



cucine industriali

Progettazione | Grandi Cucine | Refrigerazione | Lavaggio

CATALOGO 2016





cucineindustriali

Da trent'anni progettiamo, realizziamo e installiamo cucine industriali, sistemi di lavaggio, refrigerazione, aspirazione e lavorazione acciaio, fornendo inoltre un accurato servizio di assistenza tecnica specializzata.

Forniamo i migliori prodotti per arredamento, lavorazione alimenti, manutenzione e igiene della Vostra ristorazione.

Borz Cucine Industriali

via del Garda, 42
38068 Rovereto (Trento)

Tel.

+ 39 0464 437719

Web

www.borz.it

Fax

+ 39 0464 439255

Mail

info@borz.it



LEGENDA

Per una chiara consultazione del catalogo



Impilabile



Raffreddato



Alluminio



Adatto solo per stufa ad induzione



Da montare



Policarbonato



Adatto per l'uso su stufa in vetroceramica



Adatto alla lavastoviglie



Polietilene



Adatto per l'uso su stufa elettrica



Non adatto alla lavastoviglie



Poliammide



Adatto per l'uso su stufa a gas



Porcellana



Polipropilene



Temperature di esercizio



Melamina



Plastica SAN



Temperatura massima



Adatto a microonde



Cromato



Adatto solo all'interno



Non adatto a microonde



Acciaio inox



Adatto solo all'esterno



Adatto al forno



Acciaio 18/10



PREPARAZIONE

Pentole e padelle - serie Profi Line.....	7
Pentole e padelle - serie Kitchen Line.....	9
Padelle - serie Budget Line.....	10
Pentole in alluminio - serie Profi Line.....	11
Tegame per mitili.....	12
Padelle in alluminio per induzione.....	12
Padelle in alluminio.....	13
Padelle alluminio rivestite in Nanoceramica.....	14
Padelle con rivestimento in Nanoceramica.....	15
Padelle smaltate.....	16
Pentole speciali.....	17
Ciotole.....	18
Frustini.....	18
Scolatoi.....	19
Bacinelle gastronorm.....	20
Coperchi gastronorm.....	22
Bacinelle gastronorm - linea opaca.....	24
Bacinelle gastronorm forate.....	26
Teglie gastronorm.....	27
Teglie gastronorm smaltate.....	28
Teglie gastronorm in alluminio.....	29
Teglie in lamiera per pasticceria e pizzeria.....	29
Teglie in alluminio per pasticceria e pizzeria.....	30
Teglie gastronorm alluminio per frittatine.....	30
Teglie alluminio silverstone per griglia.....	30
Griglie acciaio e rilsan.....	31,32
Griglia porta polli acciaio inox.....	32
Griglie plasticate PE grigio.....	32
Contenitori polipropilene gastronorm.....	33
Coperchi e accessori in polipropilene.....	34
Bacinelle gastronorm policarbonato.....	34
Coperchi e accessori in policarbonato.....	35
Bacinelle gastronorm in polisulfonato.....	36
Bacinelle e coperchi a tenuta per sottovuoto.....	37
Bacinelle e spatole gelateria.....	38
Termo contenitori.....	40
Coltelli.....	45
Coltelli giapponesi.....	45
Coltelli standard - nero.....	46
Coltelli per verdura.....	47
Coltelli per carne e pesce.....	47,48
Coltelli per formaggi e pane.....	48
Coltelli per sbucciare.....	49
Set da decoro con custodia.....	50
Mezzaluna.....	53
Forbici.....	53
Taglieri.....	54
Scolatoi.....	57
Sale & pepe.....	58
Batticarne.....	60
Cucchiaini e mestoli - serie Kitchen line.....	60
Cucchiaini e mestoli - serie Profi line.....	61
Cucchiaini e mestoli - serie Budget line.....	61
Mestoli.....	61
Setacci.....	63
Pinze.....	64
Spatole.....	66
Presse.....	68
Tritaverdure.....	69
Centrifughe.....	70
Apriscatole.....	70
Accessori forno.....	71
Misurini.....	72
Bilance.....	73
Termometri.....	74
Timer da cucina.....	76
Dosatori per salse.....	77
Accessori pasticceria e gelateria.....	78
Sfogliatrici.....	82
Raschiatti.....	85

Mattarelli.....	86
Accessori per griglie.....	86
Zuppierie.....	87
Contenitori termici.....	87
Chafing dishes.....	88
Scaldavivande.....	88
Suppenkessel.....	90
Contenitore per pasta combustibile.....	90
Combustibile - pasta.....	91
Combustibile - liquido.....	92
Mestoli.....	93
Pinze.....	95
Vetrine refrigerate.....	96
Espositori e porta alimenti.....	96
Erogatori e dispenser.....	99
Caraffe.....	100
Terrine per insalate.....	101
Contenitori gastronorm in melamina.....	101
Vassoi in porcellana.....	102
Vassoi in acciaio inox.....	104
Cestelli per pane e contenitori per posate.....	106
Vassoi Woodform.....	108
Vassoi Rubberform.....	109
Vassoi Polyform.....	110
Vassoi in Polipropilene.....	110
Posateria.....	111
Piatti in porcellana.....	113
Menage.....	125
Piatti ardesia.....	126
Tapasmini.....	127
Piatti stuzzichini.....	128
Terrine.....	129
Cestini per il pane.....	131
Thermos.....	132
Teiere e accessori.....	134
Zucchero e latte.....	135
Insalatiere e coppette.....	138
Set per condimenti.....	139
Targhette da tavola.....	143
Portatovaglioli.....	144
Cavatappi.....	146
Sifoni per soda.....	148
Porta secchiello per vini.....	148
Produttori di ghiaccio.....	149
Sorbettiere e granitori.....	149
Spremiagrumi.....	151
Centrifuga.....	151
Estrattore.....	152
Frullatori.....	153
Mixer ad immersione.....	154
Impastatrici planetarie.....	156
Robot da cucina e dosatori.....	156
Dosatori e sgocciolatoio.....	157
Spazzola per bicchieri e spillatore.....	158
Pacojet ed accessori.....	159
Tagliaverdura.....	160
Tritacarne.....	161
Affettatrici.....	162
Tagliavurstel e passapomodoro.....	165
Hamburgatrice.....	165
Grattugie e tritacarne/grattugie.....	166
Cutter.....	167
Pelapatate.....	167
Lavacozze.....	168
Macchine sottovuoto.....	169
Buste per cottura sottovuoto.....	173

REFRIGERAZIONE

Espositore murale.....	175
Armadi frigo.....	175
Armadi freezer.....	179
Armadi freezer/frigo.....	181



Tavoli frigo/freezer gastronom.....	182
Tavoli refrigerati snack.....	184
Tavoli refrigerati pasticceria.....	185
Banchi pizzeria.....	186
Vetrine refrigerate pizza.....	187
Espositori refrigerati bibite.....	187
Vetrine frigo e freezer.....	189
Vetrine gelato.....	190
Congelatori a pozzetto.....	190
Abbattitori.....	191
Saladette.....	192
Vassoi da esposizione.....	195
Celle frigo e freezer.....	196

LAVAGGIO

Lavabicchieri e lavastoviglie.....	199
Cestelli per lavastoviglie.....	203
Tavoli per il lavaggio.....	205
Detersivi e brillantanti.....	205
Lavatrici.....	206
Essicatoti.....	206
Stratrici.....	206
Idropulitrici.....	207
Aspirapolvere aspiraliquidi.....	208
Generatori di vapore.....	217
Lavasciuga pavimenti.....	219
Ozonclean.....	222
Accessori pulizia.....	223
Tritarifiuti.....	225

ASPIRAZIONE

Cappe.....	227
Estrattore d'aria.....	230

COTTURA

Caffettiere.....	232
Cioccolatiere.....	233
Macina pepe/caffè.....	233
Macchina da caffè americano.....	234
Bollitori.....	234
Vetrina scaldatazze.....	235
Scaldavivande.....	235
Serie 700 - cucine a gas.....	236
Serie 700 - cucine tuttapietra.....	237
Serie 700 - cucine elettriche.....	238
Serie 700 - griglie.....	239
Serie 700 - vetroceramica e induzione.....	239
Serie 700 - frytop.....	240
Serie 700 - pentole.....	240
Serie 700 - friggitrici.....	241
Serie 700 - cuocipasta.....	241
Serie 700 - bagnomaria.....	242
Serie 700 - brasiere.....	242
Serie 700 - elementi neutri.....	242
Serie 900 - cucine a gas.....	243
Serie 900 - cucine tuttapietra.....	245
Serie 900 - cucine elettriche.....	246
Serie 900 - vetroceramica.....	249
Serie 900 - induzione.....	250
Serie 900 - frytop.....	251
Serie 900 - pentole.....	254
Serie 900 - brasiere.....	255
Serie 900 - friggitrici e cuocipasta.....	256
Serie 900 - bagnomaria.....	257
Serie 900 - griglie.....	259
Serie 900 - scaldapatate ed elementi neutri.....	260
Cestelli cuocipasta e friggitrici.....	261
Frima Multificiency.....	262
Cucina a gas su forno.....	263
Potentiera.....	264

Fornello a sgabello.....	264
Cuociriso.....	265
Piastra ad induzione.....	265
Cuocere a basse temperature - Sous-vide.....	266
Friggitrici da banco.....	267
Idrochef Valko.....	267
Forno a bassa temperatura.....	267
Piastra.....	267
Cuociadina.....	269
Grill a contatto.....	269
Salamandre.....	270
Piastra grill, crêpes, waffle.....	271
Padelle party.....	272
Gliglia Tepanyaki.....	272
Forni ad aria calda.....	272
Forni elettrici.....	272
Forni a gas.....	274
Vassoi pasticceria.....	275
Forno pasticceria.....	275
Kebab - Gyros e coltello.....	277
Forni pizza.....	278
Stendi pizza.....	281
Impastatrici pizza.....	281
Borse pizza.....	281
Teglie e retine pizza.....	282
Pale e spazzole pizza.....	282
Tostapane.....	283
Scaldavivande.....	284
Microonde.....	284
Armadietti scaldapiatti.....	285
Bagnomaria.....	286
Termosistemi.....	287
Scaldavurstel e apparecchio per hotdog.....	288
Griglie a gas e sistema per grill.....	289
Griglie.....	290
Grill.....	291
Xenon.....	292
Paella.....	293
Barbecue.....	293
Accessori barbecue e riscaldatori per patio.....	294
Selfcooking Center - Whiteefficiency.....	295
Combimaster plus.....	296
Optional apparecchi.....	297
Apparecchi mobili.....	300
Kit combi-duo.....	301
Accessori mod. 61 e 101.....	302
Cappe Rational mod. 61 e 101.....	303
Accessori per catering mobile e carrelli portateglie...304	304
Telai appesi.....	305
Cappe Rational mod. 62 e 102.....	306
Accessori per catering mobile e carrelli portateglie.....	307
Accessori mod. 62 e 102.....	308
Cappe Rational mod. 201 e 202 e carrelli portateglie...309	309
Accessori per mod. 201 e 202.....	310
Sistema finishing.....	311
Teglie Rational.....	313
Accessori - formato pasticceria.....	313
Accessori speciali Rational.....	315
Variosmoker Rational.....	318
Kit installazione.....	320
Kitchen Management System.....	320
Prodotti per la pulizia Rational.....	321

ACCIAIO INOX

Scaffali.....	323
Armadi pensili.....	323
Tavoli da lavoro.....	324
Carrelli portavivande.....	324
Carrelli portateglie.....	325
Tavoli caldi.....	325
Lavelli.....	326
Lavamani.....	328





PREPARAZIONE



PENTOLE E PADELLE - SERIE PROFI LINE

- Satinate e isolate termicamente, questa linea propone maniglie robuste e ben saldate e un bordo finemente lucidato
- La particolarità è data dal fondo a sandwich (composto da acciaio, alluminio e acciaio magnetico) che assicura una migliore distribuzione del calore oltre ad una presa rapida
- I prodotti sono interamente stampati e completi di coperchio con uno spessore di 0,8 mm e con fori di uscita per il vapore



TEGAME CON COPERCHIO

codice	mm	lit.	Spessore(mm)	€
832004	160x(H)150	3,0	0,7	35,00
832202	200x(H)190	6,0	0,7	45,00
832400	240x(H)220	10,0	0,7	61,00
832509	280x(H)260	16,0	0,7	81,00
832608	320x(H)300	24,0	0,8	114,00
832707	360x(H)360	37,0	1	167,00
832806	400x(H)400	50,0	1	224,00



TEGAME CON COPERCHIO

codice	mm	lit.	Spessore(mm)	€
830000	160x(H)75	1,5	0,7	25,00
830208	200x(H)90	2,8	0,7	32,00
830406	240x(H)105	4,8	0,7	47,00
830505	280x(H)120	7,5	0,7	67,00
830604	320x(H)150	12,0	0,8	86,00



TEGAME CON COPERCHIO

codice	mm	lit.	Spessore(mm)	€
831007	160x(H)110	2,0	0,7	27,50
831205	200x(H)130	4,0	0,7	35,50
831403	240x(H)150	7,0	0,7	49,50
831502	280x(H)170	10,0	0,7	68,50
831601	320x(H)190	15,0	0,8	95,50
831700	360x(H)230	23,5	1	122,50





SCOLAPASTA

Adatto per padelle con diametro 360 mm - art.nr. 831 700

codice	mm	lit.	€
833506	160x(H)230	1,5	57,00



PADELLA PER SUGHI

Senza coperchio - Con fondo a Sandwich

codice	mm	lit.	Spessore(mm)	€
830048	140x(H)70	1,2	0,7	18,00
830055	160x(H)75	1,5	0,7	20,50
830154	180x(H)80	2,0	0,7	24,00
830253	200x(H)90	3,0	0,7	28,50



PADELLA SAUTÉ - CONICA

Con manico lungo in acciaio inox

codice	mm	lit.	Spessore(mm)	€
830352	160x(H)60	0,9	0,7	18,00
830376	200x(H)60	1,5	0,7	25,00



PADELLA PER FRITTURE

Senza coperchio - Con manico lungo in acciaio inox

codice	mm	lit.	Spessore(mm)	€
835432	240x(H)45	2,0	0,7	27,50
835531	280x(H)50	3,6	0,7	33,00
835630	320x(H)55	4,8	0,7	45,50



PADELLA PER FRITTURE - RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

Manico in acciaio - Maniglie saldamente rivettate

codice	mm	lit.	Spessore(mm)	€
835401	240x(H)45	2,0	0,7	35,50
835500	280x(H)50	3,6	0,7	45,50
835609	320x(H)55	4,8	0,7	60,00



PENTOLE E PADELLE - SERIE KITCHEN LINE

- Serie di pentole interamente stampate e finemente satinate con un'alta resistenza all'usura e alla corrosione
- Dotate di fondo incapsulato a Sandwich e perfetta corrispondenza tra la conducibilità termica dell'alluminio e il magnetismo dell'acciaio
- Le maniglie sono saldamente rivettate al bordo



TEGAME CON COPERCHIO

codice	mm	lit.	Spessore (mm)	€
837108	160x(H)140	2,8	0,7	30,00
837207	200x(H)160	5,0	0,7	38,00
837306	240x(H)200	9,0	0,7	51,00
837405	280x(H)220	13,5	0,7	67,00
837603	320x(H)270	20,0	0,8	97,00



TEGAME CON COPERCHIO

codice	mm	lit.	Spessore (mm)	€
836101	160x(H)95	1,7	0,7	23,50
836200	200x(H)115	3,5	0,7	32,00
836309	240x(H)135	5,5	0,7	43,50
836408	280x(H)155	9,0	0,7	57,50
836507	320x(H)190	15,0	0,8	80,50



TEGAME CON COPERCHIO

codice	mm	lit.	Spessore (mm)	€
836002	160x(H)75	1,5	0,7	22,50
836019	200x(H)95	3,0	0,7	28,50
836026	240x(H)115	5,0	0,7	40,50
836033	280x(H)120	7,4	0,7	54,00
836040	320x(H)150	12,0	0,8	77,00



PADELLA PER SUGHI

Senza coperchio

codice	mm	lit.	Spessore (mm)	€
838105	160x(H)75	1,5	0,7	20,00
838204	200x(H)95	3,0	0,7	23,00
838303	240x(H)115	5,0	0,7	34,50



**PADELLA "SAUTÉ"**

Con fondo incapsulato

codice	mm	lit.	Spessore (mm)	€
839300	160x(H)75	1,0	0,7	14,50
839409	200x(H)75	1,6	0,7	19,00

**PADELLA PER FRITTURE**

Con manico in acciaio inox

codice	mm	Spessore (mm)	€
838501	240x(H)45	2,0	25,50
838600	280x(H)50	3,6	29,50
838617	320x(H)55	4,8	37,00

PADELLE - SERIE BUDGET LINE

- Il fondo è a Sandwich (combinazione di acciaio, alluminio e acciaio magnetico)
- I manici sono relizzati in acciaio e sono atermici
- Le misure variano da 320 mm a 450 mm

**COPERCHIO**

codice	mm	€
834251	320	12,00
834503	360	17,50
834756	400	20,00
834954	450	28,50
835159	500	39,00

PENTOLA SENZA COPERCHIO

codice	mm	lit.	Spessore (mm)	€
834206	320x(H)280	22	0,8	57,00
834404	360x(H)360	37	0,8	90,50
834701	400x(H)400	50	0,8	133,50
834909	450x(H)450	71	1	157,00
835104	500x(H)500	98	1	208,50



PENTOLE IN ALLUMINIO - SERIE PROFI LINE

- Pentole in alluminio con bordo lucidato a specchio e una solida struttura con ottimo irradiazione termico

- Lo spessore è di 4 mm, mentre le maniglie sono saldamente rivettate

**TEGAME**

Con coperchio

codice	mm	lit.	€
611104	105x(H)180	5,5	37,00
611302	240x(H)210	9,5	48,00
611401	250x(H)235	12,5	51,00
611500	280x(H)250	15,5	67,50
611609	300x(H)280	19,0	73,00
611708	325x(H)285	23,0	81,50
612002	335x(H)330	27,5	84,00
612101	355x(H)325	33,5	95,00
612200	375x(H)360	38,5	103,50
612309	400x(H)360	45,0	116,50
612408	460x(H)415	64,5	137,00
612507	520x(H)445	88,0	156,00

**TEGAME BOMBÈ**

Con coperchio

codice	mm	lit.	€
610107	320x(H)180	13,0	52,00
610206	360x(H)200	18,0	59,00
610305	400x(H)220	26,0	77,00

**TEGAME PER RISO CON COPERCHIO**

Con cestello

codice	mm	lit.	€
613603	320	13,0	138,00
613702	360	18,0	161,00
613801	400	26,0	185,00

**CESTELLO PER IL TEGAME (PER RISO)**

codice		mm	lit.	€
619100	Per tegame 611708	320x(H)270	13,0	56,50
619209	Per tegame 612101	360x(H)290	18,0	57,50
619308	Per tegame 612309	400x(H)330	26,0	89,00





TEGAME PER SUGHI

codice	mm	lit.	€
613009	160x(H)80	1,0	19,00
613108	180x(H)90	1,5	22,00
613207	200x(H)100	2,5	27,50

TEGAME PER MITILI (cozze, vongole, ecc..)

- Smaltato nero e con bordo in acciaio inox



TEGAME PER MITILI

Con coperchio



codice	mm	lit.	max. contenuto in kg (ca.)	€
625002	180	2,3	1,2	15,00
625057	200	3,0	1,6	18,00
625101	240	5,0	2,4	25,00



TEGAME PER MINESTRA/SUGO

Con coperchio

codice	-	mm	lit.	€
625804	blu	100x(H)60	0,4	11,50
625606	nera - coperchio alto	120x(H)90	0,8	11,50
625705	nera - coperchio basso	120x(H)90	0,8	12,00

PADELLE IN ALLUMINIO PER INDUZIONE

- Il rivestimento antiaderenza è realizzato in titanio, il manico è in acciaio inox
- I vantaggi della cottura ad induzione si uniscono alle proprietà termiche delle padelle in alluminio grazie allo strato per l'induzione integrato nel fondo



PADELLA PER FRITTURA

codice	mm	H mm	€
629154	240	55	39,50
629253	280	55	45,50
629345	320	55	55,00



PADELLE IN ALLUMINIO

- Realizzate interamente in alluminio con manico in acciaio inox, sono adatte a tutte le cucine, eccetto l'induzione

- Il rivestimento è antiaderente e in titanio, permettono buoni risparmi energetici grazie all'alluminio che consente all'irradiazione termica di essere molto veloce



PADELLA PER FRITTURA

codice	mm	H mm	€
629109	240	55	30,00
629208	280	55	34,50
629307	320	55	42,00
629352	360	55	56,50
629390	400	55	72,50



PADELLA PER FRITTURA

codice	mm	H mm	€
629505	280	85	36,50



PADELLA "WOK"

codice	mm	H mm	€
839010	320	100	53,00



PADELLA PER GRILL

codice	mm	H mm	€
629802	1280x280	55	41,00



PADELLA FRITTURA PESCE

codice	mm	H mm	€
629604	400x275	35	42,50



PADELLA PER CRÊPES IN ALLUMINIO

codice	mm	H mm	€
629413	320	30	42,00



PADELLE IN ALLUMINIO CON RIVESTIMENTO IN NANOCERAMICA

- Questa linea propone prodotti interamente realizzati in alluminio e manico in acciaio, dotati sotto al fondo di una piastra per induzione e rivestimento in nanoceramica



PADELLA PER FRITTURA ROTONDA

codice	mm	fondo (mm)	€
627600	200x(H)45	140	12,50
627617	240x(H)45	180	16,00
627662	260x(H)45	200	19,50
627624	280x(H)45	220	12,00
627631	320x(H)45	260	26,50
627648	360x(H)45	300	31,70
627655	400x(H)45	340	38,00



PADELLA PER CRÊPES

codice	mm	€
627679	280x(H)20	19,00
627686	320x(H)20	17,00



PADELLA WOK

codice	mm	€
627730	280x(H)750	23,50
627747	320x(H)100	32,50



PADELLA PER PESCE OVALE

codice	mm	€
627709	250x350x(H)45	28,00
627716	280x400x(H)55	36,50



PADELLE CON RIVESTIMENTO IN NANOCERAMICA

- In nanoceramica e antiaderenti, queste padelle ad alta efficienza sono prodotte con materie prime naturali e sono dotate di una superficie molto resistente al logorio
- Ottima resistenza ad alte temperature (fino a 400°C, oltre 150°C in più rispetto le comuni pentole antiaderenti)
- Il controllo della cottura delle vivande è facilitato dalla colorazione tenue della ceramica



PADELLA CON RIVESTIMENTO IN CERAMICA

codice	mm	€
621103	200x(H)44	27,50
621110	240x(H)50	32,00
621127	260x(H)52	37,50
621134	280x(H)52	42,50
621158	320x(H)60	49,00



PADELLE CLASSICHE

- Serie di padelle tradizionali in acciaio
- Dotate di manico anticalore per la cucina professionale



PADELLA PER FRITTURA

codice	mm	fondo (mm)	spessore (mm)	€
628591	200x(H)45	150	3	11,00
628638	240x(H)45	180	3	14,00
628607	250x(H)50	190	3	15,50
628614	280x(H)50	220	3	18,00
628621	320x(H)50	240	3	22,00
628713	350x(H)50	260	3	26,50



PADELLA PER CRÊPES

codice	mm	fondo (mm)	spessore (mm)	€
628805	230x(H)25	190	3	12,00



PADELLA PER BLINIS

codice	mm	fondo (mm)	spessore (mm)	€
628850	140x(H)35	100	3	9,50





PADELLA PER OMELETTE

codice	mm	fondo (mm)	spessore (mm)	€
628904	200x(H)38	170	3	10,00



PADELLA PER ARROSTIRE CON MANICO

codice	mm	spessore (mm)	€
626313	200x(H)45	3	8,50
626320	240x(H)45	3	11,50
626337	280x(H)50	3	14,00
626344	320x(H)50	3	19,50



PADELLA PER ARROSTIRE CON MANIGLIE

codice	mm	spessore (mm)	€
626405	200x(H)28	3	9,50
626412	240x(H)28	3	11,50
626429	280x(H)35	3	14,00

PADELLA SMALTATA



NEW



PADELLA SMALTATA

codice	mm	€
622704	100	4,50
622711	120	4,50
622728	150	5,50
622735	200	6,50
622742	240	7,50



PADELLA FONDA SMALTATA

codice	mm	€
622858	240	8,50
622865	280	10,50



PADELLA PER PAELLA

- In acciaio, manico anticalore
- Per cucine a gas



codice		mm	€
622100		340x(H)40	7,00
622308		460x(H)40	13,00
622407	cucina Fiesta-grill a gas 146002	600x(H)40	25,50
622605	cucina Fiesta-grill a gas 146804	800x(H)50	60,00



PENTOLE SPECIALI



CASSERUOLA IN GHISA CON COPERCHIO

- Smaltata in nero
- Padella in ghisa
- Coperchio in acciaio

codice	mm	lit.	€
626801	360x(H)150	10,0	146,00



PADELLA PER GOURMET

- In alluminio con strato
- Antiaderente
- Manico in plastica

codice	mm	€
110126	150	10,50



CIOTOLE



CIOTOLA PER CUCINA



codice	mm	lit.	€
530108	165x(H)65	0,8	4,00
530207	200x(H)80	1,3	4,50
530306	220x(H)80	1,6	5,50
530405	235x(H)95	2,3	6,00
530504	275x(H)100	3,1	8,50
530603	320x(H)120	5,0	12,00
530702	350x(H)120	7,5	14,00



CIOTOLA PER IMPASTO

codice	mm	lit.	€
517109	175x(H)70	0,7	2,00
517208	215x(H)90	1,4	2,40
517307	237x(H)100	2,3	3,65
517406	265x(H)105	3,3	4,25
517604	305x(H)115	4,9	5,25

FRUSTINI



FRULLINO

codice	mm	€
532003	200	4,00
532102	250	4,50
532201	300	5,00
532300	350	5,50

FRULLINO

- Ad 8 fili con gancio - Fil di ferro grosso

codice	mm	€
510001	250	8,00
510100	300	8,50
510209	350	9,50
510308	400	10,50
510407	450	11,50
511503	500	14,00
511602	550	14,50
511701	600	16,00



FRUSTINO PER PENTOLA

codice	mm	€
856109	160	7,50



SCOLATOI

SCOLATOIO

- Con piedistallo e 2 maniglie

codice	mm	€
535103	240x(H)125	5,50
535202	280x(H)135	8,00
535301	340x(H)160	11,00



SCOLATOIO

- In acciaio inox con base e 2 maniglie

codice	mm	€
535509	320x(H)180	69,50
535516	360x(H)200	79,00
535523	400x(H)220	92,00
535547	500x(H)260	129,50



SCOLATOIO

- Con piedistallo e 2 maniglie

codice	mm	€
632109	310x(H)190	38,00
632208	380x(H)210	50,50
632406	410x(H)240	61,00



SCOLAPASTA

- Adatto per padelle con diam. 360 art. 831 700

codice	mm	lit.	€
833506	160x(H)230	1,5	52,85



BACINELLE GASTRONORM

-Contenitori di alta qualità e design massiccio facili da pulire realizzati in acciaio inox 18/10 con bordi ed angoli arrotondati

- Le misure sono compatibili con tutte le apparecchiature della gastronomia
- Sovrapponibili, spessore 0,8 mm



BACINELLA 1/1 GN
530x325 mm

codice	H mm	lit.	€
BA11020	20	-	12,80
BA11040	40	-	15,20
BA11065	65	9,2	17,90
BA11100	100	14,2	21,00
BA11150	150	21,3	32,20
BA11200	200	28,4	39,70



BACINELLA 1/2 GN
325x265 mm

codice	H mm	lit.	€
BA12020	20	-	7,90
BA12040	40	2,0	9,50
BA12065	65	4,1	11,80
BA12100	100	6,6	14,40
BA12150	150	9,7	18,70
BA12200	200	12,7	25,20



BACINELLA 1/3 GN
325x175 mm

codice	H mm	lit.	€
BA13020	20	-	8,40
BA13040	40	1,5	9,20
BA13065	65	2,5	10,20
BA13100	100	4,1	10,25
BA13150	150	5,8	15,30
BA13200	200	7,9	19,90



BACINELLA 1/4 GN
265x162 mm

codice	H mm	lit.	€
BA14020	20	-	7,95
BA14040	40	-	8,10
BA14065	65	1,8	9,20
BA14100	100	2,8	9,80
BA14150	150	4,1	11,40
BA14200	200	5,6	17,70



BACINELLA 1/6 GN

176x162 mm

codice	H mm	lit.	€
BA16040	40	-	7,70
BA16065	65	1,0	7,60
BA16100	100	1,6	8,10
BA16150	150	2,4	11,60
BA16200	200	3,5	20,30

**BACINELLA 1/9 GN**

176x108 mm

codice	H mm	lit.	€
BA19065	65	0,6	8,50
BA19100	100	1,0	9,20

**BACINELLA 2/1 GN**

650x530 mm

codice	H mm	lit.	€
BA21020	20	-	29,50
BA21040	40	10,2	32,20
BA21065	65	18,8	34,10
BA21100	100	28,9	49,70
BA21150	150	43,1	61,00
BA21200	200	58,4	68,40

**BACINELLA 2/3 GN**

353x325 mm

codice	H mm	lit.	€
BA23020	20	-	9,80
BA23040	40	3,1	11,60
BA23065	65	5,6	13,40
BA23100	100	9,1	17,80
BA23150	150	13,1	25,40
BA23200	200	18,3	29,10

**BACINELLA 2/4 GN**

530x162 mm

codice	H mm	lit.	€
BA24020	20	-	11,50
BA24040	40	-	12,20
BA24065	65	3,8	16,30
BA24100	100	6,0	22,40
BA24150	150	9,0	32,00

**BACINELLA 2/8 GN**

325x132 mm

codice	H mm	lit.	€
BA28065	65	1,5	11,00
BA28100	100	2,8	15,10
BA28150	150	4,3	19,50



COPERCHI GASTRONORM

-Realizzati in acciaio inox 18/10



COPERCHIO NORMALE

Perfettamente piano per una sicura sovrapponibilità
Incavo di presa, comodo e di facile pulizia

codice	dimensioni	€
CO11000	1/1	14,40
CO12000	1/2	8,80
CO13000	1/3	6,90
CO14000	1/4	5,90
CO16000	1/6	5,20
CO19000	1/9	4,00
CO23000	2/3	10,20
CO24000	2/4	10,25
CO28000	2/8	6,00



COPERCHIO CON SPACCHI MANIGLIE

Per bacinelle con maniglie verticali e rientranti a caduta

codice	dimensioni	€
CO11SMA	1/1	19,00
CO12SMA	1/2	12,90
CO13SMA	1/3	10,20
CO14SMA	1/4	9,40
CO16SMA	1/6	7,90
CO23SMA	2/3	14,30
CO24SMA	2/4	14,10
CO28SMA	2/8	8,80



COPERCHIO CON SPACCO MESTOLO

Per mestoli o altri utensili

codice	dimensioni	€
CO11SME	1/1	19,00
CO12SME	1/2	11,80
CO13SME	1/3	10,10
CO14SME	1/4	9,20
CO16SME	1/6	8,00
CO23SME	2/3	14,10
CO24SME	2/4	14,30
CO28SME	2/8	8,70



COPERCHIO CON SPACCHI MANIGLIE E SPACCO MESTOLO

codice	dimensioni	€
CO11SMM	1/1	21,00
CO12SMM	1/2	14,40
CO13SMM	1/3	11,80
CO14SMM	1/4	10,90
CO16SMM	1/6	9,75
CO23SMM	2/3	16,20
CO24SMM	2/4	16,00
CO28SMM	2/8	9,50



COPERCHIO A TENUTA

codice	dimensioni	€
CT11000	1/1	55,00
CT12000	1/2	36,70
CT13000	1/3	33,80
CT14000	1/4	26,00
CT16000	1/6	22,20
CT23000	2/3	41,50



FALSI FONDI FORATI

Molto robusti, aiutano lo sgocciolamento dei cibi preservandone la fragranza

codice	dimensioni	€
FF11000	1/1	22,50
FF12000	1/2	13,70
FF21000	1/3	35,40



SEPARATORI

Permettono di realizzare qualsiasi composizione dei contenitori

codice	dimensioni GN	dimensioni mm	€
SE11000	1/1	530	4,00
SE12000	1/2	325	2,80



BACINELLE GASTRONORM - LINEA OPACA

- Contenitori di alta qualità e design massiccio facili da pulire realizzati in acciaio inox 18/10 con bordi ed angoli arrotondati

- Le misure sono compatibili con tutte le apparecchiature della gastronomia

- Sovrapponibili, spessore 0,7 mm



BACINELLA 1/1 GN
530x325 mm

codice	H mm	lit.	€
BA11020 - INOX	20	-	13,10
BA11040 - INOX	40	5,1	14,20
BA11065 - INOX	65	9,1	15,60
BA11100 - INOX	100	14,2	20,70
BA11150 - INOX	150	21,3	27,80
BA11200 - INOX	200	28,4	30,90



BACINELLA 1/2 GN
325X265 mm

codice	H mm	lit.	€
BA12040 - INOX	40	2,0	9,90
BA12065 - INOX	65	4,1	11,00
BA12100 - INOX	100	6,6	14,90
BA12150 - INOX	150	9,7	19,60
BA12200 - INOX	200	12,7	21,50



BACINELLA 1/3 GN
325x175 mm

codice	H mm	lit.	€
BA13040 - INOX	40	1,5	8,00
BA13065 - INOX	65	2,5	8,80
BA13100 - INOX	100	4,1	9,00
BA13150 - INOX	150	5,8	13,20
BA13200 - INOX	200	7,9	16,80



BACINELLA 1/4 GN
265x162 mm

codice	H mm	lit.	€
BA14065 - INOX	65	1,8	7,00
BA14100 - INOX	100	2,8	10,00
BA14150 - INOX	150	4,1	13,90
BA14200 - INOX	200	5,6	20,70



BACINELLA 1/6 GN

176x162 mm

codice	H mm	lit.	€
BA16065 - INOX	65	1,0	6,00
BA16100 - INOX	100	1,6	8,90
BA16150 - INOX	150	2,4	11,30
BA16200 - INOX	200	3,5	12,10



BACINELLA 1/9 GN

176x108 mm

codice	H mm	lit.	€
BA19100 - INOX	100	1,0	7,30



COPERCHIO NORMALE

Perfettamente piano per una sicura sovrapponibilità
Incavo di presa, comodo e di facile pulizia

codice	dimensioni	€
CO11000 - INOX	1/1	12,80
CO12000 - INOX	1/2	8,50
CO13000 - INOX	1/3	6,10
CO14000 - INOX	1/4	5,00
CO16000 - INOX	1/6	4,00
CO19000 - INOX	1/9	3,40



BACINELLE GASTRONORM

BACINELLA 1/1 GN

530x325 mm

codice	H mm	lit.	€
BF1102000 - INOX	20	-	15,70
BF1104000 - INOX	40	5,1	16,90
BF1106500 - INOX	65	9,2	18,10
BF1110000 - INOX	100	14,2	22,90
BF1115000 - INOX	150	21,3	26,50
BF1120000 - INOX	200	28,4	28,30



BACINELLE GASTRONORM FORATE

- Contenitori di alta qualità e design massiccio facili da pulire realizzati in acciaio inox 18/10 forate sul fondo



BACINELLA 1/1 GN

530x325 mm * forata ai lati

codice	H mm	lit.	€
BF1102000	20	-	16,90
BF1104000	40	5,1	19,30
BF1106500	65	9,2	20,10
BF1106500L*	65	9,2	27,90
BF1110000	100	14,2	35,70
BF1120000	200	28,4	59,10



BACINELLA 1/2 GN

325x265 mm

codice	H mm	lit.	€
BF1202000	20	-	11,70
BF1204000	40	2,0	12,90
BF1206500	65	4,1	13,50
BF1210000	100	6,6	21,20
BF1215000	150	9,7	29,60
BF1220000	200	12,7	37,70



BACINELLA 1/3 GN

325x175 mm

codice	H mm	lit.	€
BF1306500	65	2,5	12,30
BF1310000	100	4,1	19,70
BF1315000	150	5,8	24,00
BF1320000	200	7,9	35,30

BACINELLA 1/4 GN

265x162 mm

codice	H mm	lit.	€
BF1406500	65	1,8	10,50
BF1410000	100	2,8	11,60
BF1415000	150	4,1	12,00
BF1420000	200	5,6	18,30



BACINELLA 2/1 GN
650x530 mm

codice	H mm	lit.	€
BF2102000	20	-	36,00
BF2104000	40	10,2	39,80
BF2106500	65	18,8	41,60
BF2110000	100	28,9	76,40
BF2115000	150	43,1	90,30
BF2120000	200	58,4	112,00

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

codice	H mm	lit.	€
BF2302000	20	-	13,40
BF2304000	40	3,1	14,10
BF2306500	65	5,6	16,20
BF2310000	100	9,1	24,90
BF2315000	150	13,2	39,70
BF2320000	200	18,3	47,50

**TEGLIE GASTRONORM**

- Contenitori di alta qualità e design massiccio, facili da pulire realizzati in acciaio inox 18/10

TEGLIA 1/1 GN
530x325 mm

codice	H mm	€
TI11020	20	15,50
TI11040	40	16,30
TI11065	65	18,10

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

codice	H mm	€
TI12020	20	9,80
TI12040	40	11,20
TI12065	65	12,30

**TEGLIA 1/2 GN**
650x530mm

codice	H mm	€
TI21020	20	32,70
TI21040	40	36,90
TI21065	65	39,80



**TEGLIA 2/3 GN**

353x325 mm

codice	H mm	€
TI23020	20	10,70
TI23040	40	14,00
TI23065	65	15,20

TEGLIE GN SMALTATE

- Contenitori di alta qualità e design massiccio facili da pulire realizzati in acciaio inox 18/10, smalto finitura granito

**TEGLIA 1/1 GN**

530x325 mm

codice	H mm	€
TP11020	20	29,70
TP11040	40	34,20
TP11065	65	37,80

**TEGLIA 2/1 GN**

650x530 mm

codice	H mm	€
TP21020	20	42,90
TP21040	40	45,60
TP21065	65	52,00

**TEGLIA 2/3 GN**

353x325 mm

codice	H mm	€
TP23020	20	24,80
TP23040	40	31,00
TP23065	65	32,10

TEGLIA PIEGATA 600x400

600x400x20 mm

codice	H mm	€
TP604020	-	41,10

**TEGLIA STAMPATA 1/1 GN**

500x325 mm

codice	H mm	€
TS11020	20	25,00
TS11040	40	26,60
TS11065	65	29,30



TEGLIE GASTRONORM IN ALLUMINIO

- Perfette per le cotture nelle quali è necessaria un'ottima conduzione termica
- La lega utilizzata è la 3003 che resiste ad alte temperature senza deformarsi

