milk
combinations, smoothies**



Supporto bicchiere in metallo
Metal glass-support

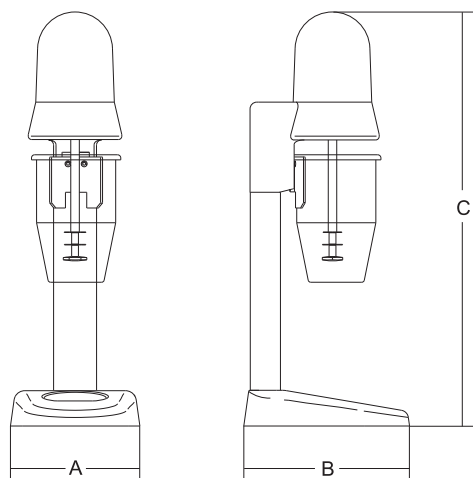


Anello porta bicchiere in carta.
Ring for paper bowls.



Disco Lido
Special round agitator Lido

LIDO



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Motore Motor	Capacità boccia Jug capacity	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		r.p.m.	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
LIDO 1 P	100/0,14	230V 50/60Hz F+N	14.000	0,55	110	150	360	2	190x240x510	4
LIDO 1	100/0,14	230V 50/60Hz F+N	14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x520	3,5
LIDO 1 VV	100/0,14	230V 50/60Hz F+N	4.000 ÷ 14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x520	3,5
LIDO 2	100+100/0,14+0,14	230V 50/60Hz F+N	14.000	0,55 x 2	300	195	485	5	370x260x530	6,5
LIDO 2 VV	100+100/0,14+0,14	230V 50/60Hz F+N	4.000 ÷ 14.000	0,55 x 2	300	195	485	5	370x260x530	6,5
JESOLO - LIDO	100+100/0,14+0,14	230V 50/60Hz F+N	14.000	0,55 x 2	300	195	485	5	370x260x530	6,5
JESOLO - LIDO VV	100+100/0,14+0,14	230V 50/60Hz F+N	4.000 ÷ 14.000	0,55 x 2	300	195	485	5	370x260x530	6,5

ENEGO NEW



Linee attuali, design innovativo ed affidabilità, fanno del frullatore Enego uno strumento indispensabile a tutti gli operatori del bar moderno.

- corpo macchina in ABS alimentare color rosso o nero
- motore ad elevata potenza con ventilazione forzata;
- bicchiere da 1,5 litri in Tritan (BPA Free) trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri e galloni UK e USA;
- coperchio bicchiere in gomma a perfetta tenuta con tappo e bicchierino graduato per l'aggiunta degli ingredienti durante la lavorazione;
- elevata trasmissione della potenza e bassa rumorosità;
- coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio, in acciaio inox da coltelleria facilmente smontabile;
- microinterruttore di sicurezza sul coperchio bicchiere;
- variatore di velocità a richiesta.

Modern lines, innovative design and reliability make the Enego electric blender an essential tool for all workers in a modern bar.

- *Food safe ABS body machine red or black coloured*
- *powerful ventilated motor.*
- *transparent, unbreakable 1,5 lt Tritan (BPA Free) container is dishwasher safe and graduated with litres and UK/USA gallons.*
- *tight rubber lid with feed opening to add ingredients while the blender is working.*
- *high power transmission and quiet operation.*
- *4 blades stainless steel knife can be easily disassembled.*
- *safety microswitch on lid.*
- *speed control on request.*



Enego New



Enego NEW X VV



Enego New VV



Enego New: bicchiere con mozzo inox smontabile. Massima silenziosità

Enego New: jug with removable stainless steel shaft. Extremely silent



Micro su coperchio
Microswitch on cover



Variatore di velocità
Variable Speed Device

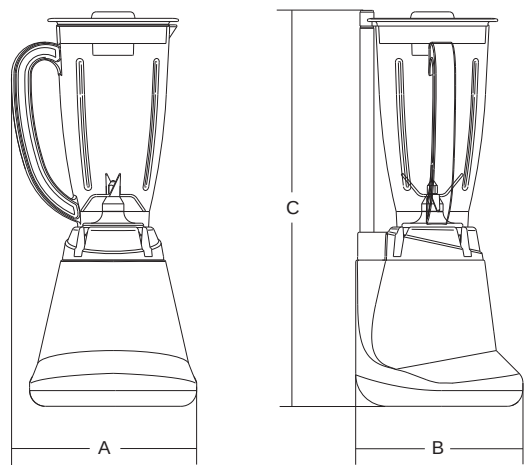


Bicchiere completo per Enego base frappe
Enego complete container (base for milkshaker)



Base frappe
Milkshake base

ENEGO NEW



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Motore Motor	Capacità bicchiere Jug capacity	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		r.p.m.	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Enego New	450/0.60	230V 50/60Hz F+N	16.000	1,5	213	200	460	3	310x300x530	4
Enego New VV	450/0.60	230V 50/60Hz F+N	11.000 ÷ 16.000	1,5	213	200	460	3	310x300x530	4
Enego New X	450/0.60	230V 50/60Hz F+N	16.000	1,5	213	200	460	3	310x300x530	4
Enego New X VV	450/0.60	230V 50/60Hz F+N	11.000 ÷ 16.000	1,5	213	200	460	3	310x300x530	4



ASOLO - ASIAGO



ASOLO - ASIAGO

- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS da 1 o 2 bicchieri per la versione alluminio e corpo macchina in acciaio inox per la versione Lt.5.
- Potente motore con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata.
- Trascinatore a stella in acciaio sinterizzato ad alta resistenza.
- Microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligatoria.
- Comandi on-off-pulse con variatore di velocità di serie.

ASOLO ICE

- Bicchiere quadro sviluppato per lavorare al meglio con grandi quantità di ghiaccio anche a secco.
- Pratico e funzionale: si può versare il prodotto su 3 diverse direzioni.
- Ideale per la preparazione di frozen drink o smoothie con sciroppi e concentrati.
- Trascinatore motore multipunto in acciaio inox.

ASOLO BQ

- Capacità bicchiere 2 litri realizzato in Tritan trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri, galloni UK e USA.
- Coperchio bicchiere in gomma a perfetta tenuta con tappo e bicchierino graduato.
- Supporto coltelli in acciaio inox completamente e facilmente smontabile dal corpo bicchiere.
- Coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio in acciaio temperato da coltelleria facilmente smontabili.

ASIAGO Lt 5

- Corpo macchina in acciaio inox;
- Bicchiere in acciaio inox da 5 litri.

ASOLO - ASIAGO

- Machine structure in extruded aluminium and sides in ABS with 1 or 2 glasses for the aluminium version and machine structure in stainless steel for the Lt.5 version
- Powerful motor with forced ventilation, for prolonged use and enhanced durability.
- Star drive in high-resistance sintered steel.
- Magnetic safety micro-switch on glass lid without forced position.
- On-off pulse controls with speed variator (standard feature).

ASOLO ICE

- The square glass has been developed to ideally work with large quantities of ice, even dry.
- Handy and practical: you can pour the product in 3 different directions
- Perfect to prepare frozen drinks or smoothies with syrups and concentrates.
- Multi-point motor puller in stainless steel.

ASOLO BQ

- 2 litre capacity, built out of transparent, indestructible Tritan, can be washed in dishwasher, graduated in litres, UK and U.S. gallons.
- Glass lid in rubber, both with airtight seal with cap and graduated glass.
- Knife support in stainless steel that can be fully and easily disassembled from the glass body.
- Knife with 4 spokes obtained from a single mould in tempered cutlery steel, easy to disassemble.

ASIAGO Lt 5

- Stainless steel body.
- Stainless steel 5 lt container.



Asolo C/1 ICE



Asolo C/1 BQ



Asolo C/2 ICE



Asiago Lt. 5

ASOLO - ASIAGO



Lame in acciaio bicchiere tondo
Stainless steel blades for round glass



Lame in acciaio bicchiere quadro
Stainless steel blades for square glass



Base frappe
Milkshake base



Bicchiere inox completo per Asiago Lt. 5
Complete s/steel container for Asiago Lt. 5



Bicchiere Tondo
Round Glass



Bicchiere Quadro
Square Glass



Bicchieri quadri impilabili
Stackable square glass



Bicchiere tondo inox completo opzionale per Asolo
Complete s/steel round container optional for Asolo

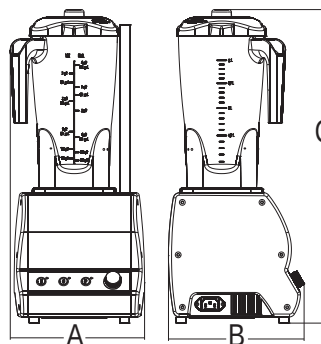


Asolo C/1 BQ



Asolo C/1 ICE

Bicchieri intercambiabili facilmente smontabili per la pulizia
Disassembled and interchangeable glasses, easy to cleaning



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Motore Motor	Capacità bicchiere Jug capacity	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		r.p.m.	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Asolo C/1 BQ	750/1	230V 50/60Hz F+N	8.000 ÷ 16.000	2	208	210	490	5	310x300x530	7
Asolo C/2 BQ	750+750/1+1	230V 50/60Hz F+N	8.000 ÷ 16.000	2x2	380	210	490	10	480x300x530	12
Asolo C/1 ICE	750/1	230V 50/60Hz F+N	8.000 ÷ 16.000	2	208	210	490	5	310x300x530	7
Asolo C/2 ICE	750+750/1+1	230V 50/60Hz F+N	8.000 ÷ 16.000	2x2	380	210	490	10	480x300x530	12
Asiago Lt. 5	750/1	230V 50/60Hz F+N	8.000 ÷ 16.000	5	245	260	540	7	340x330x640	9



ASOLO PROG

- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS.
- Potente motore con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata.
- Affidabile sistema di trasmissione a bassa rumorosità in gomma vulcanizzata.
- Microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligatoria.
- Comandi on-off-pulse con variatore di velocità di serie.
- 20 programmi pre-impostati di cui 4 associabili ai 4 pulsanti su tastiera, gli altri 16 richiamabili attraverso il menu, tutti riprogrammabili.
- 9 programmi impostati attraverso autoapprendimento.
- Display per la visualizzazione dei programmi e del funzionamento.

ASOLO ICE PROG

- Bicchiere quadro sviluppato per lavorare al meglio con grandi quantità di ghiaccio anche a secco.
- Pratico e funzionale: si può versare il prodotto su 3 diverse direzioni.
- Ideale per la preparazione di frozen drink o smoothie con sciroppi e concentrati.
- Trascinatore motore multipunto in acciaio inox.

ASOLO BQ PROG

- Capacità bicchiere 2 litri realizzato in Tritan trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri, galloni UK e USA o bicchiere in acciaio inox da 2 litri.
- Coperchio bicchiere in gomma a perfetta tenuta con tappo e bicchierino graduato.
- Supporto coltelli in acciaio inox completamente e facilmente smontabile dal corpo bicchiere.
- Coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio in acciaio temperato da coltelleria facilmente smontabili.

ASOLO PROG

- Machine structure in extruded aluminium and sides in ABS
- Powerful motor with forced ventilation, for prolonged use and enhanced durability.
- Reliable low-noise transmission system in vulcanized rubber.
- Magnetic safety micro-switch on glass lid without forced position.
- On-off pulse controls with speed variator (standard feature).
- 20 pre-set programs, of which 4 can be linked to 4 keys on the keypad and the other 16 can be recalled through the menu (all can be reprogrammed).
- 9 programs set in self-learning mode.
- Display to view the programs and machine operation.

ASOLO ICE PROG

- The square glass has been developed to ideally work with large quantities of ice, even dry.
- Handy and practical: you can pour the product in 3 different directions
- Perfect to prepare frozen drinks or smoothies with syrups and concentrates.
- Multi-point motor puller in stainless steel.

ASOLO BQ PROG

- 2 litre capacity, built out of transparent, indestructible Tritan, can be washed in dishwasher, graduated in litres, UK and U.S. gallons, or 2 litre glass stainless steel.
- Glass lid in rubber, both with airtight seal with cap and graduated glass.
- Knife support in stainless steel that can be fully and easily disassembled from the glass body.
- Knife with 4 spokes obtained from a single mould in tempered cutlery steel, easy to disassemble.



Asolo C/1 ICE PROG



Asolo C/1 ICE PROG ENC



Asolo C/1 BQ PROG



Asolo C/1 ICE ENC

ASOLO PROG ENC

Con campana insonorizzante in termoformato:

- Linea arrotondata e piacevole
- Leggera e facilmente pulibile
- Elastica e quindi robusta
- Senza cerniere e incollaggi
- Adatta su bicchiere tondo e quadro

ASOLO PROG ENC

With thermoformed sound enclosure:

- Round and pleasant design
- Lighter and easier to clean
- More elastic and solid
- No pivots nor glue
- Fits round and square container



Lame in acciaio bicchiere tondo
Stainless steel blades for round glass



Lame in acciaio bicchiere quadro
Stainless steel blades for square glass



Base frappè
Milkshake base



Bicchieri tondo inox completo opzionale per Asolo
Complete s/steel round container optional for Asolo



Bicchieri Tondo
Round Glass



Bicchieri Quadro
Square Glass



Bicchieri quadri impilabili
Stackable square glass

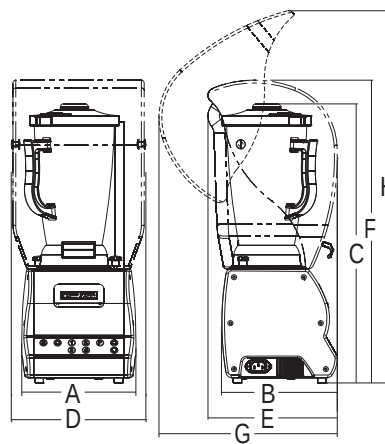


Asolo C/1 BQ



Asolo C/1 ICE

Bicchieri intercambiabili facilmente smontabili per la pulizia
Disassembled and interchangeable glasses, easy to cleaning



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Motore Motor	Programmi Programs	Capacità bicchiere Jug capacity	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		r.p.m.	n.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Asolo C/1 BQ PROG	750/1	230V 50/60Hz F+N	8.000 ÷ 16.000	20	2	232	204	508						5	305x305x525	7
Asolo C/1 BQ PROG ENC	750/1	230V 50/60Hz F+N	8.000 ÷ 16.000	20	2	232	204	508	238	230	536	315	665	6	305x305x525 + 305x305x525	9
Asolo C/1 ICE PROG	750/1	230V 50/60Hz F+N	8.000 ÷ 16.000	20	2	232	204	486						5	305x305x525	7
Asolo C/1 ICE PROG ENC	750/1	230V 50/60Hz F+N	8.000 ÷ 16.000	20	2	232	204	486	238	230	536	315	665	6	305x305x525 + 305x305x525	9

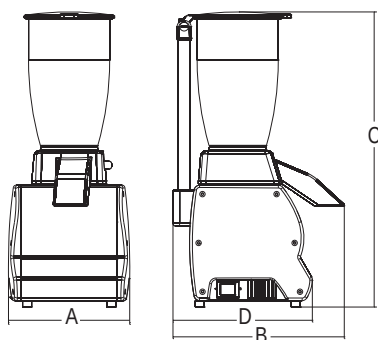
MARMOLADA



MARMOLADA

- Spacca ghiaccio professionale, strumento indispensabile nel bar per la preparazione di drink e frozen, e nel ristorante per l'esposizione di pesce o pietanze fresche.
- Riduce in scaglie qualsiasi cubetto di ghiaccio prodotto da fabbricatore fino ad una misura di mm 40x40 a -3°C.
- Previsto di regolazione sullo scarico, permette di gestire la grandezza media delle scaglie.
- Corpo macchina in alluminio estruso, bicchiere in acciaio inox, bocca di lavorazione in ABS alimentare e coltelli ghiaccio in acciaio.
- Motore ventilato con trasmissione ad ingranaggi, per un servizio prolungato, micro interruttore sul coperchio per la massima sicurezza dell'operatore.
- Professional ice crusher, an indispensable bar tool for preparing drinks and frozen cocktails and in the restaurant for displaying fish or fresh foods.
- Crushes any ice cubes made with an ice cube machine up to 40x40mm at -3° C.
- Its discharge adjustment lets you regulate the average size of the crushed ice.
- Extruded aluminium body, stainless steel container, food-grade ABS opening and s/steel blades.
- Ventilated motor with gear transmission for prolonged use, micro-switch on the lid for maximum operator safety.

Regolazione spessore ghiaccio
Adjusting ice thickness



Regolazione dello spessore del ghiaccio
Adjusting ice thickness



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Giri coltello Blade speed	Capacità bicchiere Jug capacity	Capacità vaschetta Bowl capacity	A	B	C	D	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		r.p.m.	lt	lt	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
MARMOLADA	150	230V 50/60Hz F+N	800	3	2	205	285	491	235	5,2	410x280x560	8



Ortisei



Micro sulla leva
Microswitch on the lever



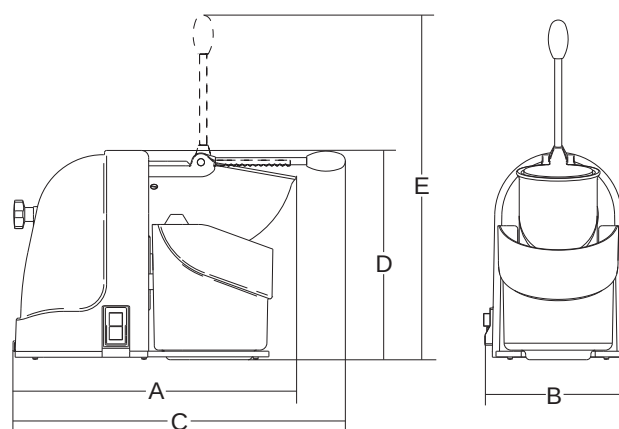
Manopola regolazione spessore taglio
Cut thickness adjusting knob



Vaschetta con micro
Collecting tray with microswitch

Ortisei fa proprie le tendenze del mercato moderno tagliando il ghiaccio in varie dimensioni; oltre a sminuzzare finemente il ghiaccio per le tradizionali granite, con una semplice regolazione può produrre ghiaccio in dimensioni più grandi per assecondare i barmen per la preparazione dei cocktails moderni. In oltre Ortisei presta la massima attenzione anche alla sicurezza dell'operatore: con il micro di sicurezza sulla bocca di carico ed il micro sull'elegante vaschetta di raccolta del ghiaccio. La qualità di Ortisei è poi garantita dalle generose dimensioni della bocca di macinazione in alluminio brillantato, dai componenti e minuterie in acciaio inox, dalla struttura portante in alluminio e acciaio. L'elevata produzione è inoltre garantita dal motore a 350 W, salvaguardato dalle sollecitazioni provenienti dalla zona di lavorazione da una cinghia multirighe a basso assorbimento di potenza.

Ortisei answers modern market demands by cutting ice pieces in various sizes. As well as the finely crushed ice for traditional Italian "granita", Ortisei can also produce cubes in larger sizes for cocktails. Ortisei pays very close attention to operator safety with the addition of a safety microswitch on the feed mouth and on the streamlined ice container. Quality is guaranteed by the large sized mouth in polished aluminium, stainless steel small parts and components and the structure in aluminium and steel. High production standards are guaranteed by the 350 W motor, protected from stress caused by the processor by a ribbed belt for low power absorption.



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Motore Motor	Giri coltello Blade speed	Spessore max ghiaccio tritato Crushed ice max thickness	Capacità vaschetta Capacity bowl	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		r.p.m.	r.p.m.	mm	lt	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ORTISEI	350	230V 50/60Hz F+N	12.000	1.500	10	2	365	210	465	295	480	8,5	540x280x310	10



Spaghetti
Spaghetti



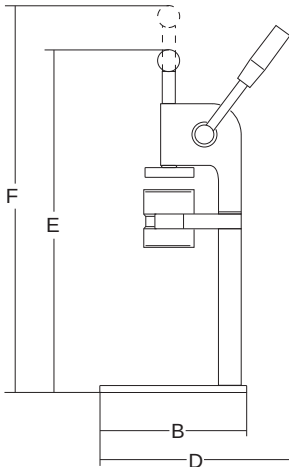
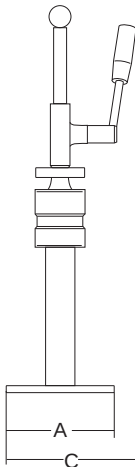
Tagliatelle
Noodles



Asparagi
Asparagus

Piccola pressa manuale, con la quale, utilizzando bicchieri diversi, si ottengono: SPAGHETTI - TAGLIATELLE - ASPARAGI di GELATO.
- Corpo in lega di alluminio.
- Bicchiere in lega speciale.
- Su richiesta bicchieri per asparagi e tagliatelle.

Small manual press to obtain different ice cream dishes: SPAGHETTI - NOODLES - ASPARAGUS using different moulds.
- Aluminium alloy body.
- Special alloy mould.
- On request mould for noodles and asparagus are available.



	Dim. interne bicchiere Mould inside dim.	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
CORTINA	Ø 65x80	170	200	205	245	440	520	3,5	520x220x230	4

GRUPPO SELLA



Gruppi bar modulari studiati per offrire un comodo e funzionale aiuto in ogni condizione di spazio.
Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS.
Potenti motori con ventilazione forzata.
Frullatore, frappe, rompighiaccio e spremiagrumi mantengono le caratteristiche tecniche e originali della macchina singola.

ASOLO ICE = frullatore con bicchiere
Quadro
MISURINA = spremiagrumi con leva
MARMOLADA = rompighiaccio
JESOLO = frappé

*Modular bar groups designed to offer comfortable and functional assistance in any type of space.
Machine body in extruded aluminium and sides in ABS.
Powerful motor with forced ventilation.
Blender, drink mixer, ice crusher and citrus juicer have the same technical and original features as the individual machines.*

ASOLO ICE = blender with square glass
MISURINA = citrus juicers with lever
MARMOLADA = ice crushers
JESOLO = drink mixers



Gruppo Sella 1



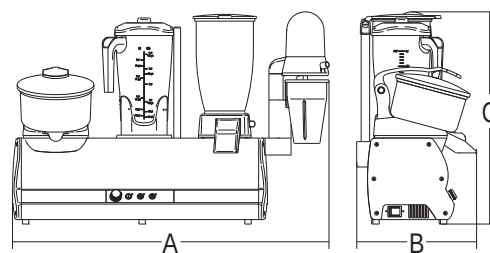
Gruppo Sella 3



Gruppo Sella 4



Gruppo Sella 5



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Giri / min. Revolutions / min.	A	B	C	Peso netto Net weight	Imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		r.p.m.	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Gruppo Sella 1	150-750	230V 50/60Hz F+N	320 / 8.000 ÷ 16.000	402	242	486	9,2	380x500x590	11
Gruppo Sella 3	750-150	230V 50/60Hz F+N	8.000 ÷ 16.000 / 800	402	283	495	10,2	380x500x590	12
Gruppo Sella 4	150-750-150	230V 50/60Hz F+N	320 / 8.000 ÷ 16.000 / 800	602	283	495	13,7	380x705x590	16
Gruppo Sella 5	150-750-150-100	230V 50/60Hz F+N	320 / 8.000 ÷ 16.000 / 800 / 14.000	747	283	501	16,5	380x840x590	18,5



YouTube

Estrattore succo - Slow juicer

Minneapolis

MURANO



Estrattore a bassa velocità per l'estrazione di succhi a freddo da frutta e verdura.

- Speciale tramoggia di introduzione che agevola il carico dei pezzi più grossi.
- Coclea ad alta efficienza.
- Tappo salvagoccia.
- Pratico e veloce smontaggio delle parti interessate alla lavorazione.
- Pestello per agevolare l'avanzamento dell'alimento inserito.
- Spazzola per la pulizia.
- Vaschetta per gli scarti e una per il succo, di serie.
- Dotato di 2 cestelli con diversa foratura.
- Cestello sorbetti di serie.
- Potente motore asincrono ventilato con riduzione ad ingranaggi.
- Filtro vaschetta raccolta succo optional

Low-speed juicer extractor for fruits and vegetables

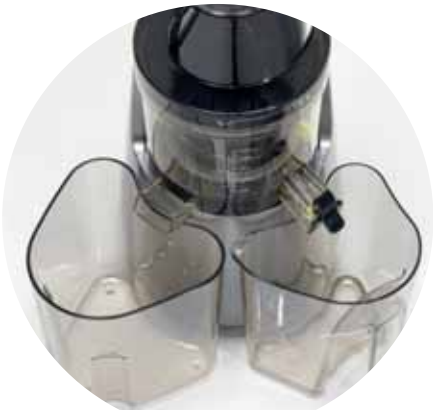
- *Special introduction hopper for easy loading of larger pieces.*
- *High efficiency screw propeller.*
- *Drip cap.*
- *Quick and easy disassembly of the parts used for processing.*
- *Pestle for easy introduction of the products.*
- *Cleaning brush.*
- *Equipped with 2 trays: one for juice and one for waste.*
- *Equipped with 2 different drilling strainers.*
- *Sorbets strainer is included*
- *High efficiency asynchronous ventilated motor.*
- *Optional juice tray filter*

Cestello sorbetti
Sorbets strainer

Cestelli con diverse forature
Different drilling strainers

Filtro opzionale
Optional filter

MURANO



Due vaschette: una per gli scarti e una per il succo
2 trays: one for juice and one for waste.

