

23
2020

HiKitchen



GROSSIMPIANTI

CATERING EQUIPMENT

RATIONAL

ALI
GROUP

ifi

Frosinone, Latina e Roma

tel 0775 270700

commerciale@grossimpianti.it

www.grossimpianti.it

00199, Roma

Via Leoncavallo 27

04100, Latina

Via Piave 8

03100, Frosinone

Via Casilina Nord, 153

distributore digrim

www.hikitchen.it



ABBATTITORE 5 TEGLIE GN1/1 o 5 TEGLIE 60x40 CON SONDA AL CUORE

da +90°C a +3°C
da +90°C a -18°C



CZRF50A RF 50A

Griglia bivalente per teglie GN1/1 o EN 600x400 mm. Finitura interna ed esterna in acciaio inox. Sonda a spillone con alloggiamento dedicato. Refrigerazione ventilata con sbrinamento manuale. Schiumatura in ciclopentato (60 mm di spessore per lato). Anti-condensazione sulla cornice. Funzione "FROST BUST" (ciclo a -40°C). Funzione "GELATO". Fornibile di piedini regolabili o di ruote con freno.



abbatte - surgela - conserva



Passo ripiani
60 mm



Gas refrigerante
R290



Refrigerazione
ventilata

LxPxH 760x725x850 mm
Resa +90°/+3°C 15 Kg
Resa +90°/-18°C 10 Kg
Potenza 590 W
Capacità 5 teglie GN1/1
6 vaschette gelato 360x165 mm
Peso 76 Kg



ADATTO
AL GELATO
(vaschette
non incluse)



FUNZIONE
"FROST BUST"
(ciclo a -40°C)
e "GELATO"



SONDA
al CUORE
a SPILLONE
(inclusa)

1.200.00€

NEBULIZZATORE PORTATILE A PEROSSIDO D'IDROGENO



MDSPI001E MODULINE-SPI 01

Per la sanificazione di camere d'albergo, e ambienti di lavoro. Nebulizza un composto di Perossido d'idrogeno, non tossico e non corrosivo sui metalli l'attività battericida che causa l'inattivazione di virus, batteri, spore, funghi e biofilm presenti nell'aria e sulle superfici. Dopo 15 minuti dal trattamento si può tornare nell'ambiente trattato. Dotata di segnale acustico che rimane attivo fino al termine del ciclo di sanificazione. In dotazione: tanica da 5 litri di perossido.



LxPxH 400x350 mm
Capacità di trattamento
500 m³
Capacità serbatoio 1,5 litri
Tempi di sanificazione
3" x 1 m³
Potenza assorbita 850 W

elimina
batteri e virus

1.590.00€



VALIDO FINO AL 30 SETTEMBRE

I prezzi indicati si intendono espressi in euro, IVA esclusa e pagamento alla consegna. Trasporto ed installazione non compresi.

ALL'INTERNO SEZIONE
RE-START
dedicata ai prodotti
PER LA RIAPERTURA DEI LOCALI



SPREMIAGRUMI PROFESSIONALE

adatto a bar e ristoranti

FMELSACJ5235M SM-CJ5

Spremiagrumi professionale elettrico perfetto per realizzare le spremute. Realizzato in lega di alluminio satinato. Vasca, filtro, paraspruzzi e pigne in Plastica estraibili, per la miglior pulizia possibile. Accessori in dotazione: tre pigne di dimensioni diverse, per spremere agrumi di ogni tipo.

LxPxH 340x202x420 mm
Alimentazione 220-240 V/50-60 Hz/monofase
Potenza 180 W
Velocità 1.800 rpm • Peso 5,5 kg

115.00€**CENTRIFUGA PER SUCCHI**

cestello in acciaio

SA5410000 LI-240

Struttura in alluminio levigato e cestello in acciaio. La centrifuga per succhi è dotata di un contenitore dei rifiuti da 3,25 litri che consente l'uso in continuo. Funzione "Turbo" che consente la pulizia del cestello e il bilanciamento delle possibili vibrazioni della macchina.

LxPxH 205x310x360 mm
Capacità litri 3,25
Potenza 240 W
Velocità 6.300 rpm
Peso 5 kg

funzione "Turbo"

290.00€**CENTRIFUGA BIOBAR PER SUCCHI****MX18.56000 J 80**

Sistema autoazionante. Forma unica della tramoggia che permette di introdurre gli alimenti in continuo. Per grandi e medie produzioni.

Cestello con due maniglie per una presa migliore e pulizia semplice. Raccogli-gocce per un piano di lavoro sempre pulito.

LxPxH 235x420x505 mm
Portata 120 litri/h
Velocità 3.000 giri/min
Potenza assorbita 700 W
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
Peso 12,5 kg

1.135.00€

robot coupe®

SPREMIAGRUMI AUTOMATICA PROFESSIONALE**ZX04917_RUBYRED MINEX**

Spremiagrumi automatica professionale per ottenere un bicchiere di succo in soli 15 secondi. Vaschetta scarti integrata. Disponibile in 12 colori differenti.

LxPxH 220x365x720 mm
Arance al minuto 13
Capacità alimentazione 6/7 arance
Potenza 50 W
Peso 12 kg

zumex®**2.170.00€**

disponibile in 12 colori

SPREMIAGRUMI AUTOMATICA PROFESSIONALE**OR1SL0322 EXPRESSA PROFESSIONAL**

Spremiagrumi automatica professionale, dotata di cassetto estraibile che raccoglie le bucce. Basta inserire le arance intere nella macchina, premere il pulsante per ottenere un succo naturale al 100%, che mantiene inalterate tutte le proprietà nutrizionali del frutto intero.

LxPxH 220x440x550 mm
Arance al minuto 13
Autonomia cassetto bucce 25 arance
Consumo 100 W
Peso 12 kg

1.500.00€**SORBETTIERA CREMA E CAFFÈ****UG4W0155-3D0-000 ICON**

Compatto, concepito per un facile utilizzo. Sistema Recoverenergy anticondensa per risparmio energetico. Luce LED frontale. Filtro aria. Rumorosità inferiore a 70 dB (A)

LxPxH 180x440x490 mm
Capacità 2,8 Litri
Alimentazione 230V 50Hz
Peso 20 kg

per sorbetti e creme soft

529.00€

ugolini®

GRANITORE SORBETTIERA

6 litri

Granitore professionale con vasca da 6 litri con sistema di trascinamento magnetico brevettato. Controllo elettronico della temperatura e trasmissione magnetica. Serbatoio in policarbonato atossico infrangibile. Dimensioni ridotte. Carrozzeria in acciaio inossidabile. Compressore ermetico.

UG4V0155-000-000 NG 6/1 EASY

Filtro aria • Rumorosità inferiore a 70 dB (A)
Capacità 6 litri • LxPxH 200x480x620 mm
Velocità 1.500 giri/min
Alimentazione 230 V/50 Hz • Peso 23 kg

per granite e sorbetti

629.00€

ugolini

ESTRATTORE DI SUCCO FMELPB0092354M PB009

bocca
8cm



Slow Juicer per ottenere succhi di frutta e verdure senza alterare gli elementi nutritivi presenti nel cibo grazie al suo sistema di estrazione a bassa velocità (solo 37 rpm). La bocca dell'imbuto di 8 cm permette l'inserimento di frutta e verdura intere, senza bisogno di sminuzzarle.

IN DOTAZIONE:

- 3 filtri in acciaio inox (uno per gelato)
- espulsore automatico della polpa

LxPxH 250x160x450 mm
Velocità 37 rpm
Potenza 400 W
Dimensioni della bocca Ø 80 mm



199.00€

FRYTOP IN VETROCERAMICA

SDSP300 SPIDOFLAT

Frytop ad alta temperatura di cottura (fino a 400°C) che grazie ad un riscaldamento combinato (per contatto e per irraggiamento ed infrarosso) garantisce la cottura uniforme delle carni e un risparmio del 60% nel tempo di preriscaldamento.

da +120°C a +400°C



LxPxH 693x654x129 mm
Superficie utile
2 x 280x440 mm
Temperatura
da +120° a +400°C
Potenza 5 kW
Alimentazione
230 V/50 Hz
Peso 17 kg

spidocook
PROFESSIONAL BY DESIGN

piano cottura
da 2 x 280x440 mm

679.00€

PIASTRA PANINI SINGOLA IN VETROCERAMICA

da 0°C a +300°C



SDSP010PR SPIDOGLOSS

Cottura ad infrarossi per ridurre i tempi di cottura senza alterare i sapori. Piani in vetroceramica facili da pulire e piani superiori rigati autobilanciati.

LxPxH 331x458x176 mm • Alimentazione 230V/1N/50-60Hz
Temperatura di lavoro 0-300°C • Potenza 1.500 W
Piano cottura 1 piastra da 250x250 mm • Peso 10 kg



spidocook
PROFESSIONAL BY DESIGN

piano cottura 250x250 mm

370.00€

SDSP020PR
VERSIONE A
2 PIASTRE **599.00€**

PIASTRA PANINI DOPPIA IN GHISA

da 0°C a +300°C



FMELP50EG0323M ELP50EG03

Piastra di cottura doppia, con piastre doppie rigate in ghisa. Struttura realizzata in acciaio inox. Piastra superiore auto bilanciata. Termostato 0-300°C.

LxPxH 570x305x210/500 mm
Alimentazione 220-240V/1N/50-60Hz
Potenza 3.600 W • Piano cottura 475x230 mm
Peso 25 kg



piano cottura 475x230 mm

299.00€

FORNETTO BRIOCHES TKEKF423P EKF423 P

da +50°C a +300°C



Forno elettrico ventilato a convezione. Facile da utilizzare ed impostare grazie al pannello comandi analogico. Per servire saporiti e gustosi snack.

LxPxH 590x695x590 mm
Spazio tra le teglie 74 mm
Capacità 4 teglie 429x345 mm
Temperatura da +50° a +300°C • Potenza 2,8 kW
Alimentazione 220-230 V/50-60 Hz • Peso 33 kg



4 teglie 429x345 mm

eka



399.00€

FORNETTO TOSTAPANE A 6 PINZE

HI262214 262214

Tostapane in acciaio inossidabile su 2 livelli con 6 pinze per tostapane incluse. Può raggiungere il massimo della temperatura in 30 secondi. Timer meccanico da 15 minuti.



IN DOTAZIONE:
6 pinze
per tostapane

LxPxH
438x290x402 mm
Potenza motore 3 kW
Alimentazione
230V/50 Hz/Monofase



160.00€

FORNO MICROONDE CON GRILL

KRB620-S B620-S

Forno a microonde con struttura esterna e camera in acciaio inox. Ideale per le piccole utenze, aiuta a risparmiare tempo ed energia elettrica. Piatto rotante che garantisce un'ottimale distribuzione delle microonde all'interno del forno.

LxPxH 483x400x281 mm
Sistemi di cottura
microonde, grill, microonde e grill
Comandi manuali
Potenza 900 W
Capacità 23 litri • Peso 14,10 kg



karel



5 livelli di potenza

205.00€

FORNO A MICROONDE

SI51TW1800
TOPWAVE TW 1800

Forno microonde professionale a 2 magnetron e 3 livelli di potenza. Ampie dimensioni interne (374x378 h 224 mm). 9 programmi preimpostati e timer gestibile fino a 99 minuti per la programmazione dei tempi di cottura.

LxPxH 490x637x405 mm
Potenza Assorbita 2.800 W
Potenza resa 1.800 W
Capacità 30 litri
Peso 34,5 kg



557.00€

SIRMAN

PIASTRA A GAS 3 BRUCIATORI

Piastra di acciaio di 6 mm di spessore. Bruciatori in acciaio inox con rivestimento in titanio. Contenitori per rifiuti facilmente rimovibili.

**piastra 783x395 mm****piastra 983x395 mm**

sammic

SA5130317 SPG-801

LxPxH 800x507x234 mm
Bruciatori 3
Potenza 8.250 W • Peso 26 Kg

511.00€**SA5130322 SPG-1001**

LxPxH 1020x507x234 mm
Bruciatori 3
Potenza 9.300 W • Peso 36 Kg

621.00€**FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE****1.500 Watt**

1 teglia GN 2/3 o
2 teglie GN 1/3

KRCM1519 CM1519

Per grandi volumi di utilizzo. Studiato per l'utilizzo in bar, caffetterie, pasticcerie, ristoranti ecc. La camera da 26 litri permette di poter utilizzare contenitori di grandi dimensioni fino alla misura 2/3 GN oppure due contenitori da 1/3 GN. Dotato di doppio magnetron per ottenere una migliore distribuzione delle microonde nella camera. Comandi manuali, 5 livelli di potenza.



LxPxH 464x557x378 mm
Alimentazione 230/50 Hz
Capacità 26 litri

SAMSUNG**870.00€****MAGNETRON****FORNO CONVEZIONE VAPORE COMPATTO**

SOLO 50 cm di larghezza

**6 teglie GN 1/1**

comandi touch



presa USB sulla porta



lavaggio automatico

TKEKF 611 CTC 611 CTC

In soli 50 cm di larghezza racchiude tutte le potenzialità per una cottura ottimale e uniforme. **Dotazione di serie:** • supporti laterali [passo 68 mm] • cavo trifase + neutro • presa USB sulla porta • lavaggio automatico integrato • sonda al cuore con supporto • predisposizione lavaggio manuale

LxPxH 500x892x679 mm • Capacità 6 teglie 1/1 GN
Temperatura da 30 a 260°C • Potenza 7,8 kW
Alimentazione 380-400 V/50-60 Hz/trifase
Peso 65,4 kg

con sonda al cuore

da +30°C
a +270°C

2.100.00€**FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE****1.850 Watt**

1 teglia GN 2/3 o
2 teglie GN 1/3

KRCM1919 CM1919

Per grandi volumi di utilizzo. Studiato per l'utilizzo in bar, caffetterie, pasticcerie, ristoranti ecc. La camera da 26 litri permette di poter utilizzare contenitori di grandi dimensioni fino alla misura 2/3 GN oppure due contenitori da 1/3 GN. Dotato di doppio magnetron per ottenere una migliore distribuzione delle microonde nella camera. Comandi manuali, 5 livelli di potenza.