TEGLIA ALLUMINIO LEGA 3003 1/1 GN
530x325 mm

codice	H mm	€
TAL11020	20	16,50
TAL11040	40	19,40
TAL11065	65	24,80

**TEGLIA ALLUMINIO FORATA 1/1 GN**
530x325 mm

codice	H mm	€
TAL11020F	20	21,00

ANTIADERENTE SILVERSTONE 1/1 GN
530x325 mm

codice	H mm	€
TAS11020	20	32,50
TAS11040	40	39,90
TAS11065	65	42,70

**TEGLIE IN LAMIERA PER PASTICCERIA E PIZZERIA****TEGLIA RETTANGOLARE IN LAMIERA ALLUMINATA**
4 bordi spigolati e bordo con risvolto antitaglio

codice	dimensioni (mm)	€
TREPL	600x400x(H)20	12,60
TREPL40	600x400x(H)40	14,90

**TEGLIA TEFLONATA**

codice	dimensioni (mm)	€
TREPLT	600x400x(H)20	39,00

TEGLIA LAMIERA ALLUMINATA

codice	dimensioni (mm)	€
TREPAS	660x460x(H)20	23,30

**TEGLIA LAMIERA BLUITA**

codice	dimensioni (mm)	€
TREPLB	600x400x(H)20	15,40

TEGLIA ROTONDA

In lamiera alluminata 8/10

codice	dimensioni (mm)	€
TREPL28	280x(H)20	10,20
TREPL32	320x(H)40	11,80



TEGLIE ALLUMINIO PER PASTICCERIA E PIZZERIA

- Spessore 12/10



TEGLIA RETTANGOLARE

4 bordi con spigoli saldati e bordo con risvolto antitaglio

codice	Dimensioni (mm)	€
TREPA	600x400x(H)20	18,10
TREPAN	600x400x(H)40	22,90



TEGLIA ROTONDA

codice	Dimensioni (mm)	€
TROPA 28	280x(H)30	10,50
TROPA 32	320x(H)30	13,90
TROPA 50	500x(H)60	27,20

TEGLIE GASTRONORM ALLUMINIO PER FRITTATINE

TEGLIA 1/1 GN

530x325 mm

codice	€
TF11020	47,30



TEGLIA 2/1 GN

650x530 mm

codice	€
TF21020	82,90

TEGLIE ALLUMINIO SILVERSTONE PER GRIGLIA

- Realizzata in lega di alluminio pressofuso, garantisce una perfetta ed uniforme distribuzione del calore - Rivestimento antiaderente di altissima qualità che consente la grigliatura perfetta di qualsiasi prodotto - Le rigature di notevole rilievo permettono al prodotto di sgondare e assicurano una cottura omogenea - L'alta qualità del rivestimento antiaderente ne consente l'utilizzo sia in in forno che su fornello



TEGLIA 1/1 GN

530x325 mm

codice	€
TSGR11	133,50



GRIGLIA 600x400 ACCIAIO INOX
16 fili 4mm

codice	peso kg	€
GR6040AI	1,300	28,70

**GRIGLIA 1/1 GN ACCIAIO INOX**
530x325 mm - 13 fili 4mm

codice	peso kg	€
GR11AI	1,150	24,50

GRIGLIA 2/1 GN ACCIAIO INOX
650x530 - 22 fili 3 mm

codice	peso kg	€
GR21AI	2,130	41,80

GRIGLIA 2/3 GN ACCIAIO INOX
353x325 mm - 12 fili 3 mm

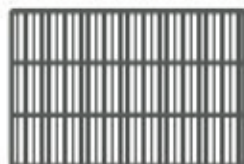
codice	peso kg	€
GR23AI	0,650	19,50

**GRIGLIA 800x600 ACCIAIO MAGNETICO**
Struttura 6 mm - 30 fili 4 mm - 3 traverse 7 mm

codice	peso kg	€
GR8060AIL	2,530	41,30

GRIGLIA 600x400 ACCIAIO MAGNETICO
Struttura 5 mm - 29 fili 2 mm - 2 traverse 5 mm

codice	peso kg	€
GR6040AIL	0,850	15,90

**GRIGLIA 1/1 ACCIAIO MAGNETICO**530x325 mm
Struttura 6 mm - 20 fili 3 mm - 1 traverse 6 mm

codice	peso kg	€
GR11AIL	0,860	16,20

GRIGLIA 1/1 ACCIAIO MAGNETICO530x325 mm
Struttura 5 mm - 20 fili 2 mm - 2 traverse 5 mm

codice	peso kg	€
GR11VAIL	0,900	13,80

**GRIGLIA 1/1 ACCIAIO MAGNETICO**650x530 mm
Struttura 7 mm - 20 fili 3 mm - 3 traverse 7 mm

codice	peso kg	€
GR21AIL	1,900	29,20



GRIGLIA RILSAN BIANCO



TEGLIA 600x400

codice	€
GR6040RI	15,60

TEGLIA 1/1 GN

530x325 mm	
codice	€
GR11RI	12,30

TEGLIA 2/1 GN

650x530 mm	
codice	€
GR21RI	18,60

TEGLIA 2/3 GN

353x325 mm	
codice	€
GR23RI	9,70

GRIGLIA PORTA POLLI 8 POSIZIONI ACCIAIO INOX



TEGLIA 1/1 GN

530x325 mm		
codice	H mm	€
GR11P8	160	50,20

GRIGLIE PLASTIFICATE PE GRIGIO



TEGLIA 600x400

353x325 mm	
codice	€
GR6040PE	12,60

TEGLIA 1/1 GN

530x325 mm	
codice	€
GR11PE	10,70

TEGLIA 2/1 GN

353x325 mm	
codice	€
GR21PE	16,30

TEGLIA 2/3 GN

353x325 mm	
codice	€
GR23PE	9,50

CONTENITORI POLIPROPILENE GASTRONORM

- Chiusura ermetica e perfetti per l'uso in microonde, lo stoccaggio e la surgelazione

- I contenitori sono di colore bianco traslucido, lavabili in lavastoviglie

CONTENITORE 1/1 GN

530x325 mm

codice	H mm	€
PP11065	65	7,20
PP11100	100	8,50
PP11150	150	9,40
PP11200	200	11,20

**CONTENITORE 1/2 GN**

325x265 mm

codice	H mm	€
PP12065	65	4,10
PP12100	100	4,40
PP12150	150	5,80
PP12200	200	6,20

**CONTENITORE 1/3 GN**

325x175 mm

codice	H mm	€
PP13065	65	3,30
PP13100	100	3,70
PP13150	150	5,10
PP13200	200	6,00

**CONTENITORE 1/4 GN**

265x162 mm

codice	H mm	€
PP14065	65	2,70
PP14100	100	3,10
PP14150	150	4,20
PP14200	200	5,00

**CONTENITORE 1/6 GN**

176x162 mm

codice	H mm	€
PP16065	65	2,40
PP16100	100	2,70
PP16150	150	4,00
PP16200	200	4,50

**CONTENITORE 1/9 GN**

176x108 mm

codice	H mm	€
PP19065	65	2,04
PP19100	100	2,25



COPERCHI E ACCESSORI IN POLIPROPILENE



COPERCHI

codice	dimensioni GN	€
CPP11000	1/1	4,10
CPP12000	1/2	2,20
CPP13000	1/3	1,80
CPP14000	1/4	1,60
CPP16000	1/6	1,30
CPP19000	1/9	1,10



FALSI FONDI FORATI

codice	dimensioni GN	€
FFPP11000	1/1	3,90
FFPP12000	1/2	2,70

BACINELLE GASTRONORM POLICARBONATO

- Le superfici interne sono perfettamente lisce e garantiscono una distribuzione ottimale del prodotto e massima facilità di pulizia
- Il materiale utilizzato sopporta variazioni da -40°C a +99°C



CONTENITORE 1/1 GN

530x325 mm			
codice	H mm	lit.	€
GP11065	65	9,2	12,10
GP11100	100	14,2	14,30
GP11150	150	21,3	16,50
GP11200	200	28,4	20,00



CONTENITORE 1/2 GN

325x265 mm			
codice	H mm	lit.	€
GP12065	65	4,1	5,90
GP12100	100	6,6	7,00
GP12150	150	9,7	8,70
GP12200	200	12,7	9,60



CONTENITORE 1/3 GN

325x175 mm			
codice	H mm	lit.	€
GP13065	65	2,5	4,70
GP13100	100	4,1	5,60
GP13150	150	5,8	7,30
GP13200	200	7,9	8,50



CONTENITORE 1/4 GN

265x162 mm

codice	H mm	lit.	€
GP14065	65	1,8	3,70
GP14100	100	2,8	4,30
GP14150	150	4,1	5,70
GP14200	200	5,6	7,00

**CONTENITORE 1/6 GN**

172x162 mm

codice	H mm	lit.	€
GP16065	65	1	2,70
GP16100	100	1,6	3,20
GP16150	150	2,4	4,40
GP16200	200	3,2	5,00

**CONTENITORE 1/9 GN**

176x108 mm

codice	H mm	lit.	€
GP19065	65	0,6	2,10
GP19100	100	1	2,50

**FALSI FONDI FORATI**

codice	dimensioni GN	€
FFP21000	2/1	13,00
FFP11000	1/1	5,00
FFP12000	1/2	3,00

**COPERCHI E ACCESSORI POLICARBONATO****COPERCHI CON PRESA MANIGLIA**

codice	dimensioni GN	€
CP21000	2/1	21,00
CP11000	1/1	8,20
CP12000	1/2	4,40
CP13000	1/3	3,20
CP14000	1/4	2,70
CP16000	1/6	2,20
CP19000	1/9	1,70

**COPERCHIO A TENUTA**

codice	dimensioni GN	€
CPT11000	1/1	7,90
CPT12000	1/2	4,40
CPT13000	1/3	3,20
CPT14000	1/4	2,80
CPT16000	1/6	2,30
CPT19000	1/9	1,80



BACINELLE GASTRONORM POLISULFONATO

- Perfetti per la surgelazione istantanea, per il rinvenimento e la cottura degli alimenti, adatte anche per l'utilizzo nel forno a microonde - Consentono un utilizzo da -40°C a 190°C, lavabili in lavastoviglie



CONTENITORE 1/1 GN

530x325 mm

codice	H mm	€
12HP	65	69,50
14HP	100	89,10
16HP	150	110,00



CONTENITORE 1/2 GN

326x265 mm

codice	H mm	€
22HP	65	38,50
24HP	100	48,10
26HP	150	56,20



CONTENITORE 1/3 GN

325x175 mm

codice	H mm	€
32HP	65	29,50
34HP	100	37,90
36HP	150	45,00

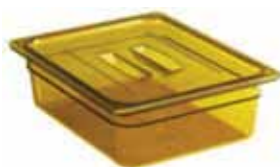


CONTENITORE 1/4 GN

265x162 mm

codice	H mm	€
42HP	65	23,20
44HP	100	28,00
46HP	150	37,30

COPERCHIO POLISULFONATO



COPERCHI CON PRESA MANIGLIA

codice	dimensioni GN	€
10HPC	1/1	51,00
20HPC	1/2	22,20
30HPC	1/3	17,80
40HPC	1/4	15,10



VASCHE DA INVASO

codice	dimensioni mm	€
VA605030	600x500x300	105,00
VA604530	600x450x300	104,20
VA505030	500x500x300	98,50
VA505025	500x500x250	89,70
VA504030	500x400x300	88,50
VA504025	500x400x250	86,00
VA504020	500x400x200	69,20



TEGLIE GASTRONOM PORCELLANA

- Porcellana bianca ad alta resistenza per forno

codice	dimensioni GN	H mm	€
BP11065	1/1	65	78,20
BP12065	1/2	65	29,50
BP13065	1/3	65	24,60
BP23065	2/3	65	46,90



BACINELLE E COPERCHI A TENUTA PER SOTTOVUOTO

- Soluzione ideale per sughi, legumi, insalate, pesce, piatti cucinati e ogni altro tipo di prodotto che finora non poteva essere messo sottovuoto con i normali sacchetti

BACINELLA ACCIAIO PER SOTTOVUOTO

codice	dimensioni GN	H mm	€
VAC11100B	1/1	100	51,30
VAC11150B	1/1	150	75,00
VAC11200B	1/1	200	81,70
VAC12100B	1/2	100	31,40
VAC12150B	1/2	150	35,00
VAC13100B	1/3	100	21,90
VAC13150B	1/3	150	28,50



COPERCHIO

codice	dimensioni GN	€
VAC11000C	1/1	48,80
VAC12000C	1/2	31,60
VAC13000C	1/3	26,00



GUARNIZIONI RICAMBIO

codice	dimensioni GN	€
VAC11000G	1/1	18,20
VAC12000G	1/2	15,00
VAC13000G	1/3	7,90

CONTENITORI GELATERIA



CONTENITORE TERMICO

codice	dimensioni mm	capacità	€
		per 3x BG360165150	
KRBGE	610x430x(H)250	oppure 2x BG360250150	65,90

SPATOLA CON MANICO IN POLIPROILENE

codice	colore	€
	blu,giallo,bianco	
GESP	rosso, verde, nero	4,10

LAVAPORZIONATORE

codice	€
BGLP	42,00

SPATOLA GELATO IN POLICARBONATO

codice	colore	dimensioni mm	€
GESP-PCN	nero	26,5	4,60
GESP-PCT	trasparente	26,5	4,40



BACINELLA GELATERIA

codice	dimensioni mm	capacità	€
BG180165120	180x165x120	2,5	19,40
BG210200150	210x200x150	4,6	22,80
BG210200170	210x200x170	5,2	24,10
BG210200200	210x200x200	5,8	33,60
BG265160150	265x160x150	4,2	16,10
BG265160170	265x160x170	4,8	16,90
BG330165120	330x165x120	5,0	15,80
BG330165150	330x165x150	6,5	18,20
BG330165180	330x165x180	7,7	21,40
BG360165080	360x165x080	3,0	11,90
BG360165120	360x165x120	5,0	14,60
BG360165150	360x165x150	6,5	17,80
BG360165180	360x165x180	7,7	19,40
BG360250080	360x250x080	6,5	13,90
BG360250120	360x250x120	8,0	19,00
BG360250150	360x250x150	10,8	23,50
BG360250180	360x250x180	12,6	24,90



CARAPINA GELATERIA

codice	dimensioni mm	lit.	€
BG2025	200 H 250	7,3	29,00



COPERCHIO GELATERIA

codice	dimensioni mm	€
GECPX3616	360x165	4,40
GECPX3316	330x165	4,40
GECPX2120	210x200	4,20



COPERCHIO POLICARBONATO BOMBATO

codice	dimensioni mm	€
GEMUF3625	360x250x80	5,60



BACINELLE GELATERIA IN POLICARBONATO

codice	dimensioni mm	€
BG360165120PC	360x165x(H)120	6,50
BG360250080PC	360x250x(H)80	6,70



TERMO - CONTENITORE

CONTENITORE TERMICO

- Contenitore termico che corrisponde alle norme HACCP
- I contenitori si possono accatastare con e senza coperchio e le maniglie rendono facile il trasporto
- Temperatura costante da - 20 a + 100°C
- All'interno è presente una cassetta in polypropylene che permette di conservare i prodotti anche non confezionati



TERMO - CONTENITORE PER CATERING

- A doppia parete isolata in polypropylene
- In plastica dura, resistente, antiurto
- Con due manici robusti adatti per contenitore GN 1/1

CAPACITA':

- Contenitore GN profondità 10 mm: 12 pezzi
- Contenitore GN profondità 65 mm: 6 pezzi
- Contenitore GN profondità 100 mm: 4 pezzi
- Contenitore GN profondità 150 mm: 2 pezzi
- Contenitore GN profondità 200 mm: 2 pezzi

codice	-	mm	€
707609	Misure GN 1/1	670x470x(H)670	264,50
707807	Termo-contenitore 707609	725x530x(H)190	117,00



TERMO-CONTENITORE PIEGHEVOLE

- Misura da ripiegato 707 005: 400x400x(H)84 mm
- Misura da ripiegato 707 036: 600x400x(H)100 mm

codice	lit.	mm esterno	mm int.	€
707005	23	430x400x(H)230	360x340x(H)185	24,00
707036	38,5	600x400x(H)250	550x350x(H)200	52,50



TERMO-CONTENITORE PER BACINELLE GASTRONORM

- contenitore isotermico in polietilene alta densità schiumato all'interno con poliuretano espanso per garantire maggiore isotermicità
- Resistenza da -40°C +100°C
- Può contenere una bacinella GN 1/1 h 200 mm

codice	lit.	mm esterno	€
KRX180T	22,7	635x435x(H)310	224,80



CONTENITORE TERMICO

- Doppia parete schiumata, isolamento 6-8 ore, coperchio con 6 ganci, valvola, 2 maniglie, piedini in gomma, impilabile

codice	lit.	mm esterno	€
710203	20	320x(H)310	189,17



CONTENITORE ISOTERMICO PER BEVANDE/MINESTRE

- Realizzati in un unico blocco in polietilene, isolano per ore i liquidi riducendo le perdite di temperatura

- L'erogazione avviene tramite un rubinetto, smontabile e di facile pulizia

codice	-	lit.	mm	€
KRL350-T	nero	10	295x430x(H)500	153,50
KRL1000-T	nero	20	295x430x(H)675	168,60

**CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE**

codice	-	lit.	mm	€
KRB120	1/2 GN H200	19	415x320x(H)285	44,38
KRB150P	1/1 GN H150	30	600x400x(H)230	56,02
KRB200P	1/1 GN H200	39	600x400x(H)280	58,49

**CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE PORTA TEGLIE**

codice	dim. teglie	lit.	mm	€
KRB6040P	600X400	53	685x485x(H)260	70,41

**CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE PIZZA**

- Capacità di trasporto 4 unità

codice	-	lit.	mm	€
KRB3535P	21	21	410x410x(H)240	77,78

**CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE ALTA DENSITA'**

codice	-	lit.	mm	€
KRB200	1/1GN H200	39	595x390x(H)280	61,74





CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE

- Con apertura frontale per bacinelle: 2x 1/1GN h200, 3x 1/1GN h150, 4x 1/1GN h100, 63x 1/1GN h65

- Dotato di 12 guide grazie alle quali è possibile variare le combinazioni in base alle diverse altezze delle bacinelle

codice	lit.	mm esterno	mm int.	€
KRB400	83	630x500x(H)585	535x330x(H)470	238,00



CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE

- Con apertura frontale per teglie 60x40

- Dotato di 9 guide, grazie alle quali è possibile variare le combinazioni in base alle diverse altezze delle bacinelle

codice	lit.	mm esterno	mm int.	€
KRB450	128	720x600x(H)630	600x400x(H)500	344,00



PIASTRA REFRIGERANTE

codice	temperatura °C	mm	€
KRPR400	0 / -21° C	530x325x(H)30	93,75



GEL PER TERMOSTATAZIONE CALDO E FREDDO

- Riscaldabile a bagnomaria

- Raffreddabile in freezer

codice	mm	€
HCGEL15	320x157x(H)27	12,34
HCGEL1	530x325x(H)20	45,48



CONTENITORE ISOTERMICO MONOPASTO

- Con apertura frontale con maniglia
- Contenitore isotermico monopasto per la distribuzione di pietanze nel settore ospedaliero, mense e comunità

codice	peso	mm esterno	mm int.	€
BL05	360 gr.	240x250x(H)350	200x210x(H)305	75,04

**CONTENITORE ISOTERMICO MONOPASTO**

- Contenitore realizzato con due vani coibentati predisposti per contenere piattini in polipropilene 180x180 mm termosaldati ed un ampio vano supplementare per trasportare bevande, pane, frutta, ecc.
- Permette di trasportare contemporaneamente alimenti caldi e freddi nello stesso contenitore grazie ai due vani separati

codice	peso	mm esterno	mm int.	€
BL02	350 gr.	485x350x(H)160	420x290x(H)120	56,85

**CONTENITORE ISOTERMICO MONOPASTO**

- Con coperchio che chiude ermeticamente ogni singolo vano
- Permette di trasportare contemporaneamente alimenti caldi e freddi nello stesso contenitore grazie ai due vani separati
- Ogni vano può alloggiare: pietanze di diametro 120 mm con h60 mm, piattini in polipropilene misura 160x160 mm, vaschette in alluminio misura 160x160 mm

codice	peso	mm esterno	mm int.	€
BL03	230 gr.	440x380x(H)120	400x340x(H)90	56,85

**VASSOIO ISOTERMICO**

- Realizzato in polipropilene, con interno isolante in poliuretano
- Adatto per piatti piani, fondi, ciotole in porcellana, in policarbonato o melamina

codice	-	mm	€
919-000	blu	530x370x(H)110	158,00





PIATTO PIANO IN POLICARBONATO

codice	-	mm	€
920-001	bianco	ø206x(H)29	6,21



PIATTO FONDO IN POLICARBONATO

codice	-	mm	€
920-002	bianco	ø185x(H)45	6,01



COPPETTA ROTONDA IN POLICARBONATO

- Doppia parete in polycarbonato, con coperchio ø 125 mm

codice	-	mm	€
921-001	bianco	ø225x(H)68 0,45l	12,67



COPPETTA RETTANGOLARE IN POLICARBONATO

codice	-	mm	€
922-000	bianco	138x95x(H)45 0,25	6,01



COPERCHIO 922.000

codice	-	mm	€
922-100	bianco	139x93(H)24	3,49

COLTELLO PER PANE

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	€
781333	230/345	13,00

**COLTELLO PER DISSOSSARE**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	€
781371	150/285	10,50

**FORBICE PER POLLAME**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	€
781401	140/250	14,50

**COLTELLO DA MACELLAIO**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	€
781302	180/300	23,50

**FORCHETTA PER CARNE**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	€
781364	175/290	12,50

**COLTELLO PER PROSCIUTTO/SALMONE**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	€
781326	215/380	13,00

**COTE PER COLTELLI**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	mm int.	€
781418	230/360	10	7,00

**COLTELLI GIAPPONESI**

- Coltelli tradizionali giapponesi con manico in legno e lama a pezzo unico
- Acciaio (x50CrMoV15)



NEW

**COLTELLO "SASHIMI"**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
845059	210/340	4	37,00



**COLTELLO "NAKIRI"**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
845028	180/325	4	40,00

**COLTELLO "SANTOKU"**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
845035	165/295	2	26,50

**COLTELLI STANDARD - NERO**

- Manico in polypropilene a norme HACCP

**COLTELLO UNIVERSALE**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842102	modello seghettato 100/205	1,2	4,00
842201	modello corto 90/190	1,2	4,00

**COLTELLO PER CARNE**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842409	150/280	2,5	5,00

**COLTELLO DA CUCINA**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842607	180/320	2,5	7,00
842706	240/385	2,5	8,00

**COLTELLO PER PROSCIUTTO/KEBAB**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842904	350/490	1,7	11,00

**COLTELLO PER PANE**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
843000	250/385	1,5	6,00
843109	300/430	1,5	6,50

**COTE PER COLTELLI**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
781418	230/360	10	7,00



COLTELLO VERDE - VERDURA E FRUTTA

- Manico in polypropylene a norme HACCP

COLTELLO UNIVERSALE

codice	modello	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842218	modello corto	90/190	1,2	4,00
842119	modello seghettato	100/205	1,2	4,00
842317	modello lungo	130/230	1,2	4,50

**COLTELLO DA CUCINA**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842614	180/320	2,5	7,00
842713	240/385	2,5	8,00

**COLTELLO MARRONE - CARNE COTTA**

- Manico in polypropylene a norme HACCP

COLTELLO DA CUCINA

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842669	180/320	2,5	7,00
842799	240/385	2,5	8,00

**COLTELLO PER PROSCIUTTO/KEBAB**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842966	350/490	1,7	11,00

**COLTELLO ROSSO - CARNE CRUDA**

- Manico in polypropylene a norme HACCP

COLTELLO PER CARNE

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842423	150/290	2,5	5,00

**COLTELLO PER FILETTO**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842522	150/300	0,9	4,50

**COLTELLO DA CUCINA**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842621	180/320	2,5	7,00
842720	240/385	2,5	8,00

**COLTELLO PER PROSCIUTTO/KEBAB**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842928	350/490	1,7	11,00



COLTELLO GIALLO - POLLAME

- Manico in polypropylene a norme HACCP

COLTELLO PER FILETTO

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842539	150/300	0,9	4,50

**COLTELLO DA CUCINA**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842638	180/320	2,5	7,00
842737	240/385	2,5	8,00

**COLTELLO BLU - PESCE**

- Manico in polypropylene a norme HACCP

COLTELLO PER FILETTO

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842546	150/300	0,9	4,50

**COLTELLO DA CUCINA**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842645	180/320	2,5	7,00
842744	240/385	2,5	8,00

**COLTELLO BIANCO - FORMAGGIO E PANE**

- Manico in polypropylene a norme HACCP

COLTELLO UNIVERSALE

codice	modello	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842256	modello corto	90/190	1,2	4,00
842355	modello lungo	130/230	1,2	4,50

**COLTELLO PER FILETTO**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842553	150/300	0,9	4,50

**COLTELLO DA CUCINA**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
842652	180/320	2,5	7,00
842751	240/385	2,5	8,00

**COLTELLO PER PANE**

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	spessore	€
843055	250/385	1,5	6,00
843154	300/430	1,5	6,50



COLTELLI PER SBUCCIARE

COLTELLO PER SBUCCIARE

- Con manico in plastica (standard HACCP)
- Set di 6 colori (bianco, rosso, blu, verde, nero, giallo)

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	€
842003	75/175	16,00
842010	90/185	17,00



COLTELLO PER SBUCCIARE

- "Made in Germany"

codice	modello	lunghezza lama/coltello (mm)	€
841105	modello dritto	75/180	3,00
841112	modello a punta	87/190	3,00
841129	modello piegato	60/165	3,00



COLTELLO PER POMODORI

- "Made in Germany"
- Seghettato

codice	lunghezza lama/coltello (mm)	€
841136	110/210	3,00



COLTELLO PER SBUCCIARE

- "Made in Germany"
- Manico in legno

codice	modello	lunghezza lama/coltello (mm)	€
841020	modello piegato	60/165	3,50



SBUCCIATORE

- Modello trasversale

codice	-	lunghezza lama/coltello (mm)	€
841228	in confezione	50/110	3,00



SBUCCIATORE

codice	-	lunghezza lama/coltello (mm)	€
841235	in confezione	50/110	3,00





SET DA DECORO CON CUSTODIA

TOOLSET PER DECORAZIONI - 12 PEZZI

- Acciaio inox
- Manico in plastica
- Borsetta in poliestere inclusa

Set composto da:

- Coltello per melone doppio, diam. 22 e 25 mm
- Grattugia-limoni
- Coltello scanalatore
- Coltello sbucciatore
- Sbucciatore per arancia
- Arriccia-burro
- Coltello da pomodoro
- Levatorsoli
- Coltello per pompelmi
- Carotatore per zucchine
- Coltello per decorazioni

codice	mm	€
555002	235x295x(H)60	62,50



TOOLSET PER DECORAZIONI - 6 PEZZI

Set composto da:

- Coltello per melone doppio, diam. 22 e 25 mm
- Coltello per melone singolo
- Coltello lime
- Coltello scanalatore
- Levatorsoli
- Coltello per decorazioni

codice	€
856291	43,50



SBUCCIATORE



codice	mm	€
856178	175	5,50

COLTELLO PER DECORAZIONI



codice	-	mm	€
856062	zigrinato 90 mm	175	7,00

COLTELLO PER POMODORI



codice	-	mm	€
856253	zigrinato 110 mm	230	7,00



COLTELLO MELA

codice	-		€
856079	diam. 20 mm/lungh. 100 mm		5,50



COLTELLO BURRO

codice	-	mm	€
856192	zigrinato	200	7,00



COLTELLO PER POMPELMI

codice	-	mm	€
856185	110 mm	215	8,00



COLTELLO ZUCCHINE

codice	-	mm	€
856086	110 mm	220	5,50



COLTELLO LIMONE

codice		mm	€
856055		180	5,50



COLTELLO MELONE

codice	-	mm	€
856017	26 mm	165	5,50



COLTELLO POMODORO

codice	-	mm	€
856024	zigrinato 22 mm	155	5,50



COLTELLO MELONE

codice	-	mm	€
856000	22 - 25 mm	165	8,00



NEW





COLTELLO LIME

codice	mm	€
856031	165	5,50



COLTELLO CANALE

codice	mm	€
856048	165	5,50



TAGLIERINI PER PASTA

codice	-	mm	€
856154	60 mm	180	7,00



SPREADER

codice	-	€
855768	100x85x(L)225	5,50



CALAMITA PER COLTELLI

- Con due strisce magnetizzate

codice	L mm	parte	€
820209	300	3 ganci	8,50
820308	450	5 ganci	11,00
820407	600	6 ganci	13,00



COTE PER COLTELLI

- Con protezione per le dita

codice	mm	€
820605	140	26,50



COTE PER COLTELLI

- Con protezione per le dita

- Adatto per una veloce limatura dei coltelli

- Carta vetrata facile da sostituire

- Adatto per coltelli da carne, pesce, verdura e frutta

codice	mm	V	€
224403	310x110x(H)110	230	158,50

COLTELLO PER FORMAGGIO

TAGLIA FORMAGGIO

codice	mm	€
856208	230	6,00

TAGLIA FORMAGGIO MORBIDO

codice	mm	€
856215	210	7,00

GRATTUGIA

codice	mm	€
856222	255x60	6,00

COLTELLO PER FORMAGGIO

codice	mm	€
856246	160	7,00

COLTELLO PER FORMAGGIO

codice	mm	€
856239	130	7,00



MEZZALUNA

COLTELLO MINCING

codice	mm	-	€
844366	130	a lama doppia	17,50
844359	230	a lama singola	13,00



FORBICE

FORBICE DA POLLAME

- Acciaio al carbonio
- Impugnatura morbida

codice	mm	€
856314	240	12,00

FORBICE DA CUCINA

- Smontabile per una facile pulizia
- Impugnatura morbida

codice	mm	€
856307	195	9,50



TAGLIERE HACCP 60x40

- Nylon con piedini in silicone antiscivolo e gocciolatoio perimetrale



codice		dimensione mm		€
825600	bianco	600x400x(H)20	formaggio, pane	34,50
825617	rosso	600x400x(H)20	carne	34,50
825624	blu	600x400x(H)20	pesce	34,50
825631	verde	600x400x(H)20	frutta, verdura	34,50
825648	marrone	600x400x(H)20	arrosti	34,50
825655	giallo	600x400x(H)20	pollame	34,50

**TAGLIERI**

- In plastica HDPE - Conforme standard HACCP, non adatti alla lavastoviglie
- GN 1/1 (530x325 mm) - Spessore 18 mm - Con piedini antiscivolo e scolatoio

codice		dimensione mm		€
826003	bianco	530x325x(H)18	formaggio, pane	20,50
826010	rosso	530x325x(H)18	carne	20,50
826027	blu	530x325x(H)18	pesce	20,50
826034	verde	530x325x(H)18	frutta, verdura	20,50
826041	marrone	530x325x(H)18	arrosti	20,50
826058	giallo	530x325x(H)18	pollame	20,50

TAGLIERI

- GN 1/2 (265x325 mm) - Spessore 18 mm - Con piedini antiscivolo e scolatoio

codice		dimensione mm		€
826102	bianco	265x325x(H)18	formaggio, pane	12,00
826119	rosso	265x325x(H)18	carne	12,00
826126	blu	265x325x(H)18	pesce	12,00
826133	verde	265x325x(H)18	frutta, verdura	12,00
826140	marrone	265x325x(H)18	arrosti	12,00
826157	giallo	265x325x(H)18	pollame	12,00

TAGLIERE IN POLIURETANO**TAGLIERE IN POLIURETANO**

codice	dimensione mm	colori	€
T1	180x150	bianco, marrone, azzurro, giallo, verde, arancio, nero	19,50
T2	290x180	bianco, marrone, azzurro, giallo verde, arancio, nero	24,50
T3	350x250	grigio	44,00
T4	350x600	bianco, marrone, azzurro, giallo verde, arancio, nero	47,50
T5	350x600	bianco, marrone, azzurro, giallo verde, arancio, nero	72,50
T6	400x600	bianco, marrone, azzurro, giallo verde, arancio, nero	74,90



RASTRELLIERA PER TAGLIERINI

- Per 6 taglierini

codice	mm	€
826201	315x265x(H)275	22,50

**TAGLIERINI FLESSIBILI**

- Set da 6 pezzi (1 per colore)

- Adatti per party

- Corrispondente alle norme HACCP

codice	mm	€
826300	380x305x(H)21,4	22,00

**TAGLIERI****TAGLIERE**

- In gomma/legno

- Non adatto alla lavastoviglie

- Pulire con acqua e sapone

codice	dimensioni GN	mm	€
506912	1/2	265x325x(H)45	18,50
506905	1/1	530x325x(H)45	33,50

**TAGLIERE CON BORDO**

- In legno di faggio

- Con scolatoio

- Non adatto alla lavastoviglie

codice	mm	€
505205	390x230x(H)16	8,50

**TAGLIERE PER PANE**

- In solido legno di faggio

codice	mm	€
505007	340x200x(H)14	7,00

**TAGLIERE**

- Con manico e in solido legno di faggio

codice	mm	€
505106	390x160x(H)12	5,50

**TAGLIERE PER BAGUETTE**

- Con griglia in legno

- Removibile

- 4 piedini antiscivolo

codice	mm	€
505502	475x322	33,50



**TAGLIERE PER BAGUETTE**

- In solido legno di frassino
- Modello combinato
- Un lato con scolatoio
- Un lato a coste



codice	mm	€
505403	530x325x(H)20	24,50

**STUOINO ANTISCIVOLO**

- Stuoio antiscivolo multifunzionale in silicone
- Tagliabile su misura
- Lavabile a mano a 40°C



codice	mm	€
598047	1500x300	3,50

CEPPI**TAGLIERE IN LEGNO CON SUPPORTO**

- Ceppo in legno lamellare ad alta resistenza, rinforzato con banda metallica laterale - Altezza di lavoro 850 mm

codice	mm	€
505618	400x400x(H)110	151,00
505625	400x400x(H)150	144,00
505694	400x500x(H)150	145,00
506011	400x500x(H)200	195,50

**CEPPO IN LEGNO SENZA SUPPORTO**

- Ceppo in legno lamellare ad alta resistenza, rinforzato con banda metallica laterale.

codice	mm	€
505632	400x500x(H)150	151,00
505649	400x500x(H)200	182,00

**TAGLIERE IN POLYETYLENE CON SUPPORTO**

- Dotato di basamento in acciaio inox HDPE500
- Telaio rinforzato, altezza 750 mm



codice	mm	€
505687	500x400x80+(H)750	440,00

**TAGLIERE IN POLYETYLENE CON SUPPORTO**

- Tagliere in polyethylene HDPE500

codice	mm	€
505656	500x400x(H)50	149,00
505663	500x400x(H)80	215,00

**SUPPORTO PER TAGLIERE**

- Supporto rinforzato in acciaio inox per tagliere in polyethylene

codice	mm	€
505670	500x400x(H)750	230,00



SCOLATOIO PER PATATE

SCOLATOIO PER PATATE

- Con fondo solido e setaccio estraibile

codice	mm	€
630006	400x(H)170	26,00



SCOLATOIO PER PATATE

- In acciaio cromato

- Manico in acciaio inox

- Fondo removibile

codice	mm	€
630808	410x(H)170	38,00



VASCHETTA PER CARNE / PATATINE

VASCHETTA PER CARNE/PATATINE

codice	mm	€
630303	470x310x(H)75	24,00



PINZA PER SALUMI

PINZA PER SALUMI

codice	mm	€
630709	200	17,50
630716	1 su carta 200	16,00



FILTRI GRASSO PER FRITTURE

FILTRI GRASSO PER FRIGGITRICI

- 50 pezzi per confezione

codice	H mm	€
632802	ø245x250	20,00



SUPPORTO PER FILTRI GRASSO FRIGGITRICE

codice	H mm	€
632901	ø250x200	12,00



SPARGIPEPE E SALIERA



SALIERA

- Con cappuccio a vite

codice	mm	€
630105	80x(H)195	8,50



SALIERA

- Con cappuccio a vite
- Acciaio inox

codice	mm	€
630136	80x(H)175	10,00



SPARGIPEPE

- Con cappuccio a vite

codice	mm	€
630204	65x(H)120	4,00



SPARGIPEPE

- Con cappuccio a vite
- Acciaio inox

codice	mm	€
630235	63x(H)100	4,00

SCOLA PATATINE



SCOLA PATATINE

- Con manico in filo metallico

codice	mm	L mm	€
640104	100	330	8,00
640203	120	340	9,50



SCOLA PATATINE

- Con manico metallico rinforzato

codice	mm	L mm	€
640401	160	450	19,00
640500	180	470	18,59
640609	200	510	19,50
640708	220	540	21,50
640807	240	550	24,00



SCOLA PATATINE

- Acciaio inox
- Con manico in plastica

codice	mm	L mm	€
640906	220	600	28,00
640913	240	600	30,00
640920	260	600	32,00

**PALETTA PER PATATINE**

- Con manico in fil di ferro

codice	mm	€
642504	160x200	26,50

**PALETTA PER PATATINE FRITTE**

- Con manico staccabile, apertura 70 mm

codice	mm	€
642559	170x170	14,50

**SCHIUMAIOLA PER GRASSO A RETE FINA**

- Con manico in fil di ferro

codice	mm	€
646205	120x355	13,50

**SET 4 PEZZI GANCI PER CARNI**

codice	quantità	mm	€
513538	4	90x4	3,50
513545	4	110x5	4,00
513552	4	130x5	4,50

**ROCCHETTO CORDINO**

- Rocchetto in cordino di cotone alimentare (100gr) lunghezza 85 m

codice	quantità	€
559208	pezzo singolo	4,00



BATTICARNE

- Attrezzo per la raffinazione e intenerimento della carne
- Lame in acciaio inox
- Il tempo per la marinatura viene ridotto del 25% rispetto ai metodi tradizionali

**BATTICARNE**

codice	L mm	€
513002	230	11,00

**INTENERITORE PER CARNE**

codice	colore	tipo	mm	€
843451	blu	45 lame	145x45x(H)103	41,00

INTENERITORE MANUALE PROCHEF

- Con speciali denti a piramide per un perfetto intenerimento della carne
- Impugnatura ergonomica ed antiscivolo

**INTENERITORE PER CARNE**

codice	colore	tipo	mm	€
843505	rosso	56 lame	70x55x(H)260	45,00

CUCCHIAIONI E MESTOLI KITCHEN LINE

- Bordo antigoccia, monopezzo, spessore 3 mm
- A norme HACCP

**MESTOLI**

codice	lit.	dimensione (mm)	€
527108	0,05	60x300	4,00
527207	0,18	90x360	4,50
527306	0,21	100x380	5,50

**SCHIUMAIOLA**

codice	dimensione (mm)	€
528105	100x340	4,00
528204	115x430	5,00



CUCCHIAIONI E MESTOLI PROFI LINE

- Caratteristiche professionali, monopezzo, bordo antigoccia, a norme HACCP e in robusto acciaio da 4 mm

SCHIUMAIOLA

codice	dimensione (mm)	€
541104	80x390	5,50
541203	100x400	6,00
541302	120x460	7,00
541500	160x530	13,00



CUCCHIAIO PER SALSE

codice	dimensione (mm)	€
542606	100x65x(L)430	12,00



CUCCHIAIO PER VERDURA

codice	dimensione (mm)	€
542507	100x65x(L)480	12,00



FORCHETTONE PER CARNE

codice	dimensione (mm)	€
542705	350	8,00



SPATOLA

codice	dimensione (mm)	€
542200	100x110x(L)510	13,50



MESTOLI

codice	lit.	mm	€
540107	0,05	60x300	7,00
540305	0,13	80x320	9,50
540404	0,25	100x400	11,00
540503	0,50	120x450	15,00
540602	0,75	145x440	18,50
540701	1,00	165x480	22,50



**SPATOLA**

codice	mm	€
526101	340	4,00

**FORCHETTONE PER CARNE**

codice	mm	€
526200	360	4,00

**CUCCHIAIO PER VERDURA**

codice	mm	€
526309	345	4,00

MESTOLI**MESTOLO IN EXOLGLASS**

- Plastica in exolglass

codice	mm	€
659700	300	8,00
659809	380	11,00

**MESTOLI**

- In legno

- Set di 3 pezzi

codice	mm	€
525005	300-350-400	5,00

**MESTOLO DA CUCINA**

codice	mm	€
563007	70x380	6,00
563106	80x450	8,00
563205	105x600	13,00



SETACCI

- Placcato in stagno
- Manico in fil di ferro

codice	dimensione (mm)	€
635001	120x280	2,00
635155	160x320	3,00
635308	200x360	4,00
635407	230x400	5,50
635605	250x435	6,50