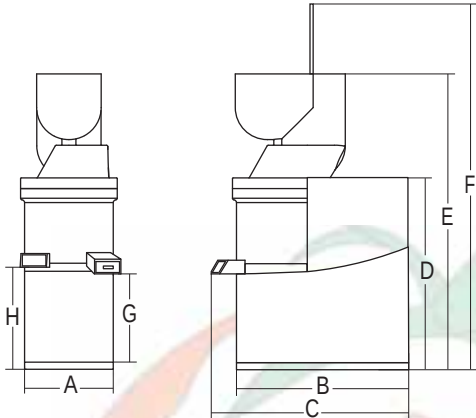


Filtro vaschetta raccolta succo optional
Optional juice tray filter



Tappo salvagoccia
Drip cap

Speciale tramoggia di introduzione che agevola il carico dei pezzi più grossi
Special introduction hopper for easy loading of larger pieces



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Giri Revolutions	Dim. bocca Mouth dimensions	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
MURANO	250/0,34	230V 50/60 Hz	37	140x180	145	220	240	342	450	530	160	166	6,7	370x290x340	8



Costruiti interamente in acciaio inox 430F, facili da maneggiare e da pulire, funzionano mediante resistenze protette da tubi al quarzo o corazzate. Timer da 1 a 15 minuti. Ideali per riscaldare pizze, panini e cibi precotti; cucinare hamburger, würstel, toast farciti e piadine. Disponibili con diversi assorbimenti e con tasto selettore "SEL" che permette l'esclusione delle resistenze inferiori indispensabile per la preparazione di bruschette al formaggio.

Easy to handle and clean, they are made entirely of stainless steel 430F. They work by means of elements, protected by quartz tubes or armoured and are fitted with a 15 minutes timer. Toasters are ideal for heating up pizzas, sandwiches and ready-cooked food, for cooking hamburgers, wurstels, rolls etc. Available with different power and "selector" that allow to exclude the lower heating quartz tube indispensable to prepare bruschetta with cheese.



Portofino 2



Portofino 3



Portofino 6



Portofino Wide



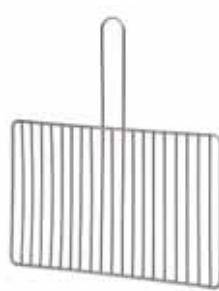
Resistenze corazzate (serie COR)
Shock-proof elements (COR models)



Tasto selettore (serie SEL)
Selector (SEL models)



Pinza lunga optional
Optional extra long sandwich tweezer

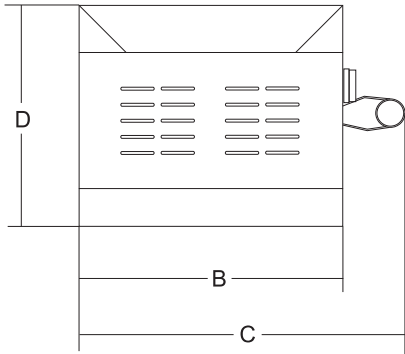
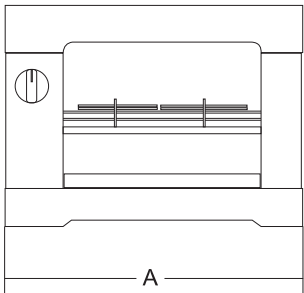


Griglia intera singola optional
Optional full-size grate



Griglia intera doppia optional
Optional double grate

PORTOFINO



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Capacità toast Toast capacity	Resistenze al quarzo Quartz resistant	Resistenze corazzate Shock-proof, coated heating elements	Dimensioni interne Inner dimensions	A	B	C	D	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		n.			mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Portofino 2	1600	230V 50/60Hz F+N	4	x	-	235x240	360	265	410	240	6	550x320x300	7
Portofino 3	2400	230V 50/60Hz F+N	6	x	-	355x240	475	265	410	240	7,5	550x320x300	8,5
Portofino 3 SEL													
Portofino 6	3000	230V 50/60Hz F+N	12	x	-	355x240	475	265	410	365	9	570x320x420	11
Portofino 3 POW	2800	230V 50/60Hz F+N	6	x	-	355x240	475	265	410	240	7,5	550x320x300	8,5
Portofino 3 SEL POW													
Portofino 6 POW	3600	230V 50/60Hz F+N	12	x	-	355x240	475	265	410	365	9	570x320x420	11
Portofino 3 COR	2900	230V 50/60Hz F+N	6	-	x	355x240	475	265	410	240	7,5	550x320x300	8,5
Portofino 3 SEL COR													
Portofino 6 COR	4350	230V 50/60Hz F+N	12	-	x	355x240	475	265	410	365	9	570x320x420	11
Portofino Wide	3600	230V 50/60Hz F+N	-	x	-	400x350	525	380	392	365	12	670x450x480	16

LINOSA X - LAMPEDUSA



- Costruite in acciaio inox
- Cestello inox
- Termostato e sonda cut-off di sicurezza e pulsante di ripristino
- Resistenze corazzate
- Corpo riscaldante rimovibile e micro di sicurezza
- Protezione antiurto su resistenze facilmente smontabile
- Posizione di sgocciolo per cestello
- Coperchio in dotazione
- Rubinetto su versione "T".

- *In stainless steel*
- *S/steel basket*
- *Thermostat and safety cut-off probe and reset button*
- *Protected heating elements*
- *Removable heating body and safety switch*
- *Shockproof protection on heating elements easily disassembled*
- *Basket drip position*
- *Lid supplied*
- *Tap on "T" version.*



Facile da smontare e pulire
Easy to disassemble and clean



Linosa 5 X



Linosa 5x2 X



Linosa 5+8 X



Linosa 8 X



Linosa 8 X T



Linosa 8x2 X



Linosa 8x2 X T



Linosa 10 X T



Linosa 10x2 X T



Lampedusa 7,5x2
Utilizzo intenso
Heavy duty



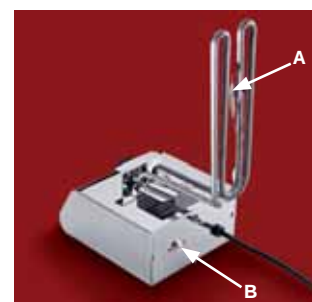
Posizione di sgocciolo
Drip position



Pratico cestello da maneggiare
Easy to handle basket

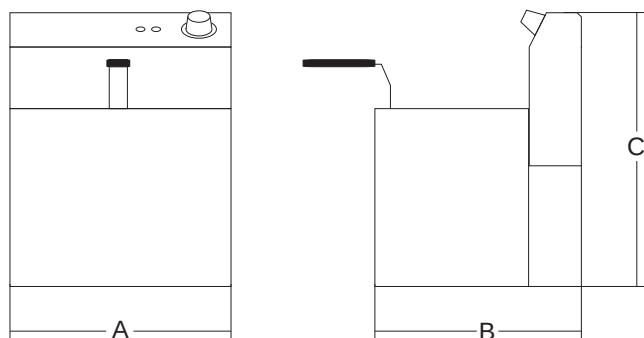


Protezione antiurto resistenze
Shockproof protection for elements



A: bulbo termostato B: pulsante ripristino cut-off
A: thermostat bulb B: cut-off reset button

LINOSA X - LAMPEDUSA



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Capacità Capacity	Dimensioni cestello Basket dimensions	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		lt	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Linosa 5 X	2700	230V 50/60Hz F+N	min 1,8 - max 3,2	220x120 h100	180	420	360	6	260x590x450	7
Linosa 5x2 X	2700+2700	230V 50/60Hz F+N	(2x) min 1,8 - max 3,2	(2x) 220x120 h100	360	420	360	12	720x540x480	13
Linosa 5+8 X	2700+3400	230V 50/60Hz F+N	(5) min 1,8 - max 3,2 (8) min 3 - max 5	220x120 h100 + 230x205 h100	450	420	360	13	720x540x480	14
Linosa 8 X	3300	230V 50/60Hz F+N	min 3 - max 5	230x205 h100	270	420	360	7	570x320x420	8
Linosa 8 X T	3400	230V 50/60Hz F+N	min 3 - max 5	230x205 h100	270	420	360	7,5	570x320x420	8,5
Linosa 8x2 X	3300+3300	230V 50/60Hz F+N	(2x) min 3 - max 5	(2x) 230x205 h100	530	420	360	14	720x540x480	15
Linosa 8x2 X T	3400+3400	230V 50/60Hz F+N	(2x) min 3 - max 5	(2x) 230x205 h100	530	420	360	15	720x540x480	16
Linosa 8x2 X 400V	3300+3300	400V 50Hz +N	(2x) min 3 - max 5	(2x) 230x205 h100	530	420	360	14	720x540x480	15
Linosa 8x2 X T 400V	3400+3400	400V 50Hz +N	(2x) min 3 - max 5	(2x) 230x205 h100	530	420	360	15	720x540x480	16
Linosa 10 X T 400V	6600	400V 50Hz +N	min 3,8 - max 6	250x240 h100	325	445	360	9	720x540x480	10
Linosa 10x2 X T 400V	6600+6600	400V 50Hz +N	(2x) min 3,8 - max 6	(2x) 250x240 h100	655	445	360	18	720x540x480	20
Lampedusa 7,5x2	3000+3000	230V 50/60Hz F+N	7,5+7,5		600	430	310	17	630x550x410	18

PANAREA 8 T

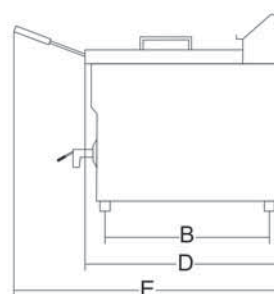
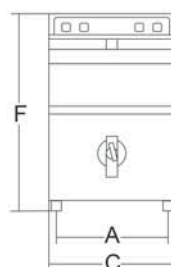


- Struttura totalmente in acciaio inox
- Pratico rubinetto per scarico dell'olio
- Veloce, semplice ed estremamente facile da pulire
- Comandi touch a prova di liquidi
- Temperatura settabile fino a 190°, (range di temperatura 60°-190°)
- Funzione timer, fino ad un massimo di 120 minuti
- Pratico visore digitale della temperatura
- Pratico richiamo controllo olio all'accensione
- Protezione termica di sovrariscaldamento
- Arresto automatico per inutilizzo

- *Stainless steel structure*
- *Handy tap for oil removal*
- *Quickly heating and extremely easy to clean*
- *Temperature regulation up to 190° (range is from 60° to 190°)*
- *Splash-proof touch controls*
- *Easy setting timer to 120 minutes*
- *Extremely visible digital display*
- *Buzzer alarm to remind oil level check*
- *Oil overheat protection*
- *Automatically shut down if unused*



Griglia ferma residui opzionale
Optional grid stops residues



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Timer Timer	Temperatura Temperature	Capacità vasca Tank capacity	Dimensioni cestello Basket dimensions	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt	1ph	min.	°C	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Panarea 8 T	3.500	1ph	120	60 ÷ 190	min. 3 max 5	180x218 h135	247	345	290	440	590	407	12.2	565x350x478	13.9



- Cuoci pasta elettrici
- 4 cestelli mm 100x120 h 130 (Caprera 8)
- 3 cestelli mm 95x220 h 130 (Caprera 10)
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Cestelli microforati in acciaio inox con pratico manico
- Resistenza corazzata speciale antiruggine
- Termostato di controllo
- Protezione termica di sicurezza
- Coperchio in dotazione
- Cesto doppio in acciaio microforato, opzionale.

- Electric pasta cookers
- with 4 baskets (Caprera 8)
- with 3 baskets (Caprera 10)
- Stainless steel structure and container
- Stainless steel baskets (1/2 GN) with practical handle
- Special shock- and rust-proof coated heating element
- Thermostat
- Safety thermal protection
- Lid supplied
- Optional double basket



Caprera 8



Caprera 8
Coperchio in dotazione
Lid supplied



Cesto doppio opzionale Caprera 8
Optional double basket Caprera 8



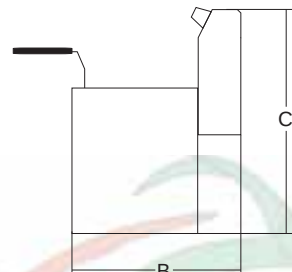
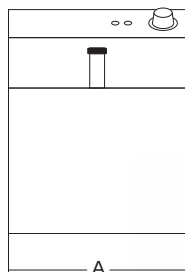
Caprera 10
Coperchio in dotazione
Lid supplied



Caprera 10



Cestello per cottura a vapore opzionale
Optional steam cooking basket
mm 200x220 h.60



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Capacità Capacity	Dimensioni cestello Basket dimensions	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		lt	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Caprera 8	3300	230V 50/60Hz F+N	min 3 - max 5	(4x) 100x120 h 130	270	420	360	8,5	570x320x420	9
Caprera 10	4000	400V / 50 Hz	min 3,8 - max 6	(3x) 95x220 h 130	270	525	360	9,5	720x540x480	10,5

IDRO - BRACCIANO - ISEO - VICO



Idro 3



Idro 4



Bracciano



Iseo 5

IDRO

- Contenitore in pirex per la cottura del wurstel.
- Cesto di contenimento wurstel in acciaio inox.
- Regolazione della potenza con simostato.
- Componenti elettrici auto-protetti da eventuali perdite di liquidi.
- Riscaldatori pane in alluminio anodizzati.

IDRO

- Pyrex container for steaming hot dogs.
- Stainless steel basket for hot dogs.
- Temperature adjustment.
- Sealed electric components protected against possible leaks.
- Anodized aluminium bun warmers.

BRACCIANO

- Regolazione della potenza tramite simostato.
- Componenti elettrici auto-protetti da eventuali perdite di liquidi.
- Riscaldatori pane in alluminio anodizzato.

BRACCIANO

- Heating up controlled by a symostat.
- Sealed electric components protected against leaks.
- Anodized aluminium bun warmers.

ISEO

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

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

ISEO

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

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



Iseo 7



Iseo 9



Vico 6

VICO 6 - 12

Tagliawurstel manuale in acciaio inox, semplice da usare e da pulire. Taglia con facilità wurstel, uova, pomodori; basta infatti appoggiare il prodotto sulle lame e abbassare il coperchio fino alla sua completa chiusura, e le fettine cadranno automaticamente nella vaschetta sottostante, già pronte per essere utilizzate.

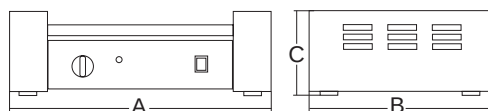
VICO 6 - 12

Manual stainless steel wurstelcutter, easy to use and to clean. It cuts easily wurstels, eggs, tomatoes; you just need to put the product on the blades, then to push down the lid to its complete closure and the slices will fall down into the container below, ready to be used.

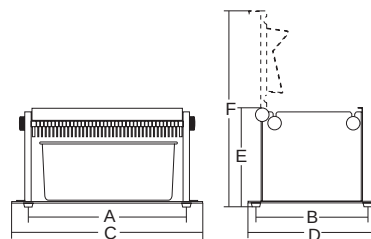
IDRO - BRACCIANO - ISEO - VICO



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Riscaldatori pane Bread heaters	Dimensioni cestello Size of basket	Capacità wurstel Wurstel capacity	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		n.	mm	n.	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Idro 3	600	230V 50/60Hz F+N	3	ø 152 x h 194	30	450	320	365	9,5	500x370x500	11
Idro 4	600	230V 50/60Hz F+N	4	ø 152 x h 194	30	450	320	365	10	500x370x500	11,5
Bracciano	875	230V 50/60Hz F+N	6	-	-	450	320	294	8	500x370x500	9,5



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Numero rulli Rollers numbers	Larghezza rulli Rollers width	Ø rulli Ø rollers	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		n.	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Iseo 5	850	230V 50Hz F+N	5	350	25	450	230	170	7,5	550x400x260	8,5
Iseo 7	1400	230V 50Hz F+N	7	460	25	560	300	170	11	700x480x240	12
Iseo 9	1650	230V 50Hz F+N	9	460	25	560	375	180	13	700x480x240	14,5



	Distanza lame Blades spaces	Lame Blades	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	mm	N.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Vico 6	6	34	240	160	280	170	170	270	2,5	320x210x220	3
Vico 12	12	17	240	160	280	170	170	270	2,5	320x210x220	3

VULCANO - VESUVIO



Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato, per garantire igienicità e inataccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione. Permette una cottura rapida e sicura di svariati tipi di alimenti come carni, pesce, uova, verdure, formaggi; ideale per toast farciti, panini caldi di vario spessore e dimensione.

- Struttura in acciaio inox 430F;
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica;
- Termostati regolabili fino a 300° C;
- Piastre superiori autobilanciate regolabili in altezza per dimezzare i tempi di cottura e raddoppiarne l'efficienza qualitativa.

It features double strong cast iron plates, covered by a vitreous enamel coating to ensure hygiene, acid and salt proofness and resistance to oxidation.

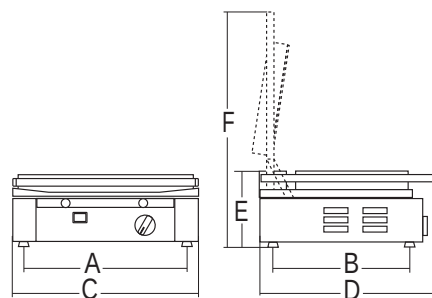
It enables a quick and safe cooking of meat, fish, eggs, vegetables, cheese and is ideal for heating up sandwiches, rolls of various size and thickness.

Technical features:

- Stainless steel 430F construction;
- Shock-proof heating elements, adhering to the plates for a perfect thermal conductivity;
- Thermostats till 300° C;
- Self balancing upper plates adjust to different heights to halve cooking times and double performance.



Versione con timer
Timer version

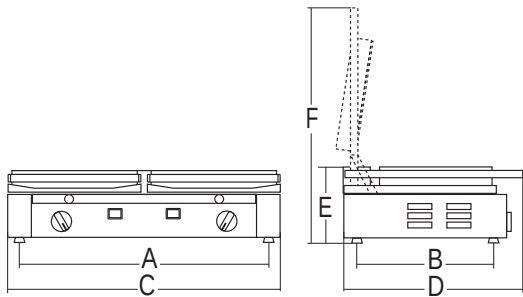


	Potenza Power	Alimentazione Power source	Superficie utile Useful surface	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
VULCANO R/L	1550	230V 50/60Hz F+N	250 x 255	215	275	260	435	235	500	16	490x320x300	17
VESUVIO R/L INOX	2100	230V 50/60Hz F+N	355 x 255	340	275	380	435	235	500	22	430x420x270	23

ETNA



Versione con timer
Timer version



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Superficie utile Useful surface	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ETNA 2 R/L/M/INOX	3000	230V 50/60Hz F+N	500 x 255	475	275	515	435	235	500	28	560x430x270	30
ETNA 2 R/L/M PLUS	3000	230V 50/60Hz F+N	500 x 255	475	275	515	435	235	500	26	560x430x270	27

VESUVIO TOP - ETNA TOP



Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato, per garantire igienicità e inataccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione. Permette una cottura rapida e sicura di svariati tipi di alimenti come carni, pesce, uova, verdure, formaggi.

- Struttura in acciaio inox 430F;
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica;
- Termostati regolabili fino a 300° C.

It features strong cast iron plates, covered by a vitreous enamel coating to ensure hygiene, acid and salt proofness and resistance to oxidation.

It enables a quick and safe cooking of meat, fish, eggs, vegetables, cheese.

Technical features:

- Stainless steel 430F construction;
- Shock-proof heating elements, adhering to the plates for a perfect thermal conductivity;
- Thermostats till 300° C.



Vesuvio L TOP



Vesuvio R TOP



Vesuvio INOX TOP



Etna 2/L TOP



Etna 2/R TOP



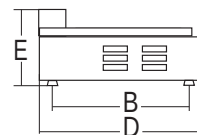
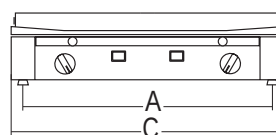
Etna 2/M TOP



Versione con timer
Timer version



Etna 2 INOX TOP



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Superficie utile Useful surface	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
VESUVIO R/L/INOX TOP	1150	230V 50/60Hz F+N	355 x 255	340	275	380	435	235	15	430x420x270	16
ETNA 2 R/L/M/INOX TOP	1800	230V 50/60Hz F+N	500 x 255	475	275	515	435	235	18	560x430x270	19

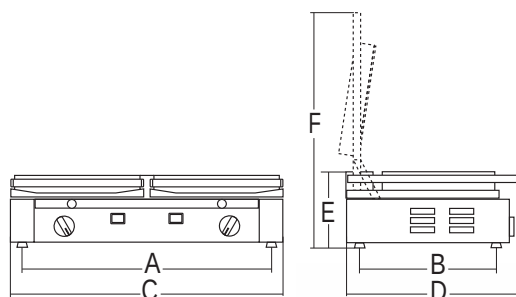
Piastre in vetroceramica - Ceramic glass grills

LIPARI



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

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



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Superficie utile Useful surface	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Lipari 1 /L/R/M	3000	230V 50/60Hz F+N	340x290	375	340	435	490	170	550	14	430x560x260	16
Lipari 1 /L/R TOP	1500	230V 50/60Hz F+N	340x290	375	340	435	455	170	-	6,5	430x560x260	8,5
Lipari 2 /L/M	3000	230V 50/60Hz F+N	530x255	645	365	700	490	170	550	22	760x560x280	24,5
Lipari 2 /L TOP	1500	230V 50/60Hz F+N	2x (260x290)	645	365	700	490	170	-	9	760x560x280	11



Modena liscia



Modena incavo



Modena liscia
flat



Modena incavo
mould



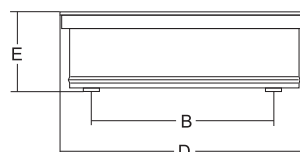
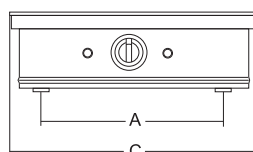
Simostato Modena
Symostat Modena

MODENA

- Struttura in acciaio inox.
- Forma semplice e compatta.
- Nessun ingombro oltre alla superficie di lavoro.
- Piano di cottura in ghisa cromata per una distribuzione termica ottimale.
- Controllo a mezzo simostato.
- Resistenze corazzate
- Piedini regolabili in altezza per una sicura e stabile collocazione.
- Disponibile sia con piano liscio che con bordo rialzato

MODENA

- *Stainless steel construction.*
- *Simple and compact shape.*
- *Chromium-coated cast iron cooking surface for a perfect heat distribution.*
- *Symostat control.*
- *Shock-proof coated heating elements.*
- *Adjustable feet for a safe and steady placing.*
- *With smooth surface or with mould available.*



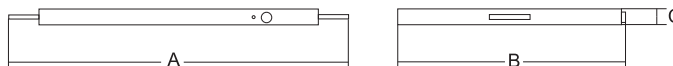
	Potenza Power	Alimentazione Power source	Superficie utile Useful surface	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Modena	2000	230V 50/60Hz F+N	Ø 350	200	200	350	350	135	9,5	410x430x220	10,5

Piastra buffet - Buffet plate

TODI



- Pratica piastra riscaldante da buffet.
- Robusta struttura in acciaio inox satinato.
- Pratiche maniglie inox per una facile movimentazione anche quando calda.
- Regolatore di temperatura da 0 a 90 °C.
- Vetro di appoggio temperato.
- Dimensioni vetro compatibili con GN 1/1 (Todi 1/1) e GN 2/1 (Todi 2/1).
- Hot Plate conveniently designed for buffet and table service.
- Sturdy polished stainless steel frame.
- Convenient handles to easily carry it.
- Dial temperature control up to 90 °C (194 °F).
- Todi 1/1 Gastronorm 1/1 tempered glass.
- Todi 2/1 Gastronorm 2/1 tempered glass.



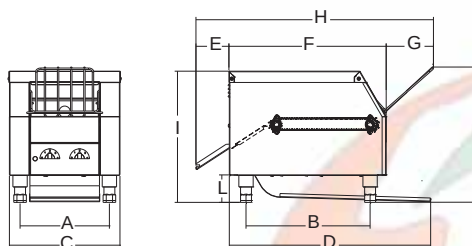
	Potenza Power watt	Alimentazione Power source	Temperatura Temperature °C	Superficie utile Useful surface mm	A mm	B mm	C mm	Peso netto Net weight Kg	Dimensioni imballo Shipping mm	Peso lordo Gross weight Kg
TODI 1/1	230	230V 50/60Hz F+N	0 ÷ 90	530x325	610	370	45	4,5	665x440x175	10
TODI 2/1	500	230V 50/60Hz F+N	0 ÷ 90	650x530	723	560	54	8,7	768x645x100	10

Tostiere Roller - Roller toaster

CLES



- Costruito interamente in acciaio inox AISI 304.
- Tappeto per la tostatura in acciaio AISI 304.
- Motore auto-ventilato.
- Ventilatore tangenziale per raffreddare il mantello esterno per evitare le scottature.
- Resistenze corazzate per una lunga durata.
- Riflettente su resistenze per una maggiore resa.
- Possibilità di selezionare il funzionamento delle resistenze.
- Scivoli di carico e scarico prodotto.
- Chiusura posteriore ribaltabile per consentire lo scarico frontale o posteriore.
- AISI 304 stainless steel construction including conveyor.
- Fan-cooled motor.
- Built-in cooling-fan to prevent overheating and burns.
- Reinforced heating elements against burnout and breakage.
- Reflecting heating elements for upper and lower heat ensure that the product is quickly and evenly heated.
- Upper and lower elements can be selected for perfect golden toasting every time.
- Easy to load rack with rear or front discharge



	Potenza Power watt	Alimentazione Power source	Produzione oraria Output/h.	Larghezza tappeto Width of gridiron mm	Lunghezza tappeto Length of gridiron mm	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	H mm	I mm	L mm	M mm	Peso netto Net weight Kg	Dimensioni imballo Shipping mm	Peso lordo Gross weight Kg
Cles VV	1300	230V 50Hz F+N	min. 65 max. 360	185	500	238	330	294	535	88	418	126	632	349	73	360	12	670x450x480	14



Isonzo



Isonzo P

- Struttura in acciaio inox interno ed esterno.
 - 4 griglie in dotazione facilmente rimovibili per la pulizia.
 - Pratica rastrelliera funzionale con 4 griglie di serie.
 - Distanza tra ripiani cm 8
 - Camera interna con angoli raggiati per una pulizia facile e veloce.
 - Porta in acciaio inox, con doppio vetro.
 - Illuminazione interna con due lampade per una luminosità omogenea.
 - Distribuzione calore con una ventolaper Isonzo e due ventole per Isonzo P.
 - Regolazione termostatica della temperatura.
 - Timer di controllo cottura da 0' a 120' o continuo.
- *Stainless steel construction including chamber.*
 - *Comes with 4 removable racks for an easy cleaning.*
 - *Run-in rails with 4 standard racks*
 - *Distance between shelves cm 8.*
 - *Seamless, round-cornered and easy to clean chamber to prevent contamination.*
 - *Double glass stainless steel door.*
 - *Effective 2 lamp chamber lighting.*
 - *Heat-distribution with single-fan for Isonzo and double-fan for Isonzo P*
 - *Thermostatically controlled temperature.*
 - *Choice of 0' to 120' programmable timer or continuous operation.*

VERSIONE LUX:

- Umidificatore di serie.
- Sistema ventola potenziata e inverter per una migliore distribuzione della temperatura.