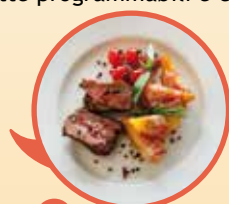
LxPxH 464x557x378 mm
Alimentazione 230/50 Hz
Capacità 26 litri

SAMSUNG**999.00€****MAGNETRON****FORNO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE COMPATTO-GASTRONOMIA**

SOLO 50 cm di larghezza

**6 teglie GN 1/1****TKMKF611CTS MKF 611 C TS**

Per ristoranti e gastronomie. Grado di protezione all'acqua IPX5. Con sonda al cuore multipunto, lavaggio automatico integrato, controllo touch screen con 500 ricette programmabili e collegamento in rete tramite wi-fi.

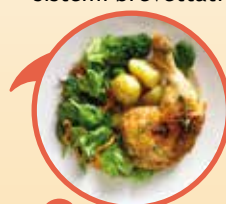


da +30°C
a +270°C

LxPxH 500x930x700 mm
Capacità 6 teglie GN 1/1
Temperatura da +30° a +270°C
Passo 68 mm
N° motori 1 bidirezionale
Potenza 7,8 kW
Alimentazione 400 V/50 Hz/3N

**3.250.00€****FORNO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE GASTRONOMIA****TKMKF711TS MKF 711 TS**

Connessione Wi-Fi, schermo touch. Livelli di umidità controllati, cottura sottovuoto e Delta T, sistema di essiccazione rapida, uniformità nella cottura. Con i sistemi brevettati Airflowlogic, Humilogic e Drylogic.

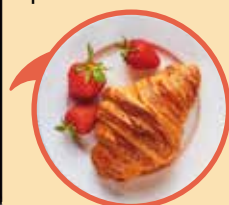


da +30°C
a +270°C

LxPxH 730x849x850 mm
Capacità 7 teglie GN 1/1
Temperatura da +30° a +270°C
Passo 68 mm
N° motori 2 bidirez.
Potenza 11,4 kW
Alimentazione 400 V/50 Hz/3N

**3.800.00€****FORNO COMBINATO PER PASTICCERIA-TOUCH SCREEN****6 teglie EN 60x40****TKMKF664TS MKF 664 TS**

Sonda al cuore e lavaggio automatico di serie. 2 motori bidirezionali per diversificare la cottura di prodotti lievitati e di fine pasticceria.

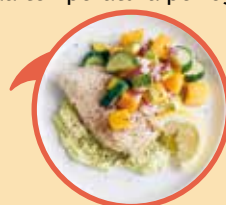


da +30°C
a +270°C

LxPxH 850x1.035x850 mm
Capacità 6 vassoi EN 600x400 mm
Temperatura da +30° a +270°C
Passo 80 mm
N° motori 2 bidirezionale
Potenza 11,4 kW
Alimentazione 380-400 V/50-60Hz/3N

**3.900.00€****FORNO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE TOUCH SCREEN****11 teglie GN 1/1****TKMKF1111TS MKF 1111 TS**

Lavaggio automatico. Schermo touch. Livelli di umidità controllati, sonda al cuore e sistema di controllo uniforme della temperatura per ognuna delle 11 teglie GN1/1.



da +30°C
a +270°C

LxPxH 730x849x1130 mm
Capacità 11 teglie GN 1/1
Passo 68 mm
Temperatura da +30° a +270°C
N° motori 2 bidirezionale
Potenza 15,4 kW
Alimentazione 380-400 V/50 Hz/3N

**5.289.00€**

FILTRO ACQUA PER FORNO

5.000 litri di acqua trattata



WMFS28100A00 BESTMAX XL

La soluzione per tutti i forni combinati a vapore. Set installazione INCLUSO.

PER IL MIGLIOR VAPORE CON CUI CUOCERE:

- Perfetta protezione contro i depositi di calcare e le incrostazioni (aiuta e fluidifica l'erogatore di vapore anche a fermi macchina prolungati).
- Aroma pieno.
- Porta vetro del forno non appannata.
- Minori spese di manutenzione e costi di assistenza più contenuti.
- Facili da installare.

Set installazione
incluso

179.00€

CONGELATORE A POZZETTO



567
litri

da -25°C
a -15°C



9001080000122
CF 600

Congelatore orizzontale a refrigerazione Statica. chiusura a sportello con chiave. Illuminazione a led interna. Sbrinamento manuale. 3 cestelli in dotazione.

LxPxH 180x695x945 mm
Temperatura da -25° a -15°C
Capacità 567 litri
Refrigerante R600A
Potenza 250 W
Peso 68 kg

3 cestelli inclusi

732.00€

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE

14 TEGLIE GN 1/1 o EN 60x40

AOSQX14FT.50 TOP 07AB

FULL TOUCH con personalizzazione dei cicli a più livelli. Scheda di controllo intuitiva. Funzione decongelamento controllato. Kit regolazione della ventilazione, USB di serie per dati H.A.C.C.P. Ricettario personalizzabile.



SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE

PANETTERIA

- Perfetto controllo dell'umidità e del riscaldamento
- Regolazione del volume di ventilazione
- Nuova funzione LIEVITAZIONE con 4 fasi personalizzabili
- Programmi prememorizzati personalizzabili

RISTORAZIONE

- Intuitivo menu a icone e ricettario con programmi prememorizzati
- Nuovo ciclo continuo multi-timer per raffreddare insieme prodotti diversi
- Ciclo speciale SANIFICAZIONE PESCE CRUDO
- Ciclo di DECONGELAMENTO

PASTICCERIA

- Cicli personalizzabili per i prodotti più delicati
- Funzione ASCIUGATURA per rimozione dell'umidità nella camera
- Regolazione del volume di ventilazione

GELATERIA

- Ciclo NON-STOP speciale per gelato
- Fino a 8 ore di produzione continua
- Super performance: da -20°C a -30°C in 10 minuti (modelli gelateria)
- Ciclo di sbrinamento manuale e automatico

ABBATTITORE

3 teglie GN 1/1



GE45100040 BCB/03

In acciaio inox AISI 304. Impianto tropicalizzato. Sbrinamento automatico a sosta. Scheda elettronica di controllo e programmazione. Abbattimento positivo (hard/soft) e negativo a tempo o a spillone (accessorio su richiesta).

LxPxH 650x670x670 mm
Passo Teglie 67 mm • Capacità 3 GN1/1
Resa +90°/+3°C = 10 kg • Resa +90°/-18°C = 7 kg
Potenza 975 W • Peso 70 kg



975 Watt



1.715.00€

produzione oraria
da 7 kg a 10 kg

ABBATTITORE COMPATTO

5 teglie GN 1/1

SOLO 52 cm
di larghezza



produzione oraria
da 10 kg a 15 kg

GE45100048 BCB/05R

Profondo solo 52 cm, ideale per forni Mini. In acciaio inox AISI 304. Impianto tropicalizzato. Sbrinamento automatico a sosta. Scheda elettronica di controllo e programmazione. Abbattimento positivo (hard/soft) e negativo a tempo o a spillone.

LxPxH 520x850x880 mm • Passo Teglie 67 mm
Capacità 5 GN1/1 • Resa +90°/+3°C = 15 kg
Resa +90°/-18°C = 10 kg • Potenza 1.185 W • Peso 80 kg



1.185 Watt



2.669.00€

ABBATTITORE SOTTOTOP

5 teglie GN 1/1
o EN 60x40



GE45100100 BCE/05

Adatto per essere inserito sotto i top con altezza di 83 cm. In acciaio inox AISI 304. Impianto tropicalizzato. Sbrinamento automatico a sosta. Abbattimento positivo (hard/soft) e negativo a tempo o a spillone.

LxPxH 800x700x830 mm • Altezza 83 cm al top
Passo Teglie 60 mm Capacità 5 GN1/1 o EN 600x400 mm
Resa +90°/+3°C = 16 kg • Resa +90°/-18°C = 10 kg
Potenza 1.100 W • Peso 80 kg



1.100 Watt



1.960.00€

produzione oraria
da 10 kg a 16 kg

ABBATTITORE

GE45100060 BCB/10

In acciaio inox AISI 304. Impianto tropicalizzato. Sbrinamento automatico a sosta. Scheda elettronica di controllo e programmazione. Abbattimento positivo (hard/soft) e negativo a tempo o a spillone.

10 teglie GN 1/1 o EN 60x40

LxPxH 800x780x1.700 mm • Passo Teglie 67 mm
Capacità 10 GN1/1 o EN 600x400 mm
Resa +90°/+3°C = 34 kg • Resa +90°/-18°C = 22 kg
Potenza 2.010 W • Peso 168 kg



2.010 Watt



4.008.00€

produzione oraria
da 22 kg a 34 kg

CUCINA 4 FUOCHI A GAS BASE A GIORNO


BSDG18702500 DGG7F4XM

Bruciatori in ghisa, piano in acciaio AISI 304, interno AISI 430. Valvola di sicurezza e termocoppia.


 LxPxH 800x714x900 mm
 Bruciatori (2x) 3,5 kW + (2x) 7 kW
 øBruciatori (2x) 80mm + (2x) 110mm • Peso 65 Kg

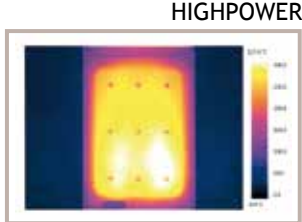
 PROFONDITÀ
714 MM

1.400.00€

FRYTOP A GAS ½ LISCIO ½ RIGATO VANO A GIORNO


DGG7FM8M-X2

Bruciatori tubolari a fiamma stabilizzata di grande superficie per maggiore uniformità di distribuzione calore. Piano di lavoro in acciaio INOX 304. Temperatura massima oltre i 300°C.



LxPxH 800x714x900 mm • Superficie di cottura 795x500 mm • Potenza 13,8 kW • Peso 88 kg

 PROFONDITÀ
714 MM

1.630.00€

FRIGGITRICE A GAS 20 litri + 20 litri


**50
kg/ora**
DGGL20+20XM

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche stampate di nuova generazione con profilo sagomato sul fondo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Produzione massima oraria stimata 50 kg.

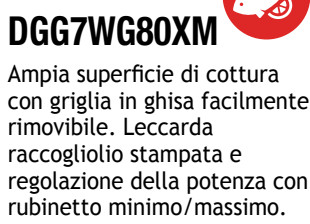
 LxPxH 800x714x900 mm
 Dimensione vasca 402x302x340 mm

 Potenza 33 kW • Capacità vasca 20+20 litri
 Produzione massima oraria 50 Kg/h

 PROFONDITÀ
714 MM

2.650.00€

GRIGLIA A GAS CON ACQUA


 LxPxH 800x714x900 mm
 Dimensioni griglia 700x515 mm
 Potenza 18 kW
 Peso 85 Kg


COMPLETAMENTE SMONTABILE

lavora anche senza acqua

 PROFONDITÀ
714 MM

2.085.00€

FRYTOP A GAS VANO A GIORNO


**6,9
kW**

 LxPxH 400x714x900 mm
 Superficie di cottura 395x500 mm • Temperatura Massima 280°
 Potenza 6,9 kW • Peso 50 kg

 PROFONDITÀ
714 MM

1.425.00€

CUOCIPASTA A GAS


**30
litri**

 LxPxH 400x714x900 mm • Dimensioni vasca 340x306x300 mm
 Potenza 10 kW • Capacità vasca 30 litri • Peso 50 Kg

 PROFONDITÀ
714 MM

1.455.00€

FRIGGITRICE A GAS 20 litri


**25
kg/ora**
DGGL20XM

Piano di lavoro in acciaio AISI 304. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape posti all'interno per riscaldamento omogeneo, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero di cambi di olio. Produzione massima oraria stimata 25 kg.

 LxPxH 400x714x900 mm
 Dimensione vasca 402x302x340 mm
 Potenza 16,5 kW
 Capacità vasca 20 litri
 Produzione massima oraria 25 Kg/h

riscaldamento omogeneo

 PROFONDITÀ
714 MM

1.550.00€

FRIGGITRICE A GAS DA BANCO


10 litri

**16,8
kg/ora**
DGGL10XB

Piano di lavoro in acciaio AISI 304. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Produzione massima oraria stimata 16,8 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C).

 LxPxH 400x714x290 mm
 Dimensione vasca 350x260x225 mm
 Potenza 6,9 kW
 Capacità vasca 10 litri
 Produzione massima oraria 16,8 Kg/h
 Peso 24 Kg

riscaldamento omogeneo

 PROFONDITÀ
714 MM

1.054.00€

CUCINA 4 FUOCHI A GAS



DGG9F4XM

HIGHPOWER, 34,5 kW di potenza. Cucina 4 fuochi su mobile chiuso su 3 lati, bruciatori in ghisa. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10.



LxPxH 800x900x900 mm
Bruciatori (2x) 12 kW, (1) 7 kW, (1) 3,5 kW
Ø Bruciatori (2x) 130 mm, (1x) 108 mm, (1x) 80 mm
Peso 104 kg

PROFONDITÀ
900 MM

1.190.00€

CUCINA 6 FUOCHI A GAS



DGG9F6XM

HIGHPOWER, 53,5 kW di potenza. Cucina 6 fuochi su mobile chiuso su 3 lati, bruciatori in ghisa. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10.