SETACCI

- Manico in fil di ferro

codice	mm	€
637104	160x320	8,00
637203	180x340	9,50
637302	200x360	11,50
637401	220x390	14,00
637500	240x415	16,00



COLINO

- Reticella fina manico in fil di ferro

codice	mm	€
638309	100x220	7,00
638507	150x330	14,00
638705	200x400	26,00
638903	240x475	39,00



COLINO

- Reticella in acciaio inox
- Manico in legno
- Sostegno rinforzato

codice	mm	€
639009	260x570	22,00



SCHIUMAIOLA PER GRASSO

- Manico in fil di ferro

codice	mm	€
646205	120x355	13,50
646304	150x440	15,50



**COLINO ALLA CINESE**

- Perforato in acciaio inox

codice	mm	€
547304	185x350	19,50
547502	235x395	22,00

**COLINO ALLA CINESE**

- Reticella fina manico in fil di ferro

codice	mm	€
647509	180x395	16,00

**TESSUTO PER FILTRO**

- In lino

- Lavabile fino a 95°

codice	mm	€
556702	800x800	16,00
556719	1 in confezione 800x800	14,50

**PINZE DA SERVIZIO**

codice	-	L mm	€
171004		240	4,00
171028	2 su carta	240	8,50
171103		300	5,00
171127	2 su carta	300	11,00

**PINZE DA SERVIZIO**

codice	-	L mm	€
171400		240	7,00
171417	1 su carta	240	8,00
171509		300	9,00
171516	1 su carta	300	10,00

**PINZE DA SERVIZIO**

- Con manico isolatore in PVC nera

codice	-	L mm	€
171752		250	4,50
171769	1 su carta	250	6,00
171851		300	5,50
171868	1 su carta	300	6,50



PINZA PER INSALATA

- Con gancio di chiusura

codice	-	L mm	€
171707		250	4,00
171714	1 su carta	250	5,50
171806		300	5,00
171813	1 su carta	300	7,00
171905		400	6,50
171912	1 su carta	400	8,50



PINZE DA SERVIZIO

- Acciaio cromato con pinze al silicone resistenti al calore

- Con manici soft

- Con gancio di chiusura

codice		L mm	€
171301		240	7,00
171318		300	8,00
171325		400	9,00



PINZA UNIVERSALE

- Con gancio di chiusura

codice	-	L mm	€
524008		280	11,50
524022	2 su carta	280	23,50



PINZETTE

- Tournetout

- Versione lunga

- Adatte per rimuovere le spine del pesce

codice	-	L mm	€
680018	1 su carta	300	5,50



SPATOLA

- Manico in legno

codice	-	L mm	€
855102		118x100x(L)251	3,50
855119	1 su carta	118x100x(L)251	3,50



SPATOLA

codice		mm	€
855713		118x101x(L)251	6,50



**PALETTE "HAMBURGER"**

- Manico in legno

codice	mm	€
855508	120x75x(L)280	7,00
855607	150x110x(L)305	9,50

**PALETTE**

codice	mm	€
855676	122x75x(L)303	8,50
855652	137x101x(L)303	11,00

**SPATOLA**

codice	mm	spessore (mm)	€
855669	150x101	1,2	8,00
855737	200x76	1,0	8,00

SPATOLA

codice	mm	spessore (mm)	€
855720	200x76	1,0	8,00

SPATOLA

- Per alimenti teneri, struttura robusta

codice	mm	€
855706	110x18	5,50
855690	195x33	6,50
855744	250x39	8,00

**SPATOLA**

- Offset

- Nera

codice	mm	€
855775	110x18	5,50
855782	200x33	7,00
855683	245x38	8,50

**SPATOLA**

- Nera

codice	mm	€
658000	280	10,00



SPATOLA

- Grigia
- Con intagli
- In plastica Exoglass

codice	mm	€
659502	300	10,00

SPATOLA

- Grigia
- In plastica polimera

codice	mm	€
659601	320	10,00

SPATOLA PER GOURMET

- In legno



codice	-	mm	€
114506		160	1,50
114537	6 su carta	160	5,50

SPATOLA

- In legno

codice		mm	€
525104		260	1,50
525142	4 in confezione	260	6,00

RASCHIETTO

- In plastica
- Bordo in gomma

codice	mm	€
658604	55x90x(L)250	4,50
658703	55x90x(L)320	8,50
658802	55x90x(L)420	10,50

RASCHIETTO

- Manico in plastica a polimeri da usare fino a 260°

codice	mm	€
659007	70x115x(L)350	22,00
659106	70x115x(L)450	27,50



**RASCHIETTO**

- Manico in plastica a polimeri da usare fino a 110°



codice	mm	€
659204	50x80x(L)250	8,50
659304	70x115x(L)450	10,50
659403	70x115x(L)450	12,50

PASSAVERDURA**SETACCIO PER VERDURA**

- Due lame incluse



codice	mm	€
515501	200	83,00

**SCHIACCIAPATATE**

codice	mm	€
515105	300x110	58,50

**SCHIACCIAPATATE**

codice	mm	€
693001	130x(H)355	30,00
693100	180x(H)600	32,50
693209	180x(H)770	38,00

**PRESSA PER AGLIO**

codice	mm	€
570715	175x30	9,50

**PRESSA PER AGLIO**

codice	mm	€
856123	180x25	9,50



TAGLIA - UOVA

codice	-	mm	€
570012	1 su carta	120x115	10,00



TAGLIA - UOVA modello rettangolare

codice	-	mm	€
570104		130x85	12,00
570111	1 in confezione	130x85	13,00



FORAUOVA

codice	-	mm	€
441435	1 in confezione	57(H)31	4,00



SUPER AFFETTATORE "V-SHAPE"

- Adatto a molti tipi di verdure e frutta
- Plastica nera rigida
- Pieghevole con piedini in gomma
- 5 lame di alta qualità
- Con vaschetta

codice	mm	€
222614	130x335x(H)75	28,50



TRITAVERDURE

- Solido acciaio inox

codice	mm	€
222652	115x400	56,50



AFFETTA PATATE

- Può essere fissato a un banco di lavoro o ad una parete
- Con 4 lame, 7, 10, 14 mm e anche un coltello per 8 parti
- Acciaio inox e alluminio

codice	mm	€
630402	430x168x(H)290	138,00





GRATTUGIA QUADRANGOLARE

codice	mm	€
443002	90x65x(H)200	10,50



GRATTUGIA CON MANICO

- Con manico

codice	mm	€
336203	315x73	14,00



CENTRIFUGA PER INSALATA

- Ideale per asciugare grandi quantità di verdura e frutta dopo il lavaggio

codice	mm	€
222485	260x220	17,00



CENTRIFUGA PER INSALATA

- Ideale per asciugare grandi quantità di verdura e frutta dopo il lavaggio

- Facile uso dello scarico d'acqua

- Manico pieghevole per un minimo ingombro

- Il cestello interno può essere rimosso

codice	mm	€
222553	330x(H)450	130,00
222560	440x(H)520	159,00



APRISCATOLE

- Con dispositivo per fissaggio

- Adatto per scatole fino a 400 mm

codice	mm	€
690000	550	87,00



APRISCATOLE

codice	mm	€
856116	200	9,50

FERMA - ETICHETTE

- Alluminio satinato

- Con fissaggio a vite o adesivo

codice	mm	€
513705	600	17,00



COLINO A NIDO D'UCCELLO

- Con manico in filo di ferro con fermaglio

codice	mm	€
646601	80/100x395	13,00

**GREMBIULE PER GRILL**

- Resistente al calore Canvas 280g/m2

codice	grandezza	€
556696	81x66 cm	11,50

GUANTI PER FORNO

- Resistenti fino a 350°

codice	quantità	mm	€
556603	2	345	11,50

**GUANTI DA FORNO IN COTONE RINFORZATO**

codice	-	€
556610	in cotone rinforzato anti fiamma	11,50

**GUANTI DA FORNO IN FIBRA DI VETRO**

- Alta protezione anche dall'acqua

codice	quantità	mm	€
556627	2	430	20,50

**PALETTA**

codice	lit.	L mm	€
521205	0,13	180	4,00
521229	0,13	180	8,00
521304	0,20	210	4,50
521328	0,20	210	9,50
521403	0,30	250	6,00
521502	0,50	265	8,00
521526	0,50	265	16,00
521601	0,65	310	10,00
521809	2,00	400	24,00



**PALETTA**

codice	lit.	L mm	€
562000	0,13	187	2,00
562017	0,25	250	3,50

**MISURINO**

- Graduato

codice	lit.	L mm	€
516102	0,5	90x(H)110	12,50
516201	1,0	120x(H)135	17,50
516300	2,0	140x(H)175	29,50

**MISURINO**

- Graduato

codice	lit.	L mm	€
567104	0,5	90x(H)140	2,50
567203	1,0	110x(H)170	4,00
567302	2,0	140x(H)215	7,00
567401	3,0	160x(H)240	8,00
567500	5,0	190x(H)270	9,50

**SECCHIELLO**

- Graduato

- Base rinforzata

codice	lit.	L mm	€
516706	12,0	300x(H)290	52,50

**IMBUTO**

codice	mm	€
518700	120	9,00

**BOLLITORE PER ACQUA**

codice	lit.	mm	€
624302	6,5	260	34,50

**BRICCO PER OLIO**

codice	lit.	mm	€
462904	0,3	70x(H)115	6,00



BILANCIA ELETTRONICA

- Pesa fino a 30 Kg
- Perfetta per l'uso commerciale grazie alla visualizzazione di peso-prezzo-importo a doppia scala
- Area di pesata interamente in acciaio inox

codice	mm	max	€
ASB30	320x340x(H)130	30 kg	196,00
ASBP30	320x540x(H)530	30 kg	205,00

versione con display a colonna

BILANCE**BILANCIA DI PRECISIONE**

- Con funzione tara
- Area di pesata interamente in acciaio inox
- Funziona con 4 batterie AA (non incluse)
- Pesa fino a 1000 gr, con gradazione di 0,1 gr.



codice	mm	max	grad.	€
580103	250x200x(H)53	1 kg	0,1	63,00

**BILANCIA DA CUCINA**

- Con funzione tara
- Area di pesata interamente in acciaio inox
- Funziona con 4 batterie AA (non incluse)
- Pesa fino a 5000 gr, con gradazione di 1 gr.



codice	mm	max	grad.	€
580202	253x200x(H)53	5 kg	1	60,00

**BILANCIA**

- Bilancia elettronica a batteria
- Portata max. 5 kg - precisa a 1 gr
- Con timer cucina
- Telaio in plastica con vassoio in acciaio inox

codice	mm	max	grad.	€
580004	170x215x(H)55	5 kg	1	53,00

**BILANCIA**

- Portata max. 100 kg (220lb), scala graduata 50 g (2oz)
- Visualizzatore in kg o lb
- Basamento in acciaio inox e funzione tara
- Funzionamento con display a 3 tasti
- Con supporto per montatura a muro e display LCD
- Con indicatore della batteria - Batterie (9V e 9V DC 100mA) non incluse

codice	mm	max	grad.	€
580301	291x278x(H)34	100 kg	50 g	124,00

**BILANCIA**

- Con vaschetta 200 mm di diametro
- Acciaio inox



codice	mm	max	grad.	€
BLM5	145x215x(H)255	5	20 g	77,22
BLM10	175x255x(H)315	10	50 g	108,11



**TERMOMETRO**

- "Fluke", a infrarossi, "Food Pro"
- Monitoraggio attraverso infrarossi o sonda pieghevole, dotato di timer, inclusi custodia di protezione e batterie
- Misura da -35° a +275° C, ricaricabile con taratura certificata
- La sonda misura da -40° a +200°

codice	mm	max	€
271469	170x30x(H)50	-40/+275°C	253,50

**TERMOMETRO**

- "Fluke", a infrarossi, "Food Pro"
- Misura da -30°C a +205°C
- Calibrabile
- Monitoraggio attivato solamente con pulsante ON
- Batterie incluse

codice	mm	max	€
271452	150x30x(H)50	-30/+205°C	149,00

**TERMOMETRO A INFRAROSSI**

- Puntatore laser per un accurato puntamento
- Misura da -32°C a +300°C (-26°F a 572°F)
- Precisione a 1,5°C
- Risoluzione 0,1 °C
- Rapporto scala 12:1
- Emissione 0.95 - programmato
- Tempo di reazione e lunghezza d'onda 500 ms (8-14) µm

codice	mm	max	€
271148	37x70x(H)150	-32/+300°C	104,50

**TERMOMETRO DIGITALE CON FUNZIONE INFRAROSSI**

- Lettura della temperatura attraverso la sonda in acciaio inox oppure con sistema ad infrarossi. Funzioni di temperatura minima e massima, divisione 0,1°C, tolleranza +/- 2°C. Batteria al litio CR2450 inclusa nella confezione. Temperature rilevabili in °C oppure in °F

codice	mm	max	€
271131	20x45x(H)165	-30/+220°C	105,00

**TERMOMETRO DIGITALE**

- Misurazione da -40°C a 200°C - sonda da 120 mm in acciaio inox
- Misura la temperatura in 1 sec.
- Si spegne automaticamente dopo 10 min
- Custodia con manico ergonomico
- Misura in °C o °F

codice	mm	max	€
271162	50x290	-40/+200°C	16,90

**TERMOMETRO DIGITALE SOUS VIDE**

- Misurazione da -50°C a 300°C
- Indicatore per Sous Vide e cotture che richiedono misure precise di temperatura
- Punta di diametro 1,1mm e lunghezza 60mm
- Ripieghevole a 180°
- Rileva la temperatura in 3 secondi

codice	mm	max	€
SVTPEN	19x47x153	-50/+300°C	179,00



TERMOMETRO DA TASCA

- Temperature da 0°C a + 100°C
- Sonda in acciaio inox da 127 mm
- Cappuccio della sonda con fermaglio - facile da leggere

codice	mm	max	€
271216	44,5x140	0/+100°C	5,50

**TERMOMETRO DIGITALE**

- Misurazione da -40°C a 200°C - sonda da 120 mm in acciaio inox
- Misura la temperatura in 1 sec.
- Si spegne automaticamente dopo 10 min
- Custodia con manico ergonomico
- Misura in °C o °F

codice	mm	max	€
271209	20x150	-40/+200°C	17,50

**TERMOMETRO RIPIEGHEVOLE**

- Sonda in acciaio inox
- Funzione temperatura min/max
- Si spegne automaticamente se non usato per 1 ora
- La funzione "hold" permette la lettura delle temperature misurate sul display
- Misurazione da -50°C a 300°C
- Batteria inclusa

codice	mm	max	€
271308	150	-50/+300°C	40,00

**TERMOMETRO CON SONDA**

- Digitale, con sonda removibile a prova d'acqua
- Con appoggio da tavolo
- Con custodia in plastica
- Misurazione da -50°C a 300°C
- Sonda disponibile anche a parte art. 271 414

codice	mm	max	€
271407	85x195x(H)45	-50/+300°C	92,00

**TERMOMETRO A SONDA CON TIMER**

codice	mm	max	€
271346	65x70x(H)17	0/+300°C	17,00

**TERMOMETRO PER BISTECCA**

codice	-	mm	€
271339	4 in confezione	25	9,50



**TERMOMETRO DA CARNE**

- Per un arrostitimento perfetto
- Facile da leggere
- Una punta di metallo protegge il tubetto del termometro valori in gradi Celsius e gradi Fahrenheit

codice	mm	max	€
271193	85x(H)175	+60/+88°C	5,50

**TERMOMETRO UNIVERSALE**

- Custodia in acciaio inox
- Ideale per cucine - gradazione da 50 a 300°C
- Con gancio speciale e supporto facile da leggere

codice	mm	max	€
271179	60x(H)70	+50/+300°C	6,00

**TERMOMETRO DA FRIGO**

- Custodia in acciaio inox
- Ideale per frigoriferi
- Gradazione da -50°C a +25°C
- Con gancio speciale e supporto facile da leggere

codice	mm	max	€
271186	60x(H)70	-50/+25°C	6,00

TIMER DA CUCINA**TIMER DIGITALE PER CUCINA**

- Con magnete
- Conto alla rovescia 99 min 59 sec
- Batteria inclusa

codice	-	mm	€
271155	in confezione	67x(H)67	6,00

**TIMER ANALOGICO DA CUCINA**

- Magnete posteriore
- Buona visibilità a distanza
- Regolabile fino a 60 min

codice	mm	€
582015	80	11,00

**TIMER DIGITALE DA CUCINA**

codice	-	mm	€
582022	in confezione	65x70x(H)17	8,00





BOTTIGLIE DOSATRICI

codice	colore	mm	lit.	€
558003	giallo	50x185	0,20	1,50
558010	rosso	50x185	0,20	1,50
558027	trasparente	50x185	0,20	1,50
558034	giallo set da 3	50x185	0,20	4,00
558041	rosso set da 3	50x185	0,20	4,00
558058	trasparente set da 3	50x185	0,20	4,00
557808	giallo	55x205	0,35	2,00
557815	rosso	55x205	0,35	2,00
557822	trasparente	55x205	0,35	2,00
557839	giallo set da 3	55x205	0,35	5,50
557846	rosso set da 3	55x205	0,35	5,50
557853	trasparente set da 3	55x205	0,35	5,50
557907	giallo	70x240	0,70	2,50
557914	rosso	70x240	0,70	2,50
557921	trasparente	70x240	0,70	2,50
557938	giallo set da 3	70x240	0,70	6,50
557945	rosso set da 3	70x240	0,70	6,50
557952	trasparente set da 3	70x240	0,70	6,50



BOTTIGLIE PER SENAPE E KETCHUP

- Bottiglie a forma ovale, facile da spremere

codice	colore	mm	lit.	€
558218	ocra	83x194	0,6	4,00
558225	ocra	97x255	1,1	5,00
558232	rosso	83x194	0,6	4,00
558249	rosso	97x255	1,1	5,00



IMBUTO PER PASTICCERIA

- Manico ergonomico in polipropilene
- La valvola assicura una chiusura ermetica
- Adatto per il dosaggio di varie salse, maionese, creme e per la decorazione di cibi e dolciumi
- Supporto in filo metallico e sgocciolatoio



codice	mm	lit.	€
551806	190x(H)220	1,5	69,50





ANELLO PER TORTA

codice	-	mm	€
512104		70x(H)45	8,00
512128	2 su carta	70x(H)45	16,50
512302		90x(H)50	8,50
512326	2 su carta	90x(H)50	17,50
512524	2 su carta	70x(H)45 + 90x(H)50	17,00



SIFONE PER PANNA PROFI LINE

- Acciaio inox
- Adatto alla lavastoviglie, per la preparazione di salse e creme calde o fredde come panna e mousse

codice	mm	lit.	€
588017	85x(H)235	0,5	65,50
588024	98x(H)330	1,0	76,50



SIFONE PER PANNA KITCHEN LINE

- Alluminio
- Set di 3 diversi ugelli erogatori in polipropilene ed una spazzolina per la pulizia. Non adatto per salse calde

codice	mm	lit.	€
588031	80x(H)200	0,25	22,50
588369	80x(H)260	0,5	26,50
588376	95x(H)320	1,0	28,50



CAPSULE PER PANNA

- Capsula di miscela di azoto standard, conservabile fino a 5 anni

codice	quantità	€
588277	confezione da 6 pezzi	3,50

CAPSULE PER PANNA

- Universale e adatto per "Liss", "Klilde", "Kayser", ecc.

codice	quantità	confezioni in cartone	€
588208	10	36	4,50

CAPSULE PER PANNA

- Universale e adatto per "Liss", "Klilde", "Kayser", ecc.

codice	quantità	confezioni in cartone	€
588215	24	25	9,50

CAPSULE PER PANNA

- Universale e adatto per "Liss", "Klilde", "Kayser", ecc.

codice	quantità	confezioni in cartone	€
586907	50	12	20,00

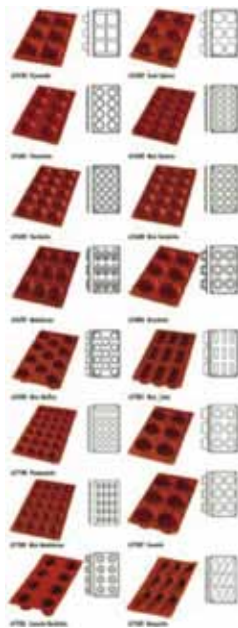


STAMPI PER PASTICCINI
IN SILICONE

- 100%, antiaderente in silicone



codice	colore	mm	formine	€
676202	semi-sphere	70x(H)32	6	13,00
676509	tartalette	50x(H)17	15	13,00
676707	madeleines	70x47x(H)17	9	13,00
676806	briochette	80x(H)40	6	13,00
676905	mini muffins	53x(H)30	11	13,50
677001	mini-cake	80x30x(H)33	9	13,50
677209	muffins	69x(H)40	6	13,50
677308	mini-madeleines	42x29x(H)11	20	13,00
677506	cannele bordelais	54x(H)48	8	13,50

TAPPETINO IN SILICONE
PER COTTURA

codice	mm	spessore	€
677834	300x400	0,88	14,50
677810	530x325	0,88	20,00
677827	600x400	0,88	24,50



PALETTA PER GELATO

- Con manico in plastica

codice	-	mm	lit.	porzione	€
759240	su carta	50	1/30	1/30	26,50
759257	su carta	48	1/36	1/36	26,50
759264	su carta	46	1/40	1/40	26,50



PALETTA PER GELATO KITCHEN LINE

codice	-	mm	lit.	porzione	€
572016	su carta	70	1/10	1/10	13,50
572115	su carta	66	1/12	1/12	13,50
572214	su carta	59	1/16	1/16	13,50
572313	su carta	56	1/20	1/20	13,50
572312	su carta	53	1/24	1/24	13,50
572511	su carta	50	1/30	1/30	13,50
572610	su carta	48	1/36	1/36	13,50
572719	su carta	44	1/40	1/40	13,50



PALETTA PER GELATO STÖCKEL

codice	mm	lit.	porzione	€
755006	100	1/4	1/4	45,00
755013	80	1/8	1/8	45,00
755020	70	1/10	1/10	43,00
755037	67	1/12	1/12	40,00
755044	59	1/16	1/16	40,00
755051	51	1/24	1/24	40,00
755075	49	1/30	1/30	40,00
755082	47	1/36	1/36	40,00
755099	45	1/40	1/40	40,00
755105	43	1/50	1/50	40,00
755112	40	1/60	1/60	40,00
755129	38	1/65	1/65	40,00
755136	35	1/70	1/70	40,00
755143	30	1/100	1/100	40,00



PALETTA PER GELATO STÖCKEL OVALE

codice	mm	lit.	porzione	€
755259	70x52	1/20	1/20	39,50
755273	62x43	1/30	1/30	39,50
755297	57x38	1/40	1/40	39,50



PALETTA PER GELATO STÖCKEL

- Con manico in plastica

codice	mm	lit.	porzione	€
755334	67	1/12	1/12	43,50
755341	59	1/16	1/16	43,50
755358	56	1/20	1/20	43,50
755365	51	1/24	1/24	43,50
755372	49	1/30	1/30	43,50
755389	47	1/36	1/36	43,50
755396	45	1/40	1/40	43,50
755402	44	1/45	1/45	38,00
755419	43	1/50	1/50	43,50
755426	41	1/55	1/55	38,00
755433	40	1/60	1/60	43,50
755440	38	1/65	1/65	38,00
755457	35	1/70	1/70	43,50
755464	30	1/100	1/100	38,00



PALETTA PER GELATI

- Con manico extra lungo, superficie interna scivolosa per una facile porzionatura del gelato

- Non adatto alla lavastoviglie



codice	-	mm	spessore	€
759301	su carta	49x225	1/30	17,50



PALETTA PER GELATI "STÖCKEL"



codice	mm	lit.	€
755532	67x120	1/12	33,50
755549	59x120	1/16	33,50
755556	56x120	1/20	33,50
755563	51x120	1/24	33,50
755570	49x120	1/30	33,50
755587	45x120	1/40	33,50



PALETTA PER GELATI "STÖCKEL"

- Rivestito in ceramica, con manico extra lungo



codice	mm	lit.	€
755686	56x170	1/20	53,00
755693	49x170	1/30	48,00



PALETTA PER GELATI "STÖCKEL"

- Con manico extra lungo



codice	mm	lit.	€
755655	56x170	1/20	42,50
755679	49x170	1/30	37,50



PORTA CONO PER GELATI

- Per 3 coni



codice	mm	€
755730	200x95x(H)85	37,00



CONTENITORE PER GELATO

- Spessore 0,8 mm

- Con angoli smussati

- Semplice da pulire

- Da usare anche nel congelatore



codice	mm	lit.	€
802038	360x165x(H)120	50	18,50



**SACCHETTO SPARGI-CREMA**

- Usa e getta
- Rotolo da 100 sacchetti in confezione
- A norme igieniche HACCP
- Spessore 90 micron



codice	-	lit.	€
557105	trasparente	550x290	24,50

SACCHETTO SPARGI-CREMA

- Sterilizzabile
- Senza cucitura
- Super nylon

codice	-	mm	€
550120	2 su carta	300	11,50
550229	2 su carta	350	12,50
550328	2 su carta	400	13,50
550427	2 su carta	450	16,50
550526	2 su carta	500	18,50
550724	2 su carta	550	24,50

**SFOGLIATRICE**

- Rullo da 140 mm, inclusa di accessorio per fissaggio a tavolo, spessore lavorabile della pasta da 0.2 a 2.2 mm e due coltelli: tagliatelle 2 mm e fettuccine 6.5 mm



codice	mm	kg	€
226407	180x130x(H)205	3	51,00

SFOGLIATRICE

- In acciaio cromato
- Dimensione sfoglia 210 mm
- Potenza 290 W / alimentazione 230 V / 50 Hz



codice	-	dimensioni	€
000103	manuale	430x360x370 mm	470,00
000226	elettrica	430x360x370 mm	1.250,00
000424	elettronica	430x360x370 mm	1.600,00

SFOGLIATRICE

- Potenza motore: 0,5 HP
- Unica sul mercato in versione verticale
- Con motore ventilato a servizio continuo
- Ampio scivolo di carico della pasta
- Su richiesta è disponibile l'applicazione taglierina in 3 misure, da 2-6-12 mm
- Versione Trifase (disponibile per tutti i modelli anche la versione monofase)



codice	dim. rullo	dimensioni	€
32TF	60x320	375x600x545	1.463,00
42TF	60x420	375x700x545	1.505,00
52TF	60x520	375x800x545	1.575,00



BECCUCCI PER DECORAZIONE

- Modello dentellato

codice	-	mm	€
551714	7 su carta	6-8-10-12-14-16-18	20,50



CONI DA DECORAZIONE



BECCUCCI PER DECORAZIONE

- Modello liscio

codice	-	mm	€
551615	7 su carta	4-6-8-10-12-14-16	20,50



BECCUCCI PER DECORAZIONE

- Modello dentellato

codice	-	mm	€
551110	7 su carta	8-10-12-14-16-18-20	9,00



BECCUCCI PER DECORAZIONE

- Modello liscio

codice	-	mm	€
551011	7 su carta	4-6-8-10-12-14-16	9,00



BECCUCCI PER DECORAZIONE

- Modello assortito

codice	-	mm	€
551400	12 in scatola	6-8-10-12	22,00



SET STAMPI



SET DI TAGLIERINI PER PASTA

- Set di 14 pezzi, modello rotondo

codice	-	mm	€
673409	con bordo liscio	21 - 112	17,50
673416	con bordo liscio su carta	21 - 112	18,00
674406	con bordo frastagliato	20 - 100	20,00
674413	con bordo frastagliato su carta	20 - 100	20,50



SET DI TAGLIERINI PER PASTA

- Set da 6 pezzi

codice	-	mm	€
675106	stella	45 - 90	15,50
675113	stella su carta	45 - 90	16,00



STAMPI INOX



STAMPO DARIOLE

- Set da 3 pezzi

codice	mm	€
518519	60x(H)45	4,00
518526	70x(H)35	4,50
518533	85x(H)50	7,00
518540	97x(H)67	8,00



STAMPO PER PATÈ

codice	mm	€
518106	180x80x(H)70	22,00
518205	230x80x(H)70	25,50
518 304	280x80x(H)70	27,50
518403	380x80x(H)70	32,00



STAMPO PER TORTA

codice	mm	€
682104	180x80x(H)60	7,00
682302	260x100x(H)75	10,00
682401	300x110x(H)75	12,00



STAMPO PER BABÁ

codice	mm	-	€
689608	70x(H)68	con cordolo	3,00
689646	70x(H)68	4 su carta	12,00
689806	70x(H)68		3,00



STAMPO PER BUDINO

- Modello alto

codice	mm	-	€
683507	60x(H)55		3,00



STAMPO PER PASTICCINI

- Disegno floreale

codice	mm	-	€
683705	80x(H)35		2,50



TAGLIERINO PER PASTA

codice	-	mm	€
553404		150x(H)110	5,00
553411	su carta	150x(H)110	5,50



TAGLIERINO PER PASTA

- Acciaio inox

codice	mm	-	€
855751	150x110		5,50



RASCHIETTO PER PASTA

- Trapezoidale

codice	-	mm	€
554432	3 su carta	216x128	6,50



RASCHIETTO PER PASTA

- Rettangolare

codice	-	mm	€
554364	6 su carta	120x96	6,00



RASCHIETTO PER PASTA

- Semicircolare

codice	-	mm	€
554166	6 su carta	120x88	4,00



MATTARELLI



MATTARELLO

- Con cuscinetti radenti

codice	mm	kg	€
515006	65x250/470	1,80	23,00



MATTARELLO

- Con cuscinetto a sfere e strato antiaderente

- Con supporto cromato

codice	mm	kg	€
515013	65x250/470	1,65	30,50



MATTARELLO IN LEGNO

- Con cuscinetti a sfere

codice	mm	kg	€
515020	75x395/605	1,60	43,50



ACCESSORI PER GRIGLIE



BOMBOLETTA PER GAS

- Royal gas, con più beccucci

codice	-	ml	€
199008	24 pezzi in cartone	200	3,00
199046	set da 4 pezzi	200	12,00



BRUCIATORE PER CREME BRULÈ

- A gas, ricaricabile, con accensione automatica

- Il bruciatore viene fornito vuoto, con base di sostegno inclusa

codice	mm	€
198209	240x(H)485	35,50



PENNELLO PIATTO PER BURRO E GRASSI

- Con manico in legno

codice	-	mm	€
515204		35x190	3,00
515228	2 su carta	35x190	6,00
515303		45x240	6,00
515327	2 su carta	35x190 + 45x240	9,00



PENNELLO PIATTO PER BURRO

E GRASSI IN SILICONE

- Con manico in plastica

codice	-	mm	€
515358		35x235	4,00
515365		50x235	5,00



ZUPPIERA

- Il consumo energetico è ridotto fino al 30% dall'ottimo isolamento
- Coperchio staccabile in polycarbonato, piedini antiscivolo in gomma e contenitore a finestra sul coperchio

**BOLLITORE PER MINESTRE**

codice	mm	lit.	V	W	€
860502	370x(H)300	8	230	450	94,00

BOLLITORE PER MINESTRE

- Bagno-maria
- 8 litri
- Pentola interna e coperchio incernierati in acciaio inox
- Con regolatore d'energia
- Con indicatori magnetici
- Adatto per i buffet



codice	mm	lit.	V	W	€
860083	340x(H)360	8	230	400	91,50

BOLLITORE PER MINESTRE

- Bagno-maria
- 8 litri
- Pentola interna e coperchio incernierati in acciaio inox
- Con regolatore d'energia
- Con indicatori magnetici
- Adatto per i buffet



codice	mm	lit.	V	W	€
860304	340x(H)360	8	230	400	120,00

THERMO SERVER

- Doppia parete con isolamento in polyuretano, termometro rimovibile integrato 0°C +100°C, coperchio sagomato per inserimento mestolo, base con porta cartoncino per ingredienti



codice	mm	lit.	V	W	€
710807	290x(H)280	7	230	400	130,00

SCALDAVIVANDE ELETTRICO

- Modello Tellano
- GN 1/1
- Terrina per acqua in polypropylene ad alta resistenza
- Interruttore con luce di controllo
- Con terrina per alimenti GN 1/1 65 mm di profondità
- Collocazione fino a 85 gradi



codice	mm	lit.	V	W	€
204825	573x348x(H)284	9	230	900	106,50

SCALDAVIVANDE



SCALDAVIVANDE ELETTRICO

- Modello Tesino
- Terrina per acqua in polypropilene ad alta resistenza
- Interruttore con luce di controllo
- Inclusa terrina per alimenti 6,8 litri
- Collocazione fino a 85 gradi

codice	mm	lit.	V	W	€
204832	405x(H)284	6,8	230	500	100,50



SCALDAVIVANDE ELETTRICO GN 1/1

- Modello Pollina
- GN 1/1
- Interruttore con luce di controllo
- Inclusa terrina per alimenti GN 1/1 65 mm di profondità
- Collocazione fino a 85 gradi
- Indicata per terrine GN fino a 100 mm di profondità



codice	mm	lit.	V	W	€
204900	615x355x(H)280	9	230	1000	132,50



SCALDAVIVANDE ELETTRICO - ROTONDO

- Modello Savoi
- Con coperchio in vetro
- Interruttore con luce di controllo
- Inclusa terrina per alimenti 400 mm diam., 65 mm di profondità
- Collocazione fino a 85 gradi



codice	mm	lit.	V	W	€
239902	400x(H)250	6,8	230	1000	156,50

CHAFING DISHES



SCALDAVIVANDE GN 1/1

- Modello Rental
- Gastronorm 1/1
- Su solida base con coperchio pieghevole lucidato a specchio
- Inclusi due contenitori di combustibile per scaldavivande ed una terrina in acciaio inox
- Profonda 65 mm con base dotata di fissaggio per riscaldamento elettrico art. 809709
- Adatto per vassoi Gastronorm fino a 100mm di profondità



codice	mm	lit.	-	€
470008	590x340x(H)355	9,0	GN 1/1	109,50



SCALDAVIVANDE "ROLLTOP" GASTRONORM 1/1

- Modello Rental-top
- Gastronorm 1/1
- Su solida base con coperchio lucidato a specchio
- Inclusi due contenitori di combustibile ed una terrina in acciaio inox, profonda 65 mm
- Con base dotata di fissaggio per riscaldamento elettrico art.809709
- Adatto per vassoi Gastronorm fino a 100mm di profondità

codice	mm	lit.	-	€
470206	590x340x(H)400	9,0	GN 1/1	147,50



SCALDAVIVANDE GASTRONORM 1/1

- Modello Fiora
- Accatastabile, con coperchio lucido pieghevole
- Inclusi due contenitori per combustibile e terrina in acciaio inox profonda 65 mm

codice	mm	lit.	€
471050	585x385x(H)315	9,0	81,00

**SCALDAVIVANDE - OVALE**

- Modello Serio
- Con contenitore per combustibile e terrina in acciaio inox profonda 65 mm

codice	mm	lit.	€
470701	545x305x(H)300	5,5	75,50

**SCALDAVIVANDE PER BRODO**

- Modello Piave
- Con contenitore per combustibile e pentola per brodo in acciaio inox con coperchio

codice	mm	lit.	€
472507	370x(H)345	10,00	57,50

**SCALDAVIVANDE - ROTONDO**

- Modello Economic
- Con coperchio lucido pieghevole e con contenitore per combustibile e terrina

codice	mm	lit.	€
470619	390x(H)270	3,5	40,00

**SCALDAVIVANDE GASTRONORM 1/2**

- Modello Economic
- Con coperchio lucido pieghevole e con contenitore per combustibile e terrina in acciaio inox profonda 65 mm

codice	mm	lit.	€
475201	385x295x(H)310	4,5	43,50

**SUPPORTO PER 2 CONTENITORI PER BAGNOMARIA**

- Adatto per tutti gli scaldavivande del tipo GN 1/1

codice	-	mm	lit.	€
470930	supporto	530x325		24,50
470909	contenitore "bagnomaria"	220x(H)190	4,2	21,00



SCALDA/REFRIGERERA VIVANDE



SCALDA/REFRIGERERA VIVANDE

- Doppia funzione: riscalda e refrigera
- Ideale per risparmiare spazio
- Adatto per bacinelle GN1/1 H65
- Range di temperatura -5°C +75°C
- Incluse 1 bacinella e rolltop apribile superiore in plexiglass

codice	mm	V	W	€
500.850	610x360x(H)450	230	700	490,00

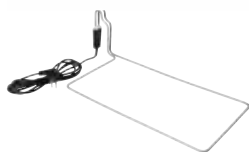
ELEMENTI PER SCALDAVIVANDE



ELEMENTO RISCALDANTE PER SCALDAVIVANDE

- Incluso contenitore per acqua
- Per Chafing Dishes GN 1/1
- 230 Volt

codice	-	mm	W	€
809709	resistenza	200x320	400	60,00
809754	set resist.,cont. acqua	560x350x(H)115	400	97,00
809716	contenitore acqua			32,50



ELEMENTO RISCALDANTE PER SCALDAVIVANDE

- Per Chafing Dishes GN 1/1
- Per collocamento di una terrina d'acqua idonea

codice	mm	V	W	€
809501	500x300	230	800	99,50



ELEMENTO RISCALDANTE ELETTRICO PER SCALDAVIVANDE

- Per un uso alternativo al contenitore di combustibile convenzionale adatto solo per scaldavivande con fondo piatto
- Molto adatto per scaldavivande senza elementi riscaldanti elettrici
- Non necessita di montaggio
- Adatto per articoli 470008, 475201, 470206, 471005

codice	mm	V	W	€
809600	130x(H)100	230	500	47,50

CONTENITORE PER PASTA COMBUSTIBILE



CONTENITORE COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

codice	-	tipo	mm	€
470527	2 su carta	A	90x(H)60	14,50



BRUCIATORE DOPPIO

- Scaldavivande
- Adatto per alcool denaturato e pasta infiammabile

codice	-	mm	€
111406		90	4,50
111420	2 su carta	90	9,50



SCALDAVIVANDE A 2 PIASTRE

- Struttura e manici in acciaio inox
- Piastra in alluminio anodizzato
- Inclusi 2 porta candele
- In cartone colorato



codice	-	mm	€
463000	in confezione colorata	330x180x(H)65	34,50

**SCALDAVIVANDE A 3 BRUCIATORI**

- Struttura e manici in acciaio inox
- Piastra in alluminio anodizzato
- Inclusi 3 porta candele
- In cartone colorato



codice	-	mm	€
463109	in confezione colorata	450x180x(H)65	44,00

**PORTA CANDELE**

codice	-	mm	€
464809	singolo	46	1,50

**COMBUSTIBILE - PASTA**

- La pasta combustibile è fabbricata sulla base di etanolo (bio) e mescolata con acqua, rispettivamente con addensante per ottenere una pasta combustibile fissa oppure fluida
- E' consigliato l'utilizzo dei combustibili negli speciali contenitori per raggiungere i migliori risultati nel riscaldamento
- Leggere attentamente le istruzioni d'uso
- Assicurarsi che nella pasta combustibile non si mescoli l'acqua
- Accenderla solo dopo averla introdotta nell'apposito contenitore e deposta in luogo sicuro, lo spegnimento della fiamma deve avvenire esclusivamente con la chiusura dell'apparecchio
- Conservare in un posto buio e ventilato, sotto i 20°C

COMBUSTIBILE PASTA "BLAZE"

- Barattolo Blu Blaze B-B 100
- 200 gr
- Brucia per circa 2,5 ore
- 56 cartoni per pallet

codice	-	ordine minimo	€
193310	72pz in confezione	1	1,50
193327	12pz in confezione	6	1,50