THE LUX VERSION FEATURE:

- *Humidifier.*
- *Inverter system allows for an even and effective heat distribution.*



Isonzo Lux I



Isonzo P Lux

Forni convezione - Convection ovens

ISONZO



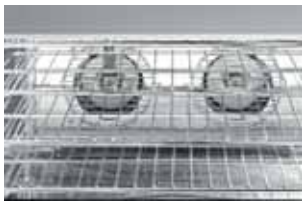
Comandi serie standard
Standard series controls



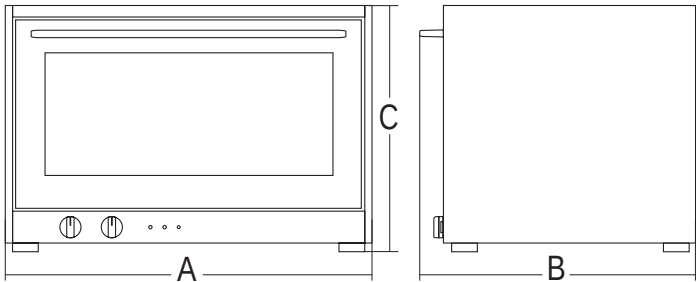
Comandi serie Lux
Lux series controls



4 griglie di serie facilmente rimovibili
4 removable standard racks



Doppia ventilazione
Double ventilation



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Temperatura Temperature	Numero ripiani Number of shelves	Dimensioni teglie Trays dimensions	Dimensioni interne Internal dimensions	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		°C	n.	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Isonzo	2600	230V 50Hz	25 ÷ 300	4	440x330	480x360 h300	600	625	515	35	750x1000x850	43
Isonzo P	Mn 3400 Tf 5200	230V/50Hz 400V/50Hz	25 ÷ 300	4	600x400 1/1 gastro	650x460 h360	820	760	610	54	750x1000x850	66
Isonzo Lux I	3200	230V 50Hz	25 ÷ 300	4	2/3 gastro	480x420 h340	618	686	588	35	750x1000x850	43
Isonzo P Lux	6400	400V/50Hz	25 ÷ 300	4	600x400 1/1 gastro	650x460 h360	820	760	610	54	750x1000x850	66

LIVIGNO - BORMIO



Livigno



Bormio



Bormio 2000



Particolare supporto a muro
Wall mounted support

Livigno

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

Livigno

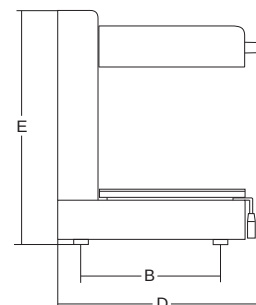
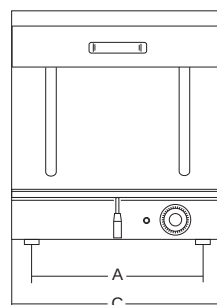
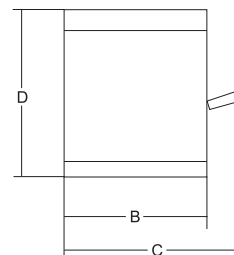
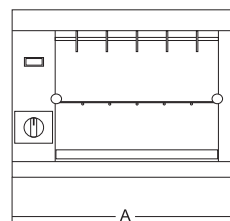
- *Stainless steel construction.*
- *Heating up controlled by a symostat.*
- *Galvanized steel gridiron and heating elements protection grill.*
- *Easy to remove crumbs pan.*
- *Gridiron can be placed on 3 levels according to the cooking requirements.*

Bormio/Bormio 2000

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

Bormio/Bormio 2000

- *Stainless steel body.*
- *4 levels adjustable gridiron height*
- *Easy to remove crumb tray.*
- *Galvanized steel gridiron.*
- *Shock-proof heating elements.*
- *Vent outlets.*
- *Electronic symostats.*



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Zone riscaldanti Heating areas	Dimensioni interne Internal dimensions	Dimensioni vano cottura Cooking compartment dim.	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Livigno	2800	230V 50/60Hz F+N	1	480x330 h320	-	620	350	445	430	-	23	670x450x475	27
Bormio	1700	230V 50/60Hz F+N	1	-	385x350	330	400	400	545	510	31	500x630x650	33
Bormio 2000	3400	230V 50/60Hz F+N 400V 50/60 Hz 3F	2	-	585x350	510	400	600	545	510	44	630x700x650	47

Vetrinette brioches - Brioche displayer

ADIGE



Vetrinette costruite in plexiglass trasparente di spessore 5 mm, base e piano di appoggio in acciaio inox, caratterizzate da una doppia apertura che mantiene separato il caricamento dal prelievo del prodotto, assicurando al tempo stesso igiene e praticità. Presenti nelle versioni ad un unico piano di appoggio o a due piani, normali per sola esposizione o calde per la conservazione del calore. La versione calda è azionata da un interruttore luminoso di presenza rete, termostato da 0 a 40°C.

Display cases made from 5 mm thick clear plexiglass, stainless-steel base and shelf, and featuring double-opening to keep product filling and drawing separate and ensure both hygiene and practical use. Available in versions with either one or two shelves, standard for display only, or hot for keeping warm. The hot version, controlled by a luminous current indicator switch, has a 0-40° thermostat and heating tank



Adige N/1



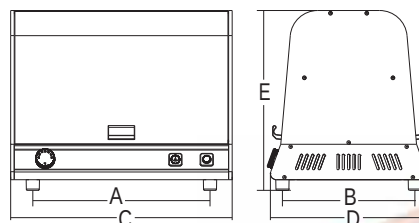
Adige N/2



Adige 2



Adige 1



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Termostato Thermostat	Dim. piano inferiore 1st level dimensions	Dim. piano superiore 2st level dimensions	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Adige N/1	-	-	-	480x290	-	400	300	500	355	325	7	620x430x350	11
Adige N/2	-	-	-	480x290	480x265	400	300	500	355	405	9	620x430x450	13
Adige 1	300	230V 50/60Hz F+N	max 40	480x290	-	400	300	500	355	325	8	620x430x350	12
Adige 2	300	230V 50/60Hz F+N	max 40	480x290	480x265	400	300	500	355	405	10	620x430x450	14

SABINIA



Sabinia 51



Sabinia 51 2T

- Porta reversibile di serie con vetro temperato doppio.
 - Ripiani estraibili in legno.
 - Comandi digital touch.
 - Regolazione termostato in °C o °F.
 - Display e luce interna a led.
 - Autosbrinatorio.
 - Filtro attivo al carbone.
 - Ventilazione interna.
 - Modelli 51 e 51 2T predisposti da semincasso.
- *Standard reversible door with double tempered glass.*
 - *Removable wood shelves.*
 - *Digital touch controls.*
 - *Thermostat adjustment in °C or °F.*
 - *LED display and interior light.*
 - *Auto-defrost.*
 - *Active carbon filter.*
 - *Interior fan.*
 - *51 and 51 2T models can be semi built-in.*

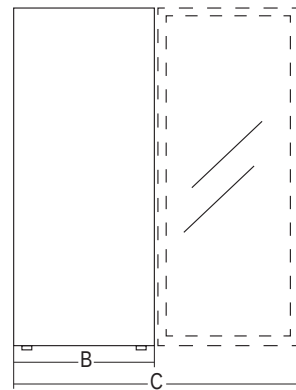
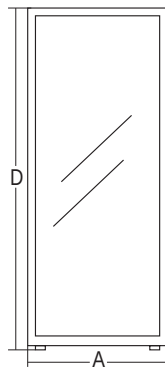
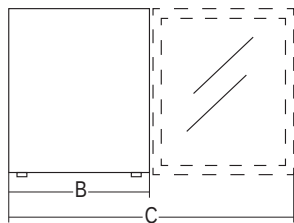
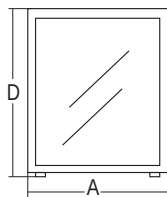


Sabinia 96 2T



Sabinia 182 2T

SABINIA



	Alimentazione Power source	Potenza assorbita Required power	Termostato Thermostat	Zone refrigerate Refrigerated zone	Capacità max bottiglie Max capacity bottles	Volume Volume	A	B	C	D	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
		watt	°C	n.	n.	litri	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Sabinia 51	230V / 50 Hz	120	5-18	1	51	150	595	575	1145	850	43	655x675x865	49
Sabinia 51 2T	230V / 50 Hz	120	5-12/12-18	2	51	150	595	575	1145	850	43	655x675x865	49
Sabinia 96 2T	230V / 50 Hz	150	5-12/12-18	2	96	270	595	590	1130	1640	75	655x620x1700	80
Sabinia 182 2T	230V / 50 Hz	160	5-12/12-18	2	182	450	595	760	1380	1800	90	650x765x1830	95



OLBIA LIGHT

- Basamento in alluminio verniciato alimentare
- Componenti in alluminio anodizzato
- Pressa merce in alluminio pressofuso ergonomico e con denti conformati per bloccare perfettamente il prodotto da tagliare
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia.
- Motore ventilato servizio continuo.
- Lama stampata e temprata a forte spessore.
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati.
- Robusto supporto vela.
- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie.
- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio.
- Versione CE Professionale con sblocco su carro.
- Inclinazione lama 25°.

OLBIA LIGHT

- Painted aluminium body
- Anodized aluminium components
- Ergonomic food-presser made of die-cast aluminium with teeth shaped to best block the product to cut
- Wide space between motor and blade for easy cleaning.
- Ventilated motor for continuous work
- Stamped, hardened and thick blade
- Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins
- Strong thickness gauge support
- Cast-in sharpener assembly with 2 standard emery-wheels
- Compact dimensions but great cutting capacity
- Device for releasing the carriage on CE version
- 25° blade inclination

OLBIA

L'affettatrice costruita in lega di alluminio trattata anodicamente ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La manopola graduata è molto sensibile per permettere una regolazione dello spessore di taglio decimale. L'affilatoio di facile montaggio semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce. Il piatto montato su boccole autolubrificanti ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Pur essendo una piccola macchina, ha il vantaggio e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

OLBIA

The slicing machine made of anodized aluminium alloy, has the advantage of an easy cleaning and is very hygienic. The cut thickness adjusting knob is very sensitive and enables a millimetric adjustment. The easy and precise sharpening set makes working easier by keeping the edge of the blade always sharp, for a very good cut of food. The carriage, running on self-lubricating bushes, has an exceptional fluency and you can cut also heavy sausages, roastbeef, cheese, fish, hard meat. Though this is a small slicer, it has all the advantages and features of big slicers.



OLBIA 220 - 250 LIGHT



Olbia 220



Olbia 250



Olbia 275



Olbia 300

Capacità di taglio - Cutting capacity
OLBIA 250: 220 x 145 mm!

Affettatrici inclinate - Gravity feed slicers

OLBIA

OLBIA LIGHT



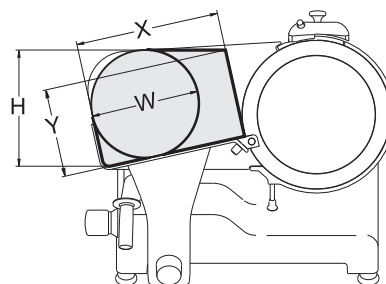
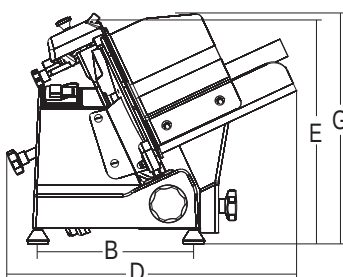
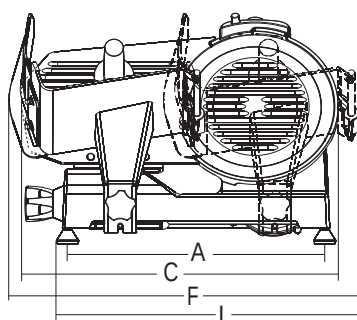
Ampio spazio tra lama e corpo macchina
Remarkable clearance between blade and machine body



Protezione inferiore
Underside motor protection plate



Meccanismo sgancio piatto
Device for releasing the carriage



	Ø Lama Ø Blade	Motore Motor	Spessore taglio Cut thickness	Corsa carrello Run of carriage	Piatto Hopper	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
OLBIA 220 LIGHT	220/9"	132/0,18	13	247	225x240	405	245	480	460	365	555	466	495	220	135	170	160	15	600x500x420	17
OLBIA 250 LIGHT	250/10"	132/0,18	13	247	225x240	405	245	500	460	365	555	460	480	215	150	185	175	15,5	600x500x420	18
OLBIA 220	220/9"	147/0,20	13	245	230x240	395	245	480	560	370	570	475	505	220	125	160	160	15	600x500x420	17
OLBIA 250	250/10"	147/0,20	13	245	230x240	395	245	500	560	370	570	475	490	220	145	180	170	16	600x500x420	18
OLBIA 275	275/11"	147/0,20	13	245	230x240	395	245	535	560	370	570	475	475	215	160	200	190	17	600x500x420	20
OLBIA 300	300/12"	210/0,29	13	285	250x275	435	295	600	610	420	640	510	535	250	185	225	210	20,5	800x600x520	23,5

Affettatrici inclinate - Gravity feed slicers

IVREA - ALBA



Ivrea 300



Alba 300 - 330 - 350

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Copertura inferiore.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Manopole plastica.
- Piedini in gomma.
- Pulsanti IP 67 inox in cassa.

- *Rounded design, no sharp edges and visible screws.*
- *Chrome plated and ground slide rod.*
- *Vulcanized rubber stops on carriage.*
- *Removable support cover for thickness gauge plate.*
- *Stainless steel slice deflector.*
- *Stainless steel screws and fittings.*
- *Bottom cover.*
- *Changeover electronic circuit*
- *Built in sharpening tool with bottom protection.*
- *Plastic knob.*
- *Stainless steel push buttons IP67 on body.*

IVREA

- Boccole di scorrimento autolubrificanti.
- 41 mm di distanza fra la lama e la testa.
- Inclinazione lama 38°.

IVREA

- *Self lubricating slide rod bushings.*
- *41 mm distance between blade and motor.*
- *Blade inclination 38°*

ALBA

- Boccole di scorrimento in ghisa lappate.
- 49,5 mm di distanza fra la lama e la testa.
- Estrattore lama di serie su 330 - 350.
- Inclinazione lama 35°.

ALBA

- *Lapped cast iron slide rod bushing.*
- *49,5 mm distance between blade and motor.*
- *Standard blade removal tool for 330-350.*
- *Blade inclination 35°*

Affettatrici inclinate - Gravity feed slicers

IVREA - ALBA



Comandi in cassa con pulsanti inox IP67
Controls on body with s/steel push buttons IP67



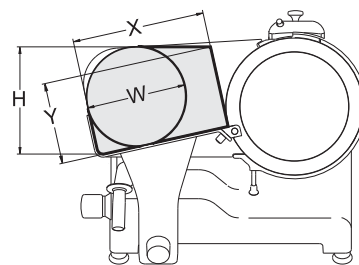
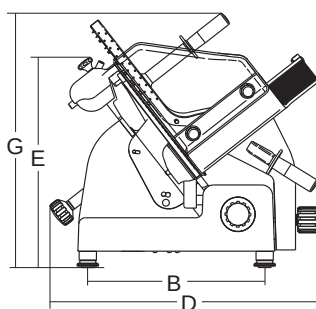
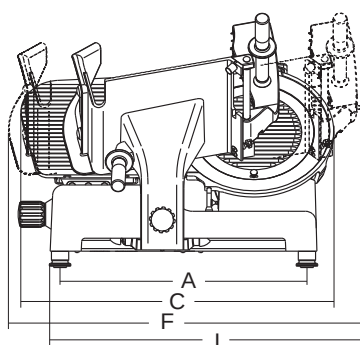
Maschera per estrazione lama
Guard for blade extraction



Ampio spazio tra lama e corpo macchina
More distance between blade and motor



Spazioso piano per appoggio prodotto
Large hopper



	Ø Lama Ø Blade	Motore Motor	Spessore taglio Cut thickness	Corsa carrello Run of carriage	Piatto Hopper	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Ivrea 300	300/12"	210/0,29	19	275	250x275	428	290	590	495	355	640	495	515	260	175	223	207	26,5	800x600x520	29
Alba 300	300/12"	275/0,37	23	310	305x270	465	340	615	547	465	710	545	600	270	190	240	220	35	760x640x700	44
Alba 330	330/13"	275/0,37	23	310	305x270	465	340	645	570	455	710	535	585	270	210	260	240	36	760x640x700	45
Alba 350	350/14"	370/0,50	23	310	305x270	465	340	660	575	455	710	530	580	270	225	275	250	37	760x640x700	46

BIELLA SPECIAL



Biella 350 - 385 Special

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista
- Perno di scorrimento, cromato rettificato
- Boccole di scorrimento autolubrificanti
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata
- Coperchio supporto vela smontabile
- Parafetta in acciaio inox
- Puleggia lama senza foro centrale per facilitare la pulizia
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili
- Anello di tenuta sull'albero vela per impedire che i liquidi percolino all'interno della macchina
- Pratico smontaggio del coprilama
- Tutte le minuterie acciaio inox
- Copertura inferiore
- Manopole plastica
- Piedini in gomma
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione
- Estrattore lama di serie
- Inclinazione lama 38°

- *Rounded design, no sharp edges and visible screws*
- *Chrome plated and ground slide rod*
- *Self lubricating slide rod bushings*
- *Vulcanized rubber stops on carriage*
- *Removable support cover for thickness gauge plate*
- *Stainless steel slice deflector*
- *Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning*
- *Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision*
- *Safety ring on table shaft to prevent liquids from seeping inside the machine*
- *Easily removable blade cover*
- *Stainless steel screws and fittings*
- *Bottom cover*
- *Plastic knob*
- *Rubber feet*
- *Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating*
- *Built in sharpening tool with bottom protection*
- *Standard Blade Removal Tool (BRT)*
- *38° blade inclination*



Maschera per estrazione lama di serie
Standard blade removal tool

Affettatrici inclinate - Gravity feed slicers

BIELLA SPECIAL



Comandi in cassa con pulsanti inox IP67
Controls on body with s/steel push buttons IP67



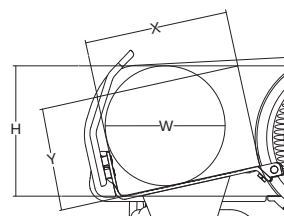
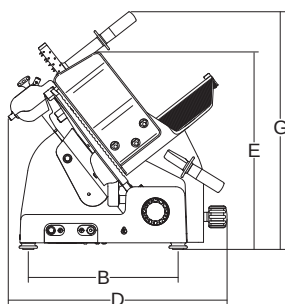
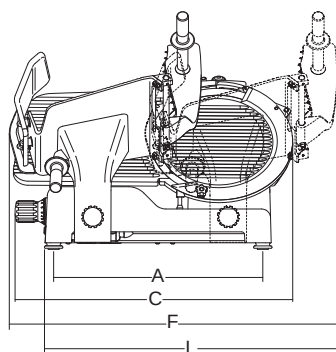
70 mm spazio tra lama e corpo macchina
70 mm distance between blade and motor



Spazioso piano per appoggio prodotto
Large hopper



Particolare zavorra
Food pusher



	Ø Lama Ø Blade	Motore Motor	Spessore taglio Cut thickness	Corsa carrello Run of carriage	Piatto Hopper	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	mm/inch.	watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Biella 350 Special	350/14"	380/0,52	25	365	350x320	515	410	750	590	535	820	700	680	320	210	275	250	56	870x840x750	72
Biella 370 Special	370/15"	380/0,52	25	365	350x320	515	410	760	600	530	820	700	675	320	230	290	270	57	870x840x750	73
Biella 385 Special	385/16"	380/0,52	25	365	350x320	515	410	770	605	525	820	700	668	320	240	305	280	58	870x840x750	74

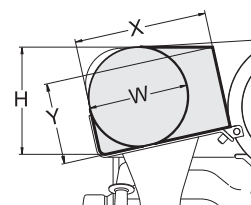
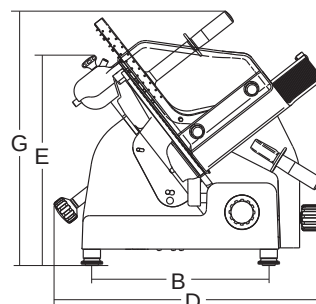
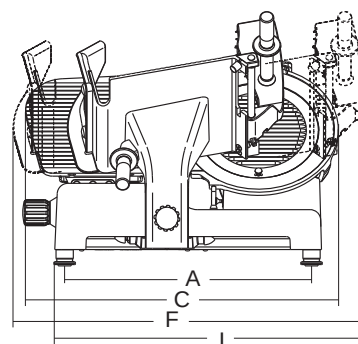
Affettatrici inclinate - Gravity feed slicers

ALBA AUT



Comandi
Controls

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato.
- Boccole di scorrimento in ghisa lappate.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 49,5 mm di distanza fra la lama e la testa.
- Copertura inferiore.
- Alimentata monofase 220V.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Estrattore lama di serie.
- Inclinazione lama 35°.
- Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP 67.
- 3 regolazioni della velocità.
- 3 regolazioni della corsa del carrello.
- Conteggio delle fette effettuate.
- Impostazione delle fette da tagliare con stop automatico della macchina.
- Motore di trasmissione completamente stagno.
- Trasmissione del moto con cinghia dentata.
- Sistema di sgancio carrello per taglio manuale.
- Produzione fette al minuto: 37 - 70
- *Rounded design, no sharp edges and visible screws.*
- *Chrome plated and ground slide rod.*
- *Lapped cast iron slide rod bushing.*
- *Vulcanized rubber stops on carriage.*
- *Removable support cover for thickness gauge plate.*
- *Stainless steel slice deflector with bayonet fitting.*
- *Stainless steel screws and fittings.*
- *Enclosed and sealed belt pulley.*
- *49,5 mm distance between blade and motor.*
- *Bottom cover.*
- *Power source 220V.*
- *Built in sharpening tool with bottom protection.*
- *Standard blade removal tool.*
- *Ergomic controls – push buttons with IP67 protection rating.*
- *3 speed selection*
- *3 different adjustments for carriage travel.*
- *Slice counter.*
- *Slice number setting with automatic stop feature.*
- *Enclosed and sealed drive motor.*
- *Positive drive belt.*
- *Carriage release system for manual slicing.*
- *Output slicers per minute: 37 - 70*



	Ø Lama Ø Blade	Motore Motor	Spessore taglio Cut thickness	Corsa carrello Run of carriage	Piatto Hopper	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Alba 300 Aut	300/12"	275/0,37	23	310	305x270	465	340	615	547	465	710	545	625	270	190	240	220	35	760x640x700	44
Alba 330 Aut	330/13"	275/0,37	23	310	305x270	465	340	645	570	455	710	535	590	270	210	260	240	36	760x640x700	45
Alba 350 Aut	350/14"	370/0,50	23	310	305x270	465	340	660	575	455	710	530	590	270	225	275	250	37	760x640x700	46



Stresa Vert 250

Stresa Vert 275

Stresa Vert 300 BS

STRESA VERT.

Importante gamma delle piccole verticali.

Costruite in lega di alluminio lucidata, sono dotate di componenti che ne assicurano praticità ed affidabilità quali:

- motore ventilato,
- viti in acciaio inox,
- lama in acciaio speciale temperata a lunga durata.

Adatte a tutti gli ambienti che cercano il perfetto abbinamento tra qualità del prodotto e sfruttamento degli spazi utili.

STRESA VERT

Range of small vertical slicers.

Made of polished aluminium alloy, these slicers are all with stainless steel screws, ventilated motor and special hardened steel blades for long life and easy operation.

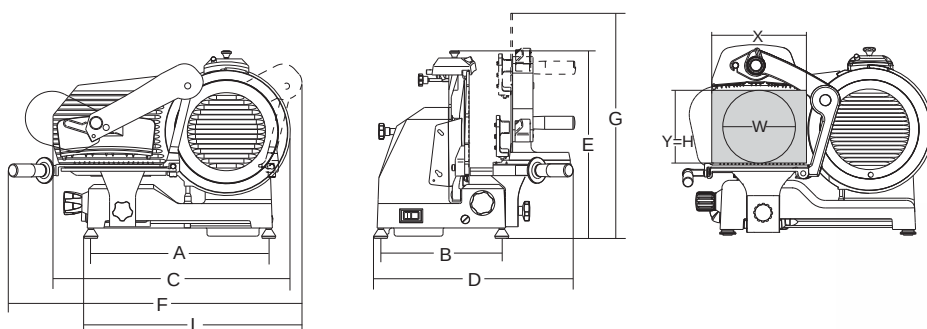
These compact heavy-duty models are suitable for many different requirements.



Meccanismo sgancio piatto
Device for releasing the carriage



Braccio speciale Stresa 300
Stresa 300 special self-blocking arm



	Ø Lama Ø Blade	Motore Motor	Spessore taglio Cut thickness	Corsa carrello Run of carriage	Piatto Hopper	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Stresa 250 Vert.	250/10"	147/0,20	13	230	230x235	400	260	510	535	410	570	410	475	205	170	170	170	17,5	600x500x500	20
Stresa 275 Vert.	275/11"	147/0,20	13	220	230x235	400	260	530	534	420	570	425	465	225	205	205	205	18,5	600x500x500	21
Stresa 300 Vert. B.S.	300/12"	210/0,29	13	265	260x275	440	300	585	540	460	740	770	580	255	215	215	215	27	800x600x520	29,5

ARONA - PRESTIGE SPECIAL



Arona 300-330 Vert BS



Arona 350 Special Vert BS



Prestige 350 Special Vert BS

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata.
- Tutte le minuterie in acciaio inox.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Estrattore lama di serie.
- Manopole in plastica.
- Piedini in gomma.
- Braccio stringisalumi con staffa chiodata inox rimovibile per la pulizia.