LxPxH 1.200x900x900 mm
Bruciatori (3x) 12 kW, (2) 7 kW, (1) 3,5 kW
Ø Bruciatori (3x) 130 mm, (2x) 108 mm, (1x) 80 mm • Peso 140 kg

highpower

PROFONDITÀ
900 MM

2.700.00€

FRYTOP A GAS VANO A GIORNO



DGG9FL8M-2/CPXD

Piastra liscia con superficie cottura in compound e finitura a specchio, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10.

20
kW

LxPxH 800 x 900 x 900 mm
Superficie di cottura 796 x 667 mm • Potenza 20 kW
Peso 122 Kg

PROFONDITÀ
900 MM

3.045.00€

FRIGGITRICE A GAS 20 litri + 20 litri



DG9GL20+20XM

Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie e grande potenza (35 kW), posti direttamente

all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo. Piano di lavoro in acciaio AISI 304 con spessore 20/10.

LxPxH 800x900x900 mm (+220 mm di camino)
Dimensioni vasca 302 x 402 x 340 mm (x2)
Potenza 35 kW (17,5 kW+17,5 kW)
Capacità vasca 20+20 litri • Peso 95 kg

PROFONDITÀ
900 MM

2.925.00€

CUOCIPASTA A GAS



DGG9CP4X0

Piano di lavoro in acciaio AISI 304 con spessore 20/10. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio a filo del piano.

LxPxH 400x900x900 mm (+220 mm di camino)
Dimensioni vasca 308x510x295 mm
Potenza 12 kW • Capacità vasca 40 litri
Peso 54 kg

eliminazione degli amidi

PROFONDITÀ
900 MM

1.745.00€

CUOCIPASTA ELETTRICO



DGE9CP4X0

Piano di lavoro in acciaio AISI 304 con spessore 20/10. Alte prestazioni garantite da resistenze in acciaio inox incoloy situate direttamente all'interno della vasca. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti di 10 cm dal fondo.

LxPxH 400x900x900 mm
Dimensioni vasca 308x510x295 mm
Potenza 10 kW • Capacità vasca 40 litri
Alimentazione 380-415/V3N/50/60Hz
Peso 54 kg

circolazione dell'acqua

PROFONDITÀ
900 MM

2.245.00€

FRIGGITRICE A GAS



DG9GL20XM 20 litri

Friggitrice a gas ad alto rendimento (potenza 17,5 kW). Scambiatori di calore in vasca per un riscaldamento rapido e omogeneo. Piano di lavoro in acciaio AISI 304 con spessore 20/10.

LxPxH 400x900x900 mm (+220 mm di camino)
Dimensioni vasca 302x402x340 mm
Potenza 17,5 kW
Capacità vasca 20 litri • Peso 59 kg

riscaldamento rapido ed omogeneo

PROFONDITÀ
900 MM

1.785.00€

GRIGLIA A GAS CON ACQUA



DG9WG40XM

Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua. Lavora anche senza acqua.

LxPxH 400x900x900 mm
Dimensioni griglia 350x630 mm
Potenza 12 kW
Peso 60 Kg

raccolta grassi di cottura e acqua

PROFONDITÀ
900 MM

2.150.00€

IMPASTATRICE PLANETARIA A GANCIO SPECIALE

FMBERTA15235M (monofase)
FMBERTA15405T (trifase)
BERTA15



Ideale per impasti pizza, pane, grissini, focacce, piade e tutti i lievitati. Il gancio imita la lavorazione degli impasti fatti a mano, non crea attrito, non scalda l'impasto ed elimina i tempi di lievitazione dello stesso. I tempi di lavorazione sono dimezzati rispetto ad una tradizionale impastatrice a braccia tuffanti, forcella o a spirale. Vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304. Seconda velocità solo su modelli trifase, timer meccanico e ruote.



DIMEZZA
i tempi di lavorazione



TEMPERATURA
INALTERATA dell'impasto



Facilmente **LAVABILE**



fimar
group

LxPxH 470x625x795 mm
Capacità vasca 5 Kg
Potenza 1,1 kW (1,5 HP) 0,75 Kw (1 HP)
0,75/1,1 Kw (1/ 1,5 HP)
seconda velocità (optional)
Alimentazione 230V/1N/50Hz - 400V/3/50Hz
Capacità vasca 30 litri
Dimensione vasca ø 400 H 260 mm
Giri spirale 28 rpm - 56 rpm
seconda velocità (optional) • Peso 60 Kg



25kg
PER CICLO

Berta

**l'impastatrice facile,
veloce ed esperta**

709.00 €

MACCHINA PER PASTA FRESCA

FMMPF25N235M MPF/2,5N Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Include 3 trafale.



2,5kg
IMPASTO

LxPxH 260x600x380 mm
Capacità vasca 2,5 Kg
Alimentazione 230V/50Hz
Potenza 0,37 kW
Peso 30 kg



TAGLIATELLE



PASTA SFOGLIA



SPAGHETTI

3 trafale in dotazione

1.060.00 €

MACCHINA PER PASTA FRESCA CON BOCCA REFRIGERATA

FMPF40E235M (monofase) - FMPF40E405T (trifase) PF40E



3,5 kg

Vasca in acciaio inox Aisi 304 estraibile per una perfetta pulizia. Coltello tagliapasta e 3 trafale incluse. Con raffreddamento trafila ad acqua per evitare il surriscaldamento dell'impasto e garantirne la produzione in continuo.

LxPxH 307x594x525 mm
Capacità vasca 3,5 Kg
Produzione 13 Kg/h
Diametro trafila ø 57 mm
Potenza 750 W • Peso 35 kg



TAGLIATELLE



PASTA SFOGLIA



SPAGHETTI

3 trafale in dotazione

1.715.00 €

ABBINATO CUTTER TAGLIAVERDURE

MX14.22590 R201 XL ULTRA

Vasca inox estraibile da 2,9 litri. Coperchio unico per funzione cutter/tagliaverdure in policarbonato trasparente con capacità di carico fino a 6 pomodori.

2,9 litri



DISCO FETTA



DISCO JULIENNE



LxPxH 220x280x495 mm
Vasca 2,9 litri
Velocità 1.500 giri/min
Potenza motore 550 W
Peso 12 kg

Dotazione Standard:
Disco fetta 2 mm e
Disco julienne 2 mm

robot coupe

fino a 20 coperti

855.00 €

TAGLIAVERDURE PROFESSIONALE

SA1050700 CA-31

Blocco motore in acciaio inox e testa in alluminio alimentare. Motore di grande potenza. Combinazione di sistemi di sicurezza: testa, coperchio, interruzione dell'alimentazione.

Dotato di 3 dischi:
• Disco Fette 2 mm
• Disco Julienne 2 mm
• Disco per grattugiare

LxPxH 389x405x544 mm
Diametro Disco 205 mm
Velocità motore 365 rpm
Potenza 550 W • Peso 21 kg



550 Watt

sammic



produzione da 150 Kg a 450 Kg

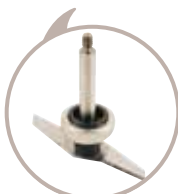
890.00 €

MIXER AD IMMERSIONE COMBINATO

MX15.34770 MINI MP 190 COMBI

Forma della maniglia studiata appositamente per un'ottima presa dell'apparecchio e una lavorazione senza fatica. Coltello in inox rivestito per garantire un'igiene perfetta e ideato. Disco emulsionatore smontabile in inox per omogeneizzare le salse fredde o calde e dare loro una consistenza spumosa. Scatola della frusta dotata di una struttura interna interamente metallica per una maggiore robustezza. Con frusta per la lavorazione di panne, creme e impasti.

19cm FUSTO



robot coupe



LxPxH 95x780x470 mm
Dimensione fusto 190 mm
Velocità frusta da 350 a 1.560 giri/min
Velocità frullatore da 2.000 a 12.500 giri/min
Potenza 270 W
Peso 2,7 kg

345.00 €

MIXER AD IMMERSIONE

FMMX2523M MX25

Mixer, realizzato interamente in acciaio inox, dalle dimensioni ridotte ideale per piccole lavorazioni. MESCOLATORE per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, maionese, passato di pomodoro, pesto, salse, ecc. Con mescolatore da 25 cm.

25cm FUSTO



LxPxH 135x100x600 mm
Dimensione fusto 250 mm • Potenza 250 W
Velocità da 13.000 giri/min • Peso 2,20 kg

120.00 €

AFFETTATRICE A GRAVITÀ COMPATTA

Ø LAMA 300 mm

Fusione in lega di alluminio anodizzato. Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia. Motore ventilato.

SI15303302W MIRRA 300 C



LxPxH 485x460x390 mm
Ø Lama 300 mm
Piatto 230x230 mm
Corsa carrello 245 mm
Potenza motore monofase 147 W
Spessore taglio 13 mm
Peso 20 kg

SIRMAR

spessore taglio
13 mm

piatto 230x230 mm

499.00€

AFFETTATRICE A GRAVITÀ

Ø LAMA 300 mm

NW061-MONOFASE / NW061-TRIFASE
30 EX LIMIT



LxPxH 475x560x490 mm
Ø Lama 300 mm
Taglio 240x190 mm
Potenza motore monofase 180 W
Potenza motore trifase 270 W
Spessore taglio 12 mm
Peso 20 kg

NOAW

spessore taglio
12 mm

taglio 240x190 mm

590.00€

AFFETTATRICE A GRAVITÀ 45°

Ø LAMA 350 mm

NW101-MONOFASE / NW101-TRIFASE
350 GX LIMIT



LxPxH 560x610x520 mm
Ø Lama 350 mm
Taglio 200x270 mm
Ingombro inizio/fine corsa 700 mm
Potenza motore monofase 242 W
Potenza motore trifase 270 W
Spessore taglio 14 mm
Peso 36 kg

NOAW

spessore taglio
14 mm

taglio 200x270 mm

899.00€

AFFETTATRICE VERTICALE

Ø LAMA 350 mm

NW421-MONOFASE / NW421-TRIFASE
350 VBSX LIMIT

Dotata di doppio piatto scorrevole e braccio snodato.



LxPxH 710x795x585 mm
Ø Lama 350 mm
Taglio 265x310 mm
Ingombro inizio/fine corsa 900 mm
Potenza motore monofase 370 W
Potenza motore trifase 370 W
Spessore taglio 16 mm
Peso 46 kg

NOAW

spessore taglio
16 mm

taglio 265x310 mm

1.249.00€

TRITACARNE REFRIGERATO BOCCA 22

LVEV022RTF EVO 22R

- Struttura compatta completamente in acciaio inox.
- Tramoggia rimovibile in acciaio inox.
- Refrigerazione su bocca e coclea tramite impianto refrigerante da 190 W.

230
kg/ora



LxPxH 420x305x555 mm
Bocca 22/82 mm Produzione 230 Kg/h
Potenza 1100 W • Gruppo refrigerante 190 w
Alimentazione 400/3N/50Hz • Peso 42 kg



MINERVA
OMEGA
GROUP

1.200.00€

CUTTER ORIZZONTALE

LVCTE6MF CTE 6

Ideale per carni, verdure e molteplici altre lavorazioni. Costruzione in acciaio inox. Mozzo a 3 lame, facilmente rimovibile. Robusta vasca in acciaio inox smontabile, per agevolare le operazioni di scarico e pulizia. Massima sicurezza: sensore magnetico codificato su vasca e coperchio. Lame e coperchio completamente smontabili e lavabili in lavastoviglie.

6
litri



LxPxH 695x562x400 mm
Capacità vasca 6 litri
N° Lama 3 • N° giri lame 1400 rpm
N° giri vasca 20 rpm • Potenza 370 W
Alimentazione 230V/1N/50Hz • Peso 46 kg



MINERVA
OMEGA
GROUP

2.500.00€

AFFETTATRICE A VOLANO MANUALE

Ø LAMA 250 mm

NW520+NW931 250/14

Realizzata in alluminio ed acciaio inox, è una affettatrice compatta, funzionale, dalla linea elegante ed estremamente semplice da pulire. Per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per quello dei prosciutti crudi. Ampi spazi tra la lama e la testa per una facile pulizia. Capace di un ottimo taglio senza scarti e sfridi. È disponibile in colore rosso di serie.



LxPxH 570x790x680 mm
Ø Lama 250 mm
Capacità taglio Ø 175 mm
Corsa carrello 265 mm
Spessore taglio 0-1,5 cm
Peso 40 kg

taglio Ø 175 mm

spessore max
15 mm

A richiesta possono essere fornite con colonna di SUPPORTO IN FERRO dello stesso colore della macchina.



senza scarti e sfridi



NOAW



2.080.00€

10

INSTALLAZIONE
INCLUSAASSISTENZA
TECNICACONSULENZA
SPECIALIZZATA

Le Eccellenze dei Grandi Chef

VETRINA DRY-AGING PER MANTENIMENTO CARNI

GE60002020 DA5/121

La nuova linea display per la maturazione della carne. Dimensioni compatte che utilizzano tradizionale sistema di "stagionatura a secco" per conservare tagli di carne in un ambiente in cui temperatura, umidità e ventilazione sono controllate e i rischi di contaminazione batterica azzerati.



2.944.00€



VETRINA VINI

GE60001020 WD5/121

Esteticamente elegante, questa linea di cantinette vino a controllo digitale Touch, classe climatica 4, combacia dimensionalmente col Dry Aging creando una perfetta combinazione visiva.