**COMBUSTIBILE**

- Su base di etanolo
- 200 gr
- Brucia senza odore e senza fuliggine infiammabile
- Durata in fiamma circa 3 ore

codice	-	ordine minimo	€
194300	set da 24 pz	1	1,50
194355	set da 72 pz	1	1,50

**COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE**

- In tanica da 5 lit.
- Brucia senza odore e senza fuliggine
- 30 cartoni per pallet

codice	ordine minimo	€
195505	4 pz	17,50

**COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE**

- In bidoncino in plastica da 4 kg

codice	ordine minimo	€
190401	4pz in confezione	17,50

**DOSATORE**

- Adatto per il carburante per scaldavivande mod. 199505

codice	-	€
195604	lunghezza 280 mm	16,50

**COMBUSTIBILE PASTA**

- 80 gr
- Brucia senza odore e senza fuliggine
- Durata in fiamma circa 2 ore

codice	-	€
190036	3 in cartone	4,50

**COMBUSTIBILE A-HEAT**

- Bottiglie da 1 lit.

codice	ordine minimo	€
195109	12	4,00



COMBUSTIBILE - LIQUIDO

- Lattine di combustibile con stoppino, contenuto di etilene glicolo (DEG)
- Durata: 4 ore con lattine da 145 gr, 6 ore con lattine da 200 gr
- Le lattine sono riutilizzabili, con combustione regolabile attraverso lo stoppino e facile da spegnere. Non disidrata il contenuto degli Chafing dish
- La combustione mantiene la temperatura fino a 143°C

COMBUSTIBILE LIQUIDO "BLAZE"

- Brucia senza odore e senza fuliggine

codice	gr	-	ordine minimo	€
193617	200	24 pz in cartone	1	3,00
193624	200	set da 6	4	3,00

**COMBUSTIBILE LIQUIDO**

codice	-	gr	ordine minimo	€
193938	confezione da 24pz	200	1	2,00
193716	confezione da 6 pz	200	4	2,00
193952	confezione da 24pz	145	1	2,00
193761	confezione da 6 pz	145	4	2,00

**ACCESSORI DA BUFFET****MESTOLO PER MINESTRA**

- Con manico in polypropylene

codice	mm	lit.	€
529003	90x335	0,12	8,00

**CUCCHIAIO DA SERVIZIO**

- Con manico in polypropylene

codice	mm	€
529300	350	6,00

**SCHIUMAIOLA**

codice	mm	€
529201	345	6,00

**FORCHETTONE DA CARNE**

- Con manico in polypropylene

codice	mm	€
529102	345	5,50

**SPATOLA CON FENDITURA**

codice	mm	€
529409	355	6,00





FORCHETTONE PER CARNE

codice	mm	€
720103	325	9,00



FORCHETTA PER INSALATA

codice	mm	€
720608	305	9,00



MESTOLO PER SALSE

codice	mm	lit.	€
720400	290	0,03	11,50



MESTOLO PER BRODO

codice	mm	lit.	€
721308	70x285	0,06	11,00
720509	90x315	0,12	11,50



CUCCHIAIO DA SERVIZIO

codice	mm	€
720806	325	9,00



CUCCHIAIO PER SPAGHETTI

codice	mm	€
721209	325	10,50



COLTELLO PER DOLCI

codice	mm	€
721100	290	10,50



SCHIUMAIOLA

codice	mm	€
720905	110x365	11,00



PALETTA DA SERVIZIO

codice	mm	€
721001	235	11,00



CUCCHIAIO PER INSALATA

codice	mm	€
721407	325	9,00



PORTACUCCHIAI

codice	mm	€
722107	120x240	9,50



POSATERIA PER INSALATA PBT

codice	-	colore	mm	€
563908	cucchiaio per insalata	bianco	305	3,50
564004	forchetta per insalata	bianco	305	4,00

PINZA PER SPAGHETTI

codice	mm	€
565759	310	2,50

CUCCHIAIO PER SALSE PBT

codice	colore	mm	lit.	€
563502	bianco	235	0,07	3,50
563557	nero	235	0,07	3,50
563601	bianco	255	0,10	3,50
563700	bianco	300	0,14	4,00
563755	nero	300	0,14	4,00

CUCCHIAI PER INSALATA

codice	colore	mm	lit.	€
564103	bianco	235	0,03	1,50
564158	nero	235	0,03	1,50
564202	trasparente	235	0,03	1,50

CUCCHIAI PER INSALATA

codice	colore	mm	lit.	€
564400	bianco	335	0,06	2,50
564455	nero	335	0,06	2,50

PINZA DA SERVIZIO

codice	colore	L mm	€
657607	nero	230	3,00
657614	rosso	230	3,00
657621	trasparente	230	3,00

PINZA PER INSALATA

codice	colore	L mm	€
565506	bianco	290	4,00
565551	nero	290	4,00

PINZA PER SPAGHETTI

codice	-	L mm	€
523216	1 su carta	200	4,00

CUCCHIAI E MESTOLI
TERMORESISTENTICUCCHIAI ED
ACCESSORI DI SERVIZIO

VETRINE REFRIGERATE



VETRINA REFRIGERATA - GN 1/1

- Con coperchio roll top in polycarbonato trasparente
- Custodia in ABS
- Con pacchetto refrigerante fino a 0°C per vassoi da servizio GN 1/1



codice	-	mm	€
424186	set completo	555x357x(H)17	105,00
elemento refrigerante da usare con			

424193	vassoio refrigerante mod. 424186	510x300	20,00
--------	----------------------------------	---------	-------



VASSOIO TERMICO RETTANGOLARE

- Set da 5 pezzi con coperchio trasparente
- Con vassoio in acciaio inox e 2 elementi refrigeranti



codice	mm	€
424155	430x290x(H)150	28,50



BACHECA ROLL TOP REFRIGERANTE

- Con coperchio in plastica trasparente
- Con vassoio in acciaio inox e 2 elementi refrigeranti



codice	mm	€
871805	440x320x(H)205	55,00



BACHECA ROLL TOP REFRIGERANTE

- Doppio vassoio
- Con coperchio in plastica trasparente
- Con vassoio in acciaio inox e 4 elementi refrigeranti



codice	mm	€
871812	440x320x(H)440	109,50



ESPOSITORE ROLL TOP

- Con coperchio trasparente roll top in plastica

codice	mm	€
871706	465x310x(H)190	43,50



ESPOSITORE ROLL TOP

- Con coperchio trasparente roll top in plastica
- Vassoio doppio

codice	mm	€
871713	465x310x(H)410	79,50



SET ROLL TOP

- 2 pezzi incluso vassoio in acciaio inox e coperchio roll top con bottone cromato

codice	mm	€
424001	380x(H)240	54,50



COPERCHIO ROLL TOP GN 1/1

codice	-	mm	€
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	46,50



COPERCHIO ROLL TOP GN 1/1

- Coperchio roll top GN 1/1
- In plastica trasparente
- Con manico dorato

codice	-	mm	€
427507	GN 1/1	530x325x(H)180	112,50



COPERCHIO GN 1/1

- Scoperechiabile

codice	-	mm	€
427415	GN 1/1	533x328x(H)76	20,50



TORTIERA CON CALOTTA

- Con vassoio in acciaio inox e coperchio in SAN

codice	-	mm	€
980101		300x(H)110	9,00



TORTIERA GIREVOLE

- Base girevole in acciaio inox e coperchio in polycarbonato non incluso

codice	-	mm	€
523827	base	300x(H)90	53,00
523834	coperchio	300x(H)110	5,00



PINZA PER DOLCI

- A forma di conchiglia

codice	-	mm	€
171608		220	8,00
171615	1 su carta	220	5,50



PALETTA PER TORTA

- Con manico in plastica nera

codice	-	mm	€
523902		260x60	5,00



COLTELLO/PALETTA PER DOLCI

- Con manico in polypropylene e lama

codice	-	mm	€
523957		140	7,00





PORTA ALIMENTI A RIPIANI

- 3 piani

codice mm

429921 380-300-220x(H)550

92,00



PORTA ALIMENTI A RIPIANI

- 3 piani

codice mm

429914 268-220-166x(H)320

44,00



PORTA ALIMENTI A RIPIANI

- 2 vassoi per dolci

codice mm

428269 130-100x(H)160

7,50



PORTA ALIMENTI DA SERVIZIO

- 3 ripiani, in acciaio cromato

codice - mm €

425466 per piatti con diam. fino a 170 mm 185x120x(H)260 17,00

425473 per piatti con diam. fino a 275 mm 290x200x(H)440 28,50



SUPPORTO ESPOSITORE PER FRUTTI DI MARE

codice mm

480502 250-200x(H)190

10,00



ESPOSITORE PER STUZZICHINI

- 3 ripiani in vetro

codice mm

424506 115x550x(H)270

33,50



ESPOSITORE PER FRUTTI DI MARE

- Con due vassoi di servizio

codice mm

480519 300-400x(H)200

35,00



EROGATORE PER SUCCHI

- Con cilindro refrigerante per ghiaccio e vassoio raccogliogocce
- Contenitore per succhi in polycarbonato trasparente
- Con rubinetto salvagoccia



codice	mm	lit.	€
425299	260x360x(H)560	8,0	130,50

**EROGATORE PER LATTE**

- Custodia in acciaio inox e con cilindro refrigerante per ghiaccio
- Contenitore removibile con salvagoccia
- Piastra stabile

codice	mm	lit.	€
425343	260x360x(H)536	10,5	197,00

**DISPENSER CEREALI**

- Con piedini in acciaio inox e cilindro refrigerante per ghiaccio
- Contenitore removibile con salvagoccia
- Piastra stabile

codice	mm	lit.	€
557402	180x150x(H)536	3,5	89,50

**DISPENSER PER LIQUIDI TERMICO**

- A doppia parete in acciaio inox
- Per bevande calde o fredde mantiene a lungo la temperatura costante grazie alla camera di isolamento in depressione
- Per tazze o bicchieri di altezza max. 11 cm con indicatore di contenuto



codice	mm	lit.	€
445884	164x(H)456	3,0	48,50

**CARAFFA PER ACQUA**

- Brocca in polycarbonato

codice	mm	lit.	€
567906	135x(H)200	1,8	9,50

**CARAFFA PER SUCCHI**

- Modello a forma panciuta, antigraffio in plastica trasparente con coperchio

codice	mm	lit.	€
425121	150x(H)290	3,0	20,50



**CARAFFA PER SUCCHI**

- Modello eretto, antigraffio, con coperchio

codice	mm	lit.	€
425138	120x(H)250	2,0	13,50

**CARAFFA**

- Coperchio a tappo

codice	mm	lit.	€
425763	92x(H)245	1,0	7,00

**SHAKER**

- Per cocktail trasparente

codice	mm	lit.	€
593028	95x250	0,65	7,00

**REFRIGERATORE PER VINO**

- Trasparente, ovale

codice	mm	€
593158	220x185x226	13,50

**CONTENITORE PER PUNCH**

- Trasparente, ovale

codice	mm	€
593165	470x290x230	20,50

**CANDELABRO A 5 BRACCIA**

- Da assemblare

codice	H mm	€
466070	380	33,50
466087	520	50,00
466117	780	96,00
466124	960	130,50
466131	1200	145,00

**ACCENDITORE A GAS**

- Ricaricabile (viene fornito vuoto)

codice	-	mm	€
198124	2 su carta	230	9,50



TAGLIERE PER BAGUETTE

- Telaio nero in alluminio con bordi in legno
- Con lame in acciaio inox regolabili

codice	mm	€
697009	385x375x(H)310	130,00

**TERRINA PER INSALATA**

- Con doppia parete, per un lungo mantenimento fresco

codice	H mm	€
422502	160x75	14,00
422601	200x90	18,50
422700	240x110	23,00

**TERRINA PER INSALATA**

- Blu trasparente

codice	Hmm	€
566909	320x100	7,50

**MELAMINA****CONTENITORE GASTRONORM IN MELAMINA**

- La melamina è igienica e infrangibile, solo per esposizione fredda, compatibile con coperchi GN della serie Polycarbonato
- Non compatibile con Chafing Dish

codice	mm	H mm	€
561812	GN 1/1 - 530x325	100	41,00
561829	GN 1/1 - 530x325	65	35,00
561836	GN 1/2 - 325x265	100	22,00
561843	GN 1/2 - 325x265	65	19,00
561850	GN 1/3 - 325x176	100	17,00
561867	GN 1/3 - 325x176	65	14,50
561874	GN 1/4 - 265x162	100	17,50
561881	GN 1/4 - 265x162	65	15,00
561898	GN 1/6 - 176x162	100	11,50
561904	GN 1/6 - 176x162	65	10,50





VASSOIO GN 1/1

codice	mm	€
561607	530x325x(H)20	23,50



VASSOIO RETTANGOLARE

codice	mm	€
561508	360x205x(H)38	16,00
561515	495x270x(H)56	30,00
561522	560x320x(H)52	34,50



VASSOIO QUADRATO

codice	mm	€
561539	305x305x(H)35	16,00
561546	355x355x(H)40	26,50
561553	405x405x(H)50	31,50



VASSOIO PER BUFFET OVALE

codice	mm	€
561645	610x230x(H)42	21,00
561652	713x285x(H)40	35,50



TERRINA ROTONDA PER PASTA

codice	mm	€
561591	380x(H)90	17,50

PORCELLANA

- Resistente e con un colore brillante,
confezionata in cartone



TERRINA PER GASTRONOMIA GN 1/1

codice	-	mm	€
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	63,00



TERRINA PER GASTRONOMIA GN 1/2

codice	-	mm	€
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	25,50



TERRINA PER GASTRONOMIA GN 1/3

codice	-	mm	€
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	14,50



VASSOIO PER GASTRONOMIA

codice	-	mm	€
783030	GN 1/1	530x325x(H)20	39,00
783047	GN 1/2	325x265x(H)20	18,50



VASSOIO RETTANGOLARE PER BUFFET

codice	-	mm	€
783054	in confezione colorata	570x390	52,00



PIATTO DA BUFFET OVALE

codice	-	mm	€
783207	in confezione colorata	458x322x(H)32	32,00



PIATTO GIAPPONESE ONDULATO - STRETTO

codice	-	mm	€
783405	set da 3	290x100x(H)20	22,00



VASSOIO GIAPPONESE PER BUFFET

codice	-	mm	€
783504	in confezione colorata	460x250x(H)50	31,00



PIATTO RETTANGOLARE ONDULATO RETTANGOLARE

codice	-	mm	€
783566	set da 3 in confezione colorata	300x125x(H)32	22,50
783573	set da 2 in confezione colorata	360x140x(H)35	12,00



PIATTO LEAF

codice	mm	€
784273	310x160x(H)40	6,50
784280	360x180x(H)40	9,00



**PIATTO PALM**

- Ovale ondulato

codice	-	mm	€
785508	fondo	390x187x(H)71	18,50
785515	fondo	355x172x(H)32	9,50
785522	fondo	395x197x(H)42	17,00
785539	piano	453x220x(H)48	21,50

**VASO PER CONDIMENTI**

codice	-	mm	€
785003		1800	12,00
785010		1000	7,50
785027		500	4,00
785034		125	3,50

ACCIAIO INOX**VASSOIO DA RISTORAZIONE**

- Con bordo decorato

codice	-	mm	€
427002	GN 1/1	530x325x(H)15	47,00
427200	GN 1/1	265x325x(H)15	25,50

**VASSOIO DA RISTORAZIONE**

codice	-	mm	€
807705	GN 1/1	530x325x(H)10	21,50

**VASSOIO DA SERVIZIO GN 1/1**

- Lucidato con bordo satinato

codice	-	mm	€
436103		530x325x(H)17	18,00

VASSOIO RETTANGOLARE DA SERVIZIO GN 1/1

- Accatastabile
- Con manici robusti in silicone

codice	-	mm	€
436158		530x325x(H)17	46,50

**VASSOIO RETTANGOLARE**

- Con angoli decorati

codice	-	mm	€
807804	GN 1/1	530x325	25,50
412206		500x360	23,00
412107		420x310	18,50
412008		350x240	11,50

**VASSOIO RETTANGOLARE**

- Con maniglie
- Con angoli decorati

codice	-	mm	€
410103		520x310	24,00
410202		600x360	35,50

**VASSOIO DA RISTORAZIONE**

- Con angoli smussati

codice	-	mm	€
415207		420x310	20,00
415405		500x380	28,00

**VASSOIO OVALE DA SERVIZIO**

- A due piani

codice	-	mm	€
436165		540x335x(H)40	36,50

**VASSOIO OVALE PER CARNE**

codice	-	mm	€
404003		190x140	2,00
404102		250x180	3,00
404201		300x220	4,00
404300		350x220	5,00
404409		400x260	7,00
404508		450x290	9,00
404607		500x350	11,00



**VASSOIO DA SERVIZIO**

- Opacizzato

codice	-	mm	€
480205		Ø 300	9,00
480304		Ø 350	12,50
480403		Ø 400	17,00

**VASSOIO PER BUFFET GIGANTE**

- Misura extra large

codice	-	mm	€
481103		Ø 380	14,50
481202		Ø 460	22,00
481400		Ø 545	26,00
481707		Ø 700	32,00

**CESTELLI****CESTELLO PER PANE**

- Rettangolare

codice	-	mm	€
561102		530x320x(H)90	17,50

**CESTELLO PER PANE**

- Solido

- Set di 2 cestelli

- Incluso portacestello cromato

codice	-	mm	€
561201		360x280x(H)90	27,50

**CESTELLO PER PANE**

- Ovale

codice	-	mm	€
426906		375x150x(H)75	3,00
426937	set da 3	375x150x(H)75	8,50

**CESTELLO PER PANE**

- Ovale

codice	-	mm	€
561003		380x270x(H)90	11,00

**CESTELLO PER PANE con coperchio "ROLL TOP"**

- Rotondo

- Con portacestello in acciaio inox

- Incluso coperchio "roll top" in polycarbonato

codice	-	mm	€
426951		Ø300x(H)100	48,50



TAVOLO PER BUFFET

- Tavolo pieghevole in polypropylene con telaio richiudibile e ripiano pieghevole

codice	mm	€
810910	1830x740x(H)760	89,50



CONTENITORE PER POSATE

- Quattro scomparti

codice	colore	mm	€
552315	nero	530x325x(H)100	8,00
552322	bordeaux	530x325x(H)100	8,00
552308	grigio	530x325x(H)100	7,00



CONTENITORE PER POSATE GN 1/1

- 6 scomparti: 3 scomparti grandi per posate menù e 3 piccoli

codice	colore	mm	€
552353	grigio	530x325x(H)105	8,00
552360	nero	530x325x(H)105	8,00



BASE PER CONTENITORE POSATE GN 1/1

- Plastica

- Adatta per art. 552308, 552353, 552360, 552377, 552384

codice	colore	mm	€
552155	grigio	530x325x(H)150	14,50



CUSTODIA PER POSATE

- Quattro fori

- Fornitura senza cestelli

codice	mm	€
552407	255x295x(H)215	43,50



CUSTODIA PER POSATE

- Fornitura senza cestelli

codice	mm	€
552414	375x295x(H)215	60,00



CESTELLI PER POSATE

codice	mm	€
871201	ø97x(H)137	2,00



CESTELLI PER POSATE

codice	-	mm	€
552490	acciaio inox	ø97x(H)137	5,00



**VASSOIO DA SERVIZIO**

codice	-	mm	€
480106		Ø320x(H)47	9,50

**VASSOIO OVALE PER CAFFÈ**

- Satinato

codice	-	mm	€
405000		200x140	2,00
405208		265x195	3,50
405307		285x220	4,00

**VASSOIO PER CAFFÈ**

- Cromo e nickel

codice	-	mm	€
421291		310x230	3,00
421284	set da 2	310x230	7,00

**VASSOIO PER PARTY**

- In ferro cromato e nickel

codice	-	mm	€
496206	ovale	455x340	4,00
496305	rotondo	Ø350	4,00
496404	GN 1/1	530x325	7,00
496107	rettangolare	410x310	4,00

**WOODFORM**

- Colore marrone
- Rinforzato con più strati in legno
- Con strato antiscivolo

**VASSOIO DA SERVIZIO WOOD FORM**

- Rettangolare

codice	-	mm	€
507216	GN 1/1	325x530	16,50
507117	euronorm	370x530	17,00
507018		430x610	20,50
507469		330x430	13,00

VASSOIO DA SERVIZIO WOOD FORM

- Ovale

codice	-	mm	€
507568		200x265	5,00
507964		230x160	5,00
507933		290x210	7,00



VASSOIO DA SERVIZIO WOOD FORM

- Rotondo con bordo basso

codice	-	mm	€
507865		ø380	11,50

**VASSOIO DA SERVIZIO WOOD FORM**

- Rotondo con bordo alto

codice	-	mm	€
507711		ø320x(H)35	11,00
507766		ø360x(H)30	15,00
507773		ø420x(H)30	21,00

**VASSOI RUBBERFORM**

- Composti da diversi strati di legno

- 5 anni di garanzia, antiscivolo ed impermeabile

- Ideale per bar e ristoranti

VASSOIO DA SERVIZIO RUBBER FORM

- Rettangolare, colore nero

codice	-	mm	€
508657		200x280	8,00
508619		370x530 EN	16,00
508626		325x530 GN 1/1	13,50

**VASSOIO DA SERVIZIO RUBBER FORM**

- Ovale, colore nero

codice	-	mm	€
508718		160x230	4,00
508725		200x265	5,00
508732		210x290	8,50

**VASSOIO DA SERVIZIO RUBBER FORM**

- Rotondo, colore nero

codice	-	mm	€
508817		ø350	14,00
508824		ø280	7,00



VASSOI POLYFORM

In fibra di vetro e poliestere per una maggiore resistenza agli urti
- 3 anni di garanzia



VASSOIO DA SERVIZIO POLY FORM

- Rettangolare, colore nero

codice	-	mm	€
878101	GN 1/1	530x325	12,50



VASSOIO DA SERVIZIO POLY FORM

- Rotondo, colore nero

codice	-	mm	€
878606		ø320	8,00
878408		ø360	9,00



VASSOIO DA SERVIZIO POLY FORM

- Rettangolare, colore grinito

codice	-	mm	€
876619	GN 1/1	530x325	11,50
876602	GN 1/2	265x325	8,00

VASSOI IN POLYPROPYLENE



VASSOIO DA SERVIZIO

codice	colore	mm	€
878804	grigio	350x450	4,50
878811	rosso	350x450	4,50
878828	blu	350x450	4,50
878835	verde	350x450	4,50
878842	marrone	350x450	4,50
878859	nero	350x450	4,50

VASSOIO DA SERVIZIO

codice	colore	mm	€
878903	grigio	305x415	3,50
878910	rosso	305x415	3,50
878927	blu	305x415	3,50
878934	verde	305x415	3,50
878941	marrone	305x415	3,50
878958	nero	305x415	3,50

ALLUMINIO



TEGLIA IN ALLUMINIO

codice	colore	mm	€
808511	argento	600x400x(H)20	12,00
808504	argento	400x300x(H)20	8,00

TEGLIA IN ALLUMINIO

codice	colore	mm	€
808573	oro	600x400x(H)20	17,00
808566	oro	400x300x(H)20	15,50



POSATE LINEA "ROCK"

- Lucidate a mano
- Finitura a specchio



codice	N°	-	-	L mm	€
769034	1	cucchiaio da tavola	set da 6	207	9,50
769027	2	forchetta da tavola	set da 6	205	9,50
769010	3	coltello da tavola	set da 6	227	12,50
769089	4	cucchiaino da caffè	set da 12	137	10,00
769096	5	cucchiaino da caffè esp.	set da 12	111	9,00
769065	6	cucchiaino per dessert	set da 6	176	8,00
769058	7	forchetta per dessert	set da 6	181	8,00
769041	8	coltello da dessert	set da 6	201	11,50
769072	9	forchetta per dolci	set da 12	142	10,00

POSATE LINEA "BLUES"

- Lucidate a mano
- Finitura a specchio

codice	N°	-	-	L mm	€
768037	1	cucchiaio da tavola	set da 6	204	11,00
768020	2	forchetta da tavola	set da 6	205	11,00
768013	3	coltello da tavola	set da 6	231	13,00
768082	4	cucchiaino da caffè	set da 12	139	10,00
768099	5	cucchiaino da caffè esp.	set da 12	119	9,50
768068	6	cucchiaino per dessert	set da 6	179	9,50
768051	7	forchetta per dessert	set da 6	178	9,50
768044	8	coltello da dessert	set da 6	210	10,50
768075	9	forchetta per dolci	set da 12	145	11,00
768105	10	forchetta per il pesce	set da 6	180	9,50
768112	11	coltello per il pesce	set da 6	205	9,50

POSATE LINEA "REGGAE"

- Lucidate a mano
- Finitura a specchio

codice	N°	-	-	L mm	€
767030	1	cucchiaio da tavola	set da 6	204	11,00
767023	2	forchetta da tavola	set da 6	205	11,00
767016	3	coltello da tavola	set da 6	231	13,00
767085	4	cucchiaino da caffè	set da 12	139	10,00
767092	5	cucchiaino da caffè esp.	set da 12	119	9,50
767061	6	cucchiaino per dessert	set da 6	179	9,50
767054	7	forchetta per dessert	set da 6	178	9,50
767047	8	coltello da dessert	set da 6	210	12,00
767078	9	forchetta per dolci	set da 12	145	10,00
767108	10	forchetta per il pesce	set da 6	180	10,00
767115	11	coltello per il pesce	set da 6	205	10,00

POSATERIA



POSATE LINEA "SOUL"

- Lucidate a mano
- Finitura a specchio

codice	N°	-	-	L mm	€
766033	1	cucchiaino da tavola	set da 6	209	17,00
766026	2	forchetta da tavola	set da 6	208	17,00
766019	3	coltello da tavola	set da 6	224	17,00
766088	4	cucchiaino da caffè	set da 12	142	17,00
766095	5	cucchiaino da caffè esp.	set da 12	122	15,00
766064	6	cucchiaino per dessert	set da 6	185	13,50
766057	7	forchetta per dessert	set da 6	182	13,50
766040	8	coltello da dessert	set da 6	195	13,50
766071	9	forchetta per dolci	set da 12	145	17,00
766101	10	forchetta per il pesce	set da 6	228	13,00
766118	11	coltello per il pesce	set da 6	207	17,00



POSATE LINEA "JAZZ"

- Lucidate a mano
- Finitura a specchio

codice	N°	-	-	L mm	€
765036	1	cucchiaino da tavola	set da 6	208	11,00
765029	2	forchetta da tavola	set da 6	205	11,00
765012	3	coltello da tavola	set da 6	233	13,50
765081	4	cucchiaino da caffè	set da 12	138	11,00
765098	5	cucchiaino da caffè esp.	set da 12	115	10,50
765067	6	cucchiaino per dessert	set da 6	180	9,50
765050	7	forchetta per dessert	set da 6	183	9,50
765043	8	coltello da dessert	set da 6	207	12,00
765074	9	forchetta per dolci	set da 12	141	11,00
765104	10	forchetta per il pesce	set da 6	201	11,00
765111	11	coltello per il pesce	set da 6	211	11,00
765128	12	cucchiaino da gelato	set da 12	139	14,50
765241	13	coltello per il burro	set da 12	159	13,50
765135	14	cucchiaino da gelato	set da 6	193	11,00
765142	15	paletta per torte	set da 2	277	4,00
765159	16	cucchiaino per insalata	set da 2	206	4,50
765166	17	forchetta da insalata	set da 2	206	4,50
765173	18	forchetta per trinciare	set da 2	202	5,00
765258	19	forchetta da carne	set da 6	137	8,50
765197	20	coltello da bistecca	set da 6	221	14,50
765203	21	mestolo per brodo	set da 2	278	12,00
765210	22	mestolo per verdura	set da 2	203	5,00
765227	23	mestolo per patate	set da 2	214	5,00
765234	24	mestolo per sughi	set da 2	203	11,00



POSATE LINEA "ECONOMIC"

- Lucidate a mano
- Finitura a specchio



codice	N°	-	-	L mm	€
764039	1	cucchiaino da tavola	set da 12	198	4,50
764022	2	forchetta da tavola	set da 12	198	4,50
764015	3	coltello da tavola	set da 12	214	7,00
764084	4	cucchiaino da caffè	set da 24	138	5,00
764091	5	cucchiaino da tè	set da 24	115	4,50
764060	6	cucchiaino per dessert	set da 12	190	4,50
764053	7	forchetta per dessert	set da 12	189	4,50
764046	8	coltello da dessert	set da 12	205	7,00
764077	9	forchetta da dolci	set da 24	148	5,00
764121	10	cucchiaino da gelato	set da 6	143	3,00
764138	11	cucchiaino per sorbetto	set da 12	214	5,00
764145	12	paletta per torte	set da 2	209	2,00
764305	13	set per insalata	1+1	208	2,00



PIATTO DA PORTATA

- Per 6 lumache

codice	-	mm	€
402023	3 su carta	150x(H)20	15,50



PINZA PER LUMACHE

- Modello a pressione

codice	-	mm	€
402528	2 su carta	170	8,50



FORCHETTA PER LUMACHE

codice	-	mm	€
402221	6 su carta	140	8,00





COLTELLO PER OSTRICHE

codice	-	L mm	€
781913	su carta	190	6,00



SET - FORCHETTA E PINZA PER ARAGOSTE

- 4 forchette per aragoste
- 1 pinza per aragoste

codice	-	L mm	€
403709		205	22,00



FORCHETTA PER ARAGOSTE

- 6 forchette per aragoste

codice	-	L mm	€
403716		205	11,00

SET DA TAVOLA LINEA "GALA"

- Porcellana bianca da ristorazione con angoli robusti e smalto di alta qualità
- Garanzia 10 anni



PIATTO PIANO

codice	-	mm	€
790106		ø210	3,50
790304		ø290	6,00
790403		ø320	8,50



PIATTO DA MINESTRA

codice	-	mm	€
790502		ø230	4,00



PIATTO OVALE

codice	-	mm	€
793206		250x165	8,50
793305		300x200	12,50



TERRINA PER INSALATA

codice	-	mm	€
791004		ø160	5,00
791103		ø250	11,00



TAZZA E SOTTOPIATTINO

codice	-	mm	ml	€
792018	tazza		90	2,50
792025	sottopiatino	ø135		1,50
792117	tazza		170	3,00
792216	tazza		230	3,00
792124	sottopiatino	ø155		2,00



SET DA TAVOLA LINEA "KARIZMA"

- Porcellana bianca da ristorazione con angoli robusti e smalto di alta qualità
- Garanzia 10 anni

**PIATTI PIANI**

codice	mm	€
795101	ø160	2,50
795309	ø200	3,00
795507	ø240	3,50
795705	ø280	6,50
795903	ø320	9,00

**PIATTO FONDO**

codice	mm	€
794500	ø300	8,00

**PIATTO OVALE**

codice	mm	€
796306	290x200	12,50
796405	340x235	16,00

**TERRINA PER INSALATA**

codice	mm	€
796603	ø150	3,50
796702	ø190	5,50
796801	ø250	8,50

**CIOTOLA PER BRODO**

codice	-	mm	ml	€
798805	ciotola	ø120	380	7,50
798904	piattino	ø180		3,00

**TAZZINA CON PIATTINO**

codice	-	mm	ml	€
798010	tazza		90	1,50
798034	sottopiatto	ø125		1,00
798164	tazza		170	2,50
798249	tazza		230	3,00
798171	sottopiatto	ø149		2,00



SET DA TAVOLA LINEA "FLORA"

- Porcellana bianca da ristorazione con angoli robusti e smalto di alta qualità
- Garanzia 10 anni

**PIATTI PIANI**

codice	mm	€
787007	ø160	3,00
787014	ø200	3,50
787021	ø255	4,50
787038	ø270	6,00
787045	ø300	9,50

**PIATTO FONDO**

codice	mm	€
787052	ø235	4,50

**PIATTO OVALE**

codice	mm	€
787069	280x180	14,50
787076	330x225	20,00

**TERRINA PER INSALATA**

codice	-	mm	€
787298	cereali	ø100	3,50
787083	insalata	ø145	5,50
787090	insalata	ø230	8,50

**CIOTOLA PER BRODO**

codice	-	mm	ml	€
787267	ciotola		250	6,50
787182	sottopiattino	ø158		2,50

**TAZZINA E SOTTOPIATTINO**

codice	-	mm	ml	€
787113	tazza		120	2,50
787144	tazza		180	3,00
787151	sottopiattino	ø138		2,00
787175	tazza		250	3,00
787182	sottopiattino	ø158		2,50



SET DA TAVOLA LINEA "DI DIM"

- Porcellana bianca da ristorazione con angoli robusti e smalto di alta qualità

- Garanzia 10 anni

**PIATTO PIANO**

codice	mm	€
787779	ø170	2,00
787786	ø200	2,50
787793	ø250	3,00
787809	ø270	4,00
787816	ø300	6,50

**PIATTO FONDO**

codice	mm	€
787823	ø220	3,00
787830	ø300	10,00

**PIATTO DA PORTATA**

codice	mm	€
787847	280x190	9,50
787854	320x220	12,50

**TERRINA**

codice	mm	€
787861	ø120	3,00
787878	ø150	4,50

**CIOTOLA PER BRODO**

codice	-	mm	ml	€
787755	ciotola		280	3,50
787748	piattino	ø170		1,50

**CIOTOLA PER BRODO**

codice	-	mm	ml	€
787700	tazza		80	2,00
787717	sottopiatto	ø120		1,50
787724	tazza da caffè		150	2,00
787731	tazza da cappuccino		250	2,50
787748	sottopiatto	ø170		1,50



SET DA TAVOLA LINEA "REY"

- Porcellana bianca da ristorazione con angoli robusti e smalto di alta qualità
- Garanzia 10 anni



PIATTO PIANO

codice	mm	€
786604	ø170	2,50
786611	ø200	2,50
786635	ø270	4,50
786628	ø250	4,00
786642	ø300	8,00



PIATTO FONDO

codice	mm	€
786703	ø220	4,00



PIATTO OVALE

codice	mm	€
786710	330x220	17,00
786727	280x190	11,50



CIOTOLA PER CEREALI

codice	-	mm	€
786758	cereali	ø120	4,00
786765	insalata	ø150	3,50



CIOTOLA PER ZUPPA CON PIATTO

codice	-	mm	ml	€
786734	ciotola		300	4,00
786741	sottopiattino	ø175		3,00



TAZZINA E SOTTOPIATTINO

codice	-	mm	ml	€
786659	tazzina espresso		90	2,00
786666	piattino	ø130		1,50
786673	tazza caffè		250	3,00
786680	cappuccino		250	3,00
786697	piattino	ø155	250	2,00



SET DA TAVOLA LINEA "FRIG"

- Porcellana bianca da ristorazione con angoli robusti e smalto di alta qualità
- Garanzia 10 anni

**PIATTO DA PORTATA**

codice	mm	€
786802	ø120	2,20
786819	ø200	2,10
786826	ø250	3,10
786833	ø270	3,75
786840	ø300	6,85

**PIATTO FONDO**

codice	mm	€
786901	ø220	2,70

**PIATTO OVALE**

codice	mm	€
786918	320x218	16,30
786925	280x189	9,50

**CIOTOLA**

codice	-	mm	€
786956	cereali	ø120	2,75
786963	insalata	ø150	2,70

**ZUPPIERA**

codice	-	mm	€
786932	ciotola	300	3,10
786949	piattino	ø170	2,10

**TAZZINA CON PIATTINO**

codice	-	mm	ml	€
786857	tazzina espresso		100	1,35
786864	piattino	ø120		1,10
786857	tazzina caffè		180	2,15
786888	tazza da cappuccino		275	2,15
786895	piattino	ø160		1,35



SET DA TAVOLA LINEA "EXCLUSIV"

- Porcellana bianca da ristorazione con angoli robusti e smalto di alta qualità
- Garanzia 10 anni

**PIATTO PIANO**

codice	mm	€
794159	ø210	3,50
794166	ø200	4,00
794173	ø270	5,00
794180	ø300	8,00

**PIATTO FONDO**

codice	mm	€
794203	ø220	3,50

**PIATTO OVALE**

codice	-	mm	€
794197	piatto	340x270	16,50
794296	ciotola	290x230	11,50

**TERRINA PER INSALATA**

codice	mm	€
794272	ø150	4,50
794142	ø190	5,00
794289	ø245	8,50

**CIOTOLA PER BRODO**

codice	-	mm	ml	€
794258	tazza		380	6,00
794265	sottopiatto	ø120		3,00

**TAZZINA CON PIATTINO**

codice	-	mm	ml	€
794234	tazzina espresso		90	2,50
794241	piattino	ø120		2,00
794210	tazzina caffè		170	3,00
794111	tazza da cappuccino		230	3,00
794227	piattino	ø145		2,00



SET DA TAVOLA LINEA "SATURN"

- Porcellana bianca da ristorazione con angoli robusti e smalto di alta qualità

- Garanzia 10 anni

**PIATTO DA PORTATA**

codice	mm	€
794319	ø200	3,00
794326	ø240	3,50
794333	ø260	4,00
794340	ø280	6,50
794357	ø300	7,50
794364	ø320	8,00

**PIATTO FONDO**

codice	mm	€
794395	ø220	3,50

**PIATTO OVALE**

codice	mm	€
794371	290x200	11,50
794388	340x240	16,50

**TERRINA PER INSALATA**

codice	mm	€
794463	ø150	4,50
794470	ø250	6,50

**CIOTOLA PER BRODO**

codice	-	mm	ml	€
794449	ciotola		380	6,50
794456	piattino	ø190		3,00

**TAZZINA CON PIATTINO**

codice	-	mm	ml	€
794425	tazzina espresso		90	2,00
794432	piattino	ø125		1,50
794401	tazzina caffè		170	3,00
794418	piattino	ø150		2,00
794487	tazza da cappuccino			3,00
786894	piattino	ø150		2,00



SET DA TAVOLA LINEA "MILANO"

- Porcellana bianca da ristorazione con angoli robusti e smalto di alta qualità
- Garanzia 10 anni

**PIATTO PIANO**

codice	mm	€
789742	ø210	3,00
789759	ø250	4,00
789766	ø270	4,50
789773	ø300	7,50

**PIATTO FONDO**

codice	mm	€
789780	ø230	3,50

**PIATTO OVALE**

codice	mm	€
789797	290x230	11,50
789803	340x270	16,50

**TERRINA PER INSALATA**

codice	mm	€
789810	ø160	2,50
789827	ø190	5,00
789834	ø250	7,00

**TAZZA PER BRODO**

codice	mm	ml	€
789902	ø100	250	5,00

**TAZZA E SOTTOTAZZA**

codice		ml	€
789841	tazzina espresso	90	2,00
789858	piattino		1,50
789865	tazzina caffè	180	3,00
789872	piattino		2,00
789889	tazza capuccino	230	3,00
789896	piattino		2,00



SET DA TAVOLA

- Porcellana ad alta resistenza all'urto
- Bianco lucente

**CIOTOLA PER STUZZICHINI**

codice	quantità	mm	€
784433	6 pezzi	ø55x(H)45	9,00

**TERRINA PER BRODO**

codice	ml	mm	€
784778	125	ø90x(H)60	1,50
784761	250	ø120x(H)78	2,50
784754	500	ø138x(H)95	3,50
784747	1000	ø175x(H)120	9,00
784730	2000	ø215x(H)155	18,00

**PIATTI DA PORTATA E CIOTOLE****PIATTO PIANO**

codice	mm	€
787502	200x270x(H)30	7,00
787519	240x310x(H)30	8,50

**PIATTO FONDO**

codice	mm	€
787526	200x260x(H)40	8,00



SET DA TAVOLA

- Porcellana ad alta resistenza all'urto

**PIATTO QUADRATO**

codice	mm	€
784624	250x250	17,00

**PIATTO TORRO**

codice	mm	€
783634	250x175x(H)23	7,00
783641	310x210x(H)25	9,50
783658	360x240x(H)30	14,50