- *Rounded design and no sharp edges or visible screws.*
- *Chrome plated ground and lapped slide rod.*
- *Lapped cast iron slide rod bushing.*
- *Vulcanised rubber stops on carriage.*
- *Stainless steel screws and fittings.*
- *Built-in sharpening tool with bottom protection.*
- *Standard blade removal tool.*
- *Plastic knob.*
- *Rubber feet.*
- *Easy to remove stainless steel meat grip arm.*

ARONA

- Boccole di scorrimento autolubrificante.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici.
- 48 mm di distanza fra la lama e il corpo macchina.

ARONA

- *Self lubricating slide rod bushings.*
- *Removable support cover for thickness gauge plate.*
- *Stainless steel slice deflector with snap-on bayonet fitting*
- *Enclosed and sealed belt pulley*
- *Bottom cover for accessing electrical*
- *Components.*
- *48 mm distance between blade and motor.*

ARONA SPECIAL

- Parafetta in acciaio inox.
- Puleggia lama senza foro centrale per facilitare la pulizia.
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili.
- Anello di tenuta sull'albero vela per impedire che i liquidi percolino all'interno della macchina.
- Pratico smontaggio del coprilama
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Copertura inferiore.
- Pulsanti IP 67 inox in cassa.

ARONA SPECIAL

- *Stainless steel slice deflector.*
- *Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning.*
- *Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision of thin slices.*
- *Safety ring on table shaft to prevent liquids from seeping inside the machine.*
- *Easily removable blade cover*
- *Stainless steel screws and fittings.*
- *Bottom cover.*
- *Stainless steel push buttons with IP67 protection rating on body.*

PRESTIGE SPECIAL

- Affettatrice collocabile su un piano di lavoro da 70 cm.
- Lama a costa bassa per minimizzare l'attrito con il prodotto.
- Ottimo scorrimento del carro grazie alle boccole in ghisa lappate.
- Parafetta in acciaio inox.
- Puleggia lama senza foro centrale per prevenire infiltrazioni e facilitare la pulizia.
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili.
- Pratico smontaggio del coprilama.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- Paragrasso in acciaio inox facilmente smontabile.
- Altezza di lavoro agevolata per aiutare l'operatore.
- 70 mm di distanza fra la lama e la testa.

PRESTIGE SPECIAL

- *Size can fit 70 cm deep table low profile reduced friction blade*
- *smooth sliding thanks to lapped iron bushings*
- *Stainless steel slice deflector.*
- *Enclosed and sealed belt pulley*
- *Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning.*
- *Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision of thin slices.*
- *Easily removable blade cover*
- *Easy to remove grease guard.*
- *Working height facilitated to help the operator*
- *70 mm distance between blade and motor.*

Affettatrici verticali - Vertical slicers

ARONA - PRESTIGE SPECIAL



Comandi in cassa con pulsanti inox IP67
Controls on body with s/steel push buttons IP67



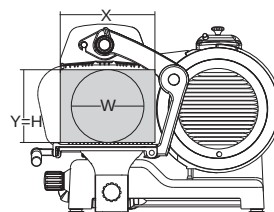
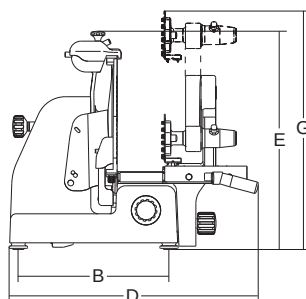
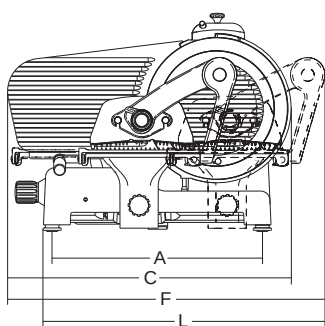
Maschera per estrazione lama
Guard for blade extraction



Ampio spazio tra lama e corpo macchina
Wide space between blade and motor



Zavorra smontabile inox BS1
Removable s/steel food pusher BS1

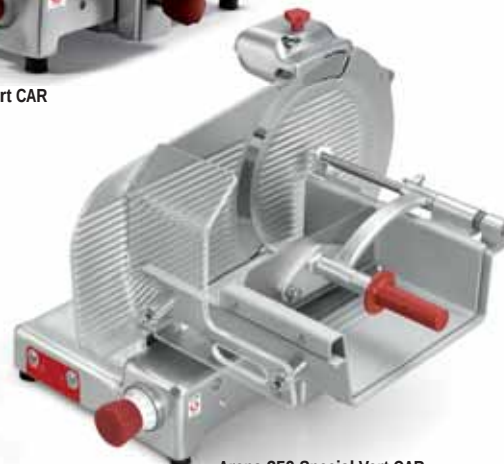


	Ø Lama Ø Blade	Motore Motor	Spessore taglio Cut thickness	Corsa carrello Run of carriage	Piatto Hopper	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Arona 300 Vert.	300/12"	275/0,37	25	310	300x270	468	338	635	600	500	750	695	650	270	230	230	230	36,5	870x840x750	51,5
Arona 330 Vert.	330/13"	275/0,37	25	310	300x270	468	338	645	600	515	750	705	630	270	245	245	245	37	870x840x750	52
Arona 350 Special Vert.	350/14"	380/0,52	25	355	305x295	513	338	719	601	541	766	673	684	305	255	255	255	41,5	870x840x830	57,5
Arona 370 Special Vert.	370/15"	380/0,52	25	355	305x295	513	338	730	601	551	766	664	683	305	270	270	270	42,5	870x840x830	58,5
Prestige 350 Special Vert.	350/14"	380/0,52	25	370	350x320	515	410	733	676	570	876	633	670	330	250	250	250	56	870x840x830	72
Prestige 370 Special Vert.	370/15"	380/0,52	25	370	350x320	515	410	750	676	580	876	624	670	330	270	270	270	58	870x840x830	74
Prestige 385 Special Vert.	385/16"	380/0,52	25	370	350x320	515	410	766	676	600	876	624	690	330	280	280	280	59	870x840x830	75

ARONA CAR - PRESTIGE SPECIAL CAR



Arona 300 Vert CAR



Arona 350 Special Vert CAR



Prestige 350 Special Vert CAR

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata.
- Tutte le minuterie in acciaio inox.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Estrattore lama di serie.
- Manopole in plastica.
- Piedini in gomma.

- *Rounded design and no sharp edges or visible screws.*
- *Chrome plated ground and lapped slide rod.*
- *Lapped cast iron slide rod bushing.*
- *Vulcanised rubber stops on carriage.*
- *Stainless steel screws and fittings.*
- *Built-in sharpening tool with bottom protection.*
- *Standard blade removal tool.*
- *Plastic knob.*
- *Rubber feet.*

ARONA

- Boccole di scorrimento autolubrificante.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici.
- 48 mm di distanza fra la lama e il corpo macchina.

ARONA

- *Self lubricating slide rod bushings.*
- *Removable support cover for thickness gauge plate.*
- *Stainless steel slice deflector with snap-on bayonet fitting*
- *Enclosed and sealed belt pulley*
- *Bottom cover for accessing electrical components.*
- *48 mm distance between blade and motor.*

ARONA SPECIAL

- Parafetta in acciaio inox.
- Puleggia lama senza foro centrale per facilitare la pulizia.
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili.
- Anello di tenuta sull'albero vela per impedire che i liquidi percolino all'interno della macchina.
- Pratico smontaggio del coprilama.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Copertura inferiore.
- Pulsanti IP 67 inox in cassa.

ARONA SPECIAL

- *Stainless steel slice deflector.*
- *Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning.*
- *Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision of thin slices.*
- *Safety ring on table shaft to prevent liquids from seeping inside the machine.*
- *Easily removable blade cover*
- *Stainless steel screws and fittings.*
- *Bottom cover.*
- *S/steel push buttons with IP67 protection rating on body.*

PRESTIGE SPECIAL

- Affettatrice collocabile su un piano di lavoro da 70 cm.
- Lama a costa bassa per minimizzare l'attrito con il prodotto.
- Ottimo scorrimento del carro grazie alle boccole in ghisa lappate.
- Parafetta in acciaio inox.
- Puleggia lama senza foro centrale per prevenire infiltrazioni e facilitare la pulizia.
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili.
- Pratico smontaggio del coprilama.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- Paragrasso in acciaio inox facilmente smontabile.
- Altezza di lavoro agevolata per aiutare l'operatore.
- 70 mm di distanza fra la lama e la testa.

PRESTIGE SPECIAL

- *Size can fit 70 cm deep table low profile reduced friction blade*
- *smooth sliding thanks to lapped iron bushings*
- *Stainless steel slice deflector.*
- *Enclosed and sealed belt pulley*
- *Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning.*
- *Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision of thin slices.*
- *Easily removable blade cover*
- *Easy to remove grease guard.*
- *Working height facilitated to help the operator*
- *70 mm distance between blade and motor.*

Affettatrici verticali carni - Meat vertical slicers

ARONA CAR - PRESTIGE SPECIAL CAR



Comandi in cassa con pulsanti inox IP67
Controls on body with s/steel push buttons IP67



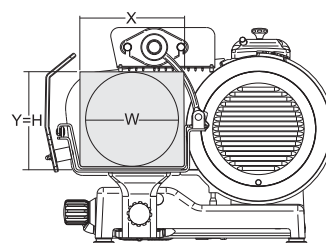
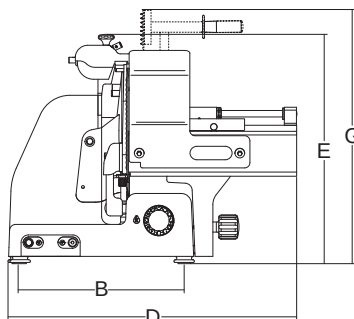
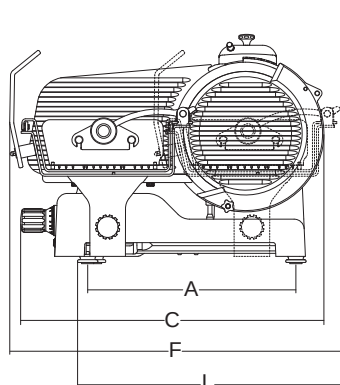
Maschera per estrazione lama
Guard for blade extraction



Ampio spazio tra lama e corpo macchina
Wide space between blade and motor



Zavorra smontabile CAR
Removable food pusher CAR



	Ø Lama Ø Blade	Motore Motor	Spessore taglio Cut thickness	Corsa carrello Run of carriage	Piatto Hopper	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Arona 300 Vert. CAR	300/12"	275/0,37	29	310	340x250	468	338	635	685	500	720	560	610	250	225	225	225	36	870x840x750	52
Arona 330 Vert. CAR	330/13"	275/0,37	29	310	340x250	468	338	645	685	515	720	560	580	250	235	235	235	37	870x840x750	53
Arona 350 Special Vert. CAR	350/14"	380/0,52	25	355	350x287	513	338	719	681	538	808	550	670	287	245	245	245	42	870x840x830	58
Arona 370 Special Vert. CAR	370/15"	380/0,52	25	355	350x287	513	338	729	681	551	808	550	670	287	260	260	260	43	870x840x830	59

Impastatrici pizza - Dough mixers

NAPOLI



- Struttura in acciaio a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normative.
- Motore potente e ventilato.
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata.
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67.
- Disponibile anche nella versione con timer per i modelli 10-15.

- Made from large thickness steel.
- Scratch resistant powder coating.
- Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.
- Forged spiral tool.
- High efficiency ventilated motor.
- Reinforced chain drive.
- Low voltage IP67 protection rated controls.
- Available with timer for mod. 10-15.



NAPOLI 7

NAPOLI 12
Timer opzionale
Optional timer



NAPOLI 16



Coperchio vasca conforme alle normative
Container lid conforms to regulations



Coperchio sollevabile
Liftable lid

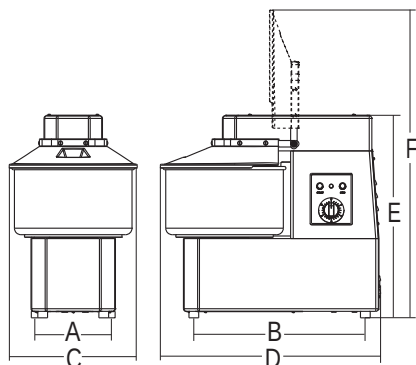


Asta rompi pasta
Shaft



Comandi con timer opzionale Mod. 12 - 16
Controls with optional timer Mod. 12 - 16

NAPOLI



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Giri vasca - spirale Revolutions tank - spiral	Capacità vasca Tank capacity	Capacità impasto Dough capacity	Dimensioni vasca Tank dimensions	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		r.p.m.	lt	Kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
NAPOLI 7	370/0,5	230V/50Hz	13 - 83	7	4	ø 265x140	220	410	280	505	440	670	36	500x630x650	42
NAPOLI 12	370/0,5	230-400V/50Hz	13 - 83	12	8	ø 280x190	250	490	305	580	560	825	44	570x720x700	54
NAPOLI 16	550/0,75	230-400V/50Hz	13 - 83	16	12	ø 320x200	250	500	340	590	560	850	48	570x720x700	58

Impastatrici pizza - Dough mixers

NAPOLI



Napoli 21 - 32 - 41



Napoli 21 - 32 - 41 - 52
con timer / with timer



Napoli 21 - 32 - 41 - 52 TA

NAPOLI 21 - 32 - 41 - 52

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304
- Spirale forgiata
- Coperchio vasca conforme alle normativa con foro per aggiunta prodotto in lavorazione
- Motore potente e ventilato con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata
- Protezione termica motore
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67
- Ruote, timer e coperchio griglia opzionali
- Disponibile a 2 velocità su richiesta

NAPOLI 21 - 32 - 41 - 52

- Made from large thickness C40 steel.
- Scratch resistant powder coating.
- Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.
- Forged spiral tool.
- Lid with opening to add ingredients during operation.
- High efficiency ventilated motor with oil-bath gear box.
- Reinforced chain drive.
- Thermal overload protection circuit breaker
- Low voltage IP67 protection rated controls.
- Options: castors, timer and grid cover.
- On request 2 speed version

TA VERSION

- liftable head for container removal and easy cleaning
- removable container



Napoli 21 - 32 - 41 - 52 2V



Napoli
con ruote e griglia optional
with wheels and grille optional



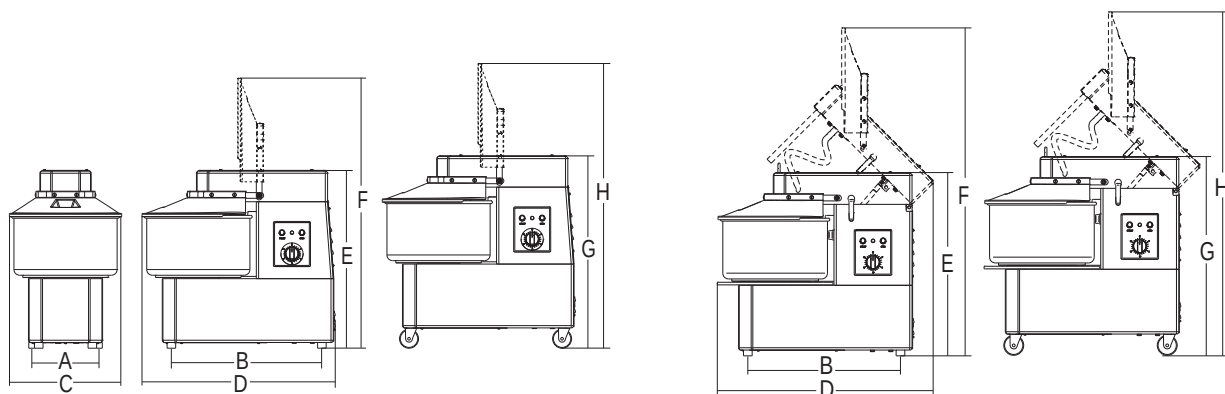
Vasca lucidata
Polished container



Comandi IP 67 con timer optional
IP 67 controls with optional timer

Impastatrici pizza - Dough mixers

NAPOLI



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Giri vasca - spirale Revolutions tank - spiral	Capacità vasca Tank capacity	Capacità impasto Dough capacity	Dimensioni vasca Tank dimensions	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		r.p.m.	lt.	Kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
NAPOLI 21 LIGHT	750/1	230V 50Hz F+N 400V 50Hz 3F	10 - 85	21	17	ø 360x210	230	530	390	680	625	950	705	1030	63	530x830x1020	73
NAPOLI 21	750/1	230V 50Hz F+N 400V 50Hz 3F	10 - 85	21	17	ø 360x210	230	530	390	680	625	950	705	1030	65	530x830x1020	75
NAPOLI 32	1100/1,5	230V 50Hz F+N 400V 50Hz 3F	10 - 85	32	25	ø 400x260	270	590	430	740	700	1050	780	1130	95	530x830x1020	105
NAPOLI 41	1500/2	230V 50Hz F+N 400V 50Hz 3F	10 - 85	41	35	ø 452x260	310	660	480	825	730	1135	810	1215	105	630x970x1070	115
NAPOLI 52	1500/2	230V 50Hz F+N 400V 50Hz 3F	10 - 85	52	44	ø 500x270	310	680	540	880	750	1205	830	1285	130	630x970x1070	140
NAPOLI 21 2V	750/1 1100/1,5	400V 50Hz 3F	1V=10 - 85 2V=20-170	21	17	ø 360x210	230	530	390	680	625	950	705	1030	65	530x830x1020	75
NAPOLI 32 2V	1300/1,8 1700/2,3	400V 50Hz 3F	1V=10 - 85 2V=20-170	32	25	ø 400x260	270	590	430	740	700	1050	780	1130	95	530x830x1020	105
NAPOLI 41 2V	1500/2 2200/3	400V 50Hz 3F	1V=10 - 85 2V=20-170	41	35	ø 452x260	310	660	480	825	730	1135	810	1215	105	630x970x1070	115
NAPOLI 52 2V	1500/2	230V 50Hz F+N 400V 50Hz 3F	1V=10 - 85 2V=20-170	52	44	ø 500x270	310	680	540	880	750	1205	830	1285	130	630x970x1070	140
NAPOLI 21 TA	750/1	230V 50Hz F+N 400V 50Hz 3F	10 - 85	21	17	ø 360x210	230	530	400	751	635	1125	715	1205	88	530x830x1020	98
NAPOLI 32 TA	1100/1,5	230V 50Hz F+N 400V 50Hz 3F	10 - 85	32	25	ø 400x260	270	590	440	823	710	1260	790	1340	109	530x830x1020	119
NAPOLI 41 TA	1500/2	230V 50Hz F+N 400V 50Hz 3F	10 - 85	41	35	ø 452x260	310	660	490	910	740	1360	820	1440	125	630x970x1070	135
NAPOLI 52 TA	1500/2	230V 50Hz F+N 400V 50Hz 3F	10 - 85	52	44	ø 500x270	310	680	540	970	795	1415	875	1495	150	630x970x1070	160

NAPOLI BIGA



- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normative con foro per aggiunta prodotto in lavorazione.
- 2 motori potenti e ventilati con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio.
- Trasmissioni con moto interno con catena rinforzata.
- Comandi con display digitale.
- 2 velocità di lavorazione più inversione di marcia della vasca.

Opzionale:

- Ruote

- Made from large thickness C40 steel.
- Scratch resistant powder coating.
- Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.
- Forged spiral tool.
- Lid with opening to add ingredients during operation.
- Two high efficiency ventilated motors with oil-bath gear box.
- Reinforced chain drive.
- Digital display controls.
- Two speed version and tank reverse.

Optionals:

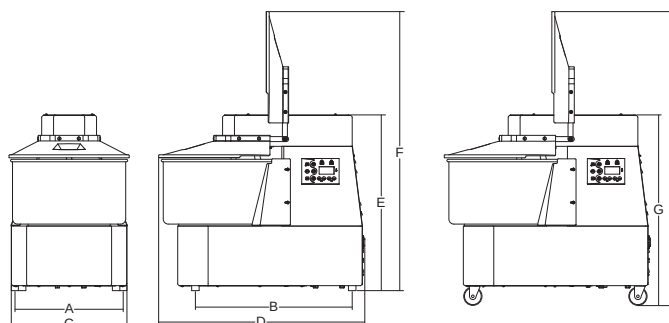
- Wheels.



Vasca lucidata
Polished container



Comandi
Controls



Potenza Power	Alimentazione Power source	Giri vasca Revolutions tank	Giri spirale Revolutions spiral	Capacità vasca tank capacity	Capacità impasto Dough capacity	Dimensioni vasca tank dimensions	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
watt/Hp		r.p.m.	r.p.m.	lt.	Kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
NAPOLI 41 BIGA 750 vasca 1.500/2.200 spirale	400V 50Hz 3F	10	82/165	41	35	ø 452x260	377	630	434	823	705	1115	785	1195	135	-	-
NAPOLI 52 BIGA 750 vasca 1.500/2.200 spirale	400V 50Hz 3F	10	82/165	52	44	ø 500x270	413	654	470	875	723	1180	809	1266	155	-	-

Stendi pizza - Rolling machine

POMPEI X



Pompei X 42x2

Pompei X 42x2 RP



Pompei X 32 Plus



Pompei X 32x2 Plus

pedaliera optional
pedal optional



Stendipizza ideali per spianare pizze, focacce, pane, ecc.

La lavorazione si svolge a freddo per non alterare le proprietà dell'impasto

Lo spessore e il diametro della pasta si possono facilmente regolare in base alle singole esigenze dell'utilizzatore

Costruzione in acciaio inox AISI 304
Manopole regolazione spessore rulli in plastica

Resistente sistema di trasmissione ad ingranaggi metallici

Raschiatori rullo inferiore facilmente smontabili per una efficiente pulizia

Versione Plus

Raschiatori rullo superiore facilmente smontabili per una efficiente pulizia

Protezione rulli superiori ed inferiori smontabile con manopole asservite da microinterruttore

Scivolo CERAMICATO facilmente rimovibile per una veloce e perfetta pulizia anche sul retro

Pulsanti inox IP67 con NVR

Opzioni:

Pedaliera per versioni Plus

Rolling machine perfect for rolling pizzas, focacce (flat bread), bread etc.

Rolling is done cold so as not to alter the properties of the dough

The thickness and diameter of the dough can be easily adjusted according to the user's specific needs.