2.482.00€

VETRINA DRY-AGING + VETRINA VINI

GE60002020 DA5/121 + GE60001020 WD5/121

5.250.00€

ABBATTITORI MULTIFUNZIONE



Abbattitori
Multifunzione
con Funzioni:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Ciclo Manuale
- Decongelamento
- Mantenimento fino +65°C
- Essiccazione
- Lievitazione
- Cristallizzazione cioccolato
- Ciclo Anisakis



TOUCH SCREEN MULTIFUNZIONE



PROGRAMMI PERSONALIZZABILI

Ricettario su misura. Layout personale. Prestazioni aumentate del +30%. Display touch sulla porta. Il primo con valvola elettronica di serie e trasduttori di pressione. Sonda al cuore sostituibile a 1 o 3 punti di lettura.

Completa la dotazione Cosmo: l'innovativa tecnologia wi-fi che permette la connessione a tutti gli apparecchi Coldline presenti in cucina e monitorarli dallo smartphone.



GESTIONE IN REMOTO DA CELLULARE



SONDA AL CUORE ERGONOMICA

14 TEGLIE



10 TEGLIE

MODI
coldline

5 TEGLIE



FORNO A CARBONE

JOHJX45LBC_NC

La cottura alla brace realizzata all'interno di un forno per intensificare, aromatizzare ed accelerare il risultato di un prodotto croccante all'esterno ma ricco di succhi all'interno.

- Maggiore rapidità di lavorazione (35% più rapido di una griglia aperta).
- Minor consumo di carbone (40% in meno rispetto ad una griglia aperta).
- Camera stagna che rende uniforme il calore.

120
coperti

COTTURA ALLA BRACE

-40%
di carbone
RISPETTO
A GRIGLIA
APERTA

COMPRESO NEL PREZZO:

UNA GIORNATA DI STARTUP
CON IL NOSTRO CHEF MASTER GRILL

+
1 BANCALE
DI CARBONE QBE

Produttività 120 commensali
Temperatura di esercizio +250°C/+350°C
LxPxH 600x1.900x930 mm • Peso 210 kg

12.900.00€


Jasper®
FORNI A BRACE

CDW11036010001 MODI W5AG

LxPxH 700x853x710 mm • Range temperatura -40°/+65°C • Resa +90/+3°C > 20 Kg
Resa +90/-18°C > 14 Kg • Alim. 230/240 50/60 Hz monofase • Potenza 1.430 W • Peso 105 kg

5 TEGLIE
GN 1/1

3.000.00€

CDW11106000001 MODI W10A

LxPxH 800x1.563x780 mm • Range temperatura -40°/+65°C • Resa +90/+3°C > 50 Kg
Resa +90/-18°C > 40 Kg • Alim. 400/415 50/60 Hz trifase • Potenza 5.120 W • Peso 190 kg

10 TEGLIE
GN 1/1

6.000.00€

CDW11146000001 MODI W14A

LxPxH 780x800x1.778 • Range temperatura -40°/+65°C • Resa +90/+3°C > 70 Kg
Resa +90/-18°C > 56 Kg • Alim. 400/415 50/60 Hz trifase • Potenza 5.200 W • Peso 200 kg

14 TEGLIE
GN 1/1

6.900.00€

HiKitchen



RE-START

Ripartiamo in sicurezza

CREDITO
d'IMPOSTA del
50%
sui prodotti di
SANIFICAZIONE
+

LAMPADA GERMICIDA PORTATILE

QTGMCSFC20
GERMI-CID SURFACE 20



Sistema di sanificazione e disinfezione germicida costituito da una lampada ad emissione raggi UV-C con una radiazione di 15 secondi su una superficie di 100 cm. Ideale per sanificazione tavoli tra un commensale e l'altro o per la sanificazione delle confezioni per il food delivery.



LxPxH 500x150x100 mm
Dimensioni cavo 2.000 mm
Assorbimento 20 W
Distanza dalla superficie
di contatto 100-150 mm

con emissione
di raggi UV-C

378.00€

LAVAMANI COMANDO A GINOCCHIO



per evitare contatti

TF12009A0

Lavamani con vasca imbutita con foro di scarico da 1" 1/2, comando a ginocchio temporizzato e canna erogazione, miscelatore acqua calda/fredda, grembialatura.

LxP 400x350 mm
Vasca Ø 260 mm
Alzata H 60 mm
Bordo 30



183.00€

OZONIZZATORE PER SANIFICAZIONE AMBIENTI

IDD PROFESSIONAL 10000 IDD PROFESSIONAL 10000



Elimina rapidamente i batteri e virus senza creare inquinamenti. Efficace per la rimozione dei parassiti alimentari, rimuove la muffa, fumo e migliora l'ossigeno dall'aria e la purifica. Utile nei ristoranti, camera d'albergo, uffici, bar, negozi, ecc.

LxPxH 305x205x310 mm
Produzione di ozono 10 gr/h
Flusso di ozono (ventola) 120/190 m³/h
Concentrazione di ozono 20/25 ppm
Spazio trattabile 100/150 m³
Potenza 120 W • Peso 5 Kg

10g
ora

max
150m³

elimina
batteri e virus

956.00€

OZONIZZATORE PORTATILE PER SANIFICAZIONE AMBIENTI

MDS03001E MODULINE-03

Per la sanificazione di camere d'albergo, piccoli ambienti e vetture. Facile da spostare e da utilizzare.



LxPxH 370x301x210 mm
Produzione di ozono 10 gr/h
Flusso di ozono (ventola) 330 m³/h
Concentrazione di ozono 10/15 ppm
Produzione di ozono 2 ppm/m³
Spazio trattabile 80/100 m³
Potenza 100 W • Peso 4,5 Kg

10g
ora

max
100m³

per piccoli locali
e vetture

715.00€

STAZIONE LAVAMANI CON SERBATOIO INCORPORATO



FXALM63-503

Stazione Lavamani senza riscaldamento con serbatoio, portasapone e porta asciugamani in carta W520 mm. Dispenser a pedale, raccolta interna dell'acqua utilizzata, nessuna necessità di scarico. Grandi ruote e maniglia facile e rapida da spostare. Fornisce un impianto di lavaggio delle mani in luoghi in cui non sono disponibili acqua corrente ed elettricità.



20
litri



LxPxH 514x543x1.220
Serbatoio 20 litri
Numero erogazioni a serbatoio pieno 200
Peso 27,4 Kg

senza necessità
di allacciamento
alla rete idrica

530.00€

TOTEM CON DISPENSER AUTOMATICO A FOTOCELLULA

IBDG500S DG500S

Supporto a colonnina in acciaio inox. Distributore gel 500 ml elettronico automatico con sensore a batterie. Gel disinfettante, sulle mani, senza nessun tocco.



LxPxH 240x240x1.200 mm
Capacità distributore 500 ml

500
ml



per evitare contatti

170.00€



Il DL 23/2020 "DECRETO CREDITO" prevede un credito d'imposta del 50% per le spese di Sanificazione e DPI fino ad un massimo di 20.000 euro.

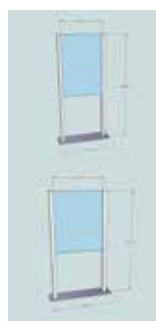
VALIDO FINO AL 31 AGOSTO. I prezzi indicati si intendono espressi in euro, IVA esclusa e pagamento alla consegna. Trasporto ed installazione non compresi.

PREVENZIONE e TRATTAMENTO

HiKitchen



DIVISORIE CON PIANTANA AUTOPORTANTE IT00DPTI18/10 DIVISIONE BANCO BAR IT00DPTI16/12 SEPARATORE TRA TAVOLI



In acciaio inox per esercizi commerciali. Ideale per garantire la distanza interpersonale tra i clienti e per differenziare i percorsi di entrata e di uscita della clientela.

Divisorie Bar LxPxH 1.000x200x1.800 mm
Divisorie Tavoli LxPxH 1.200x200x1.600 mm

329.00€

CARRELLO DI SERVIZIO IN CAMERA



70
pezzi

FKCP1008

Carrello multiuso in plastica con montanti in alluminio anodizzato. Adatto per consegne rapide di colazioni in camera.



LxPxH
850x430x950 mm
Capienza 70 pz

per trasporto al piano

88.00€

ARMADIO REFRIGERATO CON SISTEMA DI SANIFICAZIONE AD OZONO



IBIGF70 IGF70

Armadio refrigerato GN 2/1 con sistema di sanificazione ad ozono. Utile per conservare a lungo e igienizzare frutta e verdura e tutti gli alimenti sfusi che potrebbero avere contaminazioni col vantaggio allungare la loro conservazione. Dotato di dispositivo di controllo digitale totalmente automatizzato che gli permettono di rispondere anche ai requisiti Industria 4.0.



LxPxH
720x800x2020 mm
Temper. 0° / +10° C
Gas R290 • N° griglie 4
Isolamento 60 mm
Classe climatica 4
Ozono prodotto
250 mg/h
(alimentato ad aria)
Potenza 370 W

4 griglie GN 2/1

1.983.00€

BOX TERMICO PER MANTENIMENTO PASTI CALDI



MCA0001

Box Termico in acciaio da associare al carrello room service grazie al portello apribile a 180°. Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304, finitura spazzolata. Maniglia in PVC per la movimentazione della cassetta. Sportello frontale a battente. Maniglia di apertura con chiusura a scatto. Ripiano grigliato intermedio. Interruttore di accensione con spia luminosa. Previene contaminazioni degli alimenti.

LxPxH 450x460x510 mm
Temperatura +30° / + 90° C
Alimentazione 230 V monofase-50/60 Hz



per trasporto pasti

292.00€

TAPPETO BARRIER DECONTAMINANTE IRPHA004



Trenta strati numerati ad alta adesività trattati con battericida (isotiazolinone) di elevata efficacia anche in presenza di sostanza organica. Utilizzabile in reparti a rischio infettivo, in sale operatorie, in camere bianche e locali sterili dell'industria farmaceutica, all'ingresso di laboratori di analisi, in reparti di produzione alimentare e cosmetici.

LxP 45x115 mm • Confezione 4 pezzi n° Veli 30

trattato
con battericida

99.00€

DISPENSER AUTOMATICO DI PANE SELF-MENSA002



Disponibili personalizzazioni come top in legno, illuminazione led integrata, guide a binario per lo scorrimento fronte/retro del blocco carico del pane.

LxPxH 750x650x650 mm
Capienza 70 pz

PRODOTTO BASE



70
pezzi

per evitare contatti

1.800.00€

CARRELLO ROOM SERVICE DI SERVIZIO IN CAMERA



MC1104-80N

Carrello Room service con struttura in acciaio inox per la consegna di pasti ai piani. Facile mobilità, possibilità di di rotazione del piano a 90° per limitare gli spazi di stoccaggio del carrello. Possibilità di alloggiare cassetta termica nella parte inferiore del carrello per prevenire contaminazioni degli alimenti.

LxPxH Ø 800 x H 780 mm



per consegna al piano

319.00€

ASTA DIVISORIA



2
metri

MY103350

Asta divisoria in acciaio inox con fettuccia di separazione blu per la delimitazione di corsie dedicate o per limitare l'accesso all'ingresso. Disponibile anche in colori differenti.

LxH Ø 360x950 mm
Estensione fino a 2 m • Ø tubo 63 mm

ingressi contingentati

55.00€

BOX PER IL DELIVERY DEL GELATO

IFCOOLBOX GELATO COOLBOX PANS

24 kg



Conserva il gelato per oltre 6 ore, senza la necessità di abbatterlo per il trasporto. Il gelato arriva nelle case delle persone pronto da gustare. Trasportabile nel baule o sui sedili di un'utilitaria, e movimentabile a mano o su apposito carrello.

per il trasporto del gelato



per la vendita del gelato

LxPxH 520x520x432 mm
Capacità 24 Kg di gelato



485.00€

Si può utilizzare anche per la vendita del gelato in spazi aperti.

TERMOSIGILLATRICE CARRELLATA PER PRODOTTI SOTTOVUOTO E AD ATMOSFERA MODIFICATA

OVKITVGP KIT VGP

Costituita totalmente in acciaio inox, pannello digitale con 21 programmi. Realizza vuoto fino al 99,99% e provvede all'emissione di gas inerte fino al 100% senza l'utilizzo di compressore. Saldatura taglio eccedente.

In dotazione

- 3 stampi standard
- 1 cartone vaschette 1/4 gn h50
- 1 cartone vaschette 1/8 gn h45
- 1 cartone vaschette 1/2 gn h65
- 1 bobina film

LxPxH 530x740x1.120 mm
Saldatura a stampi intercambiabili
Vaschette massima di 325x260 mm
Potenza assorbita 2.850 W
Peso 118 Kg



massima igiene

8.900.00€

TERMOSIGILLATRICE DA BANCO OVKITPROFI2 SIGLLAT.PROFI2 + KIT VASCHETTE

Termosigillatrice in acciaio inox con regolazione a comandi digitali per vaschette di medie dimensioni. Lavora perfettamente anche in presenza di grasso, unto, ecc. Sistema di sigillatura a slitta e piano di lavoro per salvare i bordi in maniera uniforme.