**PIATTO-CIOTOLA VANILLA**

codice	mm	€
785560	225x111x(H)62	8,50
785577	290x136x(H)80	12,00
785584	332x165x(H)94	21,50

**PIATTO BARK**

codice	mm	€
785546	218x105x(H)23	6,00
785553	352x146x(H)40	12,00



BRICCO PER IL LATTE

codice	quantità	lit.	€
786451	2	0,08	8,00



SALSIERA

codice	mm	€
786437	180x55x(H)130	6,00



MENAGE

- 3 elementi: sale, pepe e portastuzzicadenti

codice	mm	€
786420	125x54x(H)90	10,00



MENAGE

- 2 elementi: sale, pepe

codice	mm	€
786413	ø42x(H)80	7,00



PIATTI IN ARDESIA

- Presentazione naturale in eleganti ed esclusivi articoli per cibi caldi e freddi



SET PIATTO IN ARDESIA

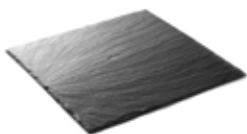
- Piatto di presentazione composto da: piatto girevole, 3 coltelli per formaggio, 3 pezzi di gesso, 3 supporti per gesso, 3 lavagnette.

codice	mm	€
424605	ø350x(H)25	35,50



PIATTO IN ARDESIA ROTONDO

codice	quantità	mm	€
424612	2	ø200x(H)5	6,00
424629	2	ø250x(H)5	8,50
424636	2	ø300x(H)5	12,00



PIATTO IN ARDESIA QUADRATO

codice	quantità	mm	€
424643	2	200x200x(H)5	6,00
424650	2	250x250x(H)5	8,50
424667	2	300x300x(H)5	12,00



PIATTO IN ARDESIA RETTANGOLARE

codice	quantità	mm	€
424674	2	150x100x(H)5	3,50
424681	2	200x100x(H)5	4,50
424698	2	300x100x(H)5	5,50



PIATTO IN ARDESIA CON MANIGLIE

codice	mm	€
424704	300x450x(H)25	15,50



PIATTO IN ARDESIA ONDA

codice	quantità	mm	€
424711	2	200x100x(H)5	5,00
424728	2	300x150x(H)5	8,50



TAPASMINI

- Porcellana ad alta resistenza all'urto

**TERRINA PER STUZZICHINI**

codice	quantità	mm	€
784303	6 pezzi	ø100	8,00

**TERRINA PER STUZZICHINI - QUADRATA**

codice	quantità	mm	€
784327	6 pezzi	80x80x(H)35	8,00

**TERRINA PER STUZZICHINI**

codice	quantità	mm	€
784341	6 pezzi	90x105x(H)25	9,50

**TERRINA PER STUZZICHINI**

codice	quantità	mm	€
784334	6 pezzi	90x50x(H)20	6,50

**TERRINA PER STUZZICHINI - ROTONDA**

codice	quantità	mm	€
784365	6 pezzi	ø75x(H)30	6,50





PIATTO PER STUZZICHINI - ROTONDO

codice	quantità	mm	€
784426	6 pezzi	ø100x(H)25	7,00



CIOTOLA PER STUZZICHINI - QUADRATA

codice	quantità	mm	€
784419	6 pezzi	59x59x(H)25	6,00



PIATTO PER STUZZICHINI - TRIANGOLO

codice	quantità	mm	€
784396	6 pezzi	100x100x(H)25	9,00



PIATTO PER STUZZICHINI

codice	quantità	mm	€
784389	6 pezzi	ø60x(H)25	6,00



PIATTO PER STUZZICHINI

codice	quantità	mm	€
784372	6 pezzi	ø65x(H)15	6,00



CUCCHIAIO

codice	quantità	mm	€
785324	6 pezzi	133x43x(H)26	7,50



ARTICOLI PER BAMBINI



PIATTINO PER BAMBINI

- Diam. 190 mm senza orecchie

codice	mm	€
786499	ø265	10,00



PIATTINO GELATO PER BAMBINI

codice	mm	€
786239	226x145x(H)37	8,00



SET DA TAVOLA

- Porcellana ad alta resistenza all'urto, bianca e brillante



TERRINA OVALE RUSTICA

codice	mm	€
786321	ø225x(H)40	6,00
786338	ø245x(H)55	8,50
786345	ø342x(H)70	19,00



TERRINA RETTANGOLARE RUSTICA

codice	mm	€
786369	ø280x185x(H)65	11,00
786376	ø330x225x(H)70	17,00
786383	ø375x260x(H)75	24,00



TERRINA QUADRATA RUSTICA

codice	mm	€
786352	165x165x(H)70	6,50



CIOTOLA ROTONDA RUSTICA

codice	mm	€
786307	ø100x(H)50	2,50
786314	ø250x(H)70	15,00



**TERRINA OVALE PER STUZZICHINI**

- Alta resistenza all'urto



codice	mm	€
784006	165x105x(H)30	3,50
784013	215x140x(H)35	4,50
784020	270x180x(H)40	7,00

**TERRINA RETTANGOLARE PER STUZZICHINI**

- Alta resistenza all'urto

codice	mm	€
784105	100x140x(H)45	3,50
784112	120x190x(H)50	5,00
784129	185x260x(H)55	9,00

**PIROTTINO**

- Rigato

codice	mm	€
783153	ø70x(H)35	1,50
783160	ø90x(H)48	2,00
783177	ø120x(H)55	2,50

MELAMINA

- Igienica e resistente

**CIOTOLA RIGATA**

codice	-	mm	€
561706	50 ml	ø70x(H)35	1,50
561713	80 ml	ø80x(H)40	1,50
561720	100 ml	ø85x(H)45	1,50

**CIOTOLA QUADRATA**

codice	mm	€
561560	130x130x(H)65	5,00
561577	190x190x(H)100	11,50
561584	270x270x(H)105	21,00



CESTINI PER PANE

CESTELLO PER PANE - OVALE

- Polyrattan

codice	-	mm	€
426500		225x130x(H)55	2,50
426531	set da 3	225x130x(H)55	7,50



CESTELLO PER PANE - RETTANGOLARE

- Polyrattan

codice	-	mm	€
426807		225x150x(H)65	3,00
426838	set da 3	225x150x(H)65	9,00



CESTELLO PER PANE - ROTONDO

- Polyrattan

codice	-	mm	€
426609		ø200x(H)65	2,50
426630	set da 3	ø200x(H)65	7,50



CESTELLO PER PANE

- Polyrattan

codice	-	mm	€
426708		ø225x110x(H)60	2,00
426739	set da 3	ø225x110x(H)60	6,50



CESTELLO PER PANE AZIMO - ROTONDO

codice	-	mm	€
425701		ø150x(H)40	1,50
425749	set da 4	ø150x(H)40	6,50
425800		ø200x(H)50	2,50
425848	set da 4	ø200x(H)50	10,00



CESTELLO PER PANE AZIMO - OVALE

codice	-	mm	€
425503		200x140	2,50
425541	set da 4	200x140	10,00
425602		230x180	3,00
425640	set da 4	230x180	13,50





CESTINI PER PANE E FRUTTA

CESTELLO PER FRUTTA

- In filo cromato

codice	mm	€
426418	ø215x(H)205	7,00



TERRINA OVALE PER PANE/FRUTTA

codice	mm	€
426104	205x145x(H)65	12,00



TERRINA OVALE PER PANE

codice	mm	€
420706	265x190x(H)40	9,00
420805	310x210x(H)45	11,00



TERRINA ROTONDA PER PANE/FRUTTA

- In filo metallico e acciaio inox

codice	mm	€
426005	ø175x(H)70	12,00
426203	ø205x(H)85	14,50
426302	ø255x(H)95	14,50



THERMOS A POMPA

BRICCO THERMOS

- Struttura a doppia parete sottovuoto in acciaio inox cromato con testa smontabile, beccuccio e manico. Ad alta isolamento.

codice	lit.	mm	€
445808	0,35	ø108x(H)150	40,00
445815	0,60	ø120x(H)168	42,50
445822	1,00	ø136x(H)188	45,00
445839	1,50	ø136x(H)258	48,00



BRICCO THERMOS

- A doppia parete in acciaio inox con chiusura a pressione di colore nero.
- Corpo, leva di erogazione e manico in polypropylene

codice	lit.	mm	€
446508	1,00	ø145x(H)205	14,50
446607	1,50	ø145x(H)230	16,00
446706	2,00	ø145x(H)260	17,50

**THERMOS CON****CONTENITORE INTERNO IN VETRO**

codice	colore	lit.	mm	€
449608	nero	1,00	ø140x268	10,50
449707	bianco	1,00	ø140x268	10,50

**THERMOS A POMPA**

- Corpo in acciaio inox con sistema a pompa per il dosaggio di bevande su base rotante



codice	lit.	mm	€
448908	2,20	ø150x(H)340	24,50

**THERMOS A POMPA**

- A doppia parete con corpo in acciaio inox e intercapedine sotto-vuoto, base optional con griglia per raccolta liquidi
- Pompa in polypropylene
- Fondo girevole a 360



codice	lit.	mm	€
445877	3,00	ø171x(H)373	60,00
445891		gocciolatoio	11,50

**THERMOS A POMPA**

- A doppia parete con corpo in acciaio inox in depressione per un lungo mantenimento della temperatura
- Per tazze o bicchieri con altezza max 11 cm
- Con indicatore presenza liquidi



codice	lit.	mm	€
445884	3,00	ø168x(H)456	48,50



**SCATOLA PER THE**

- In legno con finestra in acryl a 12 scomparti



codice	mm	€
456514	300x280x(H)90	36,50

**SPREMILIMONE**

codice	-	mm	€
592007		80x70	2,00
592038	6 su carta	80x70	11,00

**PIATTO**

- Porcellana ad altissima
resistenza agli urti
- Smalto facile da pulire

**PIATTO PER STUZZICHINI**

codice	quantità minima	mm	€
784402	6 pezzi	ø90x(H)120	9,00

TEIERE**TEIERA**

- Con coperchio a cerniera modello eretto



codice	lit.	mm	€
454008	0,35	ø85x(H)85	6,00
454107	0,50	ø85x(H)100	7,00
454206	1,00	ø115x(H)120	10,00
454305	1,50	ø125x(H)140	14,50
454404	2,00	ø145x(H)155	18,50

COLINO

- In acciaio inox per erbe e the con manico a cerniera



codice	-	mm	€
570807		ø40x150	3,00
570821	2 su carta	ø40x150	6,50



COLINO

- Con manico in fil di ferro, per erbe e the

codice	mm	€
638101	ø75x170	4,00

**BRICCO CON COPERCHIO****CAFFETTIERA**

- Con coperchio a cerniera modello eretto

codice	lit.	mm	€
453001	0,35	ø74x(H)95	6,00
453100	0,50	ø74x(H)123	7,00
453209	1,00	ø97x(H)142	10,00
453308	1,50	ø120x(H)158	14,50
453407	2,00	ø126x(H)185	18,50
453506	3,00	ø145x(H)210	21,00

**ZUCCHERO E LATTE****SET PER LATTE E ZUCCHERO**

- 3 pezzi: zuccheriera 20cl, ciotolina per panna 15cl, piatto da portata 130x230 mm

codice	-	mm	€
455012	1 set su carta	130x230	13,00

**CIOTOLINE PER ZUCCHERO / PANNA**

codice	-	mm	€
452707		ø65	1,50
452301		ø100	2,00
452325	4 su carta	ø100	5,50

**PINZA PER CUBETTI DI ZUCCHERO**

codice	-	mm	€
523605		160	2,50

**ZUCCHERIERA**

- Con coperchio a cerniera

codice	lit.	mm	€
452004	0,20	ø75x(H)70	5,00
452103	0,30	ø85x(H)80	5,50



**ZUCCHERIERA**

- Senza coperchio



codice	lit.	mm	€
452202	0,30	ø85x(H)65	3,90

**DOSATORE PER ZUCCHERO**

- Corpo in vetro e coperchio a vite con beccuccio

- In acciaio inox



codice	-	lit.	mm	€
452400	in confezione	0,20	ø80x(H)140	2,80

**BRICCO PER LATTE / PANNA**

- Modello eretto



codice	lit.	mm	€
450109	0,02	ø35x(H)35	2,00
450208	0,04	ø40x(H)40	2,50
450307	0,07	ø50x(H)55	3,00
450406	0,12	ø60x(H)60	3,50
450505	0,25	ø75x(H)75	4,50

**BRICCO PER LATTE / ACQUA**

- Modello eretto



codice	lit.	mm	€
451007	0,35	ø85x(H)110	5,50
451106	0,75	ø100x(H)120	8,00
451205	1,20	ø120x(H)130	11,00
451304	1,80	ø130x(H)170	16,00
451403	2,70	ø145x(H)185	21,50

**BRICCO PER CAPPUCCINO**

- Con manico



codice	lit.	mm	€
458204	0,70	ø95x105	14,00
458006	0,90	ø100x115	16,00



BRICCO INOX MULTIUSO

codice	lit.	mm	€
451502	0,35	ø76x(H)93	8,00
451519	0,60	ø90x(H)112	10,00
451526	0,90	ø102x(H)125	13,50
451533	1,50	ø112x(H)161	18,50



VASSOI

VASSOIO PER CONTORNI

codice	mm	€
400005	230x130	5,00



VASSOIO DA SERVIZIO

codice	mm	€
400203	205x155	5,00



VASSOIO PER CONTORNI

codice	mm	€
400104	210x110	3,50



TERRINE

TERRINA DA MINESTRA

- Con coperchio

codice	lit.	mm	€
434208	3,00	ø245x(H)130	26,50



TERRINA PER MINESTRA / SALSA

- Su sottopiatto

codice	lit.	mm	€
431009	0,35	ø120x(H)60	3,50



**TERRINA DA MINESTRA**

- Con maniglia incorporata



codice	lit.	mm	€
430002	0,35	ø120x(H)50	3,00

**SALSIERA**

- Su sottopiedino



codice	lit.	mm	€
432006	0,14	135x(H)70	3,50
432105	0,23	160x(H)90	4,00
432129	0,28	200x(H)105	4,50
432136	0,46	240x(H)120	7,00

INSALATIERA**TERRINA PER VERDURE**

- Con manici



codice	mm	€
401002	ø120x(H)30	3,00
401101	ø140x(H)35	3,50
401200	ø160x(H)40	4,00
401309	ø180x(H)45	5,00
401408	ø200x(H)50	6,00
401606	ø220x(H)50	7,50

PORTA BURRO**BACINELLA PER IL BURRO**

- Per 250 gr di burro



codice	mm	€
441008	125x(H)55	10,20



COPPE PER GELATO e PORTAUOVO

COPPA PER GELATO

- Su piedino



codice	mm	€
441107	ø90x(H)50	2,50



PORTAUOVO

- Su piedino



codice	mm	€
441305	ø50x(H)45	1,50



PORTAUOVO CON PIATTINO



codice	mm	€
441466	ø85x(H)15	2,50



CUCCHIAINO PER UOVO

- In plastica bianca

codice	-	€
441503	set da 6	3,00



SET PER CONDIMENTI - TRADIZIONALI

SET PER CONDIMENTI

- 2 pezzi: sale e pepe



codice	mm	€
460009	100x50x(H)140	9,50



SET PER CONDIMENTI

- 3 pezzi: sale, pepe e aromatizzatore

codice	mm	€
460207	200x65x(H)140	24,00





SET PER CONDIMENTI

- 2 pezzi: sale e pepe

codice	mm	€
465301	85x55x(H)115	4,00



SET PER CONDIMENTI

- 2 pezzi: olio e aceto

codice	mm	€
465349	120x75x(H)185	8,00



SET PER CONDIMENTI

- 3 pezzi: sale, pepe e senape (con cucchiaino per senape)

codice	mm	€
465332	100x95x(H)115	6,00



SET PER CONDIMENTI

- 3 pezzi: sale, pepe e portastuzzicadenti

codice	mm	€
465325	90x90x(H)115	5,00



SET PER CONDIMENTI

- 3 pezzi: sale, pepe e porta-tovaglioli

codice	mm	€
465318	85x75x(H)115	5,00



SET PER CONDIMENTI

- 4 pezzi: sale, pepe, olio e aceto

codice	mm	€
465356	130x110x(H)185	11,00



SET PER CONDIMENTI

- 4 pezzi: sale, pepe, olio e aceto

codice	mm	€
465363	130x110x(H)185	12,00



FORMAGGERA

- Con contenitore in vetro e cucchiaino in acciaio inox

codice	mm	€
465370	ø130x(H)90	8,00



DOSATORI PER SALE E PEPE

- Corpo in vetro e cappuccio in acciaio inox

codice	-	mm	€
461167	dosatore per pepe 6 su carta	ø40x(H)70	9,50
461266	dosatore per sale 6 su carta	ø40x(H)70	9,50



DOSATORI PER SALE E PEPE

- Corpo in vetro e cappuccio in acciaio inox

codice	-	mm	€
465387		ø40x(H)70	1,50



SPARGITORE

codice	-	mm	€
631201	spargitore pepe e sale	ø55x75	6,00
631102	spargiformaggio	ø55x75	6,00
631300	spargitore per zucchero	ø55x75	6,50
631508	set da 3 pezzi	ø55x75	19,00



PORCELLANA



SET SALE E PEPE

- 2 pezzi

codice	-	mm	€
786413	sale e pepe	ø42x(H)80	7,00



SET SALE, PEPE E STUZZICADENTI

- 3 pezzi

codice	-	mm	€
786420	sale, pepe e stuzzicadenti	125x54x(H)90	10,00



**DOSATORE OLIO E ACETO**

- Con pompa in plastica

codice	mm	€
460405	50x(H)175	20,50

**MACINA SALE E PEPE**

- Con macina in plastica, acciaio inox

codice	-	mm	€
420002	macinapepe	(H)200	16,50
420005	macinasale	(H)200	13,00

**DOSATORE PER MIELE**

- In vetro con coperchio in plastica cromato

codice	mm	€
452424	ø80x(H)115	5,00

**BICCHIERINO PORTA STUZZICADENTI**

- In vetro con cappuccio in acciaio inox

codice	mm	€
468807	ø40x(H)70	2,50

**VASETTO PER SENAPE**

- In vetro con coperchio in acciaio inox

- Con cucchiaino in plastica

codice	-	mm	€
462102		ø55x(H)80	6,50
462126	2 su carta	ø55x(H)80	13,50

**BOTTIGLIA AROMATICA**

- Vuota, 60 ml

codice	mm	€
462003	40x40x(H)140	1,50

**BOTTIGLIA PER SALSA DI SOIA**

- Con dosatore in plastica, corpo in vetro verde

codice	lit.	mm	€
461457	0,125	ø45x(H)205	3,00
461402	solo bottiglia	ø45x(H)155	1,50
461501	solo dosatore		2,00



TARGHETTE DA TAVOLA

TARGHETTA "PRENOTATO"

- Set da 4 pezzi

codice	-	mm	€
663691	prenotato/riservato	52x(H)40	9,00
663707	riservato	52x(H)40	9,00



TARGHETTA "PRENOTATO"

- Nero-bianco, stampato su ambo i lati

codice	-	mm	€
663516	riservato	130x40	2,00



TARGHETTA FUMATORI

- Stampato su ambo i lati

codice	-	mm	€
663721		52x(H)40	2,00



TARGHETTA "VIETATO FUMARE"

- Stampato su ambo i lati

codice	-	mm	€
663660		52x(H)40	2,50



TARGHETTA NUMERAZIONE TAVOLI

- 12 numeri per set

codice	-	mm	€
663844	numero 1-12	52x(H)40	16,00
663851	numero 13-24	52x(H)40	16,00
663868	numero 25-36	52x(H)40	16,00
663875	numero 37-48	52x(H)40	16,00
663882	numero 49-60	52x(H)40	16,00
663899	numero 61-72	52x(H)40	16,00



TARGHETTE PER PORTE

TARGHETTE PER PORTE

- Con striscia autoadesiva

codice	tipo	mm	€
663608	uomini	ø75	2,00
663615	donne	ø75	2,00
663622	toilette	ø75	2,00
663639	vietato fumare	ø75	2,00
663646	handicappati	ø75	2,00
663653	vietato l'uso del cellulare	ø75	2,00



**POSACENERE CON COPERCHIO**

- Adatto per l'uso all'aperto



codice	-	mm	€
440407		ø90x(H)28	3,50
440490	3 su carta	ø90x(H)28	7,00

**CESTELLO DA TAVOLO PER RIFIUTI**

- Contenitore in acciaio inox con coperchio basculante in plastica nera



codice		mm	€
440704		ø120x(H)165	10,50

FERMA - TOVAGLIA**FERMATOVAGLIA**

codice	-	mm	€
444023	4 su carta	50x(H)40	3,00

PORTA - TOVAGLIOLI**PORTA - TOVAGLIOLI**

- Satinato



codice		mm	€
428511		170x30x(H)70	5,50

**PORTA - TOVAGLIOLI**

- In fil di ferro cromato



codice		mm	€
428528		190x190x(H)65	8,50



PORTA - SCONTRINI

PORTA - SCONTRINI

- Set di 3 pezzi

codice	mm	€
595206	152x110	13,50



PORTA - SCONTRINI

- Set di 2 pezzi

codice	mm	€
595305	ø40x(H)104	9,00



PORTA - MENU

- 6 pezzi

codice	mm	€
665251	80x77x(H)18	9,00



CAMPANELLO PER RECEPTION

- Cromato con piedino in plastica

codice	mm	€
595008	ø85x(H)60	6,50



SUPPORTO PER SACCHETTI DI PATATINE

codice	mm	€
630907	ø95/110x(H)175	7,00



**CAVATAPPI PER CAMERIERI**

- Cromato con manico in plastica
- 4 funzioni con apribottiglie separato

codice	mm	€
596807	140	2,00

**CAVATAPPI PER CAMERIERI**

- Modello curvo a 3 funzioni

codice	mm	€
597200	110	6,00

**CAVATAPPI**

- Modello a leva cromato
- Con apribottiglie

codice	-	mm	€
597507	in confezione	170	5,00

**CAVATAPPI PER CAMERIERI**

- Pull tap con manico in metallo
- 3 funzioni con gomito supplementare per turaccioli lunghi

codice	-	mm	€
597316	1 su carta	120	10,00

**CAVATAPPI CON FISSAGGIO PER TAVOLO**

- Estrazione e rimozione del turacciolo con un singolo movimento

codice	mm	€
695104	500x200x(H)80	56,50

**BECCUCCIO ANTIGOCCIOLIO**

- Plastica

codice	-	€
598498	6 su carta	5,00

**BECCUCCIO EROGATORE**

- In plastica con beccuccio cromato

codice	-	€
599358		2,50
599365	3 su carta	7,50



BECCUCCIO EROGATORE

- Plastica

codice	-	€
599303		1,00
599310	4 su carta	4,50

**BECCUCCI**

- Con sughero



codice	-	modello	€
590003		corto	2,50
590034	6 su carta	corto	14,50
590102		lungo	2,50
590126	3 su carta	lungo	8,00
590133	6 su carta	lungo	14,50

**BECCUCCIO MISURATORE**

- Plastica

codice	ml	€
599006	20	10,50
599105	35	10,50
599204	50	10,50

**BECCUCCIO ANTIGOCCIOLIO**

- Plastica

codice	ml	€
598009	20	10,00
598207	35	10,00
598306	40	10,00
598405	50	10,00

**FISSAGGIO PER BECCUCCI ANTIGOCCIOLIO**

- Per bottiglie con lunghezza 230 a 350 mm

codice	-	€
598702	sistema di fissaggio a mensola	8,00
598801	sistema di fissaggio a parete	6,50

SALVAGOCCE

- Funge da erogatore e previene il gocciolio della bottiglia



codice	-	€
597453	set da 2 in confezione	6,00

**TAPPO PER CHAMPAGNE**

- Per la conservazione di bottiglie aperte



codice	-	€
595589		4,00



SIFONI PER SODA



SIFONI PER SODA

- Smaltato
- Prepara acqua gassata in poco tempo
- Necessita di capsule di anidride carbonica

codice	colore	lit.	€
588505	argento	1	43,00
588512	nero	1	43,00
588529	rosso	1	43,00



CONTENITORE PER SODA

- Contiene 8 gr di CO2 sufficiente per 1 lt. di soda in sifone

codice	-	colore	€
588406	10 pezzi in cartone	oro	5,50

PORTASECCHIELLO PER VINI DA TAVOLO

REFRIGERATORE PER CHAMPAGNE



codice	mm	lit.	€
471500	ø370x(H)230	13,5	60,00



REFRIGERATORE PER CHAMPAGNE

- Con piedino in acciaio inox



codice	mm	lit.	€
471579	ø440x(H)250	15	72,50



SUPPORTO PER REFRIGERATORE DA VINO

- Assemblaggio in 5 parti



codice	mm	€
593608	ø185x(H)740	67,50



REFRIGERATORE PER VINO

- Con manici ad anello



codice	mm	lit.	€
593202	ø190x(H)190	3,3	9,50



REFRIGERATORE PER VINO

- In acciaio inox a doppia parete
- Da usare senza cubetti di ghiaccio



codice	mm	€
593806	ø120x(H)200	13,50



REFRIGERATORE PER VINO

- Con manici a tulipano



codice	mm	lit.	€
593103	ø210x(H)210	3,5	10,00



REGGISECCHIELLO DA TAVOLO

- Rotondo, diametro 185 mm

codice	mm	€
593905	ø195x(H)510	12,00



SORBETTIERA / GRANITORE

MICRO

- Corpo in acciaio inox
- Compressore ermetico
- Condensatore raffreddato ad aria
- Serbatoio in polycarbonato atossico infrangibile
- Termostato regolabile

codice	mm	lit.	€
MC	180x470x(H)510	3	531,00

MT

- Corpo in acciaio inox
- Compressore ermetico
- Condensatore raffreddato ad aria
- Serbatoio in polycarbonato atossico infrangibile
- Termostato regolabile

codice	mm	lit.	€
MT	280x470x(H)690	10	901,80



MACCHINA GELATO SOFT

MACCHINA GELATO SOFT

- Mixer a bassa velocità per la miscelazione di ricette a base di gelato soft o frozen yogurt
- Partendo da una base neutra o frozen yoghurt ed aggiungendo la guarnitura si possono miscelare nuove ricette o gusti in meno di 30 secondi
- Giri dell'albero miscelatore 1400 rpm

codice	mm	W	€
CM105	250x175x(H)540	250	729,00



PRODUTTORI DI GHIACCIO

PRODUTTORI DI GHIACCIO KITCHEN LINE 15

- Modello da tavolo con telaio in acciaio inox
- Capacità 15 kg per 24 ore
- Contenitore per 4,5 litri
- 12 cubetti per ciclo
- Scelta di 3 grandezze di cubetti
- Senza connessione alla presa d'acqua
- Liquido refrigerante R134A



codice	mm	lit.	€
271551	375x435x(H)420	4,5	282,00



PRODUTTORI DI GHIACCIO KITCHEN LINE 12

- Modello da tavolo con telaio in acciaio inox
- Capacità 12 kg per 24 ore
- Contenitore per 3,2 litri
- 9 cubetti per ciclo
- Scelta di 3 grandezze di cubetti
- Senza connessione alla presa d'acqua
- Liquido refrigerante R134A

codice	mm	lit.	€
271568	320x367x(H)378	3,2	198,00





PRODUTTORE DI GHIACCIO

- Produce 20 kg di ghiaccio in 24 h
- Capacità di immagazzinamento 5 kg
- Voltaggio 230 V / 50 Hz
- Potenza 350 Watt (mod.2.0 - 2,5) 450 (mod.3.0) 650 (mod.45/15)

codice	quantità/h	mm	€
KP 2.0	24 kg	365x495x(H)595	710,00
KP 2.5	28 Kg	365x495x(H)595	820,00
KP 3.0	28 kg	365x495x(H)690	890,00
KP 45/15	40 Kg	500x585x(H)795	1.130,00



TRITAGHIACCIO ELETTRICO

- Con vasca trasparente per la raccolta del ghiaccio
- Corpo macchina in ABS con piedini antiscivolo

codice	mm	€
STG	236x353x(H)474	769,00



FRANTUMATORE PER CUBETTI DI GHIACCIO

- Con lame in acciaio inox

codice	mm	€
695708	160x140x(H)270	39,50



STAMPO PER CUBETTI DI GHIACCIO

- Con supporto in gomma morbida

codice	-	mm	€
679005	per 32 cubetti di ghiaccio	335x180	13,50



SECCHIELLO PER GHIACCIO A DOPPIA PARETE



codice	lit.	mm	€
594704	5	ø200x(H)230	69,50



PINZA PER CUBETTI DI GHIACCIO



codice	-	mm	€
523520	2 su carta	180	5,50



SPREMIAGRUMI

SPREMIAGRUMI ELETTRICO

- In materiale antiruggine
- 1500 giri al minuto
- Manovra manuale tramite interruttore on/of

codice	mm	V	W	€
221204	300x200x(H)350	230	180	152,00



FRULLATORE

- Multifunzione con motore ad alta velocità
- Con contenitore da 2 litri in polycarbonato
- Velocità regolabile e pulsante di selezione
- Con sistema di sicurezza su coperchio
- Ideale per la preparazione di cocktails, mousses, passati, salse e dessert
- Coltello in acciaio inox

codice	mm	V	W	€
230701	210x230x(H)520	230	1500	258,50



SPREMIAGRUMI

- Modello a leva cromato
- Con manico per stabilità
- Contenitore per il succo in acciaio inox

codice	mm	€
695906	225x180x(H)510	73,00



CENTRIFUGA PER SUCCHI ELETTRICA

- Potenza 240 W

codice	mm	€
I-240	205x310x360	390,00



SPREMIAGRUMI

- Spremiagrumi elettrico a leva
- Con leva e filtro in acciaio inox
- Potenza 120 Watt

codice	mm	€
A.EXPRESS	310x200x(H)300	105,00



**ESTRATTORE DI SUCCO**

- Grazie al sistema di spremitura a freddo, 60 giri al minuto, mantiene intatte le proprietà di frutta e verdura.
- Spreme qualsiasi tipo di frutta e verdura

codice	mm	€
ESTS-G12	360x220x(H)417	130,00

**ESTRATTORE DI SUCCO**

- Grazie al sistema di spremitura a freddo, 60 giri al minuto, mantiene intatte le proprietà di frutta e verdura.
- Spreme qualsiasi tipo di frutta e verdura
- Gruppo di macinazione ed imboccatura grande per frutti interi e pezzi grossi
- Facile e veloce da pulire

codice	mm	€
ESTS-G18	380x248x(H)530	170,00

**ESTRATTORE DI SUCCO**

- Grazie al sistema di spremitura a freddo, 60 giri al minuto, mantiene intatte le proprietà di frutta e verdura.
- Spreme qualsiasi tipo di frutta e verdura
- Gruppo di macinazione ed imboccatura grande per frutti interi e pezzi grossi
- Gruppo motore, protezione termica
- Facile e veloce da pulire

codice	mm	€
ESTS-P	235x168x(H)543	195,00

**ESTRATTORE DI SUCCO**

- Grazie al sistema di spremitura a freddo, 50 giri al minuto, mantiene intatte le proprietà di frutta e verdura.
- Spreme qualsiasi tipo di frutta e verdura
- Gruppo di macinazione ed imboccatura grande per frutti interi e pezzi grossi
- Gruppo motore, protezione termica
- Facile da montare e smontare
- Piedi a ventosa antiscivolo

codice	mm	€
ESTS-M	245x168x(H)538	260,00



FRULLATORE PER FRAPPE'

- Motore potente e ventilato per una maggiore durata
- Bicchieri da 550 cc in lexan
- Potenza 100 Watt

codice	colore	mm	W	€
65012022	grigio	210x250x(H)520	100W	134,50
65013022	cromato	210x250x(H)520	100W	184,50

**FRULLATORE PER FRAPPE'**

- Motore potente e ventilato per una maggiore durata
- 2 Bicchieri da 550 cc in lexan
- Potenza 100 Watt + 100 Watt

codice	colore	mm	W	€
65022022	grigio	370x260x(H)530	100W+100	275,00
65023022	cromato	370x260x(H)530	100W+100	355,00

**FRULLATORE - BLENDER**

- Adatto per cocktail
- Sminuzza anche il ghiaccio
- 3 livelli di velocita'
- Bicchiere da 215 cc
- Potenza 1000 Watt

codice	colore	mm	W	€
150.151	grigio	215x215x(H)460	1000	193,00

**FRULLATORE**

- Motore potente e ventilato per una maggiore durata
- Bicchiere da 2 litri in lexan trasparente infrangibile
- Potenza 750 Watt

codice	colore	mm	W	€
65312812P	grigio	310x300x(H)530	750	395,00
65312102P	cromato	310x300x(H)530	750	360,00





FRULLATORE con campana

- Motore potente e ventilato per una maggiore durata
- Bicchiere da 2 litri in lexan trasparente infrangibile
- Potenza 750 Watt
- 20 programmi pre-impostati
- Display per la visualizzazione dei programmi e del funzionamento

codice	colore	mm	W	€
65392212	grigio	200x200x(H)485	750	660,00



FRULLATORE

- Motore potente e ventilato per una maggiore durata
- Bicchiere da 2 litri in lexan trasparente infrangibile
- Potenza 750 Watt
- 20 programmi pre-impostati
- Display per la visualizzazione dei programmi e del funzionamento

codice	colore	mm	W	€
65392102	grigio	200x200x(H)470	750	495,00



MIXER AD IMMERSIONE

- Blocco motore + mescolatore 30 cm
- Potenza 250 watt



codice	mm	€
MX 25	135x100x(H)600	170,50
MXM 25	solo blocco motore	120,00
ME 25 30	solo mescolatore	76,50



MIXER AD IMMERSIONE

- Blocco motore con variatore + mescolatore 40 cm + frusta
- Potenza 400 watt

codice	mm	€
MX-40	155x120x(H)790	275,00



MIXER AD IMMERSIONE

- Blocco motore con variatore + mescolatore 40 cm + frusta
- Potenza 400 watt

codice	mm	€
FX-40	170x120x(H)740	275,00

**MIXER AD IMMERSIONE**

- Blocco motore con/senza variatore + mescolatore 40 cm

codice	-	€
MX-42	con variatore	242,25
MX-42S	senza variatore	208,25

**MIXER AD IMMERSIONE**

- Blocco motore con variatore + frusta

codice	-	€
MX-42F		255,00
MXM 40	solo blocco motore con variatore	148,75
MXM 40S	solo blocco motore senza variatore	114,75



ROBOT DA CUCINA



COOKING MACHINE

- Robot da cucina per scottare, sobbollire, friggere, bollire o cuocere al vapore
- Display LCD, temperatura regolabile da 0°C a 120°C, 9 velocità, funzione turbo e timer
- Inclusi tutti gli accessori: contenitore, coperchi, fruste, spatole, ecc.

codice	mm	W	€
CM1028	345x230x(H)290	1400	260,00



MINICOOKER

- Frullatore termico semiprofessionale
- Potente motore da 600 watt separato dalla zona cottura
- Dotato di bilancia da 5 Kg con tara
- Pratico bicchiere in acciaio inox da 2 Lt

codice	mm	W	€
4088002	360x300x(H)290	600	725,00



MYCOOK

- Frullatore termico semiprofessionale
- Potente motore da 800 watt separato dalla zona cottura
- Dotato di bilancia da 5 Kg con tara
- Pratico bicchiere in acciaio inox da 2 Lt

codice	mm	W	€
4088012	360x300x(H)290	800	770,00



HEAVY DUTY 1.3 HP

- Con motore da 500 Watt e ciotola da 6,9 litri
- Tensione 220 - 240 V

codice	mm	€
rosso	371x338x(H)417	620,00
bianco	371x338x(H)417	620,00
metal silver	371x338x(H)417	620,00



IMPASTATRICI PLANETARIE PLUTONE7

- Potenza 280 Watt e ciotola da 7 litri
- Alimentazione: 230V/50Hz

codice	mm	€
60300702	470x320x500	410,00



IMPASTATRICI PLANETARIE PLUTONE10

- Potenza 450 Watt e ciotola da 10 litri
- Alimentazione: 230V/50Hz

codice	mm	€
60301002	470x550x750	790,00



IMPASTATRICI PLANETARIE PLUTONE20

- Potenza 1100 Watt e ciotola da 20 litri
- Alimentazione: 230V/50Hz

codice	mm	€
60302002	570x630x920	980,00



DOSATORE

CONTENITORE PER INGREDIENTI

- In acciaio inox con coperchio in plastica trasparente
- Con 5 recipienti bianchi



codice	mm	€
552100	375x140x(H)90	28,50



SHAKER PER COCKTAIL

- 3 pezzi



codice	mm	lit.	€
593004	ø80x(H)240	0,75	14,00



COPPETTA - MISURINO

- 2 misure: 2,5 cl e 3,5 cl



codice	-	mm	€
596715	1 in confezione	ø40x(H)75	4,50



SGOCCIOLATOIO

SGOCCIOLATOIO

- Agganciabile
- In plastica bianca
- Conforme alle norme HACCP



codice	-	mm	€
597903	-	313x209	2,00
597958	5 su carta	313x209	8,50



BOTTIGLIE e BICCHIERI PER DOSAGGIO

BOTTIGLIE E BRICCHI PER DOSAGGIO

- Beccucci e coperchi scambiabili



codice	-	mm	lit.	€
557600	rosso	ø90x(H)300	0,8	6,00
557624	verde	ø90x(H)300	0,8	6,00
557648	giallo	ø90x(H)300	0,8	6,00
557617	blu	ø90x(H)300	0,8	6,00
557631	marrone	ø90x(H)300	0,8	6,00





SPAZZOLA PER BICCHIERI

- Alluminio con spazzola in nylon
- Fondo con 4 ventose



codice	mm	€
552681	ø150x(H)190	13,55



SPAZZOLA PER BICCHIERI

- Plastica con 3 spazzole in nylon
- Fondo con 4 ventose



codice	mm	€
696002	190x100x(H)180	7,35



SPAZZOLA PER BICCHIERI

- Plastica con 3 spazzole in nylon
- Fondo con 4 ventose



codice	mm	€
696040	190x100x(H)180/250/180	9,85



PORTA BICCHIERI PER BIRRA

- Per 12 bicchieri
- Fori di diametro 55 mm

codice	mm	€
696200	ø315	4,35



SCHIUMAIOLA PER BIRRA

- In plastica bianca

codice	-	mm	€
565360	6 su carta	235x26	3,65



SPILLATORE DA TAVOLO PER BIRRA

- In plexiglass con rubinetto antigocciolo

codice	lit.	€
SPILL	3,5	49,00



PACOJET E ACCESSORI

PACOJET

- Trita, trasforma in purè, mousse e patè generi alimentari diversi
- Manteca ed emulsiona sorbetti e gelati da base surgelata
- Alimentazione: 230V / 50Hz
- Potenza: 1000 Watt
- Temperatura di lavorazione: -18°/-22°C
- Elimina i tempi di scongelamento che influiscono sui ritmi di lavoro

codice	mm	€
10 002	200x360x(H)500	4.800,00



PACOJET II

- Trita, trasforma in purè, mousse e patè generi alimentari diversi
- Manteca ed emulsiona sorbetti e gelati da base surgelata
- Elimina i tempi di scongelamento che influiscono sui ritmi di lavoro

codice	mm	€
10 202	200x360x(H)500	5.250,00



MOZZO A LAME - PACOJET

- Macina carne o pesce per ottime tartare o farciture

codice	-	€
42 592		180,00
42 594	monta velocemente mousse e salse	180,00



MOZZO A DISCO FORATO - PACOJET

- Perfetto per montare creme, albumi, schiumare il latte, miscelare bevande

codice	€
42 589	180,00



COLTELLI - PACOJET

- Di precisione e alta qualità

codice	€
12 006	250,00

BICCHIERI - PACOJET

codice	-	€
12 002	n.1	75,00
12 010	kit 4 bicchieri	220,00

KIT FRESCO - PACOJET

- Comprende: un mozzo 2 lame, un mozzo 4 lame, un mozzo disco forato

codice	€
12 007	425,00
Ricettario Pacojet	170,00



TAGLIAVERDURE



TAGLIAVERDURA

- Adatta per tagliare grandi quantità di verdure
- Intelaiatura in alluminio
- Potenza 230 V



codice	mm	W	€
231807	540x240x(H)450	550	710,00

LAME PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura art. 231 807



codice	tipo	spessore	€
280096	DF-1	1	60,00
280102	DF-2	2	60,00
280126	DF-4	4	60,00
280201	DF-6	6	60,00
280218	DF-8	8	60,00
280225	DF-10	10	60,00