AISI 304 stainless steel body

Easy adjustable thickness by plastic knobs

Heavy - duty metal gears transmission

Easy removable lower roller scrapers for cleaning

Plus version

Easy removable upper roller scraper for cleaning

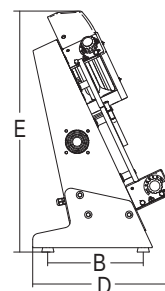
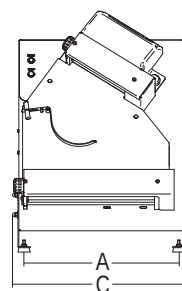
Easy detachable plexi roller protections, provided with micro switch

Easy detachable ceramic slide for efficient and fast cleanliness

Stainless steel IP 67 controls with NVR

Optional:

Pedal arrangement for Plus versions



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Rulli Rollers	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt / Hp		mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Pompei X 32	240/0,33	230V/50Hz	320	411	315	470	29	750x400x510	32
Pompei X 32 Plus	240/0,33	230V/50Hz	320	411	315	470	29	750x400x510	32
Pompei X 32 X 2	240/0,33	230V/50Hz	220-320	411	315	470	40,5	750x580x1005	52,5
Pompei X 32 X 2 Plus	240/0,33	230V/50Hz	220-320	411	315	470	40,5	750x580x1005	52,5
Pompei X 42 X 2	240/0,33	230V/50Hz	220-420	511	315	570	47,5	750x580x1005	59,5
Pompei X 42 X 2 Plus	240/0,33	230V/50Hz	220-420	511	315	570	47,5	750x580x1005	59,5
Pompei X 42 X 2 RP	240/0,33	230V/50Hz	320-420	511	315	570	48,5	750x580x1005	60,5
Pompei X 42 X 2 RP Plus	240/0,33	230V/50Hz	320-420	511	315	570	48,5	750x580x1005	60,5

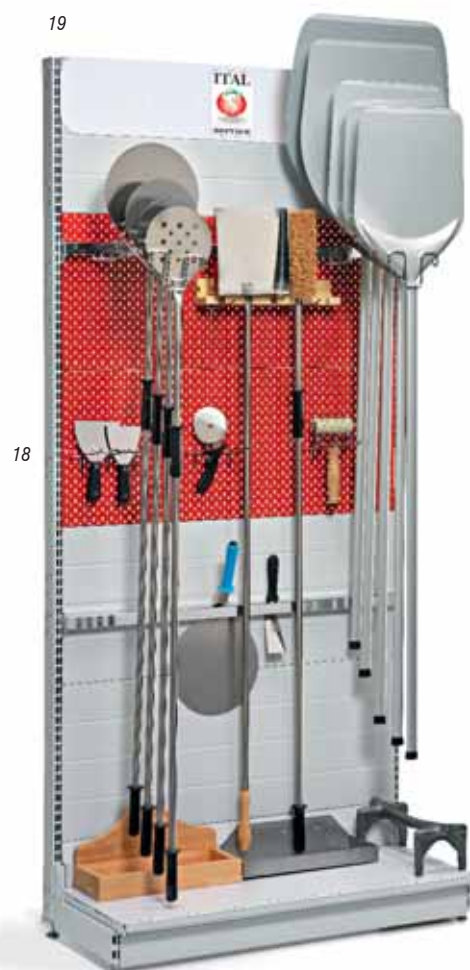
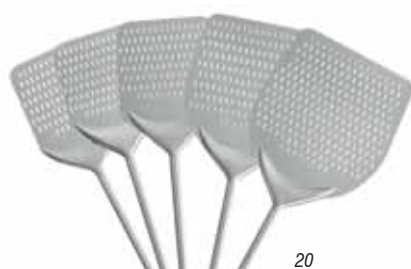
Pale, palini e accessori - *Pizza shovels and accessories*



PALE PALINI E ACCESSORI / PIZZA SHOVELS AND ACCESSORIES

Palino in acciaio / <i>S/steel small shovel</i>	h. 170 cm Ø 16 cm	01
Palino in acciaio / <i>S/steel small shovel</i>	h. 170 cm Ø 18 cm	01
Palino in acciaio / <i>S/steel small shovel</i>	h. 170 cm Ø 20 cm	01
Palino in acciaio / <i>S/steel small shovel</i>	h. 170 cm Ø 26 cm	01
Palino in acciaio forato / <i>S/steel pounched small shovel</i>	h. 170 cm Ø 16 cm	
Palino in acciaio forato / <i>S/steel pounched small shovel</i>	h. 170 cm Ø 18 cm	
Palino in acciaio forato / <i>S/steel pounched small shovel</i>	h. 170 cm Ø 20 cm	
Pala in alluminio / <i>Aluminium shovel</i>	h. 170 cm 30 x 33 cm	02
Pala in alluminio / <i>Aluminium shovel</i>	h. 170 cm 33 x 33 cm	02
Pala in alluminio / <i>Aluminium shovel</i>	h. 170 cm 36 x 36 cm	02
Pala in alluminio / <i>Aluminium shovel</i>	h. 170 cm 45 x 45 cm	02
Pala in alluminio / <i>Aluminium shovel</i>	h. 170 cm 50 x 50 cm	02
Pala in alluminio forate/ <i>Aluminium shovel with holes</i>	h. 170 cm 30 x 33 cm	20
Pala in alluminio forate/ <i>Aluminium shovel with holes</i>	h. 170 cm 33 x 33 cm	20
Pala in alluminio forate/ <i>Aluminium shovel with holes</i>	h. 170 cm 36 x 36 cm	20
Pala in alluminio forate/ <i>Aluminium shovel with holes</i>	h. 170 cm 45 x 45 cm	20
Pala in alluminio forate/ <i>Aluminium shovel with holes</i>	h. 170 cm 50 x 50 cm	20
Supporto inox a muro per appoggio pale / <i>wall s/steel rest to lay shovels</i>		03
Supporto in legno per appendere 2 pale e 3 palini / <i>Wall wood hook to hang 2 shovels and 3 small shovels</i>		04
Supporto in legno per appendere 5 palini / <i>Wall wood hook to hang 5 small shovels</i>		05
Supporto reggipale economico / <i>Column shovels rest</i>	h. 180 cm	06
Cassetta in legno per appoggio pale / <i>Wood case to lay shovels</i>		07
Cassetta in acciaio per appoggio pale / <i>S/steel case to lay shovels</i>		08
Alare per appoggio legna / <i>Fire dog for firewood</i>		09
Spazzola in fibra naturale / <i>Natural fibre brush</i>		10
Ricambio spazzola in fibra naturale / <i>Spare for natural fibre brush</i>		11
Paletta per cenere / <i>Ash shovel</i>		12

Pale, palini e accessori - *Pizza shovels and accessories*



Cacciapizza in acciaio / S/steel shovel for pizza	Ø 26 cm	13
Paletta servipizza in acciaio inox / S/steel pizza server	5x13 cm	14
Bucastoglia in lega / Alloy pastry piercer		15
Rotella tagliapizza A / Pizza round cutter A	Ø 9 cm	16
Tagliere per pizza / Pizza cutting board	Ø 33 cm	17
Tagliere per pizza / Pizza cutting board	Ø 40 cm	17
Tagliere per pizza / Pizza cutting board	Ø 50 cm	17
Spatola in acciaio inox / S/steel spatula	10 cm	18
Spatola in acciaio inox / S/steel spatula	12 cm	18
Espositore pale e accessori / Pizza peels and accessories dedicated displayer		19



AMALFI 2C



AMALFI BIG 2C

- Struttura in acciaio inox
- Mantello esterno in lamiera nera preverniciata a polvere
- Piani di cottura in pietra refrattaria
- Resistenze corazzate
- Sfiato per i vapori di cottura
- Isolamento in fibra di vetro
- 2 termostati per ogni camera che regolano la zona inferiore e superiore

AMALFI 2C - AMALFI BIG 2C

- 2 camere di cottura indipendenti isolate termicamente



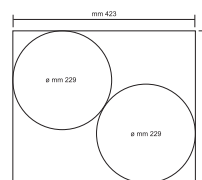
AMALFI

Piano cottura in pietra refrattaria
Stone baking deck

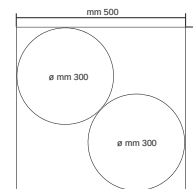
- Structure in stainless steel
- External body in black oven prepainted steel
- Refractory brick decks
- Shock-proof coated heating elements
- Shock-proof heating elements
- Glass fiber lining
- 2 thermostats for each chamber which select the lower and upper zone

AMALFI 2C - AMALFI BIG 2C

- 2 separate backing chambers thermal insulated

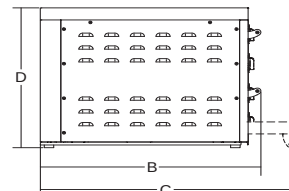
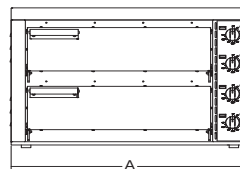
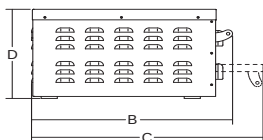
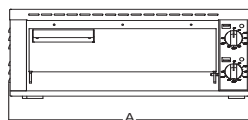


AMALFI - AMALFI 2C



AMALFI BIG 2C

AMALFI



AMALFI 2C - AMALFI BIG 2C

	Potenza Power	Alimentazione Power source	Timer Timer	Temperatura Temperature	Dimensioni interne Internal dimensions	A	B	C	D	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		min.	°C	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
AMALFI	1600	230V 1N 50 Hz	30	50 ÷ 350	423x353 h81	600	490	575	254	23	890x800x650	33
AMALFI 2C	3200	230V 1N 50 Hz	30	50 ÷ 350	423x353 h81 (x2)	600	490	575	460	38	890x800x650	48
AMALFI BIG 2C	9200	230-400V 50 Hz	-	50 ÷ 450	500x520 h115	755	700	780	510	80	890x800x650	90



ERCOLANO

con cappa aspirante opzionale
with optional fume hood

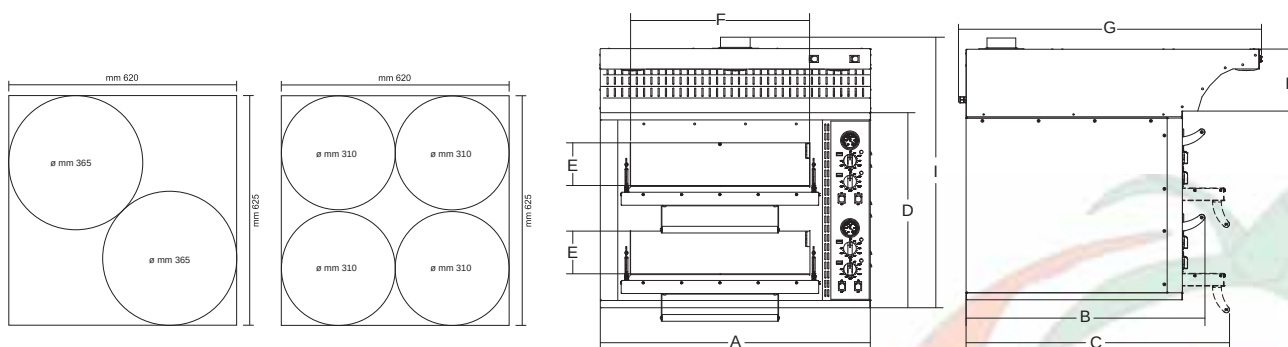


- Costruzione in acciaio inox e mantello in acciaio preverniciato nero.
- Porta in acciaio inox con finestra a doppio vetro.
- 2 termostati per controllo separato delle resistenze inferiori e superiori.
- Doppia illuminazione interna.
- Piano cottura in pietra refrattaria.
- Camino per il convogliamento di fumi e vapori.
- Cappa aspirante con luci a Led opzionale.

- S/steel construction and external body in black oven prepainted steel.
- Stainless steel door with double glass window.
- Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats.
- Double interior lighting.
- Refractory brick deck
- Fumes and vapour chimney.
- Optional hood with Led lights.



Piano cottura in pietra refrattaria
Stone baking deck



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Temperatura Temperature	Dimensioni interne Internal dimensions	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ERCOLANO	9200	400V 50 Hz	50 - 450	620x625 h147	930	850	940	672	147	618	1080	220	932	110	950x1050x900	135



CAPUA BIG



CAPUA MAXI
CAPUA OVER



CAPUA

- Struttura esterna in acciaio inox e mantello esterno in lamiera nera preverniciata a polvere
- Termometro visualizzazione temperatura camera.
- Illuminazione interna.
- Piano in pietra refrattaria.
- Porta con finestra.

- *S/steel construction and external body in black oven prepainted steel*
- *It is possible to check the temperature inside the chamber by means of a thermometer.*
- *Interior lighting.*
- *Refractory brick deck.*
- *Door with glass window.*

CAPUA

- 2 simostati per il controllo separato delle resistenze inferiori e superiori.
- Termostato di massima per cottura camera.
- Camino con saracinesca.
- Pareti interne in acciaio inox.

CAPUA

- *Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats.*
- *Temperature inside the chamber is controlled by a general thermostat.*
- *Chimney with sluice.*
- *S/steel interior walls.*

CAPUA BIG

- 2 simostati per il controllo separato delle resistenze inferiori e superiori.
- Termostato di massima per cottura camera.
- Camino con saracinesca.
- Pareti interne in acciaio inox.

CAPUA BIG

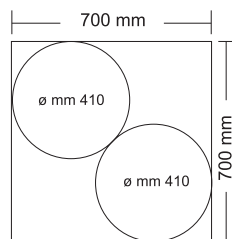
- *Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats.*
- *Temperature inside the chamber is controlled by a general thermostat.*
- *Chimney with sluice.*
- *S/steel interior walls.*

CAPUA MAXI - OVER

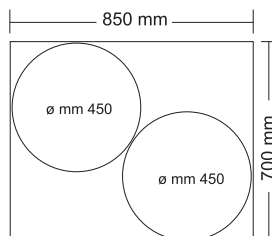
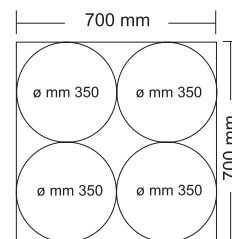
- 2 termostati per il controllo separato delle resistenze inferiori e superiori.
- Doppia illuminazione interna.
- Porta in acciaio inox con finestra a doppio vetro.
- Camino per il convogliamento di fumi e vapori.

CAPUA MAXI - OVER

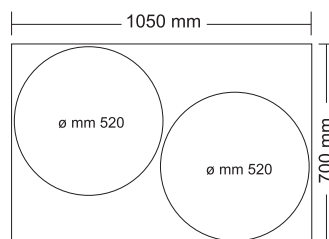
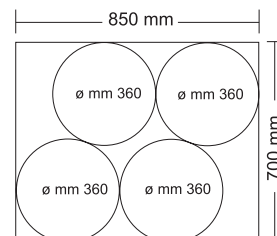
- *Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats.*
- *Double interior lighting.*
- *Stainless steel door with double glass window.*
- *Fumes and vapour chimney.*



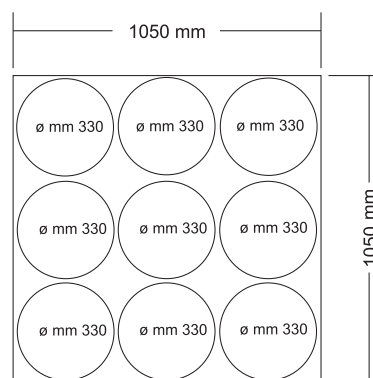
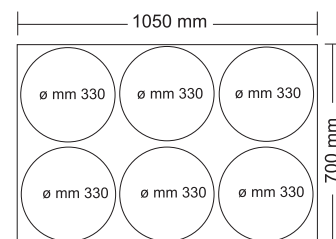
CAPUA



CAPUA BIG



CAPUA MAXI



CAPUA OVER



Comandi forni CAPUA
Ovens CAPUA controls



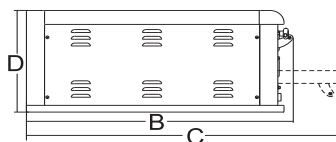
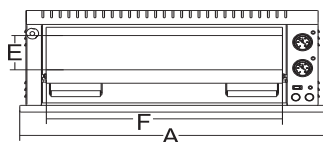
Piano cottura in pietra refrattaria
Stone baking deck

CAPUA

Cappa aspirante opzionale
Fume hood optional



Optional cavalletto alluminio
Aluminium table base



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Temperatura Temperature	Dimensioni interne Internal dimensions	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
CAPUA	5850	400V+N 50/60 Hz 3F	0÷350	700x700 h149	995	900	1015	395	119	700	78	1140x1240x600	102
CAPUA 2C	5850 (x2)	400V+N 50/60 Hz 3F	0÷350	700x700 h149 (x2)	995	900	1015	790	119	700	148	1240x1320x1200	172
CAPUA BIG	7200	400V+N 50/60 Hz 3F	0÷350	850x700 h149	1190	905	1015	395	119	750	93	1240x1320x600	118
CAPUA BIG 2C	7200 (x2)	400V+N 50/60 Hz 3F	0÷350	850x700 h149 (x2)	1190	905	1015	790	119	750	166	1240x1320x1200	187
CAPUA MAXI	9000	400V+N 50/60 Hz 3F	0÷350	1050x700 h149	1395	920	1030	395	119	1050	105	1290x1520x600	135
CAPUA MAXI 2C	9000 (x2)	400V+N 50/60 Hz 3F	0÷350	1050x700 h149 (x2)	1395	920	1030	790	119	1050	230	1290x1520x1200	260
CAPUA OVER	13500	400V+N 50/60 Hz 3F	0÷350	1050x1050 h149	1395	1280	1390	365	119	1050	165	1540x1520x600	202
CAPUA OVER	13500 (x2)	400V+N 50/60 Hz 3F	0÷350	1050x1050 h149 (x2)	1395	1280	1390	660	119	1050	240	1540x1520x1200	270

CAPRI - SORRENTO



Capri



Sorrento

CAPRI

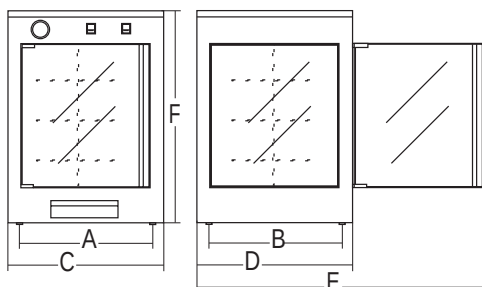
Costruita in acciaio inox, offre al suo interno un ampio e gradevole spazio per l'esposizione di brioches, pizze, torte, ecc., mantenendo la temperatura e conservando a lungo il sapore e la morbidezza. Fornita di ampi vetri sui quattro lati. Supporto pizze girevole. Termostato di regolazione temperatura e cassetto acqua per umidificare il prodotto.

*It is made of stainless steel and glass and it is ideal for displaying brioches, pizza, cakes, pastry, etc.
It is provided with a thermostat to control temperature: a small tray for water provides the right degree of humidity to keep softness and taste of food.*

SORRENTO

Piastra per pizza, costruita interamente in acciaio inox AISI 304. Le resistenze corazzate in acciaio AISI 321 sono protette contro gli impatti accidentali. Pannelli isolanti sulle superfici laterali e sul fondo; impianto elettrico a norme con spia luminosa per la segnalazione del collegamento in rete.

Pizza griddles are made entirely of stainless steel AISI 304. Steel 321 heating elements are shock-proof. Bottom and side surfaces are lined with insulating boards. Electrical system with voltage warning light in accordance with EEC regulations.



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Temperatura Temperature	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Capri Ø 38	700	230V 50/60Hz F+N	0 ÷ 90	423	370	467	450	465	830	593	23	600x600x800	30
Capri Big Ø 42	700	230V 50/60Hz F+N	0 ÷ 90	463	410	507	490	505	910	593	25	600x600x800	32
Sorrento	430	230V 50/60Hz F+N	0 ÷ 60	500	500	90	-	-	-	-	13,4	550x550x150	15

Piani in polietilene - Polyethylene cutting board



- Pesce / Fish (B)
- Pollo / Chicken (Y)
- Verdure / Vegetables (V)
- Carne / Meat (R)
- Carne di cavallo / Horsemeat (M)

Piani standard polietilene
Standard polyethylene sheet

h. 20	500 x 420 mm
h. 20	600 x 420 mm
h. 20	700 x 420 mm
h. 20	500 x 520 mm
h. 20	600 x 520 mm
h. 20	700 x 520 mm

Adatti per la lavorazione di carne, pesce, verdure e di tutti gli alimenti in genere, sono indispensabili nelle macellerie, nelle pescherie, nei salumifici, nelle industrie alimentari e nelle cucine di alberghi e ristoranti.

- Piani in polietilene HD bianco non assorbono, sono antibatterici e facilmente lavabili, e inoltre non deteriorano il filo dei coltelli.
- Disponibili sia nelle versioni standard che su misura e con sottopiani opzionali, sono facilmente montabili e smontabili per un minimo ingombro di spedizione.

Suitable for processing meat, fish, vegetables and any kind of foods, they are essential in butchers's, fishmongers's, meat processing factories, food-processing industries, hotel and restaurant kitchens.

- *HD polyethylene work-tops are non-absorbent, antibacterial, easy to clean*
- *Knives are not damaged.*
- *Available both standard or cut to size, with or without base shelf.*
- *Tables can be easily assembled and disassembled for minimum shipping dimensions.*

CESENA - BELLARIA - FORLÍ



FORLÍ

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata
- Rullo grattugia inox
- Vaschetta raccolta formaggio

Versione CE con:

- Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.
- Comandi IP54 con NVR

FORLÍ BIG

- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto
- Motore ventilato
- Bocca grattugia in alluminio brillantato di grande capienza
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente
- Rullo smontabile in acciaio inox

Versione CE con:

- Comandi 24 Volt con NVR
- Dispositivo di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva

CESENA

- Struttura totalmente realizzata in acciaio inox AISI 304
- Bordi arrotondati e saldature continue garantiscono robustezza e facilità di pulizia
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente
- Rullo in acciaio inox
- Bocca in lega di alluminio brillantata totalmente smontabile senza attrezzi per una profonda e accurata pulizia

Versione CE:

- Comandi 24 Volt IP 54
- Freno motore
- Microinterruttore di sicurezza su leva e su vasca raccolta formaggio

BELLARIA

Macchina robusta, compatta, di grande rendimento e potenza, costruita in acciaio inox e alluminio anodizzato

- Campana porta dischi in alluminio lucidato, completamente smontabile per la pulizia
- lame e dischi in acciaio da coltelleria e alluminio
- tramoggia in acciaio inox
- trasmissione a cinghia piatta Poliv
- protezione su bocca campana in ABS con micro magnetico
- pulsantiera elettronica a 24 V con dispositivo NVR

FORLÍ

- *Reliable anodized aluminium construction*
- *Ventilated motor*
- *Removable anodized aluminium grating mouth*
- *S/S drum*

CE version:

- *receiving tray*
- *Safety microswitches on lever and collecting tray*
- *IP54 protection rated controls and NVR device*

FORLÍ BIG

- *Anodized aluminum body and ABS shockproof sides.*
- *Generous ventilated motor.*
- *Mouth Aluminum grater large capacity polished.*
- *Capacious and practical bath product collection in transparent plexiglass.*
- *Stainless steel separable roller.*

CE version with:

- *24 volt controls and NVR device.*
- *Safety microswitch on the receiving tray and the lever.*

CESENA

- *Made from AISI 304 Stainless steel*
- *No sharp edges and continuous weldings make the machine strong and easy to clean*
- *High efficiency ventilated motors for continuous operation*
- *Large see-through plexiglass receiving tray.*
- *Stainless steel drum*
- *Demountable grating mouth for a thorough cleaning. (no tools required)*

CE version:

- *IP 54 protection rate, 24V controls.*
- *Motor break*
- *Safety microswitches on lever and receiving tray*

BELLARIA

Strong compact heavy-duty grater, made of stainless steel and anodized aluminium

- *Polished aluminium disc holder is completely removable for cleaning*
- *cutlery steel and aluminium grating discs*
- *stainless steel tray*
- *Poly-V belt drive*
- *guard on disc holder opening*
- *24 V electronic push-button panel with NVR*



Forlì



Forlì Big



Cesena Hp2



Cesena



Bellaria

Grattugia; Sfilaccia mozzarella - Cheese grater; Mozzarella shredder

CESENA - BELLARIA - FORLÌ



Cesena: pratica bocca di carico
Cesena: grating mouth practice



Cesena: micro su leva
Cesena: microswitch on pusher handle



Bellaria: Protezione bocca in ABS con micromagnete
Bellaria: ABS guard with micromagnet



Bellaria: protezione inferiore
Bellaria: underside motor protection plate

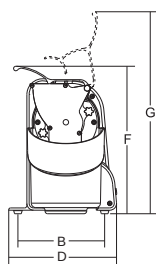
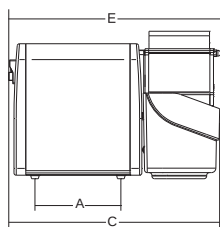


Cesena: rullo inox
Cesena: stainless steel drum

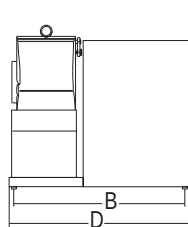
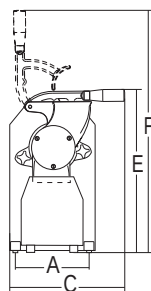


Dischi intercambiabili Bellaria
Interchangeable discs for Bellaria

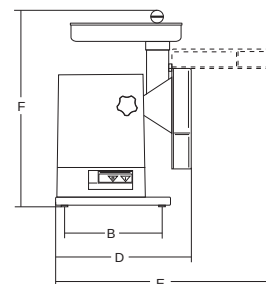
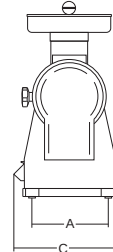
Forlì - Forlì Big



Cesena



Bellaria



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Giri rullo Drum revolutions	Dimensioni bocca Mouth dimensions	Giri disco Disc revolutions	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		r.p.m.	mm	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Forlì	250/0.30	230V/50Hz	1400	115x65	-	180	170	442	212	428	302	420	14	400x560x370	18
Forlì Big	750/1 1100/1.5	230V/50Hz 400V/50Hz	1400	140x80	-	225	215	500	300	-	400	580	20	630x430x450	22
Cesena	1100/1.5	230V-400V/50Hz	1400	140x80	-	202	395	310	448	412	610	-	25	600x500x420	28
Cesena Hp2	1500/2	230V-400V/50Hz	1400	190x95	-	210	470	360	560	490	720	-	35	800x600x520	38
Bellaria	210/0.30	230V-400V/50Hz	-	-	400	150	260	230	370	570	590	-	14	500x300x550	17

Taglia verdure mozzarella - *Mozzarella & vegetable cutter*

VIESTE



Vieste coperchio alluminio
Vieste aluminium cover



Vieste coperchio acciaio
Vieste s/steel cover

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

- *Aluminium alloy and S/S construction.*
- *Ventilated motor for continuous operation.*
- *Thanks to its compact design the machine is easy to install inside every kitchen.*
- *Safe operation is ensured by interlock switches on product pusher, lid and collecting tray.*
- *Version with dishwashing safe S/S lid available.*
- *Large number of discs available for every purpose.*



Porta dischi
Discs holder



DISCO GRATTUGIA / GRATING DISC 9 DT - 7 DT - 3-4 DT - V DT - 2 DT



DISCO BASTONCINI / STICKS DISC 10 DQ - 6-8 DQ - 4 DQ



DISCO POMODORI / TOMATOES DISC 5 DF



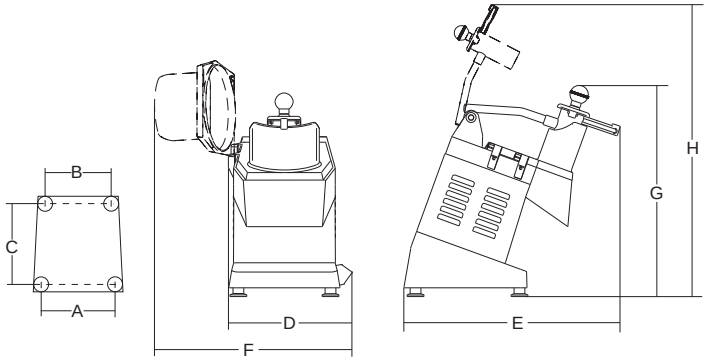
DISCO CUBETTI / CUBES DISC 20 PS - 10-14 PS - 8 PS



DISCO FETTE / SLICES DISC 14 DF - 10 DF - 8 DF - 3-4 DF - 1-2 DF

Taglia verdure mozzarella - *Mozzarella & vegetable cutter*

VIESTE



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Giri disco Disc revolutions	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/hp		r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Vieste cop. inox	515/0,70	230V-400V/50Hz	300	225	195	255	280	510	-	510	770	17,5	720x350x500	21
Vieste cop. all.	515/0,70	230V-400V/50Hz	300	225	195	255	280	510	400	510	770	18,5	720x350x500	22