In dotazione

- Stampi per 3 vaschette
- 1 cartone di vaschette Ap45 137x95x45 mm
- 1 cartone di vaschette Ag50 190x137x50 mm
- 1 cartone di vaschette Am65 260x190x65 mm
- 1 bobina film

700 Watt



LxPxH 290x480x335 mm
Saldatura a stampi intercambiabili
Vaschette massima di 260x190 mm
Potenza assorbita 700 W
Peso 17,1 Kg

massima igiene

1.900.00€

MANTENITORE CALDO STATICO SU RUOTE GN 1/1 - GN 2/1



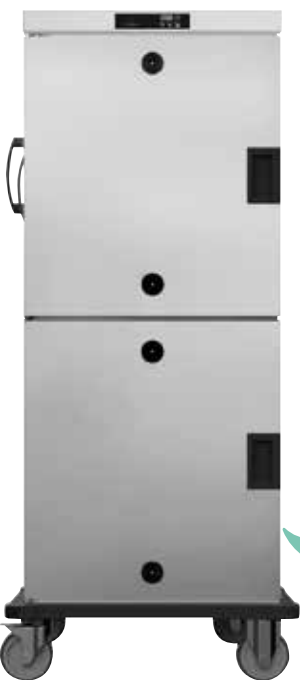
MDHHT162E HHT162E

Una valida alternativa per mantenere sempre calde le teglie, ideali per chi necessita o desidera il caldo in movimento, capace di spostarsi con la massima libertà dove serve.

Gli spigoli interni della camera sono arrotondati e le pareti sono lisce in modo da facilitarne la pulizia. Camera interna stagna per lavaggio con lancia a bassa pressione. La porta a doppio spessore, perfettamente isolata è dotata di chiusura automatica.

64 piatti pronti

LxPxH 765x855x1.740 mm
Capacità 16 GN 2/1 - 32 GN 1/1
Potenza 3 kW • Peso 106 kg



trasporto caldo

1.700.00€

FORNO A MICROONDE



SI51TW1800
TOPWAVE TW 1800

Forno microonde professionale a 2 magnetron e 3 livelli di potenza. 9 programmi preimpostati e timer gestibile fino a 99 minuti per la programmazione dei tempi di cottura.

LxPxH 490x637x405 mm
Potenza Assorbita 2.800 W • Potenza resa 1.800 W • Capacità 30 litri • Peso 34,5 kg



preparazione pasti

557.00€

MANTENITORE STATICO DA BANCO O DA VETTURA



MDHSH031E HSH031E

Un'ottima riserva sempre pronta. Mantenitori statici di temperatura da banco, con porte o cassetti e piani di mantenimento elettrici, che consentono il mantenimento naturale del cibo. Per avere a disposizione una riserva pronta in ogni istante in grado di fronteggiare e risolvere qualsiasi situazione, problema ed emergenza.

Ogni tipo di cibo può essere servito in qualsiasi momento, grazie al controllo elettronico di temperatura, al riscaldamento statico e al sistema di sfiati calibrati.

controllo elettronico



per una cottura lenta

3 teglie GN 1/1

LxPxH 450x635x405 mm
Capacità 3 GN 1/1
Temperatura d'esercizio da +30° a 120°C
Potenza 0,7 kW • Peso 22 kg



1.186.00€

BOX PER IL DELIVERY DELLA PIZZA



GIBP33CR+
GIBPKIT2

Box isolato termicamente con ripiano per 2 borse termiche. Munito di piastra universale per fissaggio al ciclomotore.



290.00€

LAVAGGIO SANIFICATO



5 litri

LAVASUPERFICI A VAPORE CON ASPIRAZIONE LIQUIDI

LW8.451.0210 GV ETNA 4000

Carrozzeria INOX AISI 304 spessore 25/10. Munito di dispositivo per l'impiego di prodotti chimici miscelati al vapore. Dispositivo lavaggio ad acqua calda miscelata al vapore. Filtro lavabile. Spia di mancanza acqua alimentazione in continua della caldaia.

Capacità serbatoio 5 litri
Temperatura max 165°C
Potenza caldaia 3.000 W
Potenza motore 1.200 W



filtro lavabile

1.100.00€

LAVATRICE SUPERCENTRIFUGANTE CON SISTEMA AD OZONO

GRB105H5E749A6N000 GWH10.5



Bucato igienizzato al 99,98% contro virus, batteri e spore. Riduzione dei detergenti necessari al lavaggio, possibilità di lavaggio ad acqua fredda per risparmio energetico e minor logoramento dei tessuti lavati. Interfaccia touch con schermo capacitivo e connessione wi-fi integrata.



CON VANO RICARICA OZONO

LxPxH 795x660x1.245 mm
Capacità 10.5 Kg
Rumorosità <65 dB
Potenza riscaldamento 12.000 W
Potenza motore 1.660 W

elimina spore e virus

8.699.00€

ARMADIO NEUTRO PER SANIFICAZIONE AD OZONO

IBIGA35 IGA35

Armadio per igienizzare indumenti, biancheria, utensili da cucina e da lavoro. Esterno bianco, interno in inox con controllo timer e allarme porta aperta. Scocca in poliuretano da 40mm, chiusura porta automatica.

LxPxH 600x600x1.450 mm • Capacità 350 litri • Potenza 100 W



controllo timer

1.040.00€

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA CON SISTEMA SANIFICANTE ACQUATECH

KSEL60E EL60E

Per il trattamento sanificato di piatti e bicchieri in un'unica soluzione. Mantiene temperatura e pressione di risciacquo sempre costanti, assicurando un ciclo di risciacquo sanitizzante. Perfetta per ristoranti, mense, case di riposo, pasticcerie, panetterie e macellerie. In dotazione: 1 tanica di brillantante sanificante e 1 tanica di detergente sanificante.



LxPxH 620x770x1.435/1.900 mm
Cesto 500x500 mm • Ø massimo piatto 415 mm
H massima bicchiere 390mm
Potenza 6.740 W

risciacquo sanificante

2.791.00€

STERILIZZATORE A RAGGI UV-C E OZONO

LVMP50 MPS 50

Armadietto per la sanificazione di attrezzi, oggetti e dispositivi di protezione individuale. La combinazione di UV-C e Ozono garantisce la sanificazione degli strumenti al 99%. Un modo sicuro ed economico per il riutilizzo in sicurezza della strumentazione.



LxPxH 576x243x720 mm
Assorbimento 25 W
Peso 13 Kg

CHIUSO

1 RIPIANO

2 RIPIANI

sanificazione degli strumenti

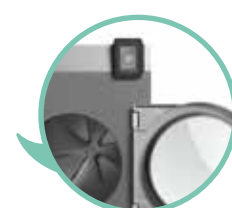
1.160.00€

ASCIUGATRICE WI-FI CON SISTEMA WAVY FULL TOUCH

GMGRH275N5E70FA41000

GD 275E + INV.

Dotata di interfaccia Wavy full touch, l'asciugatrice si coordina in wi-fi con la lavatrice per pre-impostare in automatico il programma di asciugatura ideale in base al lavaggio fatto. Il sistema a diagramma di asciugatura adatta la centrifuga alle variazioni di peso per ridurre l'usura dei tessuti.



asciugatura in base al peso

4.260.00€

LAVACALZATURE KLEAN LAB

Il sistema completo è in grado di lavare ed igienizzare, le calzature termoresistenti in dotazione al personale medico, assistenti sanitari ed addetti della filiera alimentare. Connessione Wi-Fi ad IKLOUD. In dotazione: 2 taniche di detersivo igienizzante e 1 tanica di additivo sanificante.

LxPxH 585x610x815 mm • Calzature/ora max 140 • Potenza 3.120 W (monofase) 5.920 W (trifase)

KSKL52D KLEAN LAB monofase

2.719.00€

KSKL52DT KLEAN LAB trifase

2.831.00€



IGIENE

RISPARMIO

140 max

SICUREZZA

vano germicida

LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CON SISTEMA SANIFICANTE ACQUATECH

Le lavastoviglie sottobanco dispongono di un cesto 500x500 e sono la soluzione ideale per il trattamento di piatti e bicchieri in un'unica soluzione compatta. Massime prestazioni grazie all'Acquatech System installato di serie che assicura un ciclo di risciacquo sanitizzante. In dotazione: 1 tanica di brillantante sanificante e 1 tanica di detergente sanificante.



50x50 cesto

LxPxH 585x610x815h mm • Cesto 500x500 mm • Potenza 3.120 W
Ø massimo piatto 350mm • H massima bicchiere 320 mm

KSEL50E EL50E monofase

1.686.00€

KSEL51E EL51E trifase

1.769.00€

VETRINA VINO MULTITEMPERATURA
EFA1L1V1NA I.AM H2000

Cantinetta professionale per vini ad alte prestazioni, completamente made in Italy e in Classe A. Massima capienza, personalizzabilità e perfetta esposizione delle bottiglie ora anche in meno di 60 cm di profondità.

Range temperatura da +2 a +20°C (modalità ventilata)
Range temperatura da +2 a +16°C (modalità multitemperatura)
LxPxH 754x820x1.966 mm • Capacità 600 litri • Capacità 358 bardelesi
Consumo annuo 203 kW • Peso 135 kg

gas propano R290





600
litri



Made in Italy e in classe A



massimo
358
bottiglie



4
temperature
diverse



CLASSE
A
energetica



funzione
ECONOMY
12 h stand by



funzione
BOOSTER
-2°C



funzione
SILENCE
-4 db

1.990.00€

TOASTER GRILL ELETTRICO E A GAS

Dimensioni compatte, leggero, facilmente trasportabile e smontabile. Grazie al sistema a infrarossi riproduce l'effetto di una vera griglia alla brace o a carbone, cuocendo per irraggiamento e raggiungendo la temperatura di 850°C.

La particolarità di questa macchina è l'irraggiamento dall'alto, questo fa sì che i grassi degli alimenti non colino sulle resistenze provocando fumi e vapori. Va in temperatura in massimo 3 minuti, riducendo i costi di riscaldamento della macchina e i tempi operativi.

VERSIONE ELETTRICA



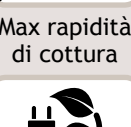
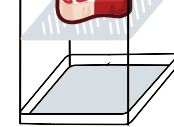
LxPxH 450x310x380 mm
Pronto alla cottura 3 minuti
Temperatura 850°C
Dimensione griglia 380x280 mm
Consumi a gas 230 g/ora
elettrico 3.500 W • Peso 18 Kg



Niente fumi



-40%
Max rapidità
di cottura



-70%
Meno consumo

BRUCIATORI PER LA COTTURA



IRRAGGIAMENTO
AD INFRAROSSI
DALL'ALTO

WGWGTE 2.0 TOASTER-E

575.00€

WGWGIO17IT TOASTER GAS

545.00€

riproduce l'effetto
di una vera
griglia alla brace

FORNO PER COTTURA ACCELERATA

SI52MRX523BK MENUMASTER MRX523

Con Menumaster pietanze calde e croccanti fino a 15 volte più rapidamente di un forno tradizionale. Comando touchscreen easyTouch® con icone. È il modo ideale di cucinare, tostare, grigliare, cuocere in forno e rigenerare un'ampia gamma di alimenti freschi o congelati. Ideale quando lo spazio è di grande importanza.

- Menù personalizzabile.
- Velocità della ventola 0-100% facilmente regolabile.
- Ingombro compatto, adatto a un piano profondo 71 cm.
- Menù capacitivo in 25 lingue e basato su immagini.

senza necessità
di aspirazione

camera di cottura
(LxPxH)
312x312x178 mm

Livelli di potenza 11 • Intervallo cottura 95° -270°C
Alimentazione 400/5Hz trifase
Potenza assorbita 5.950 Watt • Microonde 2.000 Watt
Impigment 3.000 Watt • LxPxH 743x578x358 mm

6.900.00€



MENUMASTER®



CONVEZIONE-GRILL
MICROONDE insieme



30 sec
SANDWICH
TOSTATO



90 sec
PIZZA



60 sec
MUFFIN
RISCALDATO



120 sec
BISTECCA
DI SALMONE



90 sec
SPICCHI
DI PATATE

PACOSSATORE
PER ALIMENTI SURGELATI

SI69010202 PACOJET

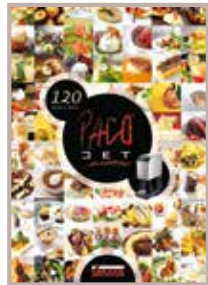
Il PACOJET 2 è divenuto ormai un classico dell'attrezzatura di una cucina professionale.

La pacossatura è un processo che, tramite sovrappressione, riduce finemente in purea alimenti freschi surgelati, consentendo la preparazione di mousse, zuppe, farciture, salse e gelati.

Con il Coupe Set supplementare, il raggio di azione si estende anche agli alimenti non congelati.



per la preparazione di mousse, zuppe, salse e gelati



INCLUSO NEL PREZZO ➔
1 CORSO GRATUITO
presso l'azienda
+ 1 RICETTARIO SPECIFICO
per lavorare
prodotti pacossati



LxPxH 82x360x498 mm
Temperatura di pacossatura
ideale per alimenti congelati
da -18 °C a -23 °C
Capacità bicchiere
1,2 litri (h 135 mm, Ø 130 mm)
Potenza 950 W • Peso 15,7 kg

riduce in purea gli alimenti

4.489.00€

ASSISTENZA
TECNICACONSULENZA
SPECIALIZZATA

Pasta Factory, Gastronomie, Food Industries

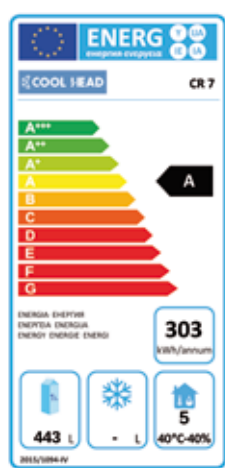
ARMADIO REFRIGERATO IN CLASSE A

3 griglie GN 2/1

da -2°C
a +8°C700
litri

CZCR7 CR 7

Armadio ventilato da 700 litri e capacità GN 2/1. Realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10 e con struttura monoscocca con spessore di isolamento di 85 mm, gas naturale R600a, garantisce una classificazione energetica in **CLASSE A con un risparmio energetico che raggiunge punte dell'80%**. Termostato digitale con allarme "Apertura porta" e di "Alta temperatura" per limitare gli sprechi. e angoli interni arrotondati per una facile pulizia. IN DOTAZIONE: 3 griglie RILSAN GN 2/1.