LAME PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura art. 231 807



codice	tipo	spessore	€
280294	DT-2	2	53,00
280300	DT-3	3	53,00
280416	DT-5	5	53,00
280317	DT-7	7	53,00



LAME PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura art. 231 807



codice	tipo	spessore	€
280379	PS-8	8	92,50
280386	PS-10	10	92,50



LAME PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura art. 231 807



codice	tipo	spessore	€
280423	DQ-3	3x3	92,50



LAME PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura art. 231 807 in acciaio inox
- Utilizzabile in abbinamento a lame compatibili



codice	tipo	spessore	€
280607	DQ-8	8	74,00
280614	DQ-10	10	66,50



TRITACARNE E ACCESSORI

TRITACARNE

- Capacità: 200 kg l'ora
- Vite in lega d'alluminio anodizzata
- Alloggiamento, albero e vasca per la carne in acciaio inox
- Pestello in polietilene
- Ingranaggio dentato con vasca perl'olio
- Crivello diametro 7 mm con foratura di 6 mm
- Peso 19 kg



codice	mm	V	W	€
282199	370x220x(H)440	230	750	632,00



COCLEA

- In alluminio anodizzato

codice	€
282304	71,00



COLTELLO

codice	€
282359	47,00



PIASTRA FORATA

- ø 70 mm

codice	mm	€
282229	ø 8	45,00
282236	ø 6	45,00
282243	ø 4,5	39,00
282250	ø 3	45,00
282267	ø 2	61,50



TRITACARNE

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

codice	V	PH	W	€
32/TN3 norme CE euro 3	230/400	3	2200	1.080,00
32/TN1 norme CE euro 2	230	1	2200	1.200,00



AFFETTATRICI



AFFETTATRICE 220

- Struttura in alluminio
- Motore raffreddato ad aria e protetto da copertura metallica
- Protezione della lama e affilalame incorporato
- Modello inclinato con lama di alta qualità
- Lama diametro 220 mm
- Regolatore dello spessore fino a 12 mm



codice	mm	V	W	€
210048	410x400x(H)350	230	320	343,00



AFFETTATRICE MICRA TGE 220 CE

- Modello con diametro 220 mm, lama ed affilatore incorporati
- Motore ventilato
- Regolatore dello spessore
- Lama di alta qualità con affilatrice incava
- Non adatta al taglio dei formaggi

codice	mm	V	W	€
210109	360x455x(H)335	230	154	383,00



AFFETTATRICE TGF 220 CE

- Modello con diametro 220 mm, lama ed affilatore incorporati
- Motore ventilato
- Regolatore dello spessore
- Lama di alta qualità con affilatrice incava
- Non adatta al taglio dei formaggi

codice	mm	V	W	€
210208	420x500x(H)340	230	154	397,00



AFFETTATRICE TGL 250

- Modello inclinato con diametro 250 mm, lama ed affilatore incorporati
- Motore ventilato
- Regolatore dello spessore
- Lama di alta qualità con affilatrice incava

codice	mm	V	W	€
210307	530x420x(H)350	230	154	456,50

**AFFETTATRICE 250 ES**

- Struttura in alluminio
- Motore raffreddato ad aria e protetto da copertura metallica
- Protezione della lama e affilalame incorporato
- Modello inclinato con lama di alta qualità
- Lama diametro 250 mm
- Regolatore dello spessore fino a 12 mm



codice	mm	V	W	€
210000	380x490x(H)380	230	320	452,50

**AFFETTATRICE 300 ES**

- Struttura in alluminio
- Motore raffreddato ad aria e protetto da copertura metallica
- Protezione della lama e affilalame incorporato
- Modello inclinato con lama di alta qualità
- Lama diametro 300 mm
- Regolatore dello spessore fino a 15 mm



codice	mm	V	W	€
210017	500x620x(H)435	230	420	633,00



**AFFETTATRICE 350 PROFESSIONALE**

- Modello a gravità
- Lama concava ad alta resistenza
- Lama diametro 350 mm

codice	mm	W	€
350/A	680x380x(H)470	300	1.124,00
350/S	680x380x(H)470	300	1.132,50

**AFFETTATRICE 350 SK PROFESSIONALE**

- Modello a gravità
- Lama professionale temprata, rettificata e cromata
- Lama diametro 350 mm
- Affilatoio fisso con doppio smeriglio

codice	mm	W	€
350 SK	751x594x(H)583	300	1.980,00

**AFFETTATRICE 370 SK PROFESSIONALE**

- Modello a gravità
- Lama professionale temprata, rettificata e cromata
- Lama diametro 370 mm
- Affilatoio fisso con doppio smeriglio

codice	mm	W	€
370 SK	751x594x(H)583	300	2.075,00



TAGLIAWÜRSTEL

AFFETTATRICE ELETTRICA PER SALSICCE

- A doppia lama e spessore regolabile
- Lo spessore delle salsicce è regolabile manualmente
- Tunnel d'inserimento extra lungo per tutti i tipi di salsiccia
- Diametro massimo 48 mm
- Coltello a doppia lama extra affilato per affettare e pulire le salsicce



codice	mm	V	W	€
265109	230x185x(H)325	230	135	169,50



AFFETTATRICE PER SALSICCE

- Con piedini a ventosa per una stabile posizionatura
- Spessore taglio 17 mm
- Facile da pulire



codice	mm	€
222805	214x155x(H)205	134,00



HAMBURGATRICE

HAMBURGATRICE

codice	mm	dim.stampo mm	€
40004100	140x270x(H)260	ø100	240,00
40004130	140x310x(H)275	ø130	267,75
40004150	140x330x(H)275	ø150	288,00
40004180	140x330x(H)275	ø180	314,50



MACCHINA PASTA

MACCHINA PER PASTA FRESCA

- Modello Sirpasta
- Macchina automatica per produrre pasta fresca
- Più una trafila a scelta

codice	mm	€
401 100 12	214x155x(H)205	2.340,00



PASSAPOMODORO

PASSAPOMODORO PROFESSIONALE

- Pressatore, imbuto e bacinella in materiale termoplastico per alimenti
- Corpo in alluminio pressofuso
- Filtro diam. 65 mm in acciaio inox

codice	mm	€
POMMI	495x240x(H)240	210,00



GRATTUGIE



GRATTUGIE

codice	€
200 224 02 GP MN	269,00
200 214 02 GF VEGAS Mn	328,50

TRITACARNE / GRATTUGIE

- Con inversione di marcia

codice	€
200 814 D2 TCG 8 Vegas Mn Hp 0,3	476,00
221 215 D2 TCG 12 Denver Mn	684,00



TRITACARNE / GRATTUGIE

- Supplemento per bocca inox € 175,00

codice	€
221 226 12 TCG 12 E Mn	737,60
221 226 13 TCG 12 E Tf	729,60
222 226 12 TCG 22 E Mn	892,80
222 226 13 TCG 22 E Tf	883,20



TRITACARNE

- Con inversione di marcia

codice	€
210 814 D2 TC 8 Vegas Mn Hp 0,3	344,25
211 215 D2 TC 12 Denver Mn	464,00



TRITACARNE

- Supplemento per bocca inox € 175,00

codice	€
211 224 12 TC 12 E Mn	604,00
211 224 13 TC 12 E Tf	596,00
212 224 12 TC 22 E Mn	764,00
212 224 13 TC 22 E Tf	756,00



CUTTER

CUTTER INOX C6

- capacità vasca lt 5.3
- potenza motore 350 Watt
- cm 450x330x(H)400

codice	€
40802002P	610,00



CUTTER INOX C9 VV

- capacità vasca lt 9,4
- potenza motore 350+350 Watt
- cm 720x350x(H)500

codice	€
40802202P	973,00



CUTTER INOX C15 da banco 1V.

- capacità vasca lt 14,5
- potenza motore 2940 Watt
- cm 720x570x(H)770

codice	€
40802303F	1.980,00



PELATATE

PELATATE 5 KG

- Da pavimento, dotato di un piattello PTB
- Conforme alle norme CE
- Versione PPF con cavalletto

codice	V	PH	W	€
PPN / 5	230/400	3	370	962,00
PPF / 5	230/400	3	370	1.046,50



PELATATE 10 KG

- Da pavimento, dotato di un piattello PTB
- Conforme alle norme CE
- Versione PPF con cavalletto

codice	V	PH	W	€
PPN / 10	230/400	3	750	1.040,00
PPF / 10	230/400	3	750	1.198,50



**PELATATE 18 KG**

- Da pavimento, dotato di un piattello PTB
- Conforme alle norme CE
- Versione PPF con cavalletto

codice	V	PH	W	€
PPN / 18	230/400	3	1100	1.092,00
PPF / 18	230/400	3	1100	1.157,00

PELATATE 25 KG

- Da pavimento, dotato di un piattello PTB
- Conforme alle norme CE
- Versione PPF con cavalletto

codice	V	PH	W	€
PPN / 25	230/400	3	1100	1.917,50
PPF / 25	230/400	3	1100	2.054,00

LAVACOZZE**LAVACOZZE 5 KG**

- Dotato di un piattello PPC
- Conforme alle norme CE
- Versione LCF con cavalletto

codice	V	PH	W	€
LCN / 5 da banco	230/400	3	260	1.046,50
LCF / 5 da pavimento	230/400	3	260	1.131,00

**LAVACOZZE 10 KG**

- Dotato di un piattello PPC
- Conforme alle norme CE
- Versione LCF con cavalletto

codice	V	PH	W	€
LCN / 10 M	230/400	3	550	1.131,00
LCF / 10 M	230/400	3	550	1.189,50

**LAVACOZZE 18 KG**

- Dotato di un piattello PPC
- Conforme alle norme CE
- Versione LCF con cavalletto

codice	V	PH	W	€
LCN / 18 M	230/400	3	900	1.183,00
LCF / 18 M	230/400	3	900	1.313,00

**ACCESSORI**

codice	-	€
PTA	piattello in tela per patate e carote (PPN - PPF 5-10-18)	132,00
PTB	piattello in tela per patate e carote (PPN - PPF 25)	184,00
PAB	piattello in carborundo per patate e carote (PPN - PPF 5-10-18)	292,00
PPC	piattello a spazzole per cozze (LCN-LCF 5-10-18)	144,00
CCV	cestello lavaggio verdure (PPN-PPF 10-18)	304,00
CCF	cassetto con filtro (PPF - LCF)	192,00
CI	cavalletto (PPF-LCF 5-10-18)	152,00
CB	cavalletto (PPF 25)	232,00



MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA

MACCHINA PER SOTTOVUOTO FAVOLA

- Confezionatrice sottovuoto digitale
- Veloce e pratica nel confezionamento

codice	mm	L barra saldante	€
214 V	266x395x(H)260	210	1.184,00
254	325x515x(H)300	250	1.486,00
256	325x515x(H)300	250	1.635,00
258	325x515x(H)300	250	1.635,00



MACCHINA PER SOTTOVUOTO FAVOLA

- Confezionatrice sottovuoto digitale
- Veloce e pratica nel confezionamento

codice	mm	L barra saldante	€
315/08	392x510x(H)345	315	1.759,00
315/10	392x510x(H)345	315	1.880,00
315/16	392x510x(H)345	315	2.030,00
315/20	392x510x(H)345	315	2.213,00
415/25	490x650x(H)390	415	2.870,00



MACCHINA PER SOTTOVUOTO FAVOLA MOB

- Confezionatrice sottovuoto digitale
- Veloce e pratica nel confezionamento

codice	mm	L barra saldante	€
415/20 MOB	490x650x(H)900	415	2.924,00
415/25 MOB	490x650x(H)900	415	3.077,00





MACCHINA PER SOTTOVUOTO FAVOLA RAPIDA

- Confezionatrice sottovuoto digitale
- Veloce e pratica nel confezionamento

codice	mm	L barra saldante	€
415/25	490x650x(H)900	415	3.522,00



MACCHINA PER SOTTOVUOTO FAVOLA

- Confezionatrice sottovuoto digitale
- Veloce e pratica nel confezionamento

codice	mm	L barra saldante	€
415/25 SL	490x650x(H)390	415	3.878,00



MACCHINA PER SOTTOVUOTO FAVOLA

- Confezionatrice sottovuoto digitale
- Veloce e pratica nel confezionamento

codice	mm	L barra saldante	€
500/20	576x635x(H)390	500	2.969,40
500/25	576x635x(H)390	500	3.158,40



MACCHINA PER SOTTOVUOTO

- Camera in acciaio inox
- Pannello comandi digitale

codice	mm	L barra saldante	€
SC30E	413x400x(H)270	300	790,00



MACCHINE SOTTOVUOTO ESTERNE

MACCHINA SOTTOVUOTO ESTERNA VAC CHAMPION

- Sistema di bloccaggio per azionamento automatico
- Aspirazione e saldatura semi-automatica ed automatica
- Tempo di saldatura regolabile
- La macchina è dotata di macchina taglia sacchetti
- Barra saldante da 300 mm

codice	mm	V	Hz	€
CHAMPION	100x500x(H)160	230	50	185,00



MACCHINA SOTTOVUOTO ESTERNA 300

- Vano (con coperchio) per rotolo per il confezionamento sottovuoto
- Vano laterale con sportello per riporre il tubetto flessibile
- Barra di scorrimento e taglierina per realizzare sacchetti della lunghezza desiderata
- Barra saldante da 300 mm

codice	mm	V	Hz	€
SV300	423x285x(H)160	230	50	390,00



MACCHINA SOTTOVUOTO ESTERNA 400

- Vano (con coperchio) per rotolo per il confezionamento sottovuoto
- Vano laterale con sportello per riporre il tubetto flessibile
- Barra di scorrimento e taglierina per realizzare sacchetti della lunghezza desiderata
- Barra saldante da 400 mm

codice	mm	V	Hz	€
SV400	423x285x(H)160	230	50	470,00





MACCHINA SOTTOVUOTO ESTERNA CVE 300-SECCO

- Con barra saldante da 300 mm
- Compatta, veloce e pratica nel confezionamento

codice	mm	V	€
CVE300	350x315x(H)110	80	693,50



MACCHINA SOTTOVUOTO ESTERNA CVE 420-SECCO

- Con barra saldante da 420 mm
- Compatta, veloce e pratica nel confezionamento

codice	mm	V	€
CVE420S	470x315x(H)190	200	925,20



MACCHINA SOTTOVUOTO ESTERNA CVE 420-OLIO

- Con barra saldante da 420 mm
- Compatta, veloce e pratica nel confezionamento
- Viene fornita con un kit vuoto esterno per contenitori con maniglia sonda

codice	mm	V	€
CVE420OL	470x315x(H)190	200	1.358,30



SONDA + TERMOSTATO DIGITALE

- Sonda al cuore (-20°C + 200°C) composta da un ago con diametro di 1x60 mm di lunghezza, e un cavo di 2 m di lunghezza
- Temostato digitale (-50°C +400°C) provvisto di allarme acustico, grado di protezione IP65

codice	€
SONDA	329,00



BUSTE PER SOTTOVUOTO GOFFRATE

BUSTE SOTTOVUOTO GOFFRATE

- Confezione n.100 sacchetti specifici per il confezionamento con macchina sottovuoto domestica, possibile utilizzo per cottura fino 72°C

codice	cm	€
STTGFF2030	20x30	14,00
STTGFF3040	30x40	26,00
STTGFF4050	40x50	40,00



BUSTE PER SOTTOVUOTO A CAMPANA

BUSTE SOTTOVUOTO PER COTTURA

- Confezione n.100 sacchetti specifici per il confezionamento con macchina sottovuoto a campana, possibile utilizzo per cottura fino 72°C

codice	cm	€
STTCTT1520	15x20	8,00
STTCTT1530	15x30	10,00
STTCTT2025	20x25	12,00
STTCTT2030	20x30	15,00
STTCTT2035	20x35	15,00
STTCTT2535	25x35	20,00
STTCTT2540	25x40	23,00
STTCTT3040	30x40	25,00
STTCTT3050	30x50	36,00
STTCTT3545	35x45	38,00
STTCTT4060	40x60	50,00



CEROTTI PER COTTURA SOTTOVUOTO

CEROTTO PER COTTURA SOTTOVUOTO

- N. 40 cerottini adesivi per sonda, studiati appositamente per cottura sottovuoto CON MICROSONDA

codice	€
CRTSTT40	20,00





REFRIGERAZIONE

ESPOSITORE MURALE

ESPOSITORE MURALE 19SL

- In lamiera d'acciaio bianca anticorrosione
- Termostato/termometro elettronico con sbrinamento automatico e sonda di fine sbrinamento
- Temperatura +2°C +4°C
- Tenda notte di serie
- Capacità 1314 litri

*
+2°+8°C

codice	mm	gas	€
19SL	1885x737x(H)1985	R 507A	1.949,50



ESPOSITORE MURALE COMBINATO 15BT

- In lamiera d'acciaio bianca anticorrosione
- Porte autochiudenti in cristallo triplo anti-appannante riscaldato con profilo in alluminio verniciato
- 2 porte autochiudenti, arresto ventilazione durante apertura porte
- Temperatura -18°C -22°C / -20°C -22°C
- 2 unità frigorifere indipendenti con compressori ermetici con protettore
- Capacità 426 litri + 220 litri

*
-18°-22°C

codice	mm	gas	€
15BT	1242x909x(H)2015	R 507A	3.993,50



REFRIGERAZIONE

FRIGO

ARMADI FRIGO A RISPARMIO ENERGETICO

ARMADIO FRIGO KIC PR 40LT GREEN EMOTION

- In lamiera d'acciaio bianca anticorrosione
- **50% di energia richiesta**
- Temperatura +2°C +8°C
- Capacità 380 litri (mod.40) / 640 litri (mod.60)

*
+2°+8°C

codice	mm	gas	€
PR40	600x620x(H)1870	R 134A	1.005,00
PR60	775x740x(H)1870	R 600	1.142,00



ARMADIO FRIGO KIC PRX 40LT GREEN EMOTION

- In lamiera d'acciaio inox anticorrosione
- **50% di energia richiesta**
- Temperatura +2°C +8°C
- Capacità 380 litri (mod.40) / 640 litri (mod.60)

*
+2°+8°C

codice	mm	gas	€
PRX40	600x620x(H)1870	R 600	1.260,00
PRX60	775x740x(H)1870	R 600	1.410,00



ARMADIO FRIGO



ARMADIO FRIGO CHEF

- In lamiera d'acciaio inox (Mod.600 PX)
- In lamiera preverniciata bianca (Mod.600 P)
- Temperatura +2° +8°C
- Capacità 600 litri

*
+2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
600P	670x878x(H)1945	R 134A	400	1.370,00
600PX	670x878x(H)1945	R 134A	400	1.670,00



ARMADIO FRIGO TN

- Temperatura +2° +8°C
- Capacità 650 litri / 1325 litri
- Accessori in dotazione (Mod.650TN): 3 griglie 2/1 + 6 guide
- Accessori in dotazione (Mod.1410TN): 6 griglie 2/1 + 12 guide

*
+2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
650 TN	740x830x(H)2010	R 404A	350	1.211,00
1410 TN	1480x830x(H)2010	R 404A	700	1.890,00



ARMADIO FRIGO TNG

- Temperatura +2° +8°C
- Capacità 650 litri / 1325 litri
- Accessori in dotazione (Mod.650TNG): 3 griglie 2/1 + 6 guide
- Accessori in dotazione (Mod.1410TNG): 6 griglie 2/1 + 12 guide

*
+2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
650 TNG	740x830x(H)2010	R 134A	350	1.365,00
1410 TNG	1480x830x(H)2010	R 134A	700	2.205,00



ARMADIO FRIGO B TN

- Temperatura +2° +8°C
- Capacità 507 litri / 1104 litri
- Accessori in dotazione (Mod.B600TN): n.3 griglie 2/1 e n.6 guide
- Accessori in dotazione (Mod. B1200TN): n.6 griglie 2/1 e n.12 guide

*
+2°+8°C

codice	mm	W	€
B600 TN	680x810x(H)2010	300	889,00
B1200 TN	1340x800x(H)2010	600	1.141,00



ARMADIO FRIGO TN

- Temperatura +2° +8°C
- Capacità 507 litri / 1104 litri
- Accessori in dotazione (Mod.600TN) : 3 griglie 2/1 + 6 guide
- Accessori in dotazione (Mod.1200TN) : 6 griglie 2/1 + 12 guide

*
+2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
600 TN	680x810x(H)2010	R 404A	300	1.106,00
1200 TN	1340x800x(H)2010	R 404A	700	1.582,00



ARMADIO FRIGO

- In lamiera d'acciaio inox (Mod.R700)
- In lamiera verniciata bianca (Mod.R700SS)
- Temperatura +2° +8°C
- Capacità 641 litri
- Accessori in dotazione: 3 griglie 652x530 + 1 griglia 664x330

*
+2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
R700	777x730x(H)1970	R 404A	380	924,00
R700SS	777x730x(H)1970	R 404A	380	1.015,00



ARMADIO FRIGO

- In lamiera verniciata bianca
- Temperatura +2 +8°C
- Capacità (R200) 120 Lt, (R400) 340 Lt, (R500P) 520 Lt, (R600) 555 Lt
- Accessori in dotazione (Mod. R200): 2 ripaini fissi 480x440x(H)160
- Accessori in dotazione (Mod. R400): 6 ripaini fissi 480x440x(H)210
- Accessori in dotazione (Mod. R500P): 6 coppie di guide per teglie 60x40
- Accessori in dotazione (Mod. R600): 6 ripaini fissi 480x440x(H)210

*
+2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
R200	600x585x(H)855	R 134A	150	343,00
R400	600x585x(H)1855	R 134A	185	546,00
R600	775x695x(H)1895	R 134A	185	700,00
R500P	777x725x(H)1720	R 134A	185	812,00



ARMADIO FRIGO

- In lamiera d'acciaio inox
- Temperatura +2 +8°C
- Capacità (R200SS) 120 Lt, (R400SS) 340 Lt, (R500PSS) 520 Lt, (R600SS) 555 Lt
- Accessori in dotazione (Mod. R200SS): 2 ripaini fissi 480x440x(H)160
- Accessori in dotazione (Mod. R400SS): 6 ripaini fissi 480x440x(H)210
- Accessori in dotazione (Mod. R500PSS): 6 coppie di guide per teglie 60x40
- Accessori in dotazione (Mod. R600SS): 6 ripaini fissi 480x440x(H)210

*
+2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
R200SS	600x585x(H)855	R 134A	150	399,00
R400SS	600x585x(H)1855	R 134A	185	609,00
R600SS	775x695x(H)1895	R 134A	185	787,50
R500PSS	777x725x(H)1720	R 134A	185	924,00



REFRIGERAZIONE

FRIGO





ARMADIO FRIGO SNACK

ARMADIO FRIGO SNACK TN

- Temperatura +2°C +8°C
- Capacità 429 litri
- Accessori in dotazione (Mod. S400TN): 3 griglie 530x540 + 6 guide

 +2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
S400 TN	680x700x(H)2010	R 134A	300	1.050,00



ARMADIO FRIGO PASTICCERIA

ARMADIO FRIGO PER PASTICCERIA

- Temperatura +2° +8°C
- Capacità 737 litri
- Accessori in dotazione (Mod. A800TN): 20 coppie guide

 +2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
A800 TN	740x990x(H)2010	R 404A	450	1.694,00



ARMADIO FRIGO SPECIALE PESCE

ARMADIO FRIGO SPECIALE PESCE

- Temperatura -5° +2°C
- Capacità 507 litri
- Accessori in dotazione: 6 cassette 600x400x130

 -5° +2°C

codice	mm	gas	W	€
600 FISH	680x810x(H)2010	R 404A	600	1.540,00



ARMADIO FREEZER

ARMADIO FREEZER CHEF

- In lamiera d'acciaio inox (Mod.600 NX)
- In lamiera preverniciata bianca (Mod.600 N)
- Temperatura -18°C -22°C
- Capacità 600 litri

*
-18°-22°C

codice	mm	gas	W	€
600N	670x878x(H)1945	R 404A	380	1.400,00
600NX	670x878x(H)1945	R 404A	380	1.780,00



REFRIGERAZIONE

ARMADIO FREEZER BT

- Temperatura -18°C -22°C
- Capacità 650 Lt. / 1325 Lt.
- Accessori in dotazione (Mod.650BT): 3 griglie 2/1 + 6 guide
- Accessori in dotazione (Mod.1410BT): 6 griglie 2/1 + 12 guide

*
-18°-22°C

codice	mm	gas	W	€
650 BT	740x830x(H)2010	R 404A	750	1.449,00
1410 BT	1480x830x(H)2010	R 404A	1000	2.100,00



FREEZER

ARMADIO FREEZER BTG

- Temperatura -18°C -22°C
- Capacità 650 litri
- Accessori in dotazione (Mod.650): 3 griglie 2/1 + 6 guide

*
-18°-22°C

codice	mm	gas	W	€
650 BTG	740x830x(H)2010	R 134A	350	1.645,00



ARMADIO FREEZER B BT

- Temperatura -18°C -22°C
- Capacità 570 Lt. / 1150 Lt.
- Accessori in dotazione (Mod.B600BT): n.3 griglie 2/1 e n.6 guide
- Accessori in dotazione (Mod. B1200BT): n.6 griglie 2/1 e n.12 guide

*
-18°-22°C

codice	mm	W	€
B600 BT	680x810x(H)2010	600	1.092,00
B1200 BT	1340x800x(H)2010	700	1.330,00



**ARMADIO FREEZER BT**

- Temperatura -18°C -22°C
- Capacità 507 Lt. / 1104 Lt.
- Accessori in dotazione (Mod.600BT) : 3 griglie 2/1 + 6 guide
- Accessori in dotazione (Mod.1200BT) : 6 griglie 2/1 + 12 guide



-18°-22°C

codice	mm	gas	W	€
600 BT	680x810x(H)2010	R 404A	600	1.295,00
1200 BT	1340x800x(H)2010	R 404A	700	1.834,00

**ARMADIO FREEZER**

- In lamiera d'acciaio inox (Mod.F700)
- In lamiera preverniciata bianca (Mod.F700SS)
- Temperatura -18°C -22°C
- Capacità 641 litri
- Accessori in dotazione: 3 griglie 652x530 + 1 griglia 664x330



-18°-22°C

codice	mm	gas	W	€
F700	777x730x(H)1970	R 404A	540	1.134,00
F700SS	777x730x(H)1970	R 404A	540	1.225,00

**ARMADIO FREEZER**

- In lamiera preverniciata bianca
- Temperatura -18°C -22°C
- Capacità (F200) 120 litri, (F400) 340 litri, (F600) 555 litri
- Accessori in dotazione (Mod. F200): 2 ripaini fissi 480x440x(H)160
- Accessori in dotazione (Mod. F400): 6 ripaini fissi 480x440x(H)210
- Accessori in dotazione (Mod. F600): 6 ripaini fissi 480x440x(H)210



-18°-22°C

codice	mm	gas	W	€
F200	600x585x(H)855	R 134A	150	385,00
F400	600x585x(H)1855	R 134A	210	644,00
F600	775x695x(H)1895	R 134A	350	826,00

**ARMADIO FREEZER**

- In lamiera d'acciaio inox
- Temperatura -18°C -22°C
- Capacità (F200SS) 120 litri, (F400SS) 340 litri, (F600SS) 555 litri
- Accessori in dotazione (Mod. F200SS): 2 ripaini fissi 480x440x(H)160
- Accessori in dotazione (Mod. F400SS): 6 ripaini fissi 480x440x(H)210
- Accessori in dotazione (Mod. F600SS): 6 ripaini fissi 480x440x(H)210



-18°-22°C

codice	mm	gas	W	€
F200SS	600x585x(H)855	R 134A	150	434,00
F400SS	600x585x(H)1855	R 134A	210	714,00
F600SS	775x695x(H)1895	R 134A	350	903,00



ARMADIO FREEZER SNACK

ARMADIO FREEZER SNACK BT

- Temperatura -18°C -22°C
- Capacità 429 litri / 737 litri
- Accessori in dotazione (Mod. S400BT): 3 griglie 530x540 + 6 guide

*
-18°-22°C

codice	mm	gas	W	€
S400 BT	680x700x(H)2010	R 404A	600	1.204,00



REFRIGERAZIONE

ARMADIO FREEZER PASTICCERIA

ARMADIO FREEZER PER PASTICCERIA

- Temperatura -10°C -22°C
- Capacità 737 litri
- Accessori in dotazione (Mod. E800BT): 10 griglie + 20 guide
- Accessori in dotazione (Mod. A800BT): 20 coppie guide

*
-18°-22°C

codice	mm	gas	W	€
E800 BT	740x990x(H)2010	R 404A	750	1.876,00
A800 BT	740x990x(H)2010	R 404A	750	1.820,00



FREEZER

ARMADIO FREEZER / FRIGO

ARMADIO FRIGO / FREEZER CHEF 600 DVX

- In lamiera d'acciaio inox
- Temperatura +5°C -25°C
- Capacità 600 litri

*
+5°-20°C

codice	mm	gas	W	€
600 DVX	670x878x(H)2025	R 404A	610	1.980,00



ARMADIO FREEZER / FRIGO DT

- Sia freezer che frigo
- Doppia Temperatura +2°C +8°C / -18°C -22°C
- Capacità 507 / 507 litri
- Accessori in dotazione: 6 griglie 2/1 + 12 guide

* *
+2°+8°C -18°-22°C

codice	mm	gas	W	€
1200 DT	1340x800x(H)2010	R 404A	600	2.520,00



TAVOLI REFRIGERATI GASTRONORM



TAVOLO FRIGO VENTILATO

- Temperatura -2°C +8°C
- Capacità 282 litri - mod. 2200 TN con alzatina
- Accessori in dotazione: 2 griglie 1/1 + 4 guide



-2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
2100 TN	1360x700x(H)850	R 134A	350	1.260,00
2200 TN	1360x700x(H)850/950	R 134A	350	1.302,00



TAVOLO FRIGO VENTILATO

- Temperatura -2°C +8°C
- Capacità 417 litri - mod. 3200 TN con alzatina
- Accessori in dotazione: 3 griglie 1/1 + 6 guide



-2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
3100 TN	1795x700x(H)850	R 134A	350	1.498,00
3200 TN	1795x700x(H)850/950	R 134A	350	1.554,00



TAVOLO FRIGO VENTILATO

- Temperatura -2°C +8°C
- Capacità 553 litri - mod. 4200 TN con alzatina
- Accessori in dotazione: 4 griglie 1/1 + 8 guide



-2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
4100 TN	2230x700x(H)850	R 134A	350	1.771,00
4200 TN	2230x700x(H)850/950	R 134A	350	1.841,00



TAVOLO FREEZER VENTILATO

- Temperatura -18°C -22°C
- Capacità 282 litri - mod. 2200 BT con alzatina
- Accessori in dotazione: 2 griglie 1/1 + 4 guide



-18°-22°C

codice	mm	gas	W	€
2100 BT	1360x700x(H)850	R 404A	700	1.526,00
2200 BT	1360x700x(H)850/950	R 404A	700	1.568,00



TAVOLO FREEZER VENTILATO

- Temperatura -18°C -22°C
- Capacità 417 litri - mod. 3200 BT con alzatina
- Accessori in dotazione: 3 griglie 1/1 + 6 guide



-18°-22°C

codice	mm	gas	W	€
3100 BT	1795x700x(H)850	R 404A	750	1.764,00
3200 BT	1795x700x(H)850/950	R 404A	750	1.820,00



TAVOLO FREEZER VENTILATO

- Temperatura -18°C -22°C
- Capacità 553 litri - mod. 4200 BT con alzatina
- Accessori in dotazione: 4 griglie 1/1 + 8 guide



-18°-22°C

codice	mm	gas	W	€
4100 BT	2230x700x(H)850	R 404A	750	1.995,00
4200 BT	2230x700x(H)850/950	R 404A	750	2.065,00



TAVOLO FRIGO VENTILATO CON VETRO

- Temperatura -2°C +8°C
- Capacità 282 litri - mod. 2200 TNG con alzatina
- Accessori in dotazione: 2 griglie 1/1 + 4 guide



-2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
2100 TNG	1360x700x(H)850	R 134A	350	1.330,00
2200 TNG	1360x700x(H)850/950	R 134A	350	1.372,00

**TAVOLO FRIGO VENTILATO CON VETRO**

- Temperatura -2°C +8°C
- Capacità 417 litri - mod. 3200 TNG con alzatina
- Accessori in dotazione: 3 griglie 1/1 + 6 guide



-2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
3100 TNG	1795x700x(H)850	R 134A	350	1.603,00
3200 TNG	1795x700x(H)850/950	R 134A	350	1.659,00

**TAVOLO FRIGO VENTILATO CON VETRO**

- Temperatura -2°C +8°C
- Capacità 553 litri - mod. 4200 TNG con alzatina
- Accessori in dotazione: 4 griglie 1/1 + 8 guide



-2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
4100 TNG	2230x700x(H)850	R 134A	350	1.820,00
4200 TNG	2230x700x(H)850/950	R 134A	350	1.890,00

**TAVOLO FRIGO VENTILATO**

- Temperatura -2°C +8°C
- Capacità 170 litri
- Accessori in dotazione: 2 griglie 1/1 + 4 guide



-2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
N2100 TN	1360x700x(H)650	R 134A	350	1.239,00

**TAVOLO FRIGO VENTILATO**

- Temperatura -2°C +8°C
- Capacità 262 litri
- Accessori in dotazione: 3 griglie 1/1 + 6 guide



-2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
N3100 TN	1795x700x(H)650	R 134A	350	1.470,00

**TAVOLO FRIGO VENTILATO**

- Temperatura -2°C +8°C
- Capacità 350 litri
- Accessori in dotazione: 4 griglie 1/1 + 8 guide



-2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
N4100 TN	2230x700x(H)650	R 134A	350	1.715,00



TAVOLI REFRIGERATI SNACK VENTILATI

REFRIGERAZIONE



TAVOLO FRIGO SNACK VENTILATO

- Temperatura -2°C +8°C
- Capacità 228 litri - mod. 2200 TN con alzatina
- Accessori in dotazione: 2 griglie 330x430 + 4 guide



codice	mm	gas	W	€
S2100 TN	1360x600x(H)850	R 134A	350	1.204,00
S2200 TN	1360x600x(H)850/950	R 134A	350	1.246,00

TAVOLI REFRIGERATI



TAVOLO FRIGO SNACK VENTILATO

- Temperatura -2°C +8°C
- Capacità 339 litri - mod. 3200 TN con alzatina
- Accessori in dotazione: 3 griglie 330x430 + 6 guide



codice	mm	gas	W	€
S3100 TN	1795x600x(H)850	R 134A	350	1.400,00
S3200 TN	1795x600x(H)850/950	R 134A	350	1.456,00



TAVOLO FRIGO SNACK VENTILATO

- Temperatura -2°C +8°C
- Capacità 449 litri - mod. 4200 TN con alzatina
- Accessori in dotazione: 4 griglie 330x430 + 8 guide



codice	mm	gas	W	€
S4100 TN	2230x600x(H)850	R 134A	350	1.645,00
S4200 TN	2230x600x(H)850/950	R 134A	350	1.715,00

TAVOLI FRIGORIFERI PASTICCERIA VENTILATI

TAVOLO FRIGO PASTICCERIA

- Temperatura +2°C +8°C
- Capacità 390 litri - mod. A2200 TN con alzatina
- Accessori in dotazione: 2 griglie 405x630 + 4 guide

codice	mm	gas	W	€
A2100 TN	1510x800x(H)850	R 134A	350	1.365,00
A2200 TN	1510x800x(H)850/950	R 134A	350	1.421,00



REFRIGERAZIONE

TAVOLO FRIGO PASTICCERIA

- Temperatura +2°C +8°C
- Capacità 580 litri - mod. A3200 TN con alzatina
- Accessori in dotazione: 3 griglie 405x630 + 6 guide

codice	mm	gas	W	€
A3100 TN	2020x800x(H)850	R 134A	350	1.589,00
A3200 TN	2020x800x(H)850/950	R 134A	350	1.645,00



TAVOLI FRIGORIFERI

TAVOLO FRIGO PASTICCERIA

- Temperatura +2°C +8°C
- Capacità 413 litri
- Accessori in dotazione: 7 coppie di guide per porta
- Con piano in granito

codice	mm	gas	W	€
A1500 TNGR7	1505x800x(H)850	R 134A	350	1.728,00



TAVOLO FRIGO PASTICCERIA

- Temperatura +2°C +8°C
- Capacità 613 litri
- Accessori in dotazione: 7 coppie di guide per porta
- Con piano in granito

codice	mm	gas	W	€
A2000 TNGR7	2005x800x(H)850	R 134A	350	1.893,50



BANCHI REFRIGERATI PIZZERIA

REFRIGERAZIONE



BANCHI FRIGO PIZZERIA VENTILATI

- Struttura in acciaio inox AISI 304 (+2° / +8°C), RI 140/33V

 +2°+8°C

codice	mm	cap.	€
03PZVRX	1400x700x(H)1030	368 Lt.	1.820,00
03PZCAS	1400x700x(H)1030	368 Lt.	1.960,00

BANCHI PIZZERIA



BANCHI FRIGO PIZZERIA VENTILATI

- Struttura in acciaio inox AISI 304 (+2° / +8°C), RI 150/38V

 +2°+8°C

codice	mm	cap.	€
2600TN38	1510x800x(H)990	5 GN1/3 + 1 GN1/2	2.310,00
2600TN33	1510x800x(H)990	7 GN1/4	2.275,00



BANCHI FRIGO PIZZERIA VENTILATI

- Struttura in acciaio inox AISI 304 (+2° / +8°C)

- RI 200/38V (mod.2610TN38)

- RI 200/33V (mod.2610TN33)

 +2°+8°C

codice	mm	cap.	€
2610TN38	2025x800x(H)990	9 GN1/3	2.695,00
2610TN33	2025x800x(H)990	10 GN1/4	2.660,00



BANCHI FRIGO PIZZERIA VENTILATI

- Struttura in acciaio inox AISI 304 (+2° / +8°C)

- RI 200/38V (mod.3600TN38)

- RI 200/33V (mod.3600TN33)

 +2°+8°C

codice	mm	cap.	€
3600TN38	2025x800x(H)990	9 GN1/3	2.555,00
3600TN33	2025x800x(H)990	10 GN1/4	2.520,00



VETRINA REFRIGERATA

VETRINA REFRIGERATA

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Gruppo incorporato solo lato destro gas R134A 230V 50HZ
- Assorbimento elettrico W340

codice	mm	cap.	€
12033V	1200x330x(H)400	5 GN1/4	504,00
14033V	1400x330x(H)400	6 GN1/4	525,00
15033V	1500x330x(H)400	7 GN1/4	546,00
18033V	1800x330x(H)400	9 GN1/4	588,00
20033V	2000x330x(H)400	10 GN1/4	630,00
12038V	1200x380x(H)400	3 GN1/3 + 1 1/2	546,00
14038V	1400x380x(H)400	4 GN1/3 + 1 1/2	570,50
15038V	1500x380x(H)400	5 GN1/3 + 1 1/2	595,00
18038V	1800x380x(H)400	8 GN1/3	637,00
20038V	2000x380x(H)400	9 GN1/3	686,00