Taglia verdure mozzarella - *Mozzarella & vegetable cutter*

VIESTE BIG



- Tramoggia gigante di introduzione prodotto, sfrutta al massimo la potenza del motore e la solida struttura.
- Caratteristiche funzionali ed elettriche come Vieste
- Compatibilità tutti dischi Vieste esclusi i PS che sono dedicati
- Coperchio alluminio-inox con carico a 360°
- Leveraggio per sollevamento-rotazione pressore con micro
- Tubo introduzione senza micro
- Esclusivo disegno della tramoggia per eliminare vite rompitor solo centrale sul disco
- GRANDE FACILITA' DI CARICO

- *Larger feed hopper maximizes the motor power and strong structure.*
- *Same operational and electrical features of the Vieste*
- *Vieste discs compatible, except PS discs*
- *Aluminum-Stainless steel top with 360° loading feature*
- *Microswitch on lever*
- *Exclusive hopper design with no central chopping wedge*
- *VERY EASY PRODUCT LOADING*



Porta dischi
Discs holder



DISCO GRATTUGIA / GRATING DISC 9 DT - 7 DT - 3-4 DT - V DT - 2 DT



DISCO BASTONCINI / STICKS DISC 10 DQ - 6-8 DQ - 4 DQ



DISCO POMODORI / TOMATOES DISC 5 DF



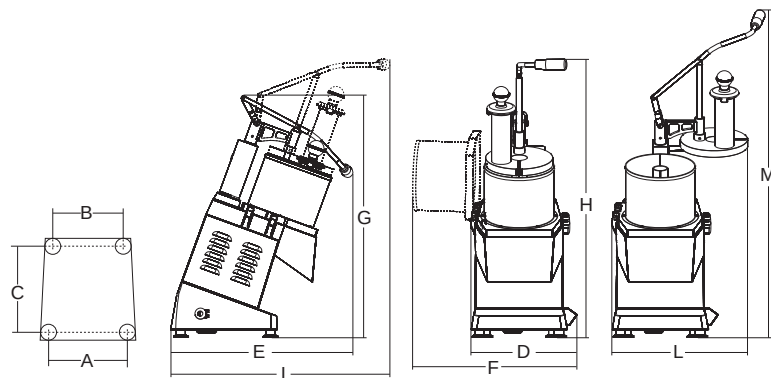
DISCO CUBETTI / CUBES DISC 20 PS G - 10-14 PS G - 8 PS G



DISCO FETTE / SLICES DISC 14 DF - 10 DF - 8 DF - 3-4 DF - 1-2 DF

Taglia verdure mozzarella - *Mozzarella & vegetable cutter*

VIESTE BIG



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Giri disco Disc revolutions	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Vieste Big	515/0,70	230V-400V/50Hz	300	225	195	255	296	509	460	676	777	612	428	915	20	720x350x800	24



Pelapatate - Lavacozze - Potato peelers - Mussels cleaners

PISA 6 - 10 - 20 LUCCA 6 - 10 - 20



PISA 6
LUCCA 6



PISA 6 PLUS
LUCCA 6 PLUS



PISA 10
LUCCA 10



PISA 10 PLUS
LUCCA 10 PLUS



PISA 20 PLUS
LUCCA 20 PLUS

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Sistema di trasmissione con cinghia poliV autotensionante.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Fondello abrasivo in inox bugnato.
- Pareti abrasive PISA con mantello facilmente sostituibile dall'operatore.
- Vasca e fondello abrasivo facilmente asportabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie (brevettato).
- Sistema di scarico patate automatico.
- Bocca di scarico in acciaio inox con fissaggio rapido e chiusura ermetica.
- Piedini inox regolabili e fissabili a pavimento.
- Facile manutenzione per accesso immediato a tutti componenti senza ribaltare la macchina.
- *Made from AISI 304 Stainless steel.*
- *Self-tensioning poli-V belt drive.*
- *High efficiency ventilated motors for continuous operation.*
- *Stainless steel peeling disc.*
- *Easy to replace abrasive surface PISA.*
- *Patented removable dishwashing safe container and bottom peeling disc (no tools required)*
- *Automatic unloading system.*
- *Stainless steel outlet opening with quick and sealed locking.*
- *Adjustable S/S feet can be fixed to the floor.*
- *Easy service and easy access to the components.*

CE version with:

- Microswitch on the lid
- Microswitch on outlet opening

Optional:

- Longer opening for shopping bags.
- Fast water inlet connection.
- S/S trestle and sieve.

Versione CE con:

- Microinterruttore su coperchio
- Microinterruttore su sportello scarico

Opzioni:

- Convogliatore porta sacchetto.
- Attacco rapido entrata acqua.
- Cavalletto e setaccio inox.



Convogliatore porta sacchetto
Longer opening for shopping bags



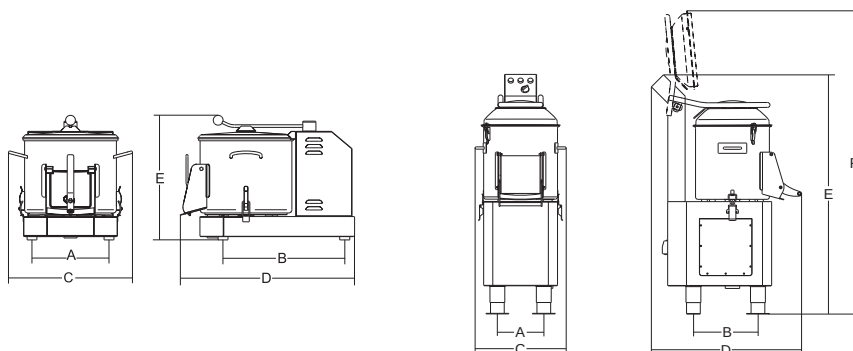
Cavalletto con filtro opzionale
Optional trestle with sieve



Attacco rapido entrata acqua
Fast connection/remove of water entry

PISA 6 - 10 - 20

LUCCA 6 - 10 - 20



	Potenza Power	Giri Revolutions	Alimentazione Power source	Capacità Capacity	Produzione oraria Output/h.	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp	r.p.m.		Kg/lt	Kg/h.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PISA 6	370/0,50	320	230-400V/50Hz	6/10	105	220	260	400	400	690	-	23	720x570x1020	35
PISA 6 PLUS	370/0,50	320	230V/50Hz	6/10	105	260	320	400	550	440	-	31	500x630x650	36
PISA 10	735/1	320	230-400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	544	910	-	41,5	720x570x1200	51,5
PISA 10 PLUS	735/1	320	230-400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	51	720x570x1200	61
PISA 20	1102/1,5	275	230-400V/50Hz	20/35	340	295	337	560	650	1190	-	52	640x760x1400	62
PISA 20 PLUS	1102/1,5	275	230-400V/50Hz	20/35	340	295	337	560	880	1190	1545	58	640x760x1400	68
LUCCA 6	370/0,50	150	230-400V/50Hz	6/10	-	220	260	400	400	690	-	23	720x570x1020	35
LUCCA 6 PLUS	370/0,50	150	230V/50Hz	6/10	-	260	320	400	550	440	-	31	500x630x650	36
LUCCA 10	735/1	150	230-400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	544	910	-	41,5	720x570x1200	61
LUCCA 10 PLUS	735/1	150	230-400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	51	720x570x1200	61
LUCCA 20	1102/1,5	150	230-400V/50Hz	20/35	340	295	337	560	650	1190	-	52	640x760x1400	62
LUCCA 20 PLUS	1102/1,5	150	230-400V/50Hz	20/35	340	295	337	560	880	1190	1545	58	640x760x1400	68
PISA-LUCCA 10 PLUS 2V	368-662/0,50-0,90	160/320	400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	52	720x570x1200	62
PISA 10 PLUS - AV 2V	368-552/0,50-0,75	320/450	400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	52	720x570x1200	62

POTENZA 2 - 5



Potenza 2



Potenza 5



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

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

Motorino tagliapasta con variatore opzionale
Variable-speed pasta cutter available.



Potenza 2
- IP 54 controls.

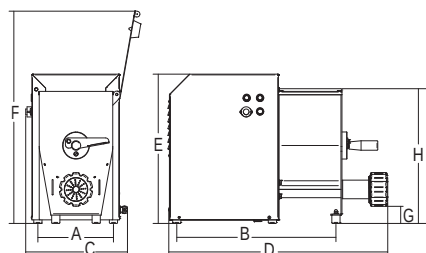
Potenza 5
- IP 67 stainless steel kneading and extruding controls.

Potenza 2

- Comandi IP 54.

Potenza 5

- Comandi in acciaio inox IP 67.



Potenza 5
Kit per trafilé penne opzionale, trafilé a parte
Optional kit for "penne" die (die not included)

Potenza 5
Trafilé penne opzionale
Optional "penne" die

Potenza Power	Alimentazione Power source	Capacità vasca Bowl capacity	Capacità impasto Dough capacity	Produzione oraria Output/h.	Trafile Dies	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight	
watt/HP	watt	Lt.	Kg		Ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg	
Potenza 2	370/0,5	230V 50Hz	6	2,5	5 Kg/h	59	206	411	263	577	407	489	65	28	750x580x800	37
Potenza 5	750/1	230V 50Hz	10	4	8 Kg/h	75	226	476	305	665	442	630	50	42	760x640x770	50

POTENZA 2 - 5



TRAFILE / DIES

Spaghetti	1.1 mm
Spaghetti	1.5 mm
Spaghetti	1.7 mm
Spaghetti	1.9 mm
Spaghetti	2.1 mm
Spaghetti	2.3 mm
Bigoli / Pici toscani	3 mm
Bigoli / Pici toscani	4 mm
Linguine	3x1.6 mm
Linguine	3.5x1.6 mm
Spaghetti quadri / Chitarrine	1.8 mm
Spaghetti quadri / Chitarrine	2 mm
Spaghetti quadri / Chitarrine	2.5 mm
Spaghetti quadri / Chitarrine	3 mm
Tagliolini	1.8 mm
Tagliolini	2.5 mm
Tagliolini	3.5 mm
Tagliatelle	4.5 mm
Tagliatelle	6 mm
Tagliatelle	8 mm
Tagliatelle	10 mm
Pappardelle	15 mm
Reginette	12 mm
Reginette	16 mm
Maccheroni lisci	5 mm
Cannelloni	25 mm
Maccheroni rigati	4.8 mm
Maccheroni rigati	8 mm
Maccheroni rigati	10 mm
Maccheroni rigati	12 mm
Maccheroni rigati	15 mm
Maccheroni rigati	20 mm
Cannelloni rigati	25 mm
Gramigne	3 mm
Canestri	9.8 mm
Creste rigate	8.6 mm
Creste rigate	10 mm
Gnocchetti sardi	19 mm
Gnocchetti sardi	19.5 mm
Gnocchi lisci	27 mm
Gnocchi rigati	27 mm
Gemelli	6.4 mm
Gemelli	8 mm
Casarecce / Strozzapreti	8.8 mm
Strozzapreti rustici	
Celentani	7.8 mm
Fusilli	7 mm 2P
Fusilli	12.6 mm 2P
Fusilli	8.4 mm 3P
Fusillone rustico	
Granfusilli	
Spirale	15.5 mm 2P
Girandole	10.5 mm 3P
Trottolo	10.4 mm
Radiatori	17.5 mm
Campanelle	8.3 mm
Nodi marini	
Ziti	
Sedani triangolari	
Paccheri	
Penne rigate	7 mm
Penne rigate	8 mm
Penne rigate	8.8 mm
Penne rigate	10 mm
Kit per trafile penne / Kit for penne die	ø75
Stoglia regolabile / Adjustable sheeter	ø59
Stoglia regolabile / Adjustable sheeter	ø75
Trafile su ordinazione / Custom die	

LUCANIA X



Lucania 520 X



Lucania 320 X



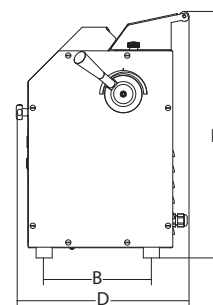
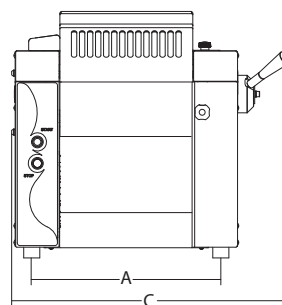
Lucania 250 X



Lucania 420 X
Taglierina opzionale
Optional pasta cutter



- Potente tirasfoglia realizzata in 4 misure
- Realizzazione verticale che riduce l'ingombro sul tavolo da lavoro e agevola la presa della sfoglia in uscita
- Costruzione in acciaio inox
- Motore ventilato a servizio continuo con doppia riduzione
- Riduttore coassiale + trasmissione a catena
- Regolazione spessore pasta 0 ÷ 10 mm
- Protezione zona carico con micro di sicurezza
- Ampio scivolo di carico sfoglia
- Protezione mani in acciaio inox rimovibile per la pulizia
- Applicazione taglierina opzionale in quattro misure, mm 2 - 4 - 6 - 8 - 12
- Lunghezza taglierina mm 165
- Ideale anche per laminare la pizza
- Powerful dough roller available in 4 sizes
- Vertical construction that reduces the space taken up on the working counter and facilitates gripping of the dough at outfeed
- Built out of stainless steel
- Ventilated motor in non-stop operating mode with dual reduction
- Coaxial reduction gear + belt transmission
- Adjustable dough thickness 0 ÷ 10 mm
- Infeed area protected with safety microswitch
- Wide chute for dough infeed
- Stainless steel hand protection removable for cleaning
- Application of optional cutter available in three sizes, mm 2 - 4 - 6 - 8 - 12.
- Width pasta cutter mm 165
- Perfect also to laminate pizza



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Dimensioni rullo Roller dimensions	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp	watt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Lucania 250 X	270/0,37	230V 50Hz	Ø 60x250	352	200	515	322	450	47	760x460x800	61
Lucania 320 X	370/0,5	230-400V 50Hz	Ø 60x320	422	200	600	322	450	53	760x460x800	67
Lucania 420 X	370/0,5	230-400V 50Hz	Ø 60x420	522	200	700	322	450	62	760x460x800	75
Lucania 520 X	370/0,5	230-400V 50Hz	Ø 60x520	622	200	800	322	450	69	760x460x800	81

SPOLETO

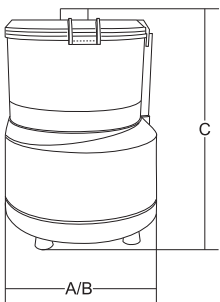


SPOLETO

- Basamento e vasca in ABS termoresistente
 - Coperchio in policarbonato con foro per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione
 - Coperchio e vasca interbloccati ma facilmente smontabili per le operazioni di pulizia
 - Freno motore
 - Comandi con NVR 24 volt IP 67
- In dotazione:**
- Mozzo con coltelli in acciaio inox
 - Mozzo per montare in ABS
 - Paletta
- Optional:**
- Pala raschiatrice smontabile
- Base-plate and reservoir in heat-resistant ABS
 - Lid in polycarbonate with hole to add the ingredients during processing
 - Interlocked lid and reservoir, easy to disassemble though for cleaning
 - Motor brake
 - Control with NVR 24 Volt IP 67
- Included items:**
- Hub with cutting knives in stainless steel
 - Hub for ABS assembly
 - Scoop
- Optional:**
- Dismountable scraping blade



Pala raschiatrice smontabile optional
Optional dismountable scraping blade



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Capacità vasca Bowl capacity	Giri Revolutions	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		lt.	r.p.m.	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPOLETO	370/0,5	230V 50/60Hz F+N	3,2	2800	240	240	355	8	337x435x275	9



Gubbio 4 VV



Gubbio 6 VV



Gubbio 9 VV



Gubbio 15 Hp 4

Studiato per garantire praticità nell' utilizzo (coperchio, pentola e mozzo sono facilmente smontabili e facili da pulire) e qualità nella lavorazione del cibo (il motore isolato dal prodotto ne evita il surriscaldamento) il cutter GUBBIO si rivela uno strumento indispensabile per tutti i tipi di gastronomia.
Struttura e pentola in acciaio inox, disp. NVR, micro su coperchio e VARIATORE DI VELOCITA' DI SERIE eccetto Gubbio 15.

*The cutter Gubbio is studied to satisfy a great variety of needs and to assure the quality of the product's processing.
Lid, bowl and hub are easy to remove and clean; isolation between motor and product avoid overheating. This tool is an indispensable utensil for all kind of gastronomy.
Construction and bowl made of stainless steel, NVR device, microswitch on the cover and standard variable speed drive, except for Gubbio 15.*



coltello di serie
standard knife



dentata
toothed



forata
pierced



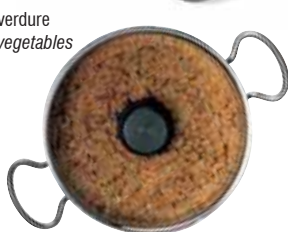
impastl
dough



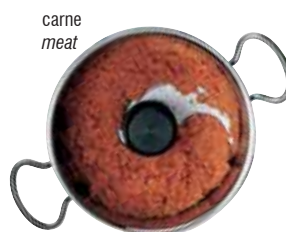
pesto
pesto



pesto
pesto



verdure
vegetables



carne
meat



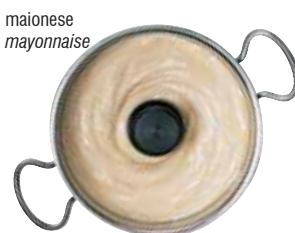
impasto
dough



grana
parmesan

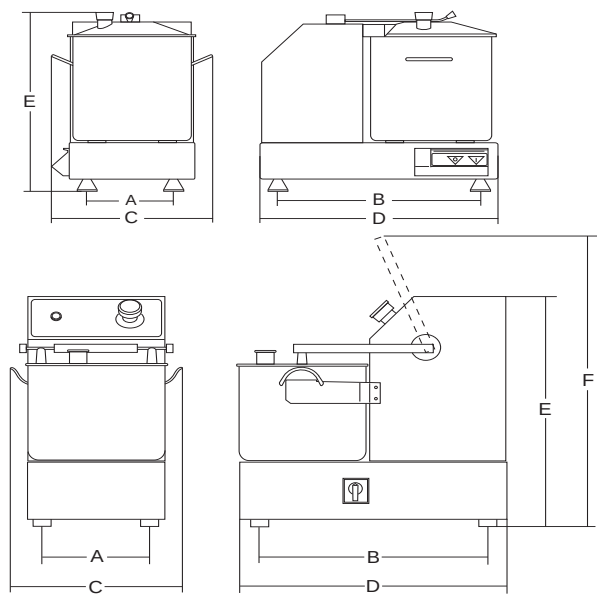


pomodoro
tomato



maionese
mayonnaise

GUBBIO



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Capacità vasca Bowl capacity	Capienza utile vasca Bowl filling level	Giri Revolutions	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		lit.	lit.	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
GUBBIO 4 VV	350/0,5	230V 50/60Hz F+N	3,3	1,5	1500 ÷ 2500	160	310	305	365	255	-	10	450x330x310	11
GUBBIO 6 VV	350/0,5	230V 50/60Hz F+N	5,3	3,1	1500 ÷ 2500	160	310	305	365	320	-	11	450x330x400	12
GUBBIO 9 VV	350+350/0,5+0,5	230V 50/60Hz F+N	9,4	5,4	1500 ÷ 2500	225	410	355	455	380	-	23	720x350x500	25
GUBBIO 15 HP 4	2940/4	400V 50/60Hz 3F	14,5	8,2	2800	265	480	380	610	530	700	52	720x570x770	67



URBINO 4 VT



URBINO 6 VT

- Robusta struttura in alluminio pressofuso ed estruso.
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato.
- Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici.
- Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo.
- Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria.
- Microinterruttore di sicurezza su coperchio.
- Microinterruttore su leva.
- Coperchio in Tritan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione.
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio.
- Variatore continuo di velocità di serie.
- Spatola raschiatrice per la pulizia di vasca e coperchio durante la lavorazione.
- In dotazione: spatola e piastra affilatura lame.

- *Sturdy body in die-cast and extruded aluminium.*
- *Motor and tank side-by-side, allowing the product to be isolated from the heat.*
- *S/S bowl with handles and heavy bottom.*
- *High efficiency ventilated motor for continuous operation*
- *Strong cutlery steel knives.*
- *Safety micro-switch on lid.*
- *Micro-switch on lever.*
- *Lid in transparent Tritan allowing excellent visibility during processing.*
- *Lid with opening to add ingredients during operation.*
- *Standard speed control*
- *Scraper spatula for cleaning the tank and lid during processing.*
- *Standard: spatula and sharpening stones.*

Versioni:

- **Variotronic:** variatore di velocità stabilizzato.
- **Plus:** Potente motore asincrono con inverter per un controllo della potenza a tutti i regimi di giri. Velocità di lavorazione fino a 3.500 g/m.

Version:

- **Variotronic:** stabilised speed variator.
- **Plus:** Asynchronous motor with inverter for adjusting the power at all speeds. Processing speed up to 3,500 g/m.

Opzionali:

- Mozzo con lame dentate.
- Mozzo con lame forate.
- Mozzo per pesto.
- Mozzo per impasti.

Options:

- *Hub with toothed blades.*
- *Hub with holed blades.*
- *Hub for pesto.*
- *Hub for dough mixes.*

VT
VARIOTRONIC™
SYSTEM



pesto
pesto



coltello di serie
standard knife



dentata
toothed



forata
pierced



Spatola raschiatrice pulizia di serie
Scraper spatula for cleaning, standard



impasti
dough

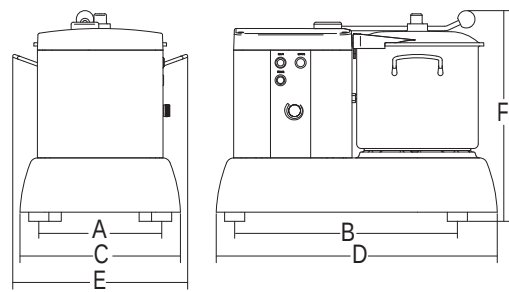
URBINO



URBINO 9 VT



URBINO 9 PLUS



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Capacità vasca Bowl capacity	Capienza utile vasca Bowl filling level	Giri Revolutions	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		lt.	lt.	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
URBINO 4 VT	350/0,5	230V 50/60Hz F+N	3,3	1,5	600 ÷ 2800	185	369	251	457	296	300	13,5	300x505x370	16
URBINO 6 VT	350/0,5	230V 50/60Hz F+N	5,3	3,1	600 ÷ 2800	185	369	251	457	304	362	14,5	300x505x430	17
URBINO 9 VT	350 + 350/0,5 + 0,5	230V 50/60Hz F+N	9,4	5,4	600 ÷ 2800	244	443	319	560	348	420	23	365x600x485	26
URBINO 9 PLUS	1.500/2	230V 50/60Hz F+N	9,4	5,4	600 ÷ 3500	244	443	319	560	348	420	30	365x600x485	33

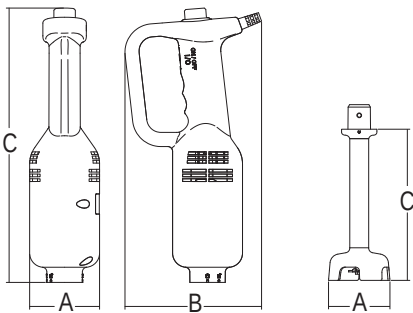


GORIZIA 20



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

- Highly effective cooling system.
- Sturdy and light weight fiberglass ABS body.
- Ergonomic handle.
- Fixed and variable speed controls available.
- IPX3 protection.
- Quick coupling device.
- Cutlery steel knives.