LxPxH 705x890x2.085 mm
Temperatura d'esercizio -2/+8°C
Capacità 700 litri
Refrigerante R600a
Consumo energetico 0,83 kWh/24h

RISPARMIO
ENERGETICO 80%

1.359.00€

ARMADIO FERMALIEVITA 20 TEGLIE

da -6°C
a +40°C

CDA32050800101 A55/1FH

Armadio fermalievita per 20 teglie 60x40 cm in acciaio inox AISI 304. Il più compatto sul mercato: Isolamento 75 mm. Levtronic è in grado di far maturare ogni impasto a prescindere dalle condizioni atmosferiche. La nuova interfaccia touch permette di impostare le fasi di Fermalievitazione, Lievitazione manuale, Ciclo continuo e Conservazione ed è facile da programmare come uno smartphone.

LxPxH 630x815x2.085 mm • Capacità 20 teglie 60x40 cm
Passo teglie 16,5 mm • Temperatura d'esercizio
-6/+40°C • Potenza assorbita 1.220 W

coldline LEVTRONIC

20 teglie
60x40 cm

3.990.00€

ARMADIO REFRIGERATO 1 PORTA

Struttura in acciaio inox AISI 201. Gas R290.
IN DOTAZIONE: 3 griglie GN 2/1.650
litrida -2°C
a +8°CPOSITIVO
FKG-GN650TN-FC
GN 650 TN-FCLxPxH 740x830x2.010 mm
Potenza ass. 305 W • Peso 120 kg

938.00€

NEGATIVO
FKG-GN650BT-FC
GN 650 BT-FCLxPxH 740x830x2.010 mm
Potenza ass. 520 W • Peso 124 kg

1.098.00€

CLASSE
ENERGETICA C

ARMADIO REFRIGERATO 2 PORTE

Struttura in acciaio inox AISI 201. Gas R290.
IN DOTAZIONE: 6 griglie GN 2/1.1.300
litrida -2°C
a +8°CPOSITIVO
FKG-GN1410TN-FC
GN 1410 TN-FCLxPxH 1.480x830x2.010 mm
Potenza ass. 508 W • Peso 190 kg

1.489.00€

NEGATIVO
FKG-GN1410BT-FC
GN 1410 BT-FCLxPxH 1.480x830x2.010 mm
Potenza ass. 815 W • Peso 196 kg

1.698.00€

CLASSE ENERGETICA D

ARMADIO GELATERIA

900
litrida -25°C
a -10°C

GE45010400 ARG/40

Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 dotato di 5 griglie 60x80 cm. Spessore isolamento 70 mm per un ottima coibentazione ed impianto tropicalizzato per lavorare anche in ambienti a temperature elevate.

LxPxH 780x680x2.110 mm
Capacità 900 litri
Capacità bacinelle 54 vaschette da 5 litri
Temp. d'esercizio -25/-10°C
Potenza assorbita 1,57 kW

GEMM
Refriger your world!in dotazione
5 griglie 60x80

2.795.00€

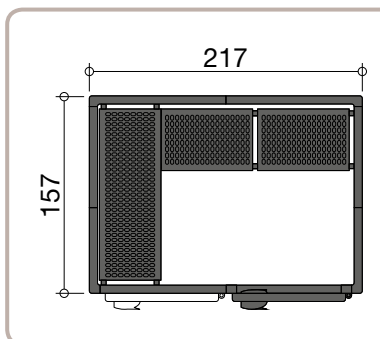
CELLA IN LAMIERA PREVERNICIATA CON MONOBLOCCO A PARETE E SCAFFALATURA



SCAFFALATURA INCLUSA

CNEK 1622-20 TN-FA ELLE KIT 1622-20

Rivestimento in lamiera preverniciata zincata e pavimento in lamiera plastificata. Isolamento da 70 mm. Porta da 800x1.900 mm con apertura a destra. Dotata di scaffalatura a 3 ripiani e Monoblocco montaggio accavallato a parete.

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATIONda 0°C
a +8°C

CARATTERISTICHE:

- Temperatura normale: pannello da 7 cm, altezza interna 200 cm ed altezza esterna 217 cm.
- Porta 80x190 cm con apertura destra.
- Scaffalatura, ottimizzata alle dimensioni interne della cella, in alluminio anodizzato con ripiani in polietilene.

LxPxH 2.170x1.570x2.170 mm
Temperatura d'esercizio
da 0° a +5°C
Potenza assorbita 0,7 kW

per lo stoccaggio
di alimenti freschi e bevandecon monoblocco
accavallato a parete

3.740.00€

TAVOLO REFRIGERATO 2 PORTE**CZQR2100 QR 2100**

Tavolo refrigerato in acciaio inox con supporto teglie GN 1/1 e sistema monoblocco. Refrigerazione ventilata, sbrinamento elettrico, schiumatura 60 mm. Dotato di 4 ripiani GN 1/1 regolabili (2 per porta).

da -2°C
a +8°C**refrigerazione
ventilata**

LxPxH 1.350x700x850 mm
Temperatura d'esercizio
da -2° a +8° C
Potenza 350 W
Alimentazione 230V/50Hz
Peso 100 kg

4 ripiani GN 1/1

1.010.00€**TAVOLO REFRIGERATO 3 PORTE****CZQR3100 QR 3100**

Tavolo refrigerato in acciaio inox con supporta teglie GN 1/1 e sistema monoblocco. Refrigerazione ventilata, sbrinamento elettrico, schiumatura 60mm. Dotato di 6 ripiani GN 1/1 regolabili (2 per porta).

da -2°C
a +8°C**refrigerazione
ventilata**

LxPxH 1.800x700x850 mm
Temperatura d'esercizio
da -2° a +8° C
Potenza 350 W
Alimentazione 230V/50Hz
Peso 124 kg

6 ripiani GN 1/1

1.150.00€600
litrida 0°C
a +8°Cda -23°C
a -18°C**FRIGORIFERO
TERMOFORMATO GN 2/1****POSITIVO CZQR600 QR 600**

Temperatura +2/+10°C • LxPxH 780x720x1.895 mm
Assor. 200 Watt • Griglie regol. 4 GN 2/1 • Peso 84 Kg

659.00€**NEGATIVO CZQN600 QN 6000**

Temperatura -22/-18°C • LxPxH 780x720x1.895 mm
Assor. 400 Watt • Griglie fisse 6 • Peso 82 Kg

745.00€

Classe energetica C, Gas R600A e sbrinamento a fermata compressore per il frigorifero. Gas R290 e sbrinamento manuale per il congelatore.

griglie 4 GN 2/1 o 6

**PRODUTTORE DI GHIACCIO
A CUBETTO PIENO**353
cubetti**RAFFREDDAMENTO AD ARIA O AD
ACQUA CAPACITÀ DI RISERVA 6 KG****AR5710-050001 EP 20 A ARIA
AR5715-050001 EP 20 W ACQUA**

In acciaio inox, per la produzione di cubetto pieno di 18 g ad alta densità, cristallino e puro.

Produzione giornaliera
max 20 kg (1.176 cubetti)
Capacità deposito 6 kg (353 cubetti)
LxPxH 365x495x600 mm
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
Potenza 500 W
Peso 31 kg

20 kg di ghiaccio
al giorno**590.00€****TAVOLO PIZZA 2 PORTE****FKG-PZ2600TN-FC+FKG-RI15038V PZ 2600 TN-FC**

Struttura in acciaio inox AISI 201.

da +2°C
a +8°C

BACINELLE NON INCLUSE

5 GN 1/3 + 1 GN 1/2

390
litri

LxPxH
1.510x800x1.000 mm
Temp. d'esercizio
da +2° a +8° C
Capacità 390 litri
Peso 233 kg •
Potenza 275 W
Aliment. 230V/50Hz
Vetrina LxPxH
1.500x395x435
Capacità
5 GN 1/3+1 GN 1/2

1.475.00€**TAVOLO PIZZA 2 PORTE+CASSETTIERA****FKPZ2610TN-FC+FKVRX2000-380 PZ 2610 TN-FC**

7 cassetti per teglie 60x40. Struttura in acciaio inox AISI 201.

da -2°C
a +8°C

BACINELLE NON INCLUSE

9 GN 1/3

386
litri

LxPxH
2.020x800x1.000 mm
Temp. d'esercizio
da +2° a +8° C
Capacità
386 litri + cassetti
Peso 327 kg
Potenza 275 W
Aliment. 230V/50Hz
Vetrina LxPxH
2.000x395x435
Capacità 9 GN 1/3

1.888.00€**TAVOLO PIZZA 3 PORTE****FKG-PZ3600TN-FC+FKG-RI20038V PZ 3600 TN-FC**

Struttura in acciaio inox AISI 201.

da +2°C
a +8°C

BACINELLE NON INCLUSE

9 GN 1/3

580
litri

LxPxH
2.020x800x1.000 mm
Temperatura
d'esercizio
da +2° a +8° C
Capacità 580 litri
Peso 306 kg •
Potenza 398 W
Alimentazione
230V/50Hz
Vetrina LxPxH
2.000x395x435
Capacità 9 GN 1/3

1.729.00€**PRODUTTORE DI GHIACCIO
A CUBETTO PIENO**1.471
cubetti**RAFFREDDAMENTO AD ARIA O AD
ACQUA CAPACITÀ DI RISERVA 25 KG****AR5760-050001 EP 50 A ARIA
AR5765-050001 EP 50 W ACQUA**

In acciaio inox, per la produzione di cubetto pieno di 18 g ad alta densità, cristallino e puro.

Produzione giornaliera
max 50 kg (2.941 cubetti)
Capacità deposito 25 kg (1.471 cubetti)
LxPxH 500x585x795 mm Alimentazione
230 V/50 Hz/monofase
Potenza 800 W
Peso 50 kg

50 kg di ghiaccio
al giorno**960.00€**

ASSISTENZA
TECNICACONSULENZA
SPECIALIZZATA

PRODUTTORE DI GHIACCIO A CUBETTO PIENO

RICAMBI
garanzia
3 anni

IGIENE

SUPPORTO

FTACM046ASK0600 ACM46AS RAFFREDDAMENTO ad ARIA
FTACM046WSK0600 ACM46WS RAFFREDDAMENTO ad ACQUA



Produce fino a 24,5 Kg di cubetti di ghiaccio "Gourmet" pieni di forma tronco-conica, molto resistenti allo scioglimento. La forma piena permette di mescolare il ghiaccio anche a liquori o alcolici senza diluirne troppo il gusto, un forte risparmio in termini di bevanda erogata. Capacità di stoccaggio di 9 kg (circa 450 cubetti da 20 grammi). Finitura in acciaio.



Produzione giornaliera 24,5 kg
 Capacità deposito ghiaccio 9 kg
 (450 cubetti da 20 grammi)
 LxPxH 386x600x643 mm • Peso 35 kg
 Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase

24,5 kg di ghiaccio
al giorno

710.00€

BACK BAR COOLER 2 PORTE

CZBBC208S BBC 208S



200
litri

Refrigerazione con ventola di assistenza, porte autochiudenti, luce interna a led e serratura per chiusura notturna.

Retrobanchi refrigerati per bar, ristoranti e pizzerie.

Temperatura d'esercizio da +1° a +10°C
 LxPxH 900x520x900 mm
 Alimentazione 220 V/ 50 Hz
 Capacità 200 litri
 Peso 58 kg

da -1°C
a +10°C

⇒ porte scorrevoli

542.00€

VETRINA BIBITE CON DISPLAY

CZDC328CB DC 328CB

Vetrina bibite con display della temperatura. Vetro di sicurezza rinforzato. 5 ripiani regolabili. Isolamento mm.45. Luce interna LED. Guarnizione estraibile. Serratura di serie.

Capacità 300 litri
 Temperatura d'esercizio da 0° a +10°C
 Consumo 1.41 kW/24h
 LxPxH 525x555x1.635 mm
 Peso 47 kg



da 0°C
a +10°C

nuovo gas R600A

456.00€



CANTINETTA VINI

9001080000353 SQUARE WOOD

Espositore verticale per vini a refrigerazione ventilata. Chiusura a battente con ritorno automatico, 5 griglie regolabili in altezza.

Ripiani 5 griglie regolabili
 Capacità 345 litri
 Temperatura d'esercizio da +5° a +20°C
 Assorbimento 300 W
 LxPxH 620x650x1.840 mm
 Peso 74 kg

da +5°C
a +20°C



massimo
224 bottiglie
di bordolesi

300
litri

1.162.00€

OSMOSI INVERSA CON CONTROLLO REMOTO

BWT
water + more



WMRS81M01A00 BESTAQUA ROC 14

È il nuovo sistema ad osmosi BWT.

- Design innovativo con dimensioni compatta.
- Cambio membrane molto più semplici. La membrana può essere cambiata facilmente come una normale cartuccia BWT Bestmax.
- Controllo con App via Bluetooth che mostra dati relativi all'operatività, settaggio dei contatori e la pressione del serbatoio esterno.



CONTROLLO
REMOTO



SPONSOR F1



OSMOSI INVERSA

LxPxH
153x271x505 mm
Produzione
di acqua
120 litri/ora

120 litri/ora

1.159.00€

BACK BAR COOLER 3 PORTE

CZBBC330S BBC 330S



320
litri

Refrigerazione con ventola di assistenza, porte autochiudenti, luce interna a led e serratura per chiusura notturna. Retrobanchi refrigerati per bar, ristoranti e pizzerie.