REFRIGERAZIONE

VETRINE / ESPOSITORI

ESPOSITORE REFRIGERATO PER BIBITE

ESPOSITORE FRIGO 1 PB

- Temperatura +2°C +8°C
- Capacità 140 litri
- Accessori in dotazione: 2 griglie 520x315

 +2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
1 BP	604x535x(H)920	R 134A	160	490,00



ESPOSITORE FRIGO 2 PS

- Temperatura +2°C +8°C
- Capacità 223 litri
- Accessori in dotazione: 4 griglie 420x320

 +2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
2 PS	920x535x(H)925	R 134A	250	560,00



ESPOSITORE FRIGO 3 PS

- Temperatura +2°C +8°C
- Capacità 335 litri
- Accessori in dotazione: 2 griglie 445x320 + 4 griglie 405x320

 +2°+8°C

codice	mm	gas	W	€
3 PS	1350x535x(H)925	R 134A	250	700,00



ESPOSITORI

REFRIGERAZIONE



ESPOSITORE FRIGO VPR100

- Potenza motore: 160 Watt
- Temperatura esercizio: +2° +8°C

codice	mm	lit.	€
VPR100	705x460x(H)670	100	420,00
VPR120	705x580x(H)670	120	560,00
VPR160	883x580x(H)670	160	665,00

ESPOSITORI



ESPOSITORE MURALE

- 4 ripiani
- spalle laterali di chiusura
- ventilato
- potenza: 1,4 kW
- area espositiva 1,24 mq
- range temperatura: +2°C +10°C

codice	mm	lit.	€
700.714	925x850x(H)1515	390	2480,00



ESPOSITORE REFRIGERATO CILINDRICO

- ideale per presentazione dolci, torte o snack
- cilindrico con 6 ripiani e Luci LED
- ventilato, scongelamento automatico ed evaporazione condensa
- base in acciaio inox
- controllo elettronico e display digitale
- range temperatura: +2°C +10°C

codice	mm	lit.	€
700.214	diam.680x(H)1740	400	2300,00



ESPOSITORE REFRIGERATO

- da banco
- ideale per area self-service per esposizione bevande, snack e sandwich
- ventilato
- base in acciaio inox
- range temperatura: +0°C +12°C

codice	mm	lit.	€
700.212G	670x575x(H)335	40	690,00





VETRINE FRIGO

VETRINA FRIGO

- Capacità 130 litri

- Accessori in dotazione: 2 griglie 500x415 + 1 500x211 (mod. R200)

 +2°+8°C  -18°-22°C

codice	mm	temperatura	gas	W	€
R200G	600x585x(H)855	+2°/+8°C	R 134A	150	406,00
F200G	600x585x(H)855	-18°/-22°C	R 404A	360	609,00





REFRIGERAZIONE

VETRINA FRIGO

- Capacità 350 litri

- Accessori in dotazione: 3 griglie 500x415 + 1 500x211

 +2°+8°C  -18°-22°C

codice	mm	temperatura	gas	W	€
R400G	600x585x(H)1855	+2°/+8°C	R 134A	185	609,00
F400G	600x585x(H)1855	-18°/-22°C	R 404A	500	833,00





VETRINE FRIGO

VETRINA FRIGO

- Capacità 570 litri

- Accessori in dotazione: 3 griglie 630x480 + 1 630x29

 +2°+8°C  -18°-22°C

codice	mm	temperatura	gas	W	€
R600G	777x695x(H)1895	+2°/+8°C	R 134A	185	763,00
F600G	777x695x(H)1895	-18°/-22°C	R 404A	520	1.001,00



VETRINA FRIGO UBC 374

- 5 griglie in dotazione e capacità di 350 litri

- Temperatura: +2° / +8°C

- Alimentazione: 230 / 1 Hz 50

 +2°+8°C

codice	mm	€
UBC374	595x640x(H)1980	590,00



**VETRINA GELATI TOP**

- Potenza motore: 420 Watt (mod. TOP 6) 480 watt (mod. TOP 7)
- Temperatura esercizio: -18° / -22°C
- Capacità: 246 litri (mod. TOP 6) 293 litri (mod. TOP 7)

*
-18°-22°C

codice	mm	€
TOP 6	1200x675x(H)1175	1.390,00
TOP 7	1350x675x(H)1175	1.420,00

**VETRINA GELATI PALMA 10 T LUX**

- Potenza motore: 650 Watt
- Temperatura esercizio: -18° / -22°C
- Capacità: 407 litri

*
-18°-22°C

codice	mm	€
RUMBA 10 T	965x758x(H)1030	2.960,00

**VETRINA GELATI DOLCE VITA 6 LUXE carapine**

- Potenza motore: 220 Watt
- Temperatura esercizio: -5° / -20°C
- Capacità: 240 lit. (mod. 6 LUXE), 305 lit. (mod. 8 LUXE), 410 lit. (mod. 10 LUXE)

*
-5°-20°C

codice	mm	€
DOLCE VITA 6 LUXE	965x758x(H)1030	1.645,00
DOLCE VITA 8 LUXE	1105x807x(H)1030	2.020,00
DOLCE VITA 10 LUXE	1435x807x(H)1030	2.250,00

CONGELATORE A POZZETTO**CONGELATORE A POZZETTO**

- In lamiera d'acciaio bianca anticorrosione
- Temperatura -18°C -22°C

*
-18°-22°C

codice	mm	gas	W	€
COM 99	2010x840x(H)967	R507A	450	1.186,00

**CONGELATORE A POZZETTO**

- In lamiera d'acciaio bianca anticorrosione
- Temperatura -18°C -22°C

*
-18°-22°C

codice	mm	gas	W	€
MAEL220	880x685x(H)870	R134A	87	420,00
MAEL300	1100x685x(H)870	R134A	130	490,00
MAEL400	1330x685x(H)870	R134A	160	530,00
MAEL500	1520x685x(H)870	R134A	210	590,00



ABBATTITORI

ABBATTITORE PROFESSIONALE W3TGO - 3 teglie GN1/1

- 3 modalità di abbattimento: Soft +3°C, Hard +3°C, Freezing -18°C
- Potenza assorbita: 363 Watt
- Resa frigorifera: 635 Watt

codice	mm	€
W3TGO	625x600x(H)421	1.450,00



REFRIGERAZIONE

ABBATTITORE PROFESSIONALE W5TGO

PLUG-IN ARIA - 5 teglie GN 1/1

- 3 modalità di abbattimento: Soft +3°C, Hard +3°C, Freezing -18°C
- Potenza assorbita: 886 Watt
- Resa frigorifera: 1528 Watt

codice	mm	€
W5TGO	710x700x(H)840	2.000,00



ABBATTITORI

ABBATTITORE PROFESSIONALE W7TGN

PLUG-IN ARIA - 7 teglie GN 1/1

- 3 modalità di abbattimento: Soft +3°C, Hard +3°C, Freezing -18°C
- Potenza assorbita: 1096 Watt
- Resa frigorifera: 2084 Watt

codice	mm	€
W7TGN	710x700x(H)1080	3.460,00



ABBATTITORE PROFESSIONALE W10TG

PLUG-IN ARIA - 10 teglie GN 1/1

- 3 modalità di abbattimento: Soft +3°C, Hard +3°C, Freezing -18°C
- Potenza assorbita: 3345 Watt
- Resa frigorifera: 5211 Watt

codice	mm	€
W10TG	780x800x(H)1545	4.890,00



SALADETTE



SALADETTE REFRIGERATA STATICA

- Saladette refrigerata per insalate
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Temperatura: +2° +8°C
- Controllo temperatura: elettronico
- Accessori in dotazione: 2 griglie 1/1 e n.4 guide

 +2°+8°C

codice	mm	Lt.	W	€
900	905x700x(H)880	240	230	700,00



SALADETTE REFRIGERATA STATICA

- Saladette refrigerata per insalate
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Temperatura: +2° +8°C
- Controllo temperatura: elettronico
- Accessori in dotazione: 2 griglie 1/1 e n.4 guide

 +2°+8°C

codice	mm	Lt.	W	€
902	1045x700x(H)875	275	230	833,00



SALADETTE REFRIGERATA STATICA

- Saladette refrigerata per insalate
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Temperatura: +2° +8°C
- Controllo temperatura: elettronico
- Accessori in dotazione: 3 griglie 1/1 e n.6 guide

 +2°+8°C

codice	mm	Lt.	W	€
903	1365x700x(H)875	368	230	1.036,00



SALADETTE REFRIGERATA STATICA

- Saladette refrigerata per insalate con pianetto di lavoro in polietilene alimentare
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Temperatura: +2° +8°C
- Controllo temperatura: elettronico
- Accessori in dotazione: 2 griglie 1/1 e n.4 guide

 +2°+8°C

codice	mm	Lt.	W	€
S900	900x700x(H)1010	288	230	805,00



REFRIGERAZIONE

SALADETTE

SALADETTE REFRIGERATA STATICA

- Saladette refrigerata per insalate con pianetto di lavoro in polietilene alimentare
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Temperatura: +2° +8°C
- Controllo temperatura: elettronico
- Accessori in dotazione: 2 griglie 1/1 e n.4 guide

 +2°+8°C

codice	mm	Lt.	W	€
S200	900x700x(H)1010	254	230	945,00



SALADETTE REFRIGERATA STATICA

- Saladette refrigerata per insalate con pianetto di lavoro in polietilene alimentare
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Temperatura: +2° +8°C
- Controllo temperatura: elettronico
- Accessori in dotazione: 2 griglie 1/1 e n.4 guide

 +2°+8°C

codice	mm	Lt.	W	€
S300	1365x700x(H)1010	254	230	1.295,00



SALADETTE REFRIGERATA STATICA

- Saladette refrigerata per insalate
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Temperatura: +2° +8°C
- Controllo temperatura: elettronico
- Accessori in dotazione: 2 griglie 1/1 e n.4 guide

 +2°+8°C

codice	mm	Lt.	W	€
901	900x700x(H)870	240	230	735,00





SALADETTE REFRIGERATA STATICA

+2°+8°C

- Saladette refrigerata per insalate con pianetto di lavoro in polietilene alimentare.
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Temperatura: +2° +8°C
- Controllo temperatura: elettronico
- Accessori in dotazione: 1 griglia 1/1 + 2 cassette

codice	mm	Lt.	W	€
901-2D	900x700x(H)870	240	230	1.015,00



SALADETTE REFRIGERATA STATICA

+2°+8°C

- Saladette refrigerata per insalate con pianetto di lavoro in polietilene alimentare.
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Temperatura: +2° +8°C
- Controllo temperatura: elettronico
- Accessori in dotazione: n. 4 cassette

codice	mm	Lt.	W	€
901-4D	900x700x(H)870	240	230	1.358,00



SALADETTE REFRIGERATA STATICA

+2°+8°C

- Saladette refrigerata per insalate con pianetto di lavoro in polietilene alimentare.
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Temperatura: +2° +8°C
- Controllo temperatura: elettronico
- Accessori in dotazione: 3 griglie 1/1 e n.6 guide

codice	mm	Lt.	W	€
903TOP	1365x700x(H)865	368	230	1.050,00



SALADETTE REFRIGERATA STATICA

+2°+8°C

- Saladette refrigerata per insalate
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Temperatura: +2° +8°C
- Controllo temperatura: elettronico
- Accessori in dotazione: 2 griglie 1/1 e n.4 guide

codice	mm	Lt.	W	€
S45BT	943x700x(H)850	240	250	1.029,00



VASSOI DA ESPOSIZIONE

BACINELLA PER CARNE IN MELAMINA

codice	mm	€
568101	290x160x(H)35	9,50
568200	350x250x(H)40	22,00
568309	420x280x(H)60	31,50



BACINELLA PER CARNE IN MELAMINA

codice	mm	€
568804	280x210x(H)60	24,50



BACINELLA PER CARNE IN MELAMINA

codice	mm	€
568408	290x160x(H)60	12,00
568507	300x190x(H)80	20,00



VASSOIO DA ESPOSIZIONE IN MELAMINA

codice	mm	€
569009	270x210x(H)17	11,50
569016	300x150x(H)17	9,50
569108	300x190x(H)17	11,00
569207	350x240x(H)17	14,50



VASSOIO DA ESPOSIZIONE con piedini

codice	mm	€
407202	240x170	9,50



VASSOIO DA ESPOSIZIONE

codice	mm	€
408308	310x230	11,00



REFRIGERAZIONE

VASSOI

CELLE FRIGO



+2°+8°C

Minicella MK6 S6

- I pannelli laterali sono rivestiti internamente ed esternamente in lamiera preverniciata atossica
- I pannelli pavimento sono rivestiti internamente in lamiera plastificata antidrucciolo
- Serraggio: con fasteners a doppio aggancio e sistema di centraggio FAST-FIT



codice	dimensioni interne mm	mc	€
MK6 20-16	203x163	6,7	2.387,00
		motore 7T (temperatura +2°+8° C)	1.474,00
MK6 20-20	203x203	8,4	2.485,00
		motore 13T (temperatura +2°+8° C)	1.606,00
MK6 24-20	243x203	10,0	2.640,00
		motore 13T (temperatura +2°+8° C)	1.606,00
MK6 24-28	243x283	14,0	3.074,00
		motore 16T (temperatura +2°+8° C)	1.772,00

CELLE FREEZER



-18°-22°C

Minicella MK10 S10

- I pannelli laterali sono rivestiti internamente ed esternamente in lamiera preverniciata atossica.
- I pannelli pavimento sono rivestiti internamente in lamiera plastificata antidrucciolo
- Serraggio: con fasteners a doppio aggancio e sistema di centraggio FAST-FIT

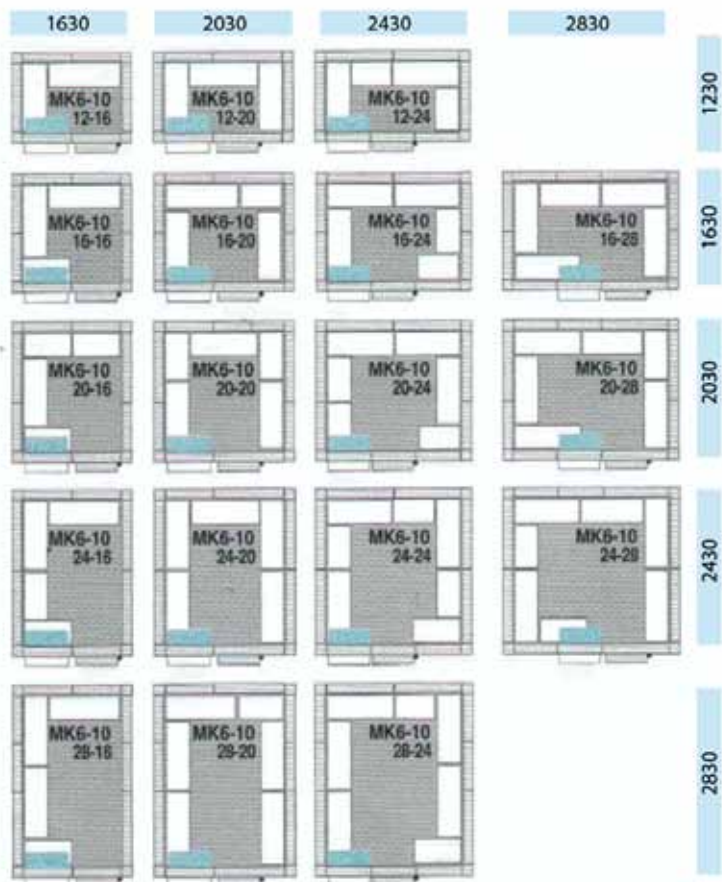


codice	dimensioni interne mm	mc	€
MK10 20-16	203x163	6,7	3.209,00
		motore 7T (temperatura -18°-22° C)	1.905,00
MK10 20-20	203x203	8,4	3.412,00
		motore 13T (temperatura -18°-22° C)	1.905,00
MK10 24-20	243x203	10,0	3.598,00
		motore 13T (temperatura -18°-22° C)	1.905,00
MK10 24-28	243x283	14,0	4.227,00
		motore 16T (temperatura -18°-22° C)	2.497,00

Per ottenere le dimensioni esterne, si devono aggiungere alle quote indicate 12 cm.

Con aggiunta di pavimento, incremento del 14%





Sono disponibili altre misure di celle frigo, richiedi l'offerta





LAVAGGIO

LAVABICCHIERI

LAVABICCHIERI 400x400

- Voltaggio: 230 V 1N 50Hz
- Potenza: 3,2 KW + set cestelli incluso
- Modello monoparete analogica

codice	mm	€
GW 40	480x520x(H)620	1.095,00
GW 41	480x520x(H)700	1.143,00

- Modello a doppia parete analogica

codice	mm	€
GWD 40	480x520x(H)620	1.276,50
GWD 41	480x520x(H)700	1.323,00

- Modello a doppia parete digitale

codice	mm	€
GWD 40 DT	480x520x(H)620	1.329,00
GWD 41 DT	480x520x(H)700	1.381,50



CAVALLETTO PER LAVABICCHIERI

- In acciaio inox

codice	mm	€
CV / 40	450x450x(H)500	188,00

LAVASTOVIGLIE

LAVASTOVIGLIE 450x450

- Voltaggio: 230 V 1N 50Hz
- Potenza: 3,35 KW + set cestelli incluso
- Modello a doppia parete analogica

codice	mm	€
DWD 45	510x595x(H)805	1.295,00

- Modello a doppia parete digitale

codice	mm	€
DWD 45 DT	510x595x(H)805	1.342,00

LAVASTOVIGLIE 500x500

- Voltaggio: 230 V 1N 50Hz
- Potenza: 3,65 KW + set cestelli incluso
- Modello a mono parete analogica

codice	mm	€
DW 50	600x625x(H)820	1.381,50

- Voltaggio: 230 V 3N 50Hz 5,15KW - 400 V 3N 50Hz 5,15 KW

- Modello a doppia parete analogica

codice	mm	€
DW 51	600x625x(H)820	1.432,00



**LAVASTOVIGLIE 500x500**

- Voltaggio: 230 V 1N 50Hz
- Potenza: 3,65 KW + set cestelli incluso
- Modello a mono parete digitale

codice	mm	€
DW 50 DT	600x625x(H)820	1.449,00

- 400 V 3N 50Hz 5,15KW - 230 V 3N 50Hz 5,15KW - 230 V 1N 50Hz 3,65KW
- Modello a doppia parete digitale

codice	mm	€
DW 51 DT	600x625x(H)820	1.484,00

- 400 V 3N 50Hz 5,15KW - 230 V 3N 50Hz 5,15KW - 230 V 1N 50Hz 3,65KW
- Modello a doppia parete analogica

codice	mm	€
DWD 51	600x625x(H)820	1.750,00

- 400 V 3N 50Hz 5,15KW - 230 V 3N 50Hz 5,15KW - 230 V 1N 50Hz 3,65KW
- Modello a doppia parete digitale

codice	mm	€
DWD 51DT	600x625x(H)820	1.810,00

**LAVASTOVIGLIE 500x500**

- Voltaggio: 400 V 3N 50Hz 6,75KW - 230 V 3N 50Hz 5,25KW
- Set cestelli incluso
- Modello a doppia parete analogica

codice	mm	€
DWD59	600x625x(H)1340	1.950,00

LAVASTOVIGLIE 500x500

- Voltaggio: 400 V 3N 50Hz 6,75KW - 230 V 3N 50Hz 5,25KW
- Set cestelli incluso
- Modello a doppia parete digitale

codice	mm	€
DWD 59 DT	600x625x(H)1340	2.010,00

**LAVASTOVIGLIE DOPPIO CESTO 500x500**

- Voltaggio: 400 V 3N 50Hz 6,75KW - 230 V 3N 50Hz 5,25KW
- Sistema a doppio cesto di lavaggio
- Altezza utile di carico: superiore 145/225mm, inferiore 190/110mm
- Cesto superiore per piatti e piattini, cesto inferiore per tazze e bicchieri
- Modello a doppia parete digitale

codice	mm	€
SMCW522D	600x600x(H)820	2.768,00

**LAVASTOVIGLIE LAVATEGLIE 500x500**

- Voltaggio: 400 V 3N 50Hz 6,75KW - 230 V 3N 50Hz 5,25KW
- Sistema per lavaggio teglie e ceste 600x400mm
- Altezza utile di carico: 415mm
- Modello a doppia parete digitale

codice	mm	€
SMCW526D	600x680x(H)820	3.038,00



LAVASTOVIGLIE

- Voltaggio: 400 V 3N 50Hz 6,75KW - 230 V 3N 50Hz 5,25KW
- Altezza utile di lavaggio: 309mm (mod. S e M) 404mm (mod. L)
- Modello digitale programmabile

codice	cestelli	mm	€
UC-S	400x400	460x617x(H)725	3.536,00
UC-M	500x500	600x617x(H)725	3.808,00
UC-L	500x500	600x617x(H)820	4.190,00



DEMINERALIZZATORI PER LAVASTOVIGLIE SERIE UC

- Acqua rigenerata senza produrre acqua di scarico
- Risultati di lavaggio superiori

codice	demineralizzazione	capacita'	€
TE 20	parziale	18.000	1.100,00
VE 20	totale	5.500	1.100,00



LAVAOGGETTI

LAVAOGGETTI 500x500

- Voltaggio 3X400 + N
- Potenza 5,25 KW + set cestelli incluso
- Modello a doppia parete

codice	mm	€
MLP50	600x690x(H)860	2.776,50



LAVAOGGETTI 500x500

- Voltaggio 3X400 + N
- Potenza 6,75 KW + set cestelli incluso
- Modello a doppia parete

codice	mm	€
MLP56	600x695x(H)1430	3.253,50



LAVAOGGETTI 550x690

- Voltaggio 3x400 + N
- Potenza 8,30 KW + set cestelli incluso
- Modello a parete singola

codice	mm	€
MLP60E	810x680x(H)1900	4.424,00





LAVASTOVIGLIE A CAPOTE

ANALOGICHE 500x500

- 230 V 3 50Hz 6,75KW - 400 V 3N 50Hz 6,75KW
- Set cestelli incluso

codice	mm	€
HT 50	635x717x(H)1405	2.550,00

ANALOGICHE 500x500

- 230 V 3 50Hz 6,75KW - 400 V 3N 50Hz 8,75KW
- Set cestelli incluso

codice	mm	€
HT 51	635x717x(H)1405	2.812,50

DIGITALE 500x500

- 230 V 3 50Hz 11,1KW - 400 V 3N 50Hz 11,1KW
- Set cestelli incluso

codice	mm	€
HT 52 DT	635x717x(H)1405	2.865,00

LAVASTOVIGLIE A TRAINO

LAVASTOVIGLIE A TRAINO

- modelli a cesto trainato o a nastro

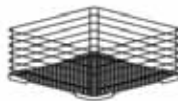
richiedi offerta



CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE

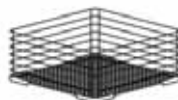
CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE 350x350

codice		mm	€
CEST350	quadrato	350x350x(H)187	34,40
CEST350R	rotondo	350x(H)180	34,40
CEST350Q	quadr. incl.	350x350x(H)205	45,60



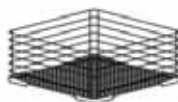
CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE 400x400

codice		mm	€
CEST400	rete piana	400x400x(H)130	46,00
CEST400P	per piatti	400x400x(H)120	33,00
CEST400B	per bicchieri incl.	400x400x(H)200	48,50
CEST400F	porta flûte		18,00



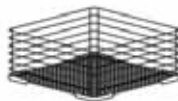
CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE 450x450

codice		mm	€
CEST450	per piatti	450x450x(H)100	42,50
CEST450B	per bicchieri	450x450x(H)135	45,00
CEST450P	per posate	450x450x(H)130	53,50



CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE 500x500

codice		mm	€
CEST500	per piatti	500x500x(H)110	47,50
CEST500I	per piatti	500x500x(H)110	50,00
CEST500V	per vassoi	500x500x(H)150	48,50
CEST500P	per posate	500x500x(H)130	58,50
CEST500B	per bicchieri	500x500x(H)130	53,00
CEST500S	inserto piattini	320x100x(H)160	13,50





CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE

- Universale con fondo a maglia grossa
- Adatto per contenitori, tazze, pentole
- La struttura a maglia larga favorisce l'ingresso dell'acqua durante il lavaggio



codice	mm	€
877005	500x500x(H)100	21,50



CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE

- Per piatti con fondo prestampato
- Permette la massima efficacia di lavaggio
- Le punte plastiche mantengono i piatti in posizione ideale per essere investiti dal flusso di lavaggio



codice	mm	€
877104	500x500x(H)100	22,00



CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE

- Per posateria con fondo retinato
- La maglia stretta impedisce la caduta delle posate
- Il particolare fondo favorisce i flussi di lavaggio in tutte le direzioni



codice	mm	€
877203	500x500x(H)100	20,00



CESTELLO PER POSATERIA

- Otto sezioni con manici



codice	mm	€
871102	425x205x(H)150	16,50



CESTELLO PER POSATERIA



codice	mm	€
871300	110x110x(H)140	4,50



TAVOLI PER IL LAVAGGIO

TAVOLO ENTRATA VASCA DESTRO

- Tavolo per il prelavaggio, aperto, su 4 gambe, con ripiano inferiore
- Alzatina paraspruzzi con foro per gruppo, completo di aggancio a tavolo e lavastoviglie
- Vasca 50x40 mm

codice	mm	€
DTEVD-K12	120x70x(H)87	758,00
DTEVD-K18	180x70x(H)87	815,00



TAVOLO ENTRATA VASCA SINISTRO

- Tavolo per il prelavaggio, aperto, su 4 gambe, con ripiano inferiore
- Alzatina paraspruzzi con foro per gruppo, completo di aggancio a tavolo e lavastoviglie
- Vasca 50x40 mm

codice	mm	€
DTEVS-K12	120x70x(H)87	758,00
DTEVS-K18	180x70x(H)87	815,00



TAVOLO USCITA CESTINI

- Tavolo per l'uscita cestelli, aperto, su 4 gambe, con ripiano inferiore
- Alzatina paraspruzzi con foro per gruppo, completo di aggancio a tavolo e lavastoviglie

codice	mm	€
DTU-K06	60x70x(H)87	330,00
DTU-K08	80x70x(H)87	343,50
DTU-K10	100x70x(H)87	358,50
DTU-K12	120x70x(H)87	372,00



LAVAGGIO

TAVOLI PER IL LAVAGGIO

DETERSIVO

DETERSIVO WINTERHALTER

- Adatto per lavastoviglie e lavabicchieri professionali

codice	€
F300	44,50
F420	43,50

DETERSIVO WINTERHALTER F 8400

- Adatto per lavastoviglie e lavabicchieri professionali
- Detersivo liquido specifico per il lavaggio di servizi da the e caffè

codice	€
F8400	75,00



BRILLANTANTE WINTERHALTER B 100 N

- Adatto per lavastoviglie e lavabicchieri professionali
- Detersivo liquido specifico per il lavaggio di servizi da the e caffè

codice	€
B100N	43,00



MACCHINE PER LA PULIZIA



LAVATRICE PROFESSIONALE GH 6 SUPERCENTRIFUGANTE

- Capacità di carico: 6-7 kg
- Vasca e cesto interamente in acciaio
- Programmi di disinfezione, con sistema che assicura che la temperatura richiesta sia raggiunta e mantenuta
- Fino a 1400 rpm di centrifuga finale

codice	mm	€
GH6	595x585x(H)850	2.250,00



ESSICATOIO PROFESSIONALE GD 6

- Capacità di carico: 7 kg
- Cesto interamente in acciaio
- 7 programmi automatici di preset e visualizzazione a display del tempo rimanente per la fine del ciclo

codice	mm	€
GD6	595x585x(H)850	1.375,00



ESSICATOIO A GAS

- Capacità di carico: 8 kg
- Cesto interamente in acciaio
- Possibilità di scelta tra vari programmi
- A richiesta possibilità di funzionamento a gettoneria

codice	mm	€
ERG83MN	683x710x(H)1087	1.756,00



ESSICATOIO A ELETTRICO

- Capacità di carico: 8 kg
- Cesto interamente in acciaio
- Possibilità di scelta tra vari programmi
- A richiesta possibilità di funzionamento a gettoneria
- Versione Monofase e Trifase

codice	mm	€
ERE83MN	683x710x(H)1087	1.396,00
ERE83TR	683x710x(H)1087	1.512,00



STIRATRICE PROFESSIONALE S 80 CON SUPPORTO

- Con supporto con struttura in lamiera verniciata
- Lunghezza rullo 80 cm
- Isolamento termico di notevole spessore, per evitare dispersione di calore e sprechi di energia

codice	mm	€
STIRS80	1000x360x(H)1010	1.340,00



IDROPULITRICI

PARTNER LP

- Monofase 2 poli (2800 giri/min)
- Pompa lineare con testata in alluminio a tre pistoni
- Valvole di aspirazioni e mandata in acciaio inox
- Regolatore di pressione
- Portata 600 l/h
- Potenza assorbita/tensione 2200 W - 230 V - 50 Hz 1 ph

codice		€
8 664 000 1C		416,50
6 001 0076*	pistola S'09 con attacco rapido	25,71
6 005 0297*	kit lancia con portaugelli	37,49
5 012 0282*	set di ugelli ad alta pressione	21,42
4 018 0095*	tubo ad alta pressione 6 m	22,01

*Dotazione standard



CALIFORNIA 1109 LP

- Monofase 2 poli (2800 giri/min)
- Pompa lineare con testata in alluminio a tre pistoni in acciaio
- Valvole di aspirazioni e mandata in acciaio inox
- Serbatoio detergente integrato (4 litri) per aspirazione indiretta
- Portata 540 l/h
- Potenza assorbita/tensione 2300 W - 230 V - 50 Hz 1 ph

codice		€
8 666 000 1		424,00
6 001 0089*	pistola S'09 M22con attacco rapido	31,06
6 002 0322*	lancia M22 con portaugelli	32,14
5 012 0401*	set di ugelli ad alta pressione	21,42
4 618 0128*	tubo ad alta pressione 8 m	55,12

*Dotazione standard



OREGON XP

- Monofase 2 poli (2800 giri/min)
- Pompa assiale con testata in ottone a tre pistoni in acciaio
- Valvole di aspirazioni e mandata in acciaio inox
- Serbatoio detergente integrato (2 litri) per aspirazione indiretta
- Portata 540 l/h
- Potenza assorbita/tensione 2800 W - 230 V - 50 Hz 1 ph

codice		€
8 663 000 1		560,00
6 001 0089*	pistola S'09 M22con attacco rapido	31,06
6 002 0322*	lancia M22 con portaugelli	32,14
5 012 0281*	set di ugelli ad alta pressione	30,43
4 018 0105*	tubo ad alta pressione 10 m	85,70

*Dotazione standard



LAVAGGIO

MACCHINE PER LA PULIZIA



**ARIZONA LP**

- Monofase 4 poli (1450 giri/min)
- Pompa lineare con testata in ottone a tre pistoni in acciaio ceramicato
- Serbatoio detergente integrato (4 litri) per aspirazione indiretta
- Valvole di aspirazioni e mandata in acciaio inox
- Regolatore di pressione
- Portata 510 l/h
- Potenza assorbita/tensione 2300 W - 230 V - 50 Hz 1 ph

codice		€
8 665 000 1		576,00
6 001 0089*	pistola S'09 M22con attacco rapido	31,06
6 002 0322*	lancia M22 con portaugelli	32,14
5 012 0281*	set di ugelli ad alta pressione	30,43
4 618 0128*	tubo ad alta pressione 8 m	55,12

*Dotazione standard

**DANUBIO LP**

- Monofase 4 poli (1450 giri/min)
- Pompa lineare con testata in ottone a tre pistoni in acciaio ceramicato
- Serbatoio detergente integrato (3,8 litri) per aspirazione indiretta
- Valvole di aspirazioni e mandata in acciaio inox
- Regolatore di pressione
- Portata 660 l/h
- Potenza assorbita/tensione 3000 W - 230 V - 50 Hz 1 ph

codice		€
8 659 000 1		792,00
3 700 0036*	pistola M22 - 3/8	32,14
3 701 0015*	lancia alta/bassa pressione M22	24,64
3 103 0050*	ugello 045	10,71
4 618 0049*	tubo R1 ad alta pressione 8 m	58,92

*Dotazione standard

ASPIRAPOLVERE ASPIRALIQUIDI**WINDY 265 PF**

- Cavo di alimentazione 7,5 m e valvola a galleggiante
- N. motori - potenza max 2 -2000 (2400) W
- Alimentazione 220-240 V, 50-60 Hz
- 2 motori ad alta efficienza
- Sistema di aspirazione con raffreddamento by-pass
- Sistema di pulizia filtro



codice		€
8 239 000 8		276,25
5 209 0021*	tubo 2,5 m	21,42
6 205 0126*		21,42
3 754 0048*		2,68
3 754 0083*		10,40
3 754 0085*		11,96
6 205 0151*		30,00
5 212 0022	kit 10 filtri raccoglitori in carta	24,74
5 209 0177	filtro panno polveri fine	36,00
5 212 0093	perifiltro nylon	26,78

*Dotazione standard



WINDY 265 IF

- Cavo di alimentazione 7,5 m e valvola a galleggiante
- N. motori - potenza max 2 -2000 (2400) W
- Alimentazione 220-240 V, 50-60 Hz
- 2 motori ad alta efficienza
- Sistema di aspirazione con raffreddamento by-pass
- Sistema di pulizia filtro

codice		€
8 239 000 1		318,75
5 209 0021*	tubo 2,5 m	21,42
6 205 0126*		21,42
3 754 0048*		2,68
3 754 0049*		3,21
3 754 0083*		10,40
3 754 0084*		10,40
3 754 0085*		11,96
6 205 0151*		30,00
5 212 0022	kit 10 filtri raccoglitori in carta	24,74
5 209 0177	filtro panno polveri fine	36,00
5 212 0093	perfiltro nylon	26,78

*Dotazione standard



LAVAGGIO

MACCHINE PER LA PULIZIA

WINDY 365 IR

- Cavo di alimentazione 7,5 m e valvola a galleggiante
- N. motori - potenza max 3 -3000 (3600) W
- Alimentazione 220-240 V, 50-60 Hz
- 2 motori ad alta efficienza
- Sistema di aspirazione con raffreddamento by-pass
- Sistema di pulizia filtro

codice		€
8 240 000 1		382,50
5 209 0021*	tubo 2,5 m	21,42
6 205 0126*		21,42
3 754 0048*		2,68
3 754 0049*		3,21
3 754 0083*		10,40
3 754 0084*		10,40
3 754 0085*		11,96
6 205 0151*		30,00
5 212 0022	kit 10 filtri raccoglitori in carta	24,74
5 209 0177	filtro panno polveri fine	36,00
5 212 0093	perfiltro nylon	26,78

*Dotazione standard





mod. ares IF

ARES IF / KRONOS IF / ZEUS IF

- Motore bistadio silenzioso
- Sistema antielettrostaticità
- Valvola a galleggiante
- N. motori - potenza max: 1 - 1200 (1400) W
- Alimentazione: 220-240 V, 50-60 Hz
- Sistema aspirazione con raffreddamento by - pass

codice		€
8 225 000 2	ares IF	161,50
8 222 0522	kronos IF	221,00
8 215 0501	zeus IF	297,50
5 209 0077*	tubo 2,5 m	21,42
6 205 0109*		10,71
3 754 0005*		2,14
3 754 0168*		13,93
3 754 0169*		10,71
3 754 0170*		10,71
5 212 0020*		34,31
3 752 0032*		7,23
3 752 0114*	(no zeus IF)	2,16
6 205 0008	(solo per zeus IF)	33,21
5 212 0022	kit 10 filtri raccoglitori in carta	24,74
5 212 0043	filtro panno	17,67
5 212 0006	filtro Cartridge	13,93
5 212 0010		30,94
3 754 0205	spazzola moquettes con ruote	31,16
3 754 0081	spazzola turbo tipo 2	48,00
5 212 0094	perfiltro nylon (solo per Zeus IF)	26,78

*Dotazione standard



mod. kronos



mod. zeus IF



DOMUS IF / DOMUS IR / TAURUS IR

- Motore bistadio silenziato
- Sistema antielettrostaticità
- Valvola a galleggiante
- N. motori - potenza max: 2 - 2000 (2400) W, taurus 3 - 3000 (3600) W
- Alimentazione: 220-240 V, 50-60 Hz
- Sistema di aspirazione con raffreddamento by-pass

codice		€
8 216 0502	domus IF	420,75
8 215 0501	domus IR	420,00
8 212 0501	taurus IR	500,00
5 209 0021*	tubo 2,5 m	21,42
6 205 0126*		21,42
3 754 0048*		2,68
3 754 0049*		3,21
3 754 0083*		2,14
3 754 0084*		10,40
3 754 0085*		10,40
3 754 0039*		21,42
5 212 0022	kit 10 filtri raccoglitori in carta	24,74
5 509 1405	filtro panno per polveri fine	77,61
5 212 0093	prefiltro in nylon	26,78
5 212 0021	filtro lavabile	58,92
5 212 0034	filtro HEPA	94,48

*Dotazione standard



LAVAGGIO

MACCHINE PER LA PULIZIA

APOLLO IR

- Motore bistadio silenziato
- Sistema antielettrostaticità
- Valvola a galleggiante
- Sistema di aspirazione con raffreddamento by-pass
- Serbatoio detergente 11 litri
- Iniezione detergente (1x32W - 0,8 l/m - 3,5 bar)
- N. motori - potenza max: 1 - 1200 (1400) W
- Alimentazione: 220-240 V, 50-60 Hz

codice		€
8 220 0501		440,00
6 205 0129*	tubo 2,5 m	46,06
6 205 0132*		94,27
5 209 0143*		40,17
6 205 0011*		10,71
6 205 0008*		33,21
5 212 0022	kit 10 filtri raccoglitori in carta	24,74
5 212 0094	prefiltro in nylon	26,78
5 212 0020	filtro lavabile	34,31
5 212 0006	filtro Cartridge	13,93
5 212 0010	filtro HEPA	30,94

*Dotazione standard





SOLARIS IF

- 2 motori bistadio silenziosi
- Sistema antielettrostaticità
- Valvola a galleggiante
- Serbatoio detergente 25 litri
- Iniezione detergente (2x48W - 0,7-1,2 l/m - 5 bar)
- N. motori - potenza max: 2 - 2200 (2400) W
- Alimentazione: 230 V, 50 Hz
- Sistema di aspirazione con raffreddamento by-pass

codice		€
8 221 0508		636,00
6 205 0129*	tubo 2,5 m	46,06
6 205 0132*		94,27
5 209 0143*		40,17
6 205 0011*		10,71
6 205 0039*		21,42
5 212 0022	kit 10 filtri raccoglitori in carta	24,74
5 212 1405	filtro panno polveri fine	77,61
5 212 0093	prefiltro nylon	26,78
5 212 0021	filtro lavabile	58,92
5 212 0034	filtro HEPA	94,48

*Dotazione standard



COSTELLATION IR

- 2 motori bistadio silenziosi
- Sistema antielettrostaticità
- Sistema di aspirazione con raffreddamento by-pass
- Valvola a galleggiante
- Serbatoio detergente 11 litri
- Iniezione detergente (2x48W - 0,7-1,2 l/m - 5 bar)
- N. motori - potenza max: 2 - 2200 (2400) W
- Alimentazione: 230 V, 50 Hz

codice		€
8 221 0501		700,00
6 205 0129*	tubo 2,5 m	46,06
6 205 0132*		94,27
5 209 0143*		40,17
5 212 0021*		58,92
5 212 0022	kit 10 filtri raccoglitori in carta	24,74
5 509 1405	filtro panno polveri fine	77,61
5 212 0093	prefiltro in nylon	26,78
5 509 0039	filtro panno	21,42
5 212 0034	filtro HEPA	94,48