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Giri lame Blade revolutions	Capacità di lavoro Working capacity	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		r.p.m.	lit	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Gorizia 20	200/0,27	230V 50-60 Hz	12.500	15	74	145	290	1,1	225x560x140	2
Gorizia 20 VV	200/0,27	230V 50-60 Hz	2.000 ÷ 12.500	15	74	145	290	1,1	225x560x140	2
Asta / Shaft 200 mm	-	-	-	-	ø 65	-	160	0,2	-	-

PALMANOVA



- Efficiente sistema di raffreddamento motore
 - Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
 - Pratica ed ergonomica impugnatura
 - Disponibile con velocità fissa o variabile
 - Pulsante protetto per prevenire l'accensione accidentale
 - Disponibili in 3 diverse motorizzazioni
 - Macchina protetta con grado IP x3
 - Rapido sistema di aggancio asta
 - Disponibili aste da 25 e 35 cm
 - Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria
 - Frusta con sistema di ingranaggi in metallo
 - Fruste inox smontabili e pulibili in lavastoviglie
- Opzionali:
- Supporto pentola
 - Supporto a muro
 - Frusta

- *Efficient engine cooling system*
 - *Sturdy, lightweight ABS frame Glass Filled*
 - *Practical and ergonomic handle*
 - *Fixed and variable speed controls available*
 - *Push button safety system against accidental ignition*
 - *Available in 3 different engines*
 - *The machine is protected with IPX3*
 - *Quick coupling system*
 - *Shafts available in 25 and 35 cm*
 - *Cutlery steel knives*
 - *Whisk with metal gearing*
 - *Whips Demountable and in the dishwasher*
- Optional**
- *Bowl support*
 - *Wall support*
 - *Whisk*



Palmanova 36 P FIX

Palmanova 28 P FIX

Palmanova 20 P FIX



Palmanova P VT



Frusta
Whisk



Asta 350
Shaft 350



Asta 250
Shaft 250

AQUILEIA

- Efficiente sistema di raffreddamento motore.
 - Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
 - Pratica ed ergonomica impugnatura
 - Paracolpi in gomma per attutire il contatto con i recipienti
 - Motori potenti e prestanti
 - Disponibile in due versioni di comandi:
 - Velocità fissa
 - Variotronic: variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza
 - Pulsante protetto per prevenire l'accensione accidentale
 - Disponibili in 3 diverse motorizzazioni
 - Macchina protetta con grado IP x3
 - Rapido sistema di aggancio asta
 - Aste totalmente smontabili per una pulizia approfondita che ne prolunga la durata
 - Mozzo e campana completamente in acciaio inox
 - Frusta inox con sistema di ingranaggi in metallo, smontabile e pulibile in lavastoviglie
- Opzionali:
- Valigetta.
 - Supporto pentola
 - Supporto a muro

- Efficient engine cooling system
 - Sturdy, lightweight ABS frame Glass Filled
 - Practical and ergonomic handle
 - Rubber bumpers to cushion contact with the containers
 - Powerful performance engines
 - Available in two versions of commands:
 - Fixed speed
 - Variotronic: speed control with stabilizer
 - Push button safety system against accidental ignition
 - Available in 3 different engines
 - The machine is protected with IPX3
 - Quick coupling system
 - Totally removable rods for a thorough cleaning which extends their life
 - Hub and completely in stainless steel bell
 - Whisk with metal gearing, demountable and in the dishwasher
- Options:
- Storage case
 - Bowl support
 - Wall support



Aquileia 43



Aquileia 55



Aquileia 75

Frusta
Whisk



Asta 350
Shaft 350



Asta 450
Shaft 450



Supporto a muro
Wall support



Supporto pentola
Bowl support



Coltelli smontabili
Removable knives

Asta smontabile
Removable shaft



Campana e coltelli inox
Bell and knives of stainless steel



Aquileia Variotronic

Kit smontaggio aste di serie
Standard shaft disassembly kit

VARIOTRONIC™
SYSTEM



Aggancio rapido utensili
Quick tool assembly

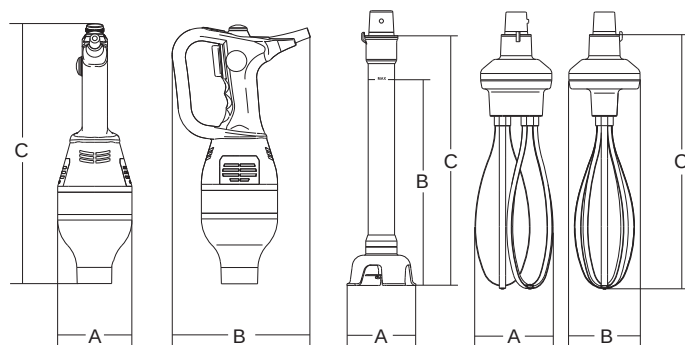


Dispositivo di sicurezza per l'accensione
Safety device for the switching on



Variatore di velocità con stabilizzatore
Speed variator with stabilizer

PALMANOVA - AQUILEIA



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Giri cottelli Knives revolutions	Giri frusta Whisk revolutions	Capacità di lavoro Working capacity	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		r.p.m.	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Palmanova 20 P FIX	200/0,27	230V 50-60 Hz	16.000	2.300	20	100	182	340	2	440x330x150	3
Palmanova 20 P VT	200/0,27	230V 50-60 Hz	2.300 ÷ 16.000	350 ÷ 2.450	20	100	182	340	2	440x330x150	3
Palmanova 28 P FIX	280/0,38	230V 50-60 Hz	16.000	2.300	40	100	182	340	2,2	440x330x150	3,2
Palmanova 28 P VT	280/0,38	230V 50-60 Hz	2.300 ÷ 16.000	350 ÷ 2.450	40	100	182	340	2,2	440x330x150	3,2
Palmanova 36 P FIX	360/0,50	230V 50-60 Hz	16.000	2.300	70	100	182	348	2,5	440x330x150	3,5
Palmanova 36 P VT	360/0,50	230V 50-60 Hz	2.300 ÷ 16.000	350 ÷ 2.450	70	100	182	348	2,5	440x330x150	3,5
Asta / Shaft 250 mm	-	-	-	-	-	ø 94	-	250	0,5	-	-
Asta / Shaft 350 mm	-	-	-	-	-	ø 94	-	320	0,7	-	-
Frusta / Whisk	-	-	-	-	-	106	113	348	1,1	520x210x250	2
Aquileia 43 P FIX	430/0,60	230V 50 Hz	0 ÷ 13.000	0 ÷ 2.000	100	125	190	377	2,5	230x270x430	3
Aquileia 43 P VT	430/0,60	230V 50 Hz	2.200 ÷ 11.500	350 ÷ 1.800	100	125	190	377	2,5	230x270x430	3
Aquileia 55 P FIX	550/0,80	230V 50 Hz	0 ÷ 13.500	0 ÷ 2.075	200	125	190	385	3,5	230x270x430	3,7
Aquileia 55 P VT	550/0,80	230V 50 Hz	2.200 ÷ 11.500	350 ÷ 1.800	200	125	190	385	3,5	230x270x430	3,7
Aquileia 75 P FIX	750/1,00	230V 50 Hz	0 ÷ 14.000	0 ÷ 2.150	300	125	190	390	4	230x270x430	4,5
Aquileia 75 P VT	750/1,00	230V 50 Hz	2.200 ÷ 11.500	350 ÷ 1.800	300	125	190	390	4	230x270x430	4,5
Asta / Shaft 350 mm	-	-	-	-	-	ø 100	350	415	1,2	490x230x150	1,8
Asta / Shaft 450 mm	-	-	-	-	-	ø 100	450	515	1,6	590x230x150	2,1
Frusta / Whisk	-	-	-	-	-	117	113	385	1,2	520x210x250	1,6



Cadore 5 GEL CT



Cadore 7 GEL



Cadore 10 GEL



Cadore 5



Cadore 3 -2/3 P



Cadore 3 -1/1 P

- Porte reversibili di serie per i modelli 5, 10 e 14.
- Portata max garantita di Kg 150 per tutte le versioni da pavimento con top.
- Cadore 3 forniti di strumento EVX802
- Cadore 5 forniti di strumento EVXS805
- Cadore 5 - 7 - 10 e 14 Gelateria sono forniti di strumento EVXS805P.
- *Reversible doors on all floor models 5, 10, 14.*
- *Guaranteed maximum load kg 150 on all the floor models with top.*
- *Cadore 3 with EVX802 device*
- *Cadore 5 with EVXS805 device*
- *Cadore 5 - 7 - 10 - 14 Gelateria with EVXS805P device.*

Basic controls:

- *Blast freezing/chilling, hard and hold program.*
- *Time and probe easy and intuitive use.*
- *Defrosting program.*

Gel controls:

- *Blast freezing/chilling, hard and hold program.*
- *Defrosting program.*
- *Programmable.*
- *Equipped with optional heated probe.*

Comandi Base:

- abbattimento positivo/negativo/hard e mantenimento.
- facile ed intuitivo sia a tempo che a sonda
- ciclo di sbrinamento.

Comandi Gel:

- abbattimento positivo/negativo/hard e mantenimento.
- ciclo di sbrinamento.
- con programmi
- predisposizione per la sonda riscaldata (opzionale).



Sonda di rilevamento temperatura
Probe to survey temperature

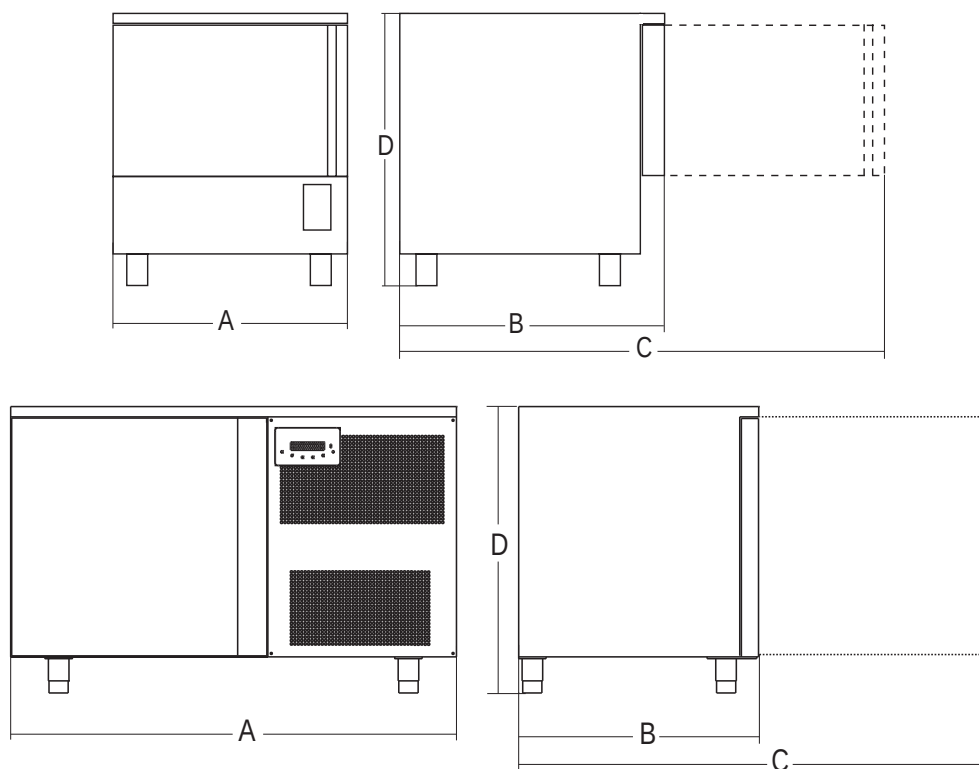


Pulsantiera elettronica
Electronic push-button



GEL: con predisposizione sonda riscaldata
GEL: with configuration for heated probe

CADORE



	Potenza assorbita Absorbed power	Alimentazione Power source	Resa abb. temp Chilling efficiency	Resa surgelazione Freezing efficiency	Volume Volume	Numero teglie Number of trays	Dimensioni interne Inner dimensions	A	B	C	D	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt				lt	n.	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Cadore 3 P 2/3	680	230V 50Hz	+70/+3°C 90 min Kg 8	+70/-20°C 240 min Kg 5	29	3 2/3 gastronorm	340x340 h 270	640	630	1220	400	45	660x650x550	50
Cadore 3 P 1/1	758	230V 50Hz	+70/+3°C 90 min Kg 9	+70/-20°C 240 min Kg 6	36	3 1/1 gastronorm	340x550 h 370	640	740	1220	500	60	660x760x650	68
Cadore 5	1200	230V 50Hz	+70/+3°C 90 min Kg 12	+70/-20°C 240 min Kg 9	95	5x 1/1 gastronorm o 5x 60 x 40 cm	630x540 h 330	750	750	1435	880	95	770x820x1050	105
Cadore 5 GEL CT	1385	230V 50Hz	+70/+3°C 90 min Kg 12	+70/-20°C 240 min Kg 9	95	5x 1/1 gastronorm o 5x 60 x 40 cm	630x540 h 330	750	750	1435	850	98	770x820x1020	108
Cadore 7 GEL	1493	230V 50Hz	+70/+3°C 90 min Kg 20	+70/-20°C 240 min Kg 12	150	7x 1/1 gastronorm o 5x 60 x 40 cm	630x420 h 600	1300	700	1435	830	155	1320x720x1000	165
Cadore 10 GEL	1775	400V/50Hz	+70/+3°C 90 min Kg 25	+70/-20°C 240 min Kg 15	206	10x 1/1 gastronorm o 5x 60 x 40 cm	630x430 h 760	750	750	1435	1500	185	770x820x1670	200

FASANO 8 - 12 - ANDRIA 8 - 12



FASANO

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Piastra e coltello inox.
- Pratico cassetto per piastra e coltello.
- Inversione di marcia.
- Comandi IP54 con NVR.

ANDRIA

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato Hp 0.5.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox smontabile.
- Pratico cassetto per piastra e coltello.
- Inversione di marcia.
- Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.
- Comandi IP54 con NVR.

FASANO

- Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.
- Ventilated motor.
- Oil-bath gear box.
- Ground tempered helical gears.
- Bright finished mouth and feeding worm.
- S/S plates and knives.
- Compartment for knives and plates.
- Reverse.
- IP 54 protection rated controls and NVR device.

ANDRIA

- Reliable anodized aluminium construction.
- Hp 0.5 ventilated motor
- Sealed oil-bath gear box.
- Ground tempered helical gears.
- Bright finished mouth and feeding worm.
- Stainless steel plates and knives.
- Demountable anodized aluminium grating mouth.
- Removable S/S drum.
- Compartment for knives and plates.
- Reverse.
- Safety microswitches on lever and receiving tray.
- IP54 protection rated controls and NVR device.



Fasano 8



Andria 8



Fasano 12



Andria 12



Cassetto porta coltello e piastra
Compartment for knives and blades

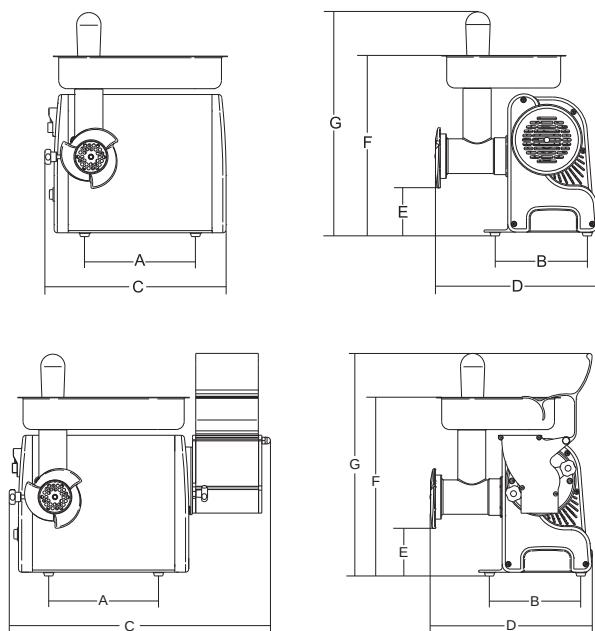


Inversione marcia
Reverse control



Tritacarne; Tritacarne grattugia - Meat mincer; Mincer grater

FASANO 8 - 12 - ANDRIA 8 - 12



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Prod. oraria TC TC output/h	Piastra in dotazione Standard plate	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		Kg/h	Ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Fasano 8	250/0,34	230V 50Hz	70	6	205	170	335	300	85	360	410	10	600x400x350	12
Fasano 12	550/0,75	230V 50Hz	85	6	275	190	377	366	100	375	452	19	590x410x390	22,5
Andria 8	250/0,34	230V 50Hz	70	6	205	170	486	300	85	360	420	14	600x400x350	16
Andria 12	550/0,75	230V 50Hz	85	6	275	190	520	366	100	374	452	21,5	590x410x390	25

FASANO 22 - ANDRIA 22



Fasano 22

Andria 22

FASANO

- Progettazione innovativa, compatta e funzionale.
- Facilmente trasportabile grazie alle pratiche maniglie.
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato.
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca tritacarne completamente in acciaio inox AISI 304 facilmente asportabile.
- Piastra e coltello inox.
- Comandi con inversione di marcia di serie.

Versione CE con:

- Comandi 24 volt con NVR.

FASANO

- Innovative design, compact and functional machine.
- Easy to carry thanks to its sides handles.
- Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.
- Ventilated motor.
- Oil-bath gear box.
- Ground tempered helical gears.
- Easy to remove AISI 304 S/S mincing mouth.
- S/S plates and knives.
- Standard reverse.

CE version:

- 24 volt controls and NVR device.



ANDRIA

- Progettazione innovativa, compatta e funzionale.
- Facilmente trasportabile grazie alle pratiche maniglie.
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato Hp1.5.
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca tritacarne completamente in acciaio inox AISI 304 facilmente asportabile.
- Piastra e coltello inox.
- Comandi con inversione di marcia di serie.

Versione CE con:

- Comandi 24 volt con NVR.
- Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio.
- Microinterruttori di sicurezza su leva.

ANDRIA

- Innovative design, compact and functional machine.
- Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.
- 1.5 HP ventilated motor.
- Oil-bath gear box.
- Ground tempered helical gears.
- Removable grating/mincing mouth. (no tools required)
- AISI 304 stainless steel mincing mouth.
- S/S plates and knives.
- Large bright finished aluminium grating mouth.
- Large see-through plexiglass collecting tray.
- Dismountable S/S drum.
- Standard reverse.

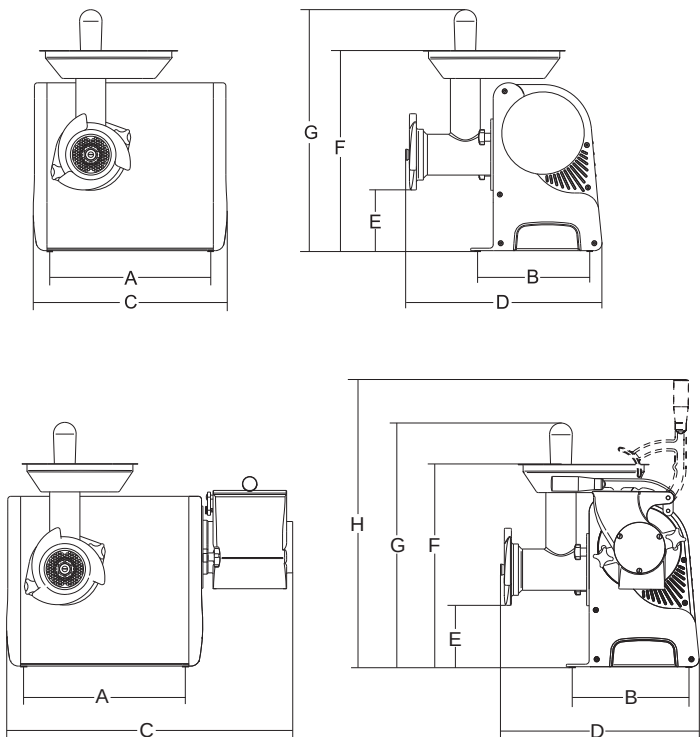
CE version:

- 24 volt controls and NVR device.
- Safety microswitch on the collecting tray.
- Safety microswitch on lever.



Tritacarne; Tritacarne grattugia - Meat mincer; Mincer grater

FASANO 22 - ANDRIA 22



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Prod. oraria TC TC output/h	Piastra in dotazione Standard plate	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		Kg/h	Ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Fasano 22	750/1 Mn 1100/1,5 Tf	230V 50Hz 400V 50Hz	120	4,5	310	225	395	360	115	415	485	-	26	600x570x500	29
Andria 22	750/1 Mn 1100/1,5 Tf	230V 50Hz 400V 50Hz	120	4,5	310	225	560	360	115	415	495	575	31	580x600x500	35

OSTUNI - MATERA



OSTUNI

- Costruzione in alluminio pressofuso lucidato.
 - Riduttore tritacarne a bagno d'olio.
 - Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, o in acciaio inox Aisi 304.
 - Piastra e coltello inox.
- Versione CE con:
- Comandi IP54 con NVR.

MATERA

- Combinato tradizionale per ristoranti e pizzerie.
 - Costruzione in alluminio pressofuso lucidato.
 - Rullo grattugia in acciaio trattato per uso alimentare.
 - Riduttore tritacarne a bagno d'olio.
 - Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, o in acciaio inox Aisi 304.
 - Piastra e coltello inox.
- Versione CE con:
- Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia.
 - Comandi IP54 con NVR.

OSTUNI

- Made from diecasted polished aluminium.
 - Oil-bath gear box
 - Cast iron head and feeding worm or Aisi 304 stainless steel.
 - S/S plates and knives.
- CE version:
- 24 volt controls and NVR device.

MATERA

- Combi machine for grating and mincing.
 - Made from diecasted polished aluminium.
 - Galvanized steel drum.
 - Oil-bath gear box.
 - Cast iron head and feeding worm or Aisi 304 Stainless steel.
 - S/S plates and knives.
- CE version:
- Safety microswitch on lever.
 - 24 volt controls and NVR device.



Ostuni



Matera



Matera

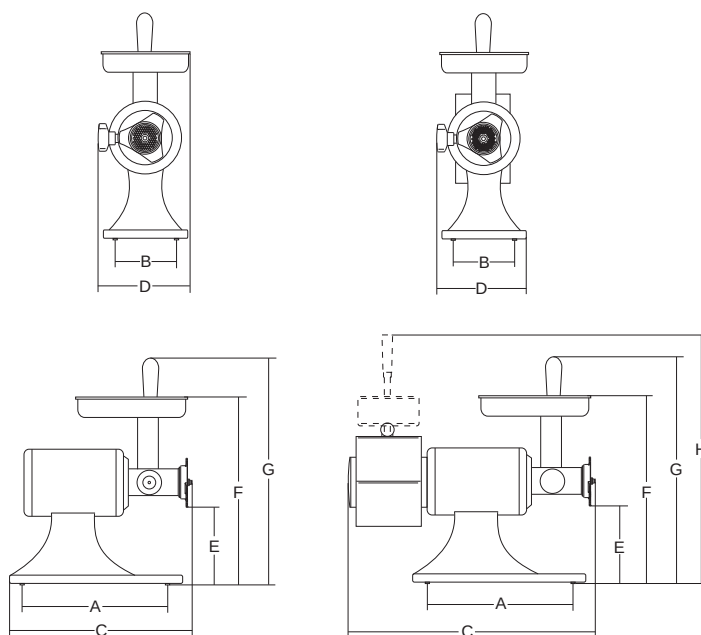


Bocca inox su Ostuni X e Matera X
S/steel head on Ostuni X and Matera X



Matera: microinterruttore su grattugia
Matera: microswitch on the grater

OSTUNI - MATERA



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Prod. oraria TC TC output/h	Piastra in dotazione Standard plate	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt/Hp		Kg/10 min.	Ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Ostuni 12	735/1	230-400V 50Hz	25	4,5	225	185	430	215	140	445	520	-	18	320x460x470	20
Ostuni 22	800/1,2	230-400V 50Hz	33	4,5	225	185	440	215	135	445	520	-	21	340x460x470	23
Matera 12	735/1	230-400V 50Hz	25	4,5	265	190	600	300	155	455	530	570	23	340x620x420	25
Matera 22	800/1,2	230-400V 50Hz	33	4,5	265	190	620	300	145	455	530	570	25	340x620x420	28

Hamburgatrici manuali - Manual hamburger presses

TIRANO



TIRANO 100

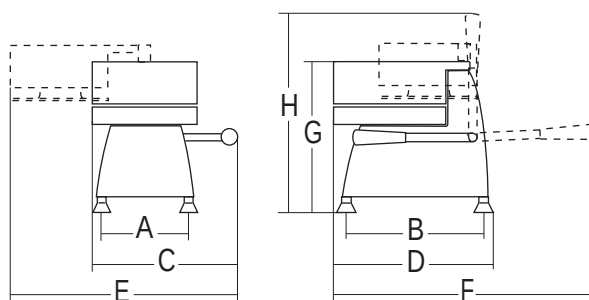


TIRANO 130



TIRANO 180

- Hamburgatrici caratterizzate da una forma arrotondata semplice e compatta.
 - Realizzate in lega di alluminio anodizzato.
 - Contenitore porta cellophane incorporato pronto per l'uso.
 - Stampo hamburger in acciaio inox.
 - Piedini in gomma.
- Simple and compact patty press with rounded design.
 - Made from anodized aluminium alloy.
 - Built-in sheets holder.
 - Stainless steel mold hamburger.
 - Rubber feet.



	Ø stampo Ø mould	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	mm.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TIRANO 100	100	140	230	255	270	310	380	260	320	4,5	450x370x350	5,5
TIRANO 110	110	140	230	255	270	310	380	260	320	4,7	450x370x350	5,7
TIRANO 130	130	140	250	260	310	360	460	275	360	6	450x370x350	7
TIRANO 150	150	140	260	260	330	380	460	275	360	6,5	450x370x350	7,5
TIRANO 180	180	140	260	265	330	430	500	275	360	7	450x370x350	8

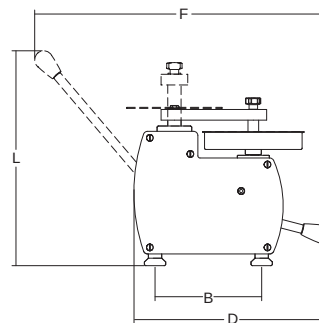
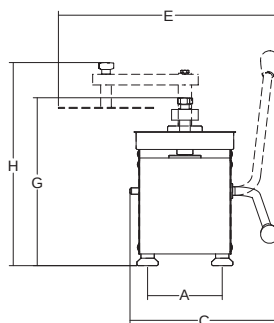
Hamburgatrici manuali - Manual hamburger presses

SONDRIO



- Pratica e robusta formatrice di hamburger con stampi intercambiabili
- Costruzione in alluminio anodizzato e inox
- Stampi autocentranti (sistema Brevettato) per un perfetto accoppiamento di stampo e tampone
- Macchina fornita senza stampi, permette di selezionare a parte gli stampi desiderati
- Disponibili Ø mm 100, 130, 150, 180
- Sistema automatico sollevamento hamburger per facile rimozione del pezzo

- Practical and robust hamburger press with changeable moulds
- Made of anodised aluminium and stainless steel
- Self-centring moulds (Patented system) for perfect coupling of mould with buffer
- Machine supplied without moulds; allows you to select the moulds you require separately
- Available in diameter sizes Ø mm 100, 130, 150, 180
- Automatic hamburger lifting system for easy removal of pieces



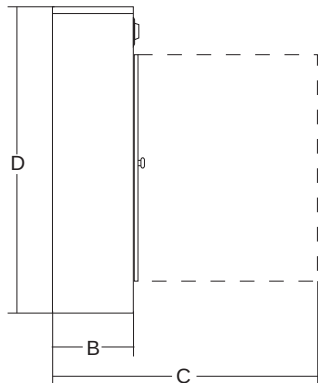
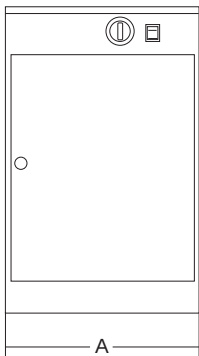
	Ø stampo Ø mould	A	B	C	D	E	F	G	H	L	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	mm.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SONDRIO	-	140	200	279	369	-	556	315	381	404	7,5	370x410x405	8,5
Stampo / Mould 100	100	-	-	-	-	373	-	-	-	-	1	-	-
Stampo / Mould 130	130	-	-	-	-	388	-	-	-	-	1,05	-	-
Stampo / Mould 150	150	-	-	-	-	398	-	-	-	-	1,1	-	-
Stampo / Mould 180	180	-	-	-	-	413	-	-	-	-	1,2	-	-

16 W - 24 W



Portacoltelli estraibile su 24 W
Knife storage unit removable for 24 W

- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 430.
- Porta in plexiglass fumè che chiude perfettamente la camera.
- Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare.
- mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli.
- Lampade ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica.
- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura.
- Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".
- Made from AISI430 stainless steel.
- Chamber is closed by a smoked plexiglass door.
- Removable see-through plexiglass
- Knives holder makes sanitation easier and allows sterilization without having to rotate the knives.
- Knives holder with built in drops collecting tray. (only on 24W version).
- Mercury vapour lamp with wire screen protection.
- A safety microswitch switches the lamps off when the door is opened and switches them on when it is closed.
- The courtesy lamp, on 24W model, turns on only when the switch is "on" and the timer is at "0".