Temperatura d'esercizio da +1° a +10°C
 LxPxH 1.395x520x900 mm
 Alimentazione 220 V/ 50 Hz
 Capacità 320 litri
 Peso 80 kg

da -1°C
a +10°C

⇒ porte scorrevoli

706.00€

VETRINA BEVANDE CON DISPLAY

CZDC388C DC 338C

Vetrina bibite studiata per acque minerali con canopy pubblicitario. Luce a led interna. Nuovo gas R600A e termostato meccanico.

Capacità 350 litri
 Temperatura d'esercizio da 0° a +10°C
 Consumo 3,8 kW/24h
 LxPxH 600x570x1.835 mm
 Peso 56 kg

350
litri



da 0°C
a +10°C

nuovo gas R600A

499.00€

VETRINA VINO

CZTWN400 TWN 400

Vetrina vino monotemperatura, dotata di 6 ripiani regolabili in legno e isolamento senza CFC. Porta fino a 230 bottiglie di bordolesi o 64 bottiglie di spumante.

Ripiani 6 regolabili in legno
 Capacità 350 litri
 Temperatura d'esercizio da +7° a +18°C
 Consumo 3,00 kW/24h
 LxPxH 595x620x1.863
 Peso 74 kg

350
litri



da +7°C
a +18°C

6 ripiani in legno

700.00€

VETRINA SOPRABANCO PER BIBITE

CZRCF52 RCF 52

Vetrina soprabanco con luce LED e gas R600A.
È il cooler verticale che può tenere fino
a 35 lattine o 15 bottiglie da 0,5 litri.



52
litri

LxPxH 430x500x510 mm
Temperatura d'esercizio
da 0° a +10°C
Capacità 52 litri
Potenza 85 W
Alimentazione
230V/50Hz
Peso 16,5 kg



15
BOTTIGLIE
da 500 ml

da 0°C
a +10°C



35
LATTINE
da 33 cl

nuovo gas R600A

500.00€

VETRINA SUSHI/SASHIMI

CZRS60 RS 60

Compressore sigillato con condensatore ventilato sub-tropicalizzato.
Evaporatore superiore che garantisce una doppia temperatura di raffreddamento
sopra/sotto per alimenti a massima richiesta di freddo.
Vasca in acciaio inox AISI 304.



da +2°C
a +6°C

LxPxH 1.438x395x245 mm
Capacità GN 1/3 x 6 vaschette
Temperatura d'esercizio da +2° a +6°C
Consumo 105 W • Peso 45 kg

VASCHETTE
GN 1/3 INCLUSE

6 vaschette GN 1/3

1.094.00€

VETRINA DA BANCO PER GELATO ARTIGIANALE AL VOLO AL VOLO

Ideale per proporre gelato artigianale pasticceria e la
pralineria. Refrigerazione ventilata, vetri in camera riscaldati
per evitare la formazione di condensa. Sportello posteriore
servoassistito per limitare l'uscita di aria fredda.
Display full touch per controllo temperatura.

Funzione Pralineria con C.U. +14° a +18°C
Funzione gelato da -18° a -2°C
Funzione Pasticceria da +4° a +8°C
LxPxH 953x588x380 mm



da -18°C
a +18°C



per gelato, praline
e pasticceria

3.250.00€

BANCO GELATO CON 16 CARAPINE

9001050000104 FESTIVAL



da -20°C
a -5°C

Espositore e conservatore a
refrigerazione statica con agitatore
per la vendita di gelato mantecato in
carapine. Contiene fino a 16 carapine
da 7 litri Ø 200 x 250 mm.
Alimentazione con refrigerante
naturale propano R290,
per un minor impatto
in termini di emissioni.

LxPxH
1.260x648x1.240 mm
Temperatura d'esercizio
da -20° a -5°C
Assorbimento 260 W
Capacità 345 litri
Peso 68 kg

345
litri

8 carapine
+ 8 carapine di scorta

1.600.00€



VETRINA PER GELATERIA E PASTICCERIA

7014175013004

POKER GLASS 750

Vetrina 4 lati espositiva ventilata, con possibilità
di regolazione temperatura da +10° a -18°.
Sbrinamento a gas caldo e illuminazione a led
verticale per l'ottimizzazione espositiva.
Gas refrigerante eco R290, classe climatica 4.

373
litri

LxPxH 750x745x2.062 mm
Range temperatura da -18° a +10°C
Sbrinamento Automatico
a Gas Caldo • Ripiani espositivi 5
Capacità 373 litri
Assorbimento 1.040 W • Peso 288 kg



4 lati espositivi

3.250.00€

MURALE REFRIGERATO VENTILATO CON PORTE AUTOCHIUDENTI

TSLM1130100L SLIM 130 GD RV TN

A refrigerazione ventilata. Chiusura con porte in vetro
camera autochiudenti e illuminazione a led interna.
Per l'esposizione di salumi, formaggi e prodotti
freschi preconfezionati.

LxPxH 1.226x645x2.050 mm
Temperatura d'esercizio da -1° a +4°C
N° Ripiani 5 • Assorbimento 260 W
Refrigerazione R452A

da -1°C
a +4°C

per cibi freschi

3.190.00€

MURALE REFRIGERATO CON GRUPPO SENZA VETRI

ZOSW120PSVND97TN120
A-190 1200

Zone esposizione in acciaio inox,
illuminazione led, chiusura
con tendina zona notte.

LxPxH 1.200x550x1.920 mm
Temperatura d'esercizio
da +4° a +8°C • N° Ripiani 3
Refrigerazione R290

da +4°C
a +8°C



per cibi freschi

1.750.00€

**SOTTOVUOTO A CAMPANA
CON STAMPA ETICHETTE****SA1140732+SA1140568 SLAM 350**

Connettività bluetooth e smartApp per l'inserimento di testi e programmi di vuoto mediante smartphone e Sistema di stampa delle etichette e della tracciabilità mediante la stampa automatica delle stesse. Pompa Bush 10 m³/h.

Barra saldante 320 mm • LxPxH 384x465x403 mm
LxPxH camera 330x360x155 mm • Potenza 370 W
LxPxH stampante 220x355x260 mm • Peso 39,5 kg
Alimentazione 230 V/50-60 Hz/monofase

**25 programmi****barra 320 mm****1.950.00€****SOTTOVUOTO A CAMPANA
LVSLAM350MF SLAM 350**

Macchina con carrozzeria e vasca in acciaio inox di semplice utilizzo. 6 regolazioni del tempo di vuoto. 6 regolazioni del tempo di saldatura. Da 1 a 9 secondi per utilizzare ogni tipo di sacchetto. Apertura automatica del coperchio a fine ciclo. Tasto stop per interruzione e saldatura anticipata. Barra saldante su pistoni, facili da smontare per la pulizia, senza cavi elettrici in vista. Sistema Softair per il rientro graduale dell'aria nella camera.

Barra saldante 350 mm
Pompa 8/9,6 m³/h
LxPxH 460x500x420 mm
LxPxH camera 360x400x115(+60) mm
Potenza 450 W
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
Peso 55 kg

barra 350 mm**950.00€****SOTTOVUOTO A CAMPANA****EMEC030 ECO 30**

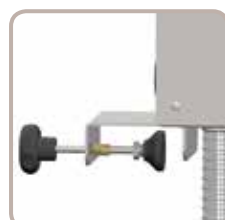
Struttura in acciaio inox, dimensioni compatte. Il pannello comandi include 6 programmi di facile intuizione. Partenza automatica del ciclo di lavoro ad abbassamento del coperchio e riapertura automatica della campana a fine ciclo.



Pannello comandi
6 programmi
Barra saldante 300 mm
Pompa 8/9,6 m³/h
LxPxH 410x490x450 mm
LxPxH camera 310x350x190 mm
Potenza 400 W • Peso 45 kg
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase

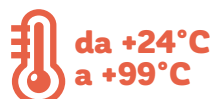
**EUROMATIC****barra 300 mm****1.310.00€****SOFTCOOKER****SI69060002 ROY9**

Adatto per vasche fino a 50 litri di capienza con 5 programmi di cottura preimpostata. Struttura in acciaio inox IP X3, profondità di lavoro max 16,5 cm.

COTTURA IN VASCA
[non inclusa]

MORSETTO FISSAGGIO

LxPxH 130x260x340 mm
Temp. da +24° a +99°C
Potenza 2 kW • Peso 5 Kg

**SIRMAN****fino a 50 litri****560.00€****SOTTOVUOTO A SACCHETTO ESTERNO
EMECOMINI ECOMINI**

Macchina sottovuoto analogica ad aspirazione esterna in acciaio inox. La barra saldante è lunga 35 cm, permette quindi di confezionare sacchetti con apertura della stessa misura. Questa macchina sottovuoto professionale con sacchetto esterno è lo strumento ideale per conservare le pietanze o le materie prime.



LxPxH 370x260x130 mm
Barra saldante 350 mm
Pompa del vuoto 20-24 litri/min
Potenza 150 W • Peso 9 kg
Alimentazione 230 V/50-60 Hz

EUROMATIC**barra 350 mm****205.00€****SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO
EMERMETIKA ERMETIKA**

Attivazione manuale del ciclo di lavoro, riapertura manuale del coperchio a fine ciclo, possibilità di vuoto esterno in contenitori GN tramite specifica connessione. Pannello comandi digitale semplificato e riapertura manuale del coperchio.



Barra saldante 350 mm
Pompa 8/9,6 m³/h
LxPxH 420x530x400 mm
LxPxH camera 360x400x190 mm
Potenza 450 W • Peso 50 kg
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase

EUROMATIC**barra 350 mm****1.074.00€****MACCHINA CONFEZIONATRICE
SOTTOVUOTO****EMMIDY MIDY**

20 programmi, barra saldante con pistoni, doppio sensore (per liquidi e di vuoto), SOFT VAC per assicurare l'integrità del prodotto, STEP VAC per il confezionamento dei liquidi. Funzione marinatura e saldatura rinforzata per buste particolarmente spesse/prodotti umidi. Possibilità di vuoto esterno in contenitori GN tramite specifica connessione.

Barra saldante 350 mm
Pompa 8/9,6 m³/h
LxPxH 460x500x420 mm
LxPxH camera 360x400x190 mm
Potenza 450 W
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
Peso 50 kg

**EUROMATIC****barra 350 mm****1.750.00€****MACCHINA CONFEZIONATRICE
SOTTOVUOTO****EMBASIC BASIC**

20 programmi. Sistema di autopulizia della pompa dell'olio per una pulizia ottimale, funzione per vuoto in contenitori Gastronorm e barra saldante completamente senza cavi (saldatura a pistoni). Doppio sensore (per liquidi e di vuoto), SOFT VAC per assicurare l'integrità del prodotto, STEP VAC per il confezionamento dei liquidi. Funzione marinatura e saldatura rinforzata per buste particolarmente spesse/prodotti umidi.

Barra saldante 400 mm • Pompa 20/24 m³/h
LxPxH 510x560x450 mm
LxPxH camera 410x450x220 mm
Potenza 900 W
Alimentazione 230V/50Hz/monofase • Peso 60 kg

EUROMATIC**barra 400 mm****2.100.00€**

STERILIZZAOGGETTI UVC

SI30460102 UVC 16W S

Struttura in acciaio e inox, porta in plexiglass apribile verticalmente. Consente di sterilizzare bicchieri, posate o accessori vari senza doverli girare. Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa.



LxPxH 500x355x325 mm • Potenza 70 W - 0,3A
Timer 0-120 min • Ripiani 1 • Peso 10 kg

microinterruttore di sicurezza

per posate, bicchieri
e accessori

395.00€

LAMPADA RISCALDANTE A PARETE

11B20X5-ALC HELIOSA HI DESIGN 11

Lampada riscaldante a parete IPX5 waterproof. Adatto per riscaldare ambienti di 12/15 m² circa. Disponibile in Bianco carrara RAL 9016 o Ferro Micaceo.

waterproof



LxPxH 455x130x90 mm
Altezza di installazione 2.000/2.300 mm
Superficie riscaldata 12/15 m² circa
Potenza 1.500/2.000 W



per spazi di 12/15 m²

199.00€

PARETE PROTETTIVA IGIENICA PER DEHORS

PVEV02FM (Ferro Miceneo ●) PVEV02B (Bianco ●)

EVOLUTION

Parete igienica con vetro di sicurezza temperato di 4 mm e profili in alluminio verniciato. Sistema per fissaggio a terra oppure per appoggio a terra. Struttura ideale per delimitare il servizio all'aperto e proteggere la clientela da schizzi, polveri e vento. Disponibile in colore Ferro Micaceo o Bianco RAL 9010.

LxPxH 1.500x40x1.500 mm
Lunghezza piede 250 mm
Vetro temperato 4 mm
Peso 35 Kg



per proteggere i clienti
da schizzi e vento

259.00€

RAFFRESCATORE DI AMBIENTE CON SISTEMA UV

FRE170 BREZZA170

Sistema di raffreddamento dell'aria tramite evaporatori trattati ad UV per la miscelazione di aria raffrescata e priva di batteri. Flusso d'aria fresca a 3.500 m³/h è regolabile sia in orizzontale che in verticale con il telecomando ad infrarossi oppure con il display touch screen.

LxPxH 416x515x1.700 mm
Flusso d'aria massimo 3.500 m³/h
Area rinfrescata 60 m² circa
Consumo elettrico 350 W
Consumo acqua (medio) 2,8 litri/h
Rumorosità max 62dB • Peso 18 Kg

per spazi di
60 m²

670.00€

LAMPADA INSETTICIDA HI270066

Resistente all'acqua per esterno. IPX4. Capiente vassoio di raccolta rimovibile, facile da pulire. Lampade fluorescenti UV-A 2.