	Q.tà lampade e potenza Nr. of lamps and power	Alimentazione Power source	Assorbimento Absorption	Timer timer	Capienza coltelli Knives capacity	Lunghezza max lama coltello Max lenght of the blade of the knife	A	B	C	D	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt			min.	n.	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
16 W.	n. 2 x 8	230V / 50-60 Hz	70 watt ~ 0,3 A	0 ÷ 120	15	310	400	140	520	620	9	470x250x700	11
24 W.	n. 3 x 8	230V / 50-60 Hz	100 watt ~ 0,3 A	0 ÷ 120	20	290	400	300	690	620	14,5	470x400x700	16,5

ISCHIA



Ischia 7 VV



Ischia 7 VV POW

Ischia 7 VV



Ischia 7 VV POW
Accessori inox
S/s tools



ISCHIA 7 VV - 7 VV POW

- Impastatrice planetaria interamente in metallo;
- Testa alzabile per smontaggio vasca, sostituzione utensile e pulizia generale.
- Vasca smontabile inox da litri 7.
- Motore in CC con variatore di velocità.
- Trasmissione ad ingranaggi lubrificati a grasso.
- Microinterruttori su alzata testa.
- Dispositivo NVR.
- La macchina è indicata per impasti morbidi, per impasti di media consistenza (es. pane) si consiglia max 1 kg di farina.
- NON è adatta per impasti molto duri (es. taralli).

ISCHIA 7 VV - 7 VV POW

- Metal cast planetary mixer.
- Liftable head for bowl and tools removal and easy cleaning.
- Removable, S/S, 7L bowl.
- D.C. motor with speed control.
- Gear drive and grease lubrication.
- Safety microswitch on the head.
- NVR device.
- Suitable for soft dough, for medium dough (for ex. Bread) it is advisable max 1 kg of flour.
- NOT suitable for tough mix. (for ex. taralli).

ISCHIA 7 VV

- Manopola fissaggio rapido testa.
- 3 utensili in metallo.

ISCHIA 7 VV

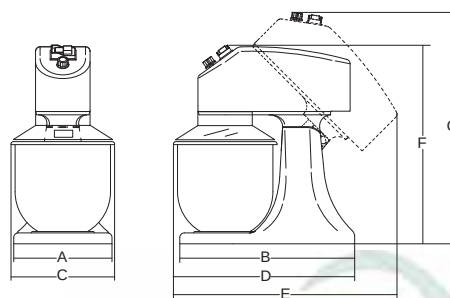
- Head fast fixing knob.
- 3 metal tools;

ISCHIA 7 VV POW

- Motore potenziato a 350 Watt.
- Sistema di trasmissione ad ingranaggi ingrandito e potenziato.
- Leva fissaggio rapido testa.
- 3 utensili in acciaio inox.

ISCHIA 7 VV POW

- Upgraded power motor 350 W.
- Upgraded gear system size.
- Head fast fixing handle.
- 3 s/steel tools.



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Giri frusta Whisk revolutions	Capacità vasca Tank capacity	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ISCHIA 7 VV	280	230V 50-60Hz	75 ÷ 660	7	220	285	240	410	450	437	510	18	470x320x500	21
ISCHIA 7 VV POW	350	230V 50-60Hz	75 ÷ 660	7	220	285	240	410	450	437	510	18	470x320x500	21

ELBA 10 - 20



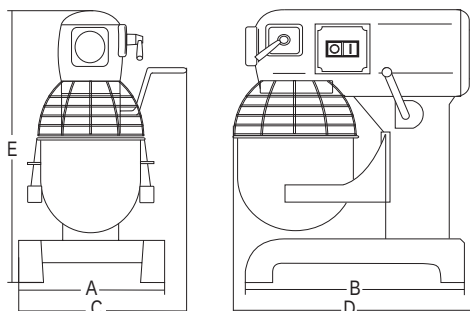
Elba 10



Elba 20

- Solida struttura in fusione verniciata
- protezione della vasca in filo metallico
- vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile
- dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca
- 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili: spatola e gancio in fusione di alluminio, frusta in fusione di alluminio e acciaio
- cambio meccanico a 3 velocità
- riduzione con ingranaggi in acciaio
- motore ventilato

- Machine body made from large thickness powder coated steel
- bowl protection made from metal wire
- easy to remove bowl made from stainless steel 304
- safety microswitches for lid and bowl
- 3 easy to remove metal tools: aluminium spatula and hook, steel and aluminium whisk
- 3 speed gear
- steel gear box
- ventilated motor



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Giri frusta Whisk revolutions	Capacità vasca Tank capacity	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ELBA 10	450	230V 50Hz	1 = 108 2 = 195 3 = 355	10	360	345	440	500	630	40	470x550x750	55
ELBA 20	1100	230V 50Hz	1 = 97 2 = 220 3 = 316	20	420	440	515	560	770	99	570x630x920	125

ELBA 20 POW - ELBA 30 - 40



Elba 20 POW



Elba 30



Elba 40

- Macchina adatta agli impieghi più gravosi e ideale per tutti coloro che vogliono qualcosa in più
- Dedicata al mondo della pasticceria è lo strumento ideale per chi vuole una macchina performante, affidabile, senza compromessi sulla quale poter contare sempre
- Solida struttura in carpenteria smaltata
- Protezione della vasca in filo metallico
- Vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile
- Dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca
- Pulsanti inox IP 67
- Timer 0-30 minuti e ∞

ELBA 20 POW - 40

- 3 accessori di lavorazione inox facilmente sostituibili: spatola e gancio e frusta.

ELBA 30

- 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili: spatola e gancio in fusione di alluminio / frusta in fusione di alluminio e acciaio

ELBA 20 POW

- Potente, robusta e flessibile grazie al controllo di velocità progressivo gestito da inverter
- Il sistema ad inverter permette una regolazione precisa del numero di giri e sa adattarsi ad ogni lavorazione sia essa con frusta, spatola o uncino

ELBA 30 - 40

- Cambio meccanico a 3 velocità
- Sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio
- Motore ventilato
- Presa di forza opzionale

- *A machine suited to heavy-duty activities, ideal if you are looking for extra performance*
- *Designed for the pastry sector, it is the ideal instrument for people who desire a high-performance, reliable and uncompromising machine offering guaranteed results*

- Solid enamelled body
- Bowl protection made from metal wire
- Easy to remove bowl made from stainless steel 304
- Safety microswitches for the lid and the bowl
- IP 67 stainless steel buttons
- 0-30 minutes and ∞ timer

ELBA 20 POW - 40

- 3 s/steel tools easy to remove spatula, hook and whisk.

ELBA 30

- 3 easy to remove metal tools: aluminium spatula and hook, / steel and aluminium whisk

ELBA 20 POW

- Powerful, sturdy and flexible thanks to the progressive speed control managed through an inverter
- The inverter-based system allows for finely tuning the number of revolutions and adapts to any processing method – with whisk, spatula or hook

ELBA 30-40

- 3 speed gear
- Steel gear box
- Ventilated motor
- Optional PTO



ELBA 30-40
Tramoggia aggiunta ingredienti
Feed tray for add ingredients
Standard



ELBA 20 POW
Comandi inox
Stainless steel controls



ELBA 30-40
Comandi inox
Stainless steel controls



ELBAPASTA

ELBAPASTA (optional ELBA 30-40)

- Un invito alla pasta fatta in casa, un primo approccio al gustoso e affascinante mondo della pasta fresca.
- un accessorio adattabile a tutte le planetarie con una presa di forza "tipo 12"
- Utilizza trafilè standard in bronzo da 70 (utilizzate Potenza5).
- Bocca totalmente in acciaio inox AISI 304 lavabile in lavastoviglie.
- Disponibile motorino tagliapasta indipendente per pasta corta.
- Perfetto connubio con ELBA 30-40 alla prima velocità.

ELBAPASTA (optional ELBA 30-40)

- An invitation to make homemade pasta, an introduction to the savoury and fascinating world of fresh pasta.
- An accessory that adapts to all planetary mixers with "type 12" power drive.
- Uses standard size-70 bronze dies (also used on Potenza5).
- Dishwasher safe mouth made entirely of Grade AISI 304 stainless steel.
- Available with independent pasta cutting motor for short pasta.
- Ideally combined with ELBA 30-40 at the first speed.



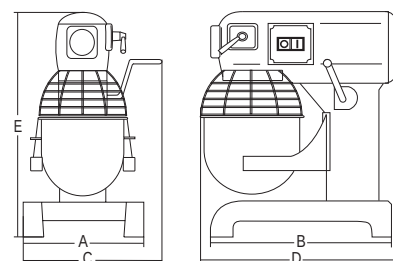
ELBAPASTA
optional - ELBA 30-40



Pasta lunga
Long pasta



Pasta corta / Tagliapasta opzionale
Short pasta / Optional pasta cutter



	Potenza Power	Alimentazione Power source	Giri frusta Whisk revolutions	Capacità vasca Tank capacity	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ELBA 20 POW	1500	230V 50Hz	120 - 400	20	564	748	576	638	1189	130	824x675x1360	175
ELBA 30	1500	230V 50Hz	1 = 93 2 = 167 3 = 285	30	580	660	630	650	1230	180	730x730x1300	200
ELBA 40	2200	400V 50Hz	1 = 99 2 = 221 3 = 307	40	670	784	707	698	1316	225	860x790x1500	275



Minneapolis 5/1



Minneapolis 5/1 inox



Minneapolis FLAT 5/1 X



Minneapolis 30/1



Minneapolis 10/2 inox
Minneapolis 20-2/5 inox
Minneapolis 40-5/10 inox

- Bilance portatili da cucina o per lavori di precisione.
- Indicatore di batteria scarica.
- Indicatore di sovra-sotto portata.
- Unità di pesata g, lb e oz.

MINNEAPOLIS 5/1

- corpo in acciaio inox e piano di pesata in vetro o contenitore in acciaio per il modello inox.
- Display digitale.
- Autospegnimento dopo 20 secondi di inattività per le Minneapolis 5/1 (solo con l'utilizzo delle batterie).

MINNEAPOLIS FLAT 5/1 X

- Piano appoggia merce in acciaio inox.
- Ampio display led retroilluminato.
- Dopo 60 secondi di inattività passa automaticamente in modalità orologio.

MINNEAPOLIS 10/2 - 20-2/5 - 40-5/10 INOX

- Costruita in acciaio inox.
- Ampio display digitale con retroilluminazione.
- Alimentazione a batteria ricaricabile.
- Porta seriale per collegamento dati.
- Trasformatore caricabatteria incluso.

MINNEAPOLIS 30/1

- Piano appoggia merce in acciaio inox.
- Ampio display digitale retroilluminato.
- Alimentazione a batteria ricaricabile.
- Funzionalità contapezzi
- Massima pesata 30 Kg divisione 1 g
- Trasformatore caricabatteria incluso.

- Easy to carry scales suitable for precision work and for the kitchen.
- Flat battery indicator.
- Over and under weight indicator.
- g, lb, oz weighin unit.

MINNEAPOLIS 5/1

- S/S body and glass top; S/S container on the model "INOX".
- Digital display.
- Autoswitch-off after 20 seconds inactivity for Minneapolis 5/1 model. (only battery operated).

MINNEAPOLIS FLAT 5/1 X

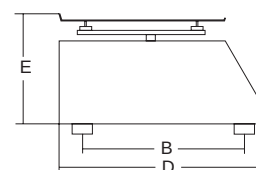
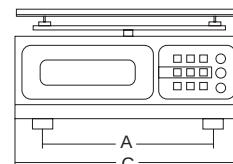
- S/s tray.
- Large digital backlight display.
- Without operation, the scale will switch to clock mode automatically in 60 seconds.

MINNEAPOLIS 10/2 - 20-2/5 - 40-5/10 INOX

- Made from stainless steel.
- Large digital back lit display.
- Powered by rechargeable batteries.
- Serial port for data transfer.
- Battery loading transformer included.

MINNEAPOLIS 30/1

- S/s tray.
- Large digital back lit display.
- Powered by rechargeable batteries.
- Piece counter option.
- Max weight 30 Kg division 1 g.
- Battery loading transformer included.



	Campo di pesata Shipping weight	Precisione di indicazione Precision	Dimensioni piatto (LxP) Pan dimensions (WxD)	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	Kg	g	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Minneapolis FLAT 5/1 X	5	1	186x217	-	-	186	217	16	0,5	230x200x30	1
Minneapolis 5/1	5	1	Ø 150	180	220	230	190	50	1	180x270x230	1,5
Minneapolis 5/1 Inox	5	1	Ø 200 x h 60	180	220	230	190	105	0,8	240x215x135	1
Minneapolis 10/2 Inox	10	2	240x180	160	160	248	253	132	3,5	320x320x190	4,5
Minneapolis 20-2/5 Inox	20	2-5	240x180	160	160	248	253	132	3,5	320x320x190	4,5
Minneapolis 40-5/10 Inox	40	5-10	240x180	160	160	248	253	132	3,5	320x320x190	4,5
Minneapolis 30/1	30	1	255x185	190	172	255	300	110	3,8	310x355x145	4,5



TROL 1 HD
mm 900x600 h.900
capacity kg 300



TROL DW
mm 520x620 h.920



TROL D
mm 980x515 h.830



TROL 2 D
mm 855x535 h.940
capacity kg 40 per piano / layer



TROL 2
mm 855x535 h.930
capacity kg 40 per piano / layer



TROL 3
mm 855x535 h.930
capacity kg 40 per piano / layer



TROL CNT
mm 750x470 h.740



VAN 7 BP
mm 470x620 h.915
n. 7 teglie/trays - cm 60x40
capacity kg 10 per piano/layer



VAN 7 GN
mm 385x550 h.870
n. 7 teglie/trays - 1/1 GN
capacity kg 10 per piano/layer



VAN 15 BP
n. 15 teglie/trays - cm 60x40
capacity kg 15 per piano/layer



VAN 18 BP
n. 18 teglie/trays - cm 60x40
capacity kg 15 per piano/layer



VAN 15 GN
mm 385x550 h.1735
n. 15 teglie/trays - 1/1 GN
capacity kg 15 per piano/layer



VAN 30 GN
mm 740x550 h.1735
n. 15x2 teglie/trays - 1/1 GN
capacity kg 15 per piano/layer



TAB 167
mm 1600x700 h.860
capacity kg 300



TAB 167A
mm 1600x700 h.950
capacity kg 300



SHEL 410
mm 1000x500 h.1550
capacity kg 400

SHEL 412
mm 1200x500 h.1550
capacity kg 400

SHEL 414
mm 1400x500 h.1550
capacity kg 400



SPA-TER M

- Termometro digitale con spatola
- Divisione 0.1 °C / 0.1 °F
- Batterie: watt 1 x LR44 1.5V
- Unità di misura °C o °F
- Temperatura rilevata dall'ago: max: + 300 °C / + 572 °F
- min: - 50 °C / - 58 °F

- Digital thermometer with spatula
- Division 0.1 °C / 0.1 °F
- Battery: watt 1 x LR44 1.5V
- Unit of measure °C o °F
- Temperature from stem: max: + 300 °C / + 572 °F
- min: - 50 °C / - 58 °F



TEGI

- Divisione 0.1 °C / 0.1 °F
- Batterie: watt 1 x LR44 1.5V
- Temperatura rilevata dall'ago: max + 300°C - min. - 50°C

- Division 0.1 °C / 0.1 °F
- Battery watt 1 x LR44 1.5V
- Temperature from stem max + 300°C - min. - 50°C



SPA-TER L

- Termometro digitale con spatola
- Divisione 0.1 °C / 0.1 °F
- Batterie: watt 1 x LR44 1.5V
- Unità di misura °C o °F
- Temperatura rilevata dall'ago: max: + 300 °C / + 572 °F
- min: - 50 °C / - 58 °F
- Autospegnimento dopo 40 min

- Digital thermometer with spatula
- Division 0.1°C / 0.1 F
- Battery: watt 1 x LR44 1.5V
- Unit of measure °C o °F
- Temperature from stem: max: + 300 °C / + 572 °F
- min: - 50 °C / - 58 °F
- Autoswch-off after 40 min



PRO-TER

- Intervallo di misurazione: da -40°F ÷ 572°F
- da -40°C ÷ 300°C
- Precisione: ±0,5°C (da -20°C a 100°C)
- ±1°C (da +100°C a +230°C)
- ±2°C (da 230°C a 300°C)
- Risoluzione: 0,1°C
- Display retroilluminato
- Misure display: 32 mm X 20 mm
- Sonda in acciaio: 150 x ø4 mm
- Batteria: CR 2032 3V a bottone
- Spegnimento automatico: 1 ora
- Resistenza all'acqua: IP68
- Corpo: materiale ABS
- Supporto a staffa e magnetico

- Measuring Range: -40°F to 572°F
- -40°C to 300°C
- Accuracy: ±0.5°C (-20°C to 100°C), ±1°C (+100°C to +230°C)
- ±2°C (230°C to 300°C)
- Resolution: 0.1°C
- Backlight display
- Display Size: 32 mm x 20 mm
- S/steel probe: 150 x ø4 mm
- Battery: CR 2032 3V Button
- Auto-off: 1 hour
- Waterproof: IP68
- Body: ABS material
- Bracket and magnetic support



GUN-TER

- Termometro a infrarossi (2 laser)
- Divisione $0.1^{\circ}\text{C} / 0.1^{\circ}\text{F}$
- Unità di misura $^{\circ}\text{C}$ o $^{\circ}\text{F}$
- Temperatura rilevata:
max: $+ 580^{\circ}\text{C} / + 1076^{\circ}\text{F}$
min: $- 50^{\circ}\text{C} / - 58^{\circ}\text{F}$
- Precisione $\pm 2\%$ max 2°C
- Allarme per alta / bassa temperatura
- Misurazione temperatura max / min / differenza / media
- Schermo LCD

- Infrared thermometer (2 laser)
- Division $0.1^{\circ}\text{C} / 0.1^{\circ}\text{F}$
- Unit of measure $^{\circ}\text{C}$ o $^{\circ}\text{F}$
- Temperature detected:
max: $+ 580^{\circ}\text{C} / + 1076^{\circ}\text{F}$
min: $- 50^{\circ}\text{C} / - 58^{\circ}\text{F}$
- Accuracy: $\pm 2\%$ max 2°C
- High and low temperature alarm
- Temperature measurement max / min / difference / average
- LCD display



HU-TER

- Termometro e Igrometro
- Batterie: 1.5V (AAA)
- Unità di misura $^{\circ}\text{C}$ o $^{\circ}\text{F}$
- Precisione $0.1^{\circ}\text{C} / 0.1^{\circ}\text{F}$
- Temperatura rilevata:
max: $+ 300^{\circ}\text{C} / + 572^{\circ}\text{F}$
min: $- 50^{\circ}\text{C} / - 58^{\circ}\text{F}$
- Precisione $\pm 1^{\circ}\text{C} / \pm 1.8^{\circ}\text{F}$
- Umidità rilevata: 10% - 99% RH
- Divisione umidità 1%
- Precisione umidità $\pm 5\%$
- Visualizzazione orologio 12/24h
- Funzione orologio e calendario (mese e data)
- Da tavolo o da parete

- Thermometer and hygrometer
- Battery: 1.5V (AAA)
- Unit of measure $^{\circ}\text{C}$ o $^{\circ}\text{F}$
- Divisione temperatura $0.1^{\circ}\text{C} / 0.1^{\circ}\text{F}$
- Temperature detected:
max: $+ 300^{\circ}\text{C} / + 572^{\circ}\text{F}$
min: $- 50^{\circ}\text{C} / - 58^{\circ}\text{F}$
- Precision $\pm 1^{\circ}\text{C} / \pm 1.8^{\circ}\text{F}$
- Detected humidity: 10% - 99% RH
- Humidity division 1%
- Precision $\pm 5\%$
- Clock 12/24h
- Clock and calendar function (month and data)
- Table-top or wall-mounted

WF16J6500EV



WF16J6500EV

- Capienza 16 kg
- Digital Display
- Selezione tra 5 livelli di temperatura
- Selezione tra 5 livelli di risciacquo
- Selezione tra 5 livelli di centrifuga
- Velocità massima di rotazione: 1200 RPM
- Cestello in acciaio inox Diamond Drum™
- Motore digital inverter
- Accensione differita fino a 23h
- Sistema automatico di pesatura del carico
- Base e kit per sovrapposizione disponibili come optional
- Add Wash: possibilità di interrompere il ciclo ed inserire ulteriori indumenti tramite l'Add Door
- Smart Check
- 14 cicli di lavaggio con 8 opzioni

Programmi speciali:

- Eco Pulizia Cestello: programma per il lavaggio del cestello da sporco e batteri
- Vapore Igienizzante: programma per tessuti colorati e indumenti molto sporchi per l'eliminazione dei batteri
- Eco Wash: Il programma a bassa temperatura aiuta a ridurre il consumo di corrente.
- Durata programmi standard:
 - Cotone 60° C pieno carico: 245 min
 - Cotone 60° C carico parziale: 225 min
 - Cotone 40° C pieno parziale: 195 min
- Emissione acus/ca lavaggio dB 60
- Emissione acus/ca centrifuga dB 74
- Classe di efficienza energe/ca: A++
- Classe di efficienza centrifuga: B

- Washing Capacity 16 kg
- Digital Display
- 5 temperature levels
- 5 rinse levels
- 5 spin levels
- Max spin speed: 1200 RPM
- Stainless steel Diamond Drum™
- Motor digital inverter
- Delay Start - up to 23 hours
- Automatic load weighing system
- Optional Pedestals or Stacking Kit Available
- Add Wash: its possible to stop operation of the machine and put additional laundry into the drum by Add Door
- Smart Check
- 14 Wash Cycles and 8 options

Special programs:

- Eco Drum Clean: program to clean the drum by removing dirt and bacteria from the drum.
- Sanitizing Steam: For colorfast fabrics and heavily soiled garments, this program heats the supplied water to eliminate bacteria.
- Eco Wash: washing at low temperature helps reduce power consumption.
- Standard programs duration:
 - 60 °C cotton programme at full load: 245 min
 - 60 °C cotton programme at partial load: 225 min
 - 40 °C cotton programme at full partial: 195 min
- Noise Level (Wash) dB 60
- Noise Level (Spin) dB 74
- Energy Efficiency Class A++
- Spin Efficiency B

Cestello in acciaio inox Diamond Drum™
Stainless steel Diamond Drum™Add Wash
per le aggiunte durante il ciclo di lavaggio
for additions during cycle washing

	Potenza assorbita Required power	Alimentazione Power source	Pressione acqua Water pressure	Velocità max centrifuga Max spin speed	Capacità Capacity	Dimensioni ingombro Overall dimensions	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	Watt	230V/50Hz	kPa	rpm	Kg	mm	Kg	mm	Kg
WF16J6500EV	2.200	230V/50Hz	50-800	1.200	16	686x870 h.984	103	746x894x1056	106

DV10K6500 EV



DV10K6500 EV

- 14 differenti programmi automatici
- 35 cicli settimanali
- 5 livelli di temperatura
- 5 livelli di asciugatura
- Cestello in acciaio inox
- Capienza 10 kg
- Porta reversibile
- Illuminazione cestello
- Indicatore controllo filtro
- Indicazione tempo rimanente
- Base e kit per sovrapposizione disponibili come optional
- Certificata Woolmark per un trattamento più delicato ed anti infeltrimento della lana
- Sensor Dry: un sensore rileva il grado di umidità nel carico e regola il tempo di asciugatura per risparmiare tempo e denaro
- Funzione anti pieghe: alla fine del ciclo rigira gli indumenti a intermittenza per prevenire pieghe
- Mixed Load Bell: avvisa che alcuni indumenti possono essere rimossi. I capi che richiedono maggiore tempo per asciugare rimangono quindi nella macchina per completare, più in fretta, l'asciugatura

- 14 different automatic programs
- 35 weekly cycles
- 5 temperature levels
- 5 drying levels
- Stainless steel drum
- Capacity: 10 kg
- Reversible door
- Lighted drum
- Filter control indicator
- Remaining time indicator
- Base and overlap kit are available as an option
- Certified woolmark for a more delicate and antifelting of wool treatment
- Sensor Dry: a sensor measures the umidity level inside the cargo and regulates the drying time to save time and money
- Anti-creases function: at the end of the cycle spins the clothing intermittently to prevent creases
- Mixed Load Bell: warns that some clothing can be removed. Garments that need more time to dry remain inside the machine to complete faster the drying process


Cestello in acciaio inox Diamond Drum™
Stainless steel Diamond Drum™

	Potenza assorbita Power consumption	Potenza riscaldamento Heater rating	Alimentazione Power source	Velocità max centrifuga Max spin speed	Capacità Capacity	Capacità cestello Drum capacity	Dimensioni ingombro Overall dimensions	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	Watt	Watt		rpm	Kg	lt	mm	Kg	mm	Kg
DV10K6500 EV	5.500	min. 3.230 max. 6.130	230V/50Hz	1.200	10	115	686x823x984	55	745x850x1075	59

© 2020 Copyright Italservice Srl
I diritti delle immagini appartengono a Italservice Srl.
La riproduzione anche parziale delle foto e dei testi è vietata.

I dati tecnici e le caratteristiche possono subire variazioni senza preavviso.

Printed in Italy
Finito di stampare nel Marzo 2021



Italservice Srl

Via Vanoni, 14
35010 Curtarolo (PD) Italy

Tel: +39 049 9630654

Fax: +39 049 9639021

www.ital-service.it

info@ital-service.it