LxPxH 510x105x315 mm
Superficie protetta 100 m²
Potenza 40 W

per spazi di 100 m²

65.00€

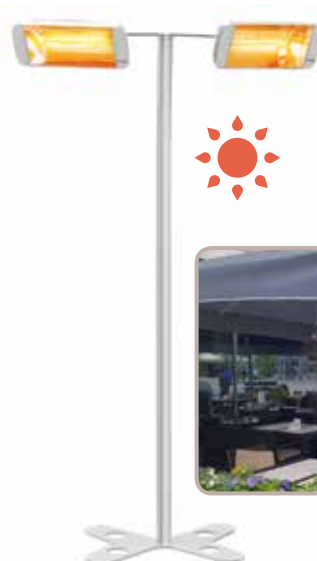


LAMPADA RISCALDANTE A PAVIMENTO

VTOW30X5B HELIOSA TOWER

Modello a pavimento completo di supporto e 2 riscaldatori orientabili, IPX5 waterproof. Copre un'ampia area di circa 35/40 m². Accensione singola dei riscaldatori.

Altezza asta 2.100 mm • Base LxP 700x820 mm
Superficie riscaldata 35/40 m² circa
Braccio laterale 800 mm • Potenza 2x1.500 W



per spazi di 35/40 m²

729.00€

SEDIE E TAVOLO PER DEHORS

IFI019410 533 NASSAU

Blocco di 4 sedie in polipropilene disponibili in 10 diverse colorazioni.
LxPxH 440x490x820 mm



design
Marc Sandler
et al.

blocco da
4 sedie



205.00€

IFI016668BBQ WEB+STR 466

Tavolo verniciato con piano quadrato di dimensioni 690x690 mm. Base 440x440 mm con piedi regolabili. Fusto in acciaio.
LxPxH 690x690x720 mm • Colonna Ø 80 mm • Peso 16 Kg



69x69 cm

190.00€

RAFFRESCATORE DI AMBIENTE LOCALIZZATO

FRE125 BREZZA125

È stato studiato e progettato per i dehors di piccole, medie dimensioni e spazi ridotti, non occupa spazio e si colloca facilmente negli angoli del dehors. Dotato di dispositivo antibatterico ad UV per la sterilizzazione e ionizzazione.

LxPxH 378x442x124 mm
Flusso d'aria massimo 2.500 m³/h
Area rinfrescata 30 m² circa
Consumo elettrico 200 W
Consumo acqua (medio) 2 litri/h
Rumorosità max 58 dB • Peso 11,7 Kg



per spazi di
30 m²

480.00€



ASCIUGA E LUCIDA POSATE

Modello automatico dotato di scheda elettronica che accompagna l'operatore durante l'utilizzo. Può essere posizionato su tavolo/supporto oppure essere messo ad incasso. Il programma **CUTLERY DRYER** significa **SANIFICAZIONE ATTRAVERSO LA TEMPERATURA**: le resistenze installate raggiungono i 100°/130°C, cosicché il tutolo di mais, sul quale scorrono le posate, mantiene una temperatura stabile che non scende al di sotto dei 70-73°C ottenendo così l'eliminazione dei germi patogeni (certificato da test di laboratorio accreditato). La produzione è di 5000/6000 posate circa, consigliata per attività con un massimo di 250 coperti.

5.000/6.000 posate all'ora



programma
**CUTLERY
DRYER**



tecnologia
**ACTIVE
CONTROL**



**250
coperti**



Sistema di sanificazione a 75°C



TG510EVO EAGLE

LxPxH 680x470x600 mm
Aliment. 230/240 50 Hz monofase
Potenza 750 W • Peso 82 kg

2.990.00€

LAVASTOVIGLIE CESTO 50x50

Adatta per piatti fino a Ø 350 mm e bicchieri fino a 320 mm. Ciclo di scarico automatico in presenza di pompa di scarico. Dispone di pannello comandi DIGIT e di pratico controllo elettronico per darvi un grande livello personalizzazione in base alle vostre esigenze.

Dotazione standard: • 1 cesto 500x500 mm per 18 piatti • 1 cesto 500x500 mm per bicchieri • 2 portaposate • dosatori detergente e brillantante di serie



piatti
Ø 35

4 cicli di lavaggio (90-120-150-180 sec)
Capacità 40 cesti/ora • Resistenza vasca 2,6 kW
Resistenza boiler 2,5 kW monofase o 5,4 kW trifase
Potenza 3,12 kW monofase o 5,92 kW trifase
LxPxH 585x610x815 mm • Peso 69 Kg

KSH54E H54E MONOFASE

1.169.00€

KSH56E H56E TRIFASE

1.225.00€

fino a 40 cesti/ora

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA CESTO 50x50

KSH110E H110E

Il sistema di lavaggio consente di effettuare 4 cicli automatizzati di 60, di 90, di 120 sec e di 240, utilizzando solo 2 litri di acqua a 2 bar di pressione. Per piatti fino a Ø 41,5 cm e bicchieri fino a 39 cm. Garantisce la perfetta igienicità dei piatti, dei bicchieri e degli utensili che si utilizzano per preparare e servire pietanze e bevande ai clienti. È una soluzione ottimale che ha funzione anche di lavabicchieri e lavatazzine e si presenta, quindi, come prodotto versatile in grado di soddisfare qualsiasi esigenza.



bicchieri
h 39

piatti Ø
41,5

4 cicli di lavaggio (60-90-120-240 sec)
Capacità 60 cesti/ora
Potenza 6,74 kW
Resistenza vasca 4,5 kW • Resistenza boiler 5,4 kW
LxPxH 620x770x1.435 chiusa/1.900 mm aperta
Peso 133kg

2.170.00€

fino a 60 cesti/ora



BICCHIERI FINO A 39 CM



DETTAGLIO LAVAGGIO



PIATTI FINO A Ø 41,5 CM

Dotazione standard:
• 2 cesti 50x50 cm per 18 piatti
• 1 cesto 50x50 cm per bicchieri
• 1 portaposate 8 posti
• dosatori detergente e brillantante di serie

LAVAPIATTI PORTA FRONTALE CESTO 50x60

KSH84E H84E

Per piatti fino a Ø 370 mm, teglie GN 1/1 o 600x400 e ceste pane fino a 340 mm.

Dotazione standard:
• 1 cesto 500x600 mm per 22 piatti
• 1 cesto 500x600 mm per vassoi
• 1 cesto 500x600 mm per bicchieri
• 2 portaposate
• dosatori detergente e brillantante di serie

per teglie GN 1/1 o 60x40

4 cicli di lavaggio (90-120-150-180 sec)
Capacità 40 cesti/ora • Potenza 6,52 kW
Resistenza vasca 2,6 kW • Resistenza boiler 5,4 kW
LxPxH 585x715x865 mm • Peso 84 kg

1.650.00€

fino a 40 cesti/ora

LAVABICCHIERI CESTO 40x40

Lavabicchieri comandi elettronici a carica frontale. Ciclo completo di lavaggio in soli 90 secondi. La lavabicchieri ha cesti adatti al lavaggio di bicchieri e coppe alte 24 cm o 29,5 cm (a seconda del modello scelto). **Dotazione standard:** • 2 cesti (tondi o quadri a seconda del modello) • 1 portaposate • 1 porta piattini 12 posti • dosatori detergente e brillantante di serie

4 cicli di lavaggio (90-120-150-180 sec)
Capacità 40 cesti/ora • Resistenza vasca 2,6 kW
Resistenza boiler 2,5 kW • Potenza 2,79 kW • Peso 46 kg

H28E CESTO QUADRO • H28ER CESTO TONDO
H28E Altezza utile 240 mm • LxPxH 470x535x660 mm

925.00€

H29EH CESTO QUADRO • H29EHR CESTO TONDO
H29EH Altezza utile 295 mm • LxPxH 470x535x710 mm

960.00€



bicchieri
h 29,5

**H29EH
CESTO QUADRO**

fino a 40 cesti/ora

LAVATRICE

lavamac

**MPP.0.SP.10.E.P
SP.10.E.P.220**



Lavatrice super-centrifugante, cestello in INOX interno ed esterno. Apertura dell'oblò a 180° per facile scarico e carico della biancheria. Alimentazione elettrica con scarico a pompa. 6 programmi di lavaggio. G400 con dispositivo DWS brevettato, proporziona acqua, detergente e azione meccanica in base al peso della biancheria realmente caricata. Può essere con scarico a pompa o a valvola.

**10
kg**

Programmatore elettronico G400 con sistema di pesatura DWS
Capacità 10 kg
Centrifuga 1.400 giri/min
Potenza 4,8 kW
Alimentazione 400 V/50 Hz/trifase
LxPxH 683x704x1.027 mm • **Peso** 113 kg

dispositivo DWS

1.400 giri/min

2.450.00€

ESSICCATOIO

lavamac

**MPP.0SD10E3000001
SD.200.E.380**



Essiccatoio da 10 kg con cestello galvanizzato. Grande filtro a polvere installato sull'oblò, facile da pulire. Potente ventilatore garantisce breve asciugatura. Apertura sportello a 180°. Riscaldamento Elettrico. 4 programmi di asciugatura. Utilizza meno di 1 kW per kg di biancheria da asciugare.

**10
kg**

Capacità 10 kg
Potenza 5,2 kW (elettrico)
Alimentazione 400 V/50 Hz/trifase
LxPxH 683x711x1.027 mm
Peso 68 kg

SU RICHIESTA ANCHE VERSIONE A GAS (7,3 KW)

dispositivo DWS

1.400 giri/min

1.570.00€

LAVATRICE SUPER-CENTRIFUGANTE

MPL.0.FX.10.200 AF 105 - FX 105 XCONTROL ELETTRICO

MPL.0.FX.10.300

AF 105 - FX 105 XCONTROL A VAPORE



Lavatrice Super-centrifugante, alta centrifuga (1165 RPM) fattore G400. Tamburo a conformazione micro bombata per consentire una perfetta e veloce estrazione dell'acqua, questo sistema (CASCADE DRUM) ha notevoli vantaggi, oltre all'ottima estrazione dell'acqua, diminuisce la percentuale d'umidità residua sulla biancheria intorno al 42%, riducendo le tempistiche di asciugatura e risparmiando di tempo ed energia.

Capacità 12 kg
Potenza 9 kW elettrico - 8 Bar a vapore
Alimentazione 400 V/50 Hz/trifase
LxPxH 795x795x1.225 mm • **Peso** 210 kg

**12
kg**

lavamac

5.750.00€

LAVATRICE PROFESSIONALE

Electrolux

**EU1LOAEG
MYPRO WE170P**



Classe energetica A+++, cesto con fori da 4,5 mm per migliori risultati di lavaggio, ingresso acqua calda per ridurre i tempi di riscaldamento. Ciclo 70 min.

**8
kg**

Capacità di lavaggio 8 Kg
Numero di programmi 16
Centrifuga 1.400 giri/min • **Potenza** 2,2 kW
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
LxPxH 597x624x850 mm • **Peso** 80,5 kg

16 programmi

1.400 giri/min

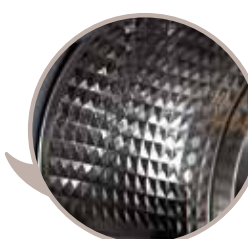
1.638.00€

LAVATRICE



KRWF431ABP SAMSUNG WF431ABP

SAMSUNG



Power Foam. Ciclo di lavaggio Eco Cold: utilizza acqua fredda e schiuma con la stessa efficacia di un normale ciclo con acqua calda, ma con il 65% di energia in meno. 13 cicli di lavaggio con 10 opzioni. Accensione differita fino a 24h. **Erogatore automatico:** pre-lavaggio, lavaggio principale, candeggio, lavaggio con ammorbidente.

**14
kg**

Capacità di lavaggio 14 Kg
Numero di programmi 13
Centrifuga 1.200 giri/min
Potenza 2,4 kW
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
LxPxH 690x820x980 mm • **Peso** 99 kg

13 programmi

1.200 giri/min

1.970.00€

ESSICCATOIO PROFESSIONALE

Electrolux

EU1LOAEF MYPRO WE1120

Asciugatrice con condensatore. Classe energetica B.

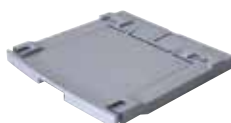


**8
kg**

LxPxH 596x625x850 mm
Capacità di lavaggio 8 Kg
Potenza 2,8 kW
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
Peso 44 kg

1.228.00€

Kit di sovrapposizione per installazione a colonna per il modello di lavatrice e/o essiccatoio professionale MYPRO.



190.00€

**EU1LOAD3 KIT
PER INSTALLAZIONE
A COLONNA**

ASCIUGATRICE

KRDV431AEP SAMSUNG DV431AEP

SAMSUNG



Steam Drying Technology: asciugatura a vapore. 13 cicli di asciugatura con 8 opzioni. Cestello in acciaio inox. Porta con finestra trasparente. **Funzione MyCycle.** Indicatore controllo filtro. **Steam Refresh:** l'emissione di vapore riduce le pieghe, rimuove gli odori e ridà tono agli indumenti. **Sensor Dry:** un sensore rileva il grado di umidità nel carico e regola il tempo di asciugatura per risparmiare tempo e denaro.

**10
kg**

Capacità di carico 10 Kg
Numero di programmi 5 automatici
Potenza 3 kW
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase
LxPxH 595x745x850 mm • **Peso** 45 kg

1.760.00€



DETTAGLIO INTERNO CESTELLO