*Dotazione standard



BOOSTER

- Motore bistadio ultrasilenzioso ad alta efficienza
- Filtro sacco carta e filtro a cartucciallavabile
- Scuotifiltro pneumatico
- Serbatoio detergente 11 litri
- Struttura antiurto e antiribaltamento
- N. motori - potenza max: 1 - 900 (1000) W
- Alimentazione: 220-240 V, 50-60 Hz

codice		€
8 244 0001		99,00
5 209 0077*	tubo 2,5 m	21,42
3 753 0103*		2,85
3 754 0005*		2,14
3 754 0015*		2,68
3 754 0205*		31,42
3 754 0004*		2,14
5 212 0040*		12,85
3 752 0115*		2,06
5 212 0029	filtro Cartridge	10,71
5 212 0037	filtro HEPA	15,53

SAHARA / WHISPER V8

- Motore monostadio silenziato (mod. Sahara)
- Motore bistadio ultrasilenzioso ad alta efficienza
- Filtro sacco carta e filtro a cartuccia
- Maniglia a doppia funzione: bloccaggio e rilascio del coperchio, impugnatura di trasporto solo per mod. SAHARA
- Struttura antiurto e antiribaltamento
- N. motori - potenza max: 1 - 1100 (1300) W
- Alimentazione: 230-240 V, 50 Hz

codice		€
8 223 0001	Sahara	127,50
8 214 0501	Whisper V8	153,00
5 209 0077*	tubo 2,5 m	21,42
3 753 0103*		12,85
3 754 0005*		2,14
3 754 0015*		2,68
3 754 0016*		21,42
3 754 0004*		2,14
3 752 0115*		2,06
3 752 0085*	solo per mod. Sahara	21,42
3 752 0093*	solo per mod. Whisper V8	21,42
3 752 0086		21,42
3 752 0092		22,50
3 754 0205	spazzola pavimenti/tappeti con ruote	31,16
3 754 0081	turbo spazzola tappeti	48,00

*Dotazione standard

ASPIRAPOLVERI



mod. WHISPER V8

LAVAGGIO

MACCHINE PER LA PULIZIA





ASPIRAPOLVERI ASPIRALIQUIDI

SP 150F

- Motore bistadio silenzioso
- Sistema antielettrostaticità
- Fusto in PP e valvola galleggiante
- N. motori - potenza max: 1 - 1200 (1400) W
- Alimentazione: 220-240 V, 50-60 Hz
- Sistema di aspirazione con raffreddamento by-pass

codice		€
8 215 0518		250,75
5 209 0021*	tubo 2,5 m	21,42
3 753 0109*		10,71
3 753 0110*		10,71
3 754 0048*		2,68
3 754 0049*		3,21
3 754 0183*		10,40
3 754 0084*		10,40
3 754 0246*		12,32
6 205 0011*		10,71
6 205 0008*		33,21
5 212 0022	kit 10 filtri raccoglitori in carta	24,74
5 212 0094	prefiltro in nylon	26,78
5 212 0020	filtro lavabile	34,31
5 212 0006	filtro Catdridge	13,93
5 212 0010	filtro HEPA	30,94

*Dotazione standard

SP 278F / 378F

- 2 motori bistadio silenziosi (mod. SP 278F)
- 3 motori bistadio silenziosi (mod. SP 378F)
- N. motori - potenza max: 2 - 2000 (2400) W (mod. SP 278F)
- N. motori - potenza max: 3 - 3000 (3600) W (mod. SP 378F)
- Alimentazione: 220-240 V, 50-60 Hz



codice		€
8 216 0516	SP 278F	361,25
8 217 0513	SP 378F	400,00
5 209 0021*	tubo 2,5 m	21,42
3 753 0109*		10,71
3 753 0110*		10,71
3 754 0048*		2,68
3 754 0049*		3,21
3 754 0083*		10,40
3 754 0084*		10,40
3 754 0246*		10,71
5 509 0039*		21,42
5 212 0022	kit 10 filtri raccoglitori in carta	24,74
5 509 1405	filtro panno per polveri fine	77,61
5 212 0093	prefiltro in nylon	26,78
5 212 0021	filtro lavabile	58,92
5 212 0034	filtro HEPA	94,48

*Dotazione standard



ASPIRAPOLVERI ASPIRALIQUIDI

TAURUS PR

- 3 motori bistadio silenziosi
- Sistema antielettrostaticità e sistema svuotamento a bascula
- N. motori - potenza max: 1 - 1200 (1400) W
- Alimentazione: 220-240 V, 50-60 Hz
- Sistema aspirante con raffreddamento by-pass

codice		€
8 212 0508		448,80
5 209 0021*	tubo 2,5 m	21,42
3 754 0048*		2,68
3 754 0049*		3,21
3 754 0083*		10,40
3 754 0084*		10,40
3 754 0085*		11,96
5 509 0039*		21,42
5 212 0022	kit 10 filtri raccoglitori in carta	24,74
5 509 1405	filtro panno per polveri fine	77,61
5 212 0093	prefiltro in nylon	26,78
5 212 0021	filtro lavabile	58,92
5 212 0034	filtro HEPA	94,48

*Dotazione standard



LAVAGGIO

MACCHINE PER LA PULIZIA

ACCESSORI

ACCESSORI PER ASPIRATORI

codice		€
3 753 0063	tubo flessibile senza manicotti (m30, Ø35)	107,12
3 752 0118	manicotto per tubo flessibile, lato fusto (Ø35)	2,14
3 752 0028	manicotto dritto per tubo flessibile, lato accessori (Ø35)	2,14
3 573 077	manicotto curvo per tubo flessibile, lato accessori (Ø35)	3,21
3 753 0038	tubo flessibile senza manicotti (m30, Ø40)	145,70
3 754 0047	manicotto per tubo flessibile, lato fusto (Ø35)	2,68
3 754 0046	manicotto dritto per tubo flessibile, lato accessori (Ø40)	2,68
5 209 0127	tubo flessibile con manicotti (m4, Ø40)	30,90
5 209 0082	tubo flessibile con manicotti (m5, Ø40)	34,51
6 205 0130	tubo flessibile con manicotti per iniezione/estrazione (m5, Ø40)	77,17
6 205 0131	tubo flessibile con manicotti per iniezione/estrazione (m10, Ø40)	130,69
0 110 0021	distanziale in pvc Ø40 (per mod. Domus, Taurus, Solaris, Costellation)	176,80
0 110 0062	bocchetta frontale fissa completa (solo per mod. Taurus PR)	132,60
3 754 0081	spazzola turbo i35 (270 mm) per mod. Booster, Sahara, Whisper	48,00
0 110 0020	dispositivo antischiuma (per mod. Zeus, Domus, Taurus, Apollo, Solaris, Costellation)	21,00



ASPIRAPOLVERE ASPIRALIQUIDI INDUSTRIALI



SMV 50 SM

- 2 motori bistadio silenziosi
- Motore W: 2400
- N. / tipo motori: 2x bistadio
- Tensione: 230 V, 50 Hz (1Ph)
- Lunghezza cavo elettrico: 10 m
- Dimensioni: 790x900x1510 mm
- Sistema scuotifiltro pneumatico e struttura in acciaio antiribaltamento
- Doppio filtro a cartuccia lavabile con effetto ciclone e indicatore di pressione
- Efficienza filtro: M class

codice		€
0 044 0201		1.650,00
0 144 0028	bocchetta frontale	273,16
0144 0045	cestello porta galleggiante zincato	48,20
0 144 0046	galleggiante per cestello	51,42



DTV 70 SH

- 1 motore a turbina silenzioso
- Motore W: 3000
- N. / tipo motori: 1x induzione
- Tensione: 400 V, 50 Hz (3Ph)
- Lunghezza cavo elettrico: 10 m
- Dimensioni: 640x880x1680 mm
- Sistema scuotifiltro pneumatico e struttura in acciaio antiribaltamento
- Doppio filtro a cartuccia lavabile con effetto ciclone e indicatore di pressione
- Efficienza filtro: H class

codice		€
0 045 0203		2.664,00
0 144 0045	cestello porta galleggiante zincato	48,20
0 144 0046	galleggiante per cestello	51,42



DTV 70 SH

- 1 motore a turbina silenzioso
- Motore W: 3000
- N. / tipo motori: 1x induzione
- Tensione: 400 V, 50 Hz (3Ph)
- Lunghezza cavo elettrico: 10 m
- Dimensioni: 640x880x1680 mm
- Sistema scuotifiltro pneumatico e struttura in acciaio antiribaltamento
- Doppio filtro a cartuccia lavabile con effetto ciclone e indicatore di pressione
- Efficienza filtro: 1 pm
- Fusto in acciaio inox

codice		€
0 045 0004		3.042,00
0 144 0038	lancia con tubo d.25x1,8 m espulsione liquidi	128,54
0 144 0037	secchio separatrucioli zincato	311,40



GENERATORI DI VAPORE

GV KATLA / GV 3,3 M PLUS

- Vapore saturo a 9 bar ad una temperatura di 175°C
- Pistola vapore con comandi a bassa tensione e carrozzeria inox AISI 304
- Caldaia 3,3 kW in acciaio inox AISI 304, spessore 25/10
- Dispositivo per l'impiego di prodotti chimici miscelati al vapore
- Alimentazione continua della caldaia tramite l'apposito serbatoio
- Manometro
- Potenza assorbita caldaia: 3,3 kW / 230V, 50Hz (Ph)

codice		€
8 453 0001	GV katla	1.312,50
8 450 0010	GV 3,3 M plus	2.025,00
5 409 0256*	tubo 3 m	128,75
3 753 0111*		42,85
3 754 0228*		85,70
3 754 0229*		58,92
3 754 0235*		64,27
3 754 0250*		21,42
3 754 0230*		25,71
6 405 0207*		31,00
6 402 0096*		128,54
3 754 0234*		21,42
6 402 0095*		5,36
3 099 0126*		10,71



mod. GV KATLA



mod. GV 3,3 M plus

GV VESUVIO

- Carrozzeria inox AISI 304
- Regolazione della temperatura e valvola di scarico
- Pistola vapore con comandi a bassa tensione
- Dispositivo per l'impiego di prodotti chimici miscelati al vapore
- Alimentazione continua della caldaia tramite l'apposito serbatoio
- Vapore saturo a 10 bar ad una temperatura di 180°C
- Serbatoio carburante / Acqua: 25l / 5l

codice		€
8 452 0010	GV Vesuvio 10 potenza assorbita caldaia: 10 kW/400, 50Hz (3Ph)	4.860,00
8 452 0002	GV Vesuvio 18 potenza assorbita caldaia: 18 kW/400, 50Hz (3Ph)	6.480,00
8 452 0001	GV Vesuvio 30 potenza assorbita caldaia: 30 kW/400, 50Hz (3Ph)	7.020,00

*Dotazione standard



ACCESSORI GV VESUVIO

codice		€
6 402 0080*	tubo 3,5 m	479,90
6 402 0082*		58,92
6 402 0081*		42,85
6 402 0083*		64,27
6 405 0207*		31,00
6 402 0046*		4,50
3 754 0069*		10,71
4 407 0033*	ugello vapore (GV Vesuvio 10)	21,42
4 407 0077*	ugello vapore (GV Vesuvio 18)	21,42
4 407 0079*	ugello vapore (GV Vesuvio 30)	21,42
6 402 0087	pistola vapore con tubo (6m)	565,60
6 402 0085	pistola vapore con tubo (10m)	792,70
6 402 0093	pistola vapore con tubo (15m)	848,40
6 402 0090	pistola vapore con tubo (20m)	1.071,20
6 402 0092	lancia dritta mm 750 senza ugello	85,70
6 405 0197	attacco garolda per cisterne ø40	128,54
6 402 0094	prolunga lancia 650 mm	176,18
6 402 0097	lancia con ugello piatto	107,12
6 402 0098	brass setole spazzola i80	42,85

GV MAJOR

- Bruciatore verticale con serpentina in acciaio ad alto rendimento
- Motore ausiliario per bruciatore e valvola di scarico
- Regolazione della temperatura e manometro vapore
- Pompa gasolio bitubo e pannello di controllo facile ed intuitivo
- Alimentazione continua della caldaia
- Doppia uscita per utilizzo in simultanea di due operatori
- Potenza assorbita caldaia: 350 W / 230V, 50Hz (Ph)

codice		€
8 628 0020		2.878,56
6 402 0102	pistola vapore tubo (10m)	67,75
6 402 0103	pistola vapore tubo (15m)	413,10
6 402 0104	pistola vapore tubo (20m)	497,60
6 405 0214	kit lancia + accessori:	71,00
	lancia mm 750 senza ugello	
	ugello vapore G 1/8 (d=3,75 one way)	
	ugello vapore G 1/8 (d=2,90 two ways)	
	kit 3 spazzolini	
6 402 0069	tergivetrotto	48,20
6 402 0046	raschietto l.50	4,50



MONOSPAZZOLONE

SDM - R 45 G

- Velocità spazzola: 165 RPM mod. 0 055 0302
mod. 0 055 0303
mod. 0 055 0304
400 RPM mod. 0 055 0307
- Tensione: 230V / 50Hz
- Altezza corpo: 280 mm
- Pista di lavoro: 430 mm

codice	mm	W	€
0 055 0302	542x425x(H)1200	1300	760,00
0 055 0303	542x425x(H)1200	1600	840,00
0 055 0304	542x425x(H)1200	1800	980,00
0 055 0307	625x505x(H)1200	1600	1.060,00



LAVAGGIO

LAVASCIUGA PAVIMENTI

CRISTAL CLEAN

- Ideale per la pulizia di piccoli ambienti quali negozi, uffici, cucine, scuole, ospedali, bar, palestre, ristoranti ecc.ospedali, bar, palestre, ristoranti ecc..
- Pulisce e sgrassa grazie all'acqua a 90°C
- Doppio squeegee per asciugatura in avanti e retromarcia
- Altezza minima di lavoro 200 mm
- Serbatoio soluzione/recupero estraibili
- Pratico avvolgicavo e ruote anti traccia
- Dimensioni: 370x370x1130 mm
- Alimentazione: 230V - 50Hz
- Potenza motore spazzola: 200 W

codice		€
8 501 0508		792,00
6 505 0002*	spazzola PPL ø100 mm	32,14
5 509 0394*	spazzola soffice ø100 mm	47,41
6 505 0001*	squeegee kit	32,14
5 509 0007*	base d'appoggio	21,42
0 010 0037*	4x100 ml detergente concentrato	21,42
4 512 0068	cavo elettrico 15 m con presa Schuko	37,49
0 010 0014	64x100 ml detergente concentrato	136,58

*Dotazione standard



MACCHINE PER LA PULIZIA



QUICK

- Ideale per la pulizia di piccoli ambienti quali negozi, uffici, cucine, scuole, ospedali, bar, palestre, ristoranti ecc.ospedali, bar, palestre, ristoranti ecc..
- Flusso del detergente regolabile (start-stop automatico controllato ad una elettrovalvola) a seconda del tipo di sporco e pavimento
- Leva sollevamento squeegee e manico ripiegabile con pannello di comandi
- Disponibile la versione a batteria (Quick 36B) con carica batterie integrato adattabile ad ogni tipo di batteria
- Dimensioni: 1200x430x970 mm
- Alimentazione: 230V - 50Hz (mod. 8 518 0004)
12V - batteria e carica batteria inclusi (mod. 8 518 0003)
- Potenza motore spazzola: 370 W (mod. 8 518 0004)
250 W (mod. 8 518 0003)

codice		€
8 518 0004		1.387,50
8 518 0003		1.871,25
5 511 1346*	spazzola soffice ø360 mm - 15"	54,20
4 508 1040*	lama anteriore squeegee L 537mm - sp 2,5mm	15,00
4 508 1041*	lama posteriore squeegee L 590mm - sp 3mm	15,00
0 108 0061 *	caricabatteria a bordo CBHD1 12V 6A	187,00
	Solo per mod. 8 518 0003	
0 107 0063	batteria GEL 12 MFP 105 12V 105Ah C5	480,00
0 107 0002	batteria tubolare Pb-acido 12V 118Ah C5	362,10
4 508 1058	lama anteriore in poliuretano L 537mm - sp 2,5mm	29,99
4 508 1059	lama posteriore in poliuretano L 590mm - sp 3mm	32,14
5 511 1413	spazzola Tynex ø360 mm - 14"	129,80
5 511 14 11	spazzola PPL 0,03 ø360 mm - 14"	54,20
5 511 1412	spazzola PES ø360 mm - 14"	66,11
5 511 1129	disco trascinatore EWU ø360 mm - 14"	72,07
6 508 0143	disco trascinatore ø381 mm - 15" beige	69,63
6 508 0144	disco trascinatore ø381 mm - 15" verde	68,56
6 508 0141	disco trascinatore ø381 mm - 15" nero	69,63
4 512 0068	prolunga cavo elettrico 15 m con presa Schuko	37,49

*Dotazione standard



FREE EVO

- Lavasciuga compatta adatta per la pulizia di aree di dimensioni contenute (fino a 1500mq.), specialmente indicata per la pulizia di saloni auto, punti vendita, palestre, centri benessere
- Pannelli di controllo con sistema di sicurezza presenza operatore
- Indicatore carica batterie con azione inibitoria sulle funzioni spazzola/aspirazione
- Filtro soluzione detergente ed elettrovalvola (solo modelli a batteria)
- Sistema di svuotamento rapido e serbatoio di recupero ispezionabile
- Ruote antitraccia, serbatoio in polietilene rotazionale, resistente agli urti e all'acido
- Capacità serbatoio: 44 litri
- Dimensioni: 1160x460x(H)980 mm

codice	V	W	€
8 527 0003	230	550	1.762,50
8 527 0004	24	250	1.837,50
8 527 0001	24 (caricabatt. incluso)	250	2.062,50
8 527 0011	24	250	2.137,50
8 527 0002	24	250	2.268,00
5 511 1097*	spazzola PPL ø483 mm - 19"		94,01
4 508 X468*	lama anteriore squeegee L 830mm - 40 Th 2,5mm		13,93
4 508 X467*	lama posteriore squeegee L 870mm - 40 Th 3mm		13,93
0 108 0042*	caricabatterie a bordo CBHD1 24V 10A solo per mod. 8 572 0001 - 8 572 0002 8 572 0010 - 8 572 0012		233,75
0 107 0054*	batteria senza manutenzione 12V 75Ah BT DC 5.5 solo per md. 8 572 0010 - 8 572 0012		353,60

Altre versioni disponibili:

8 527 0010	Free Evo 50B con batterie e caricabatterie	2.471,25
8 527 0012	Free Evo 50BT con batterie e caricabatterie	2.660,40
2 x 0 107 0002	Batterie tubolare Pb-acido 12V 118Ah C5	362,10
2 x 0 107 0063	Batteria GEL 12 MFP 105 12V 105Ah C5	480,00
4 508 1178	lama anteriore in poliuretano L 830 TH 3	37,66
4 508 1177	lama posteriore in poliuretano L 870 TH 4	41,14
5 511 1098	spazzola Tynex ø483 mm - 19"	229,05
5 511 1128	PPL 0,03 spazzola ø483 mm - 19"	89,73
5 511 1206	PES spazzola ø483 mm - 19"	132,70
5 511 1099	EWU disco trascinatore ø483 mm - 19"	108,10
6 508 0034	disco abrasivo ø483 mm - 19" beige	96,41
6 508 0041	disco abrasivo ø483 mm - 19" verde	96,41
6 508 0048	disco abrasivo ø483 mm - 19" nero	96,41
4 512 0068	cavo elettrico 15m con presa Schuko	37,49

*Dotazione standard





NEXT

- Progettata per il mantenimento e la pulizia profonda di aree estese (fino a 1700 mq) e specialmente indicata per la pulizia di saloni auto, punti vendita, palestre, centri benessere
- Pannello comandi di utilizzo semplice ed intuitivo
- Sistema di sollevamento automatico del piatto spazzole (solo mod. 66 BTA)
- Filtro soluzione detergente ed elettrovalvola
- Serbatoio di recupero completamente accessibile e con oblò di ispezione
- Sistema di illuminazione anteriore/posteriore (optional)
- Sistema di dosaggio automatico del detergente e ruote di trazione di ampio diametro, con leva di comando presenza uomo (55 BT/66 BTA)
- Capacità serbatoio: 44 litri
- Dimensioni: 1280x710x(H)1060 mm

codice	V	W	€
8 525 1208	24	750	3.982,32
5 511 1113*	spazzola PPL i533 mm -21"		131,52
2 x 5 511 1105*	spazzola PPL i330 mm -13"		51,12
4 508 X467*	lama posteriore squeegee L 870mm - 40 Th 3mm		3,93
4 508 X467*	caricabatterie a bordo CBHD1 24V 10A		13,93
solo per md. 8 572 0001 - 8 572 0002			
solo per md. 8 572 0010 - 8 572 0012			

*Dotazione standard

OZONIZZATORE

OZONCLEAN

- Innovativo sistema di igienizzazione dell'aria e dell'acqua in grado di sanificare l'aria abbattendo, attraverso un processo di ossidazione, germi, batteri, spore, alghe, pollini e muffe, vapori e fumi chimici.
- Generatore di ozono di nuova concezione che garantisce una completa inattivazione di tutti i microrganismi e l'eliminazione di residui tossici e nocivi.
- Ideale per H.A.C.C.P.
- Su richiesta modello da fissare alla parete



codice	dim. esterne	m ² da trattare	€
T200	320x350x(H)760	50	2.320,00
T400	320x350x(H)760	100	2.640,00
C600	625x475x(H)770	150	3.520,00
C800	625x475x(H)770	250	3.920,00

APPARECCHI INSETTICIDI



APPARECCHIO INSETTICIDA

- Efficace in ambienti fino a 100 mq
- Costruzione metallica applicabile a parete
- 2 neon da 15 w
- Foglio adesivo per insetti incluso

codice	mm	V	W	€
270080	480x100x(H)285	230	30	99,50
270073	ricambio foglio 10 pezzi			30,50



ACCHIAPPAMOSCHE

- ABS plastica ignifuga per alta sicurezza
- 2 tubi da 15 w UVA
- IPX4
- Utilizzabile all'esterno e all'interno
- Bacinella removibile per facile pulizia
- Incluso di catenella
- Peso 4,5 kg

codice	mm	V	W	€
270066	510x105x(H)315	230	30	67,00

ASCIUGAMANI ELETTRICO



ASCIUGAMANI ELETTRICO

- Intelaiatura in metallo resistente
- Ricoperto in resina bianca epoxy
- Sensore elettrico on/off
- Dotato di filo e presa

codice	mm	V	W	€
221808	240x210x(H)265	230	1500	132,50

MACCHINA ELETTRICA LUSTRASCARPE



MACCHINA LUSTRASCARPE

codice	mm	V	W	€
274019	210x270x(H)230	230	90	63,50



CREMA PER SCARPE

- Crema da scarpe incolore neutrale per macchina lustrascarpe elettrica

codice	lit.	€
274033	1,0	18,50





RASCHIETTO PER PIASTRA METALLICA

codice	mm	€
855201	100x315	17,00



LAMA DI RICAMBIO PER ART. 855 201

- 5 pezzi

codice	€
855218	5,50



SPAZZOLA IN RAME

- Struttura in legno
- Con lama in acciaio



codice	mm	€
525401	72x315	4,00



SPAZZOLA METALLICA

- Struttura in legno
- Con 3 file di fili metallici



codice	-	mm	€
525500		290	2,00
525517	set da 2 in confezione	290	4,00



SPAZZOLA METALLICA

- Struttura in legno
- Con 5 file di fili metallici



codice	-	mm	€
525609		290	2,50
525616	1 in confezione	290	3,00

SEGNALE PAVIMENTO BAGNATO



SEGNALE PAVIMENTO BAGNATO

- Disponibile in 5 lingue



codice	mm	€
663950	300x(H)615	9,50

ANTI - TRACIMATORE



ANTI - TRACIMATORE

- In plastica ABS
- Con guarnizione in gomma
- diametro 43 mm
- Facile da inserire nello scarico e da pulire



codice	-	mm	€
758304	in confezione	ø63x(H)170	7,00

PATTUMIERA A PEDALE

- Capacità: 50 litri

codice	mm	capacità (lit.)	€
2650	ø400x620	50	253,30
2652	ø480x620	75	268,60
2654	ø480x720	100	280,50



TRITARIFIUTI PROFESSIONALE

- Motore monofase: 220V, 50Hz, 0,5 HP
- Scarico diam. 40 mm

codice	mm	€
MIO Z104	ø185x370	512,00



TRITARIFIUTI PROFESSIONALE

- Motore monofase: 220V, 50Hz, 01/2 HP
- Scarico diam. 40 mm

codice	mm	€
Z105	ø170x360	575,00



TRITARIFIUTI PROFESSIONALE

- Motore monofase: 220V, 50Hz, 1/2 HP
- Scarico diam. 40 mm

codice	mm	€
Z105/P	ø170x445	770,00
Z106/P	ø170x445	1.279,00



TRITARIFIUTI PROFESSIONALE INOX

- Motore trifase: 220/380V, 50Hz, 1,5 HP

codice	mm	€
Z106 inox	440x560x(H)850	2.363,00
Z106 inox special	400x700x(H)850	2.574,00



TRITARIFIUTI PROFESSIONALE INOX

- Motore trifase: 220/380V, 50Hz, 3 HP

codice	mm	€
T300	400x700x(H)850	4.251,00



TRITARIFIUTI PROFESSIONALE INOX

- Motore trifase: 220/380V, 50Hz, 4 HP

codice	mm	€
T421	ø327x(H)632	3.306,00



LAVAGGIO

MACCHINE PER LA PULIZIA





ASPIRAZIONE

SENZA MOTORE

ASPIRAZIONE SNACK SERIES HOOD

- Cappa a parete
- Costruzione particolarmente indicata all'installazione su ambienti cucina particolarmente bassi
- Costruzione completamente in acciaio INOX 304, finiture Scotch-Brite nelle superfici in vista
- Assiemeaggio tramite elettropuntatura
- Pieghe antitaglio sugli spigoli a contatto
- Completa di filtri AISI 304 a labirinto 400x500x25 e pannelli di tamponamento amovibili, scarico grassi.



codice	mm	N.filtri	Portata max (mc/h)	Kg	€
G1SN0912	1200x900x500	2	1200	33	499,00
G1SN0916	1600x900x500	2	1600	39	618,00
G1SN0922	2200x900x500	4	2150	49	806,00
G1SN0930	3000x900x500	5	2950	61	1.025,70
G1SN1112	1200x1100x500	2	1450	35	588,00
G1SN1116	1600x1100x500	2	1950	41	666,00
G1SN1122	2200x1100x500	4	2650	52	854,00
G1SN1130	3000x1100x500	5	3000	65	1.089,00

ASPIRAZIONE SNACK-VENTIL SERIES HOOD

- Cappa a parete
- Costruzione particolarmente indicata all'installazione su ambienti cucina particolarmente bassi
- Costruzione completamente in acciaio INOX 304, finiture Scotch-Brite nelle superfici in vista
- Assiemeaggio tramite elettropuntatura
- Pieghe antitaglio sugli spigoli a contatto
- Completa di Ventilatore incorporato a STATORE ROTANTE 220V (1) 50/60 HZ, filtri AISI 304 a labirinto 400x500x25 e pannelli di tamponamento amovibili, scarico grassi.

CON MOTORE



codice	mm	N.filtri	Portata max (Mc/h)	Potenza Motori (W)	Kg	€
G1SV0912	1200x900x500	2	2500-350	1x550	48	866,00
G1SV0916	1600x900x500	2	2500-350	1x550	51	943,00
G1SV0922	2200x900x500	4	2500-350	1x550	61	1.131,00
G1SV0930	3000x900x500	5	5000-350	2x550	85	1.675,00
G1SV1112	1200x1100x500	2	2500-350	1x550	47	913,00
G1SV1116	1600x1100x500	2	2500-350	1x550	53	991,00
G1SV1122	2200x1100x500	4	2500-350	1x550	64	1.179,00
G1SV1130	3000x1100x500	5	2500-350	2x550	89	1.739,00

ASPIRAZIONE

CAPPE



SENZA MOTORE

ASPIRAZIONE ISLAND LINE SERIES HOOD

- Cappa centrale
- Costruzione classica spiovente
- Costruzione completamente in acciaio INOX 304, finiture Scotch-Brite nelle superfici in vista
- Assiemaggio tramite elettropuntatura
- Pieghe antitaglio sugli spigoli a contatto
- Completa di filtri AISI 304 a labirinto 400x500x25 e pannelli di tamponamento amovibili, scarico grassi.



codice	mm	N.filtri	Portata max (mc/h)	Kg	€
G1L1820	2000x1800x500	6	3900	77	1.323,00
G1L1828	2800x1800x500	10	5450	102	1.696,50
G1L1836	3600x1800x500	12	7000	118	2.065,00

CON MOTORE

ASPIRAZIONE ISLAND LINE SERIES HOOD

- Cappa centrale
- Costruzione classica spiovente
- Costruzione completamente in acciaio INOX 304, finiture Scotch-Brite nelle superfici in vista
- Assiemaggio tramite elettropuntatura
- Pieghe antitaglio sugli spigoli a contatto
- Completa di Ventilatore incorporato a STATORE ROTANTE 220V (1) 50/60 HZ, filtri AISI 304 a labirinto 400x500x25 e pannelli di tamponamento amovibili, scarico grassi.



codice	mm	N.filtri	Portata max (Mc/h)	Potenza Motori (W)	Kg	€
G1LV1820	2000x1800x500	6	5000-350	2x550	101	1.973,00
G1LV1828	2800x1800x500	10	5000-350	2x550	126	2.346,00
G1LV1836	3600x1800x500	12	5000-350	2x550	142	2.715,00

ASPIRAZIONE CUBIC SERIES HOOD

- Cappa a parete
- Costruzione particolarmente indicata all'installazione su ambienti cucina con più cappe della stessa forma
- Costruzione completamente in acciaio INOX 304, finiture Scotch-Brite nelle superfici in vista
- Assiemaggio tramite elettropuntatura
- Pieghe antitaglio sugli spigoli a contatto
- Completa di filtri AISI 304 a labirinto 400x500x25 e pannelli di tamponamento amovibili, scarico grassi.

codice	mm	N.filtri	Portata max (Mc/h)	Kg	€
G1CP1112	1200x1100x500	2	1450	37	762,00
G1CP1116	1600x1100x500	2	1950	43	875,00
G1CP1120	2000x1100x500	4	2400	50	1.054,00
G1CP1126	2600x1100x500	4	3100	61	1.199,00
G1CP1130	3000x1100x500	5	3600	67	1.332,00
G1CP1134	3400x1100x500	6	4050	74	1.482,00

SENZA MOTORE



ASPIRAZIONE SNACK-VENTIL SERIES HOOD

- Cappa a parete
- Costruzione particolarmente indicata all'installazione su ambienti cucina particolarmente bassi
- Costruzione completamente in acciaio INOX 304, finiture Scotch-Brite nelle superfici in vista
- Assiemaggio tramite elettropuntatura
- Pieghe antitaglio sugli spigoli a contatto
- Completa di Ventilatore incorporato a STATORE ROTANTE 220V (1) 50/60 HZ, filtri AISI 304 a labirinto 400x500x25 e pannelli di tamponamento amovibili, scarico grassi.

codice	mm	N.filtri	Portata max (Mc/h)	Potenza Motori (W)	Kg	€
G1CPV1112	1200x1100x500	2	2500-350	1x550	49	1.087,00
G1CPV1116	1600x1100x500	2	2500-350	1x550	55	1.200,00
G1CPV1120	2000x1100x500	4	2500-350	1x550	62	1.378,00
G1CPV1126	2600x1100x500	4	2500-350	1x550	73	1.524,00
G1CPV1130	3000x1100x500	5	5000-350	2x550	91	1.982,00
G1CPV1134	3400x1100x500	6	5000-350	2x550	98	2.132,00

CON MOTORE



ASPIRAZIONE

CAPPE

QUADRO CONTROLLO

- Regolatori elettronici per motori monofase

codice	mm	corrente di servizio	corrente massima	potenza(W)	Fusibile di protezione	Regolazione V min.	Regolazione V max.	€
GA2000	170X82X105	7,5	12	1500	10	30%-60%input	100%-50%input	127,10



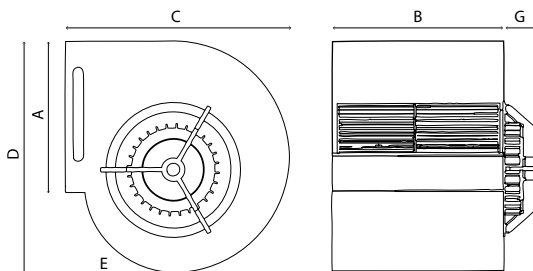
VENTILATORI DDC

- Ventilatori a doppia aspirazione, pale avanti, direttamente accoppiati al motore

codice	pollici	A	B	C	D	E	G
DDC321-241	12/9	342	395	498	524	236	91

codice	poli	ventilatore ad una velocità		€	ventilatore a tre velocità		€
		Potenza (W)	Grado (IP)		Potenza (W)	Grado (IP)	
DDC321-241	6	552	20	370,92	552	20	407,12
DDC321-241	6	735	30	444,67	-	-	
DDC321-241	6	1100*	20	447,92	-	-	

*versione con motore trifase 220-380 V 50 Hz



ESP30

- Estrattori d'aria sono particolarmente indicati negli impianti in cui bisogna garantire un costante ricambio d'aria, con ingombri e rumorosità ridotte
- Telaio estruso in alluminio, pennellatura smontabile in lamiera zincata con rivestimento interno in materassino fonoassorbente di alta qualità che permette agli estrattori di essere particolarmente silenziosi adatti così all'impiego anche in ambienti civili
- All'interno dell'estrattore vengono alloggiati i nostri ventilatori DDC a doppia aspirazione pale avanti in versione monofase e trifase

codice	dimensioni
ESP30 10/10	600x600x(H)600

codice	poli	Velocità	Potenza (W)	Grado (IP)	Classe	Esecuzione	Corrente(A)	T. max (C°)	€
VERSIONE 4 POLI	4	1	550	30	F	CHIUSO	4,70	40	580,53
VERSIONE 4 POLI	4	3	550	20	B	SEMI CHIUSO	4,70	40	585,17
VERSIONE 6 POLI	6	1	243	30	F	CHIUSO	2,50	40	530,43
VERSIONE 6 POLI	6	3	243	20	B	SEMI CHIUSO	2,50	40	535,72

codice	dimensioni
ESP30 12/12	750x750x(H)750

codice	poli	Velocità	Potenza (W)	Grado (IP)	Classe	Esecuzione	Corrente(A)	T. max (C°)	€
MONOFASE	6	1	735	30	B	CHIUSO	6,00	40	787,75
MONOFASE	6	3	552	20	B	SEMI CHIUSO	5,00	40	804,63
TRIFASE	6	1	1100	30	F	CHIUSO	5,7 / 3,3	40	788,34





COTTURA



DISTRIBUTORE TERMICO A DOPPIA PARETE PER BEVANDE E CAFFÈ



DISTRIBUTORE TERMICO A DOPPIA PARETE PER CAFFÈ

- Risparmio energetico attraverso la doppia parete (30%)
- Corpo ed interno in acciaio inox
- Manici in acciaio inox rivestiti in silicone antiscivolo
- Colatoio in acciaio inox
- Indicatore di livello



codice	mm	lit.	V	W	€
211106	ø241x(H)480	6,0	230	1500	160,50
211205	ø288x(H)530	10,0	230	1500	176,50
211304	ø288x(H)602	15,0	230	1500	187,50

CAFFETTIERA

- Versione in acciaio inox a parete singola
- Con vetro graduato, rubinetto antigocciolo
- Dotato di reset automatico e indicatore di pulizia
- Adatta per grandi quantità di caffè
- Usare caffè macinato vaschetta-filtro
- Funziona automaticamente e mantiene il caffè a temperatura giusta

CAFFETTIERA

- Mod. 60

- Tempo per 40 tazze: 30 minuti

codice	mm	lit.	V	W	€
208007	ø310x(H)465	6,0	230	1500	133,50

CAFFETTIERA

- Mod. 100

- Tempo per 80 tazze: 50 minuti

codice	mm	lit.	V	W	€
208106	ø350x(H)535	10,0	230	1500	159,00

CAFFETTIERA

- Mod. 150

- Tempo per 100 tazze: 60 minuti

codice	mm	lit.	V	W	€
208205	ø280x(H)580	15,0	230	1500	165,00

FILTRI PER CAFFÈ



FILTRI PER CAFFÈ

- Box da 1000

- Indicato per la macina extra fine

codice	mm	adatto per caffettiera mod.	€
208700	ø160	208007	83,00
208717	ø220	208106, 208205	152,50

COTTURA

CAFFETTIERA

MACCHINA DA CAFFÈ "AMERICANO"

MACCHINA DA CAFFÈ "AMERICANO"

- Piastra riscaldabile superiore e inferiore
- 1,8 litri in 5 minuti
- Temperatura permanente 93° a 96°C
- Sistema di filtraggio veloce con elemento filtrante
- Intelaiatura e reggifiltro in acciaio inox
- 2 caffettiere in vetro da 1,8 litri e 50 filtri in carta

codice	mm	lit.	V	W	€
208304	200x385x(H)430	1,8	230	2100	221,50



MACCHINA DA CAFFÈ E FILTRI

MACCHINA DA CAFFÈ 'ECONOMIC'

- Con decantatore in vetro e coperchio
- Con due piastre regolabili separatamente
- Con luce di controllo che si accende quando il caffè è pronto
- Adatto per filtri 90/250

codice	mm	lit.	V	W	€
208793	205x400x(H)455	1,8	230	2060	163,50



FILTRI PER CAFFÈ DIAM. 22 CM

- Sbiancato, diametro superiore 220 mm, diametro inferiore 84 mm

codice	quantità	mm	€
208663	cartone da 250 pezzi	ø220x(H)68	13,50

FILTRI PER CAFFÈ DIAM. 25 CM

- Sbiancato, diametro superiore 250 mm, diametro inferiore 110 mm

codice	quantità	mm	€
208656	cartone da 1000 pezzi	ø250x(H)70	26,00

COTTURA

MACCHINA MACINA CAFFÈ E PEPE

MACINA PEPE/CAFFÈ PROFESSIONALE MCA TF

- Struttura in acciaio verniciato a polveri
- Campana HP in alluminio
- Fermasacchetti di serie
- Motore ventilato per uso continuo
- Potenza: 882 Watt - HP 1,2
- Alimentazione: 380V / 50Hz
- Capacità: 3 litri
- Dimensioni: 230x360x(H)700 mm

codice	€
MCA TF	568,00



MACCHINE CAFFÈ



BOLLITORE PER BEVANDE CALDE



DISTRIBUTORE TERMICO A DOPPIA PARETE PER BEVANDE

- Risparmio energetico attraverso la doppia parete (30%)
- Corpo ed interno in acciaio inox
- Manici in acciaio inox rivestiti in silicone antiscivolo
- Colatoio in acciaio inox
- Indicatore di livello
- Resistenze sullo sfondo
- Facile accesso per la pulizia
- Non adatto alla preparazione di cioccolata calda
- Controllo termostatico della temperatura fino a 100°C



codice	mm	lit.	V	W	€
211403	ø241x(H)480	9,0	230	2400	152,50
211502	ø288x(H)602	18,0	230	2400	169,00



BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

- A parete singola in acciaio inox
- Durata per ebollizione - 50 min.
- Protezione contro bollitura a secco
- Non adatto al cioccolato caldo

codice	mm	lit.	V	W	€
209882	336x221x(H)474	10	230	2200	108,00
209899	384x268x(H)602	20	230	2200	159,00



BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

- A parete singola in acciaio inox
- Funzione automatica e mantiene le bevande alla temperatura d'uso
- Con manici in polypropylene antiscivolo
- Con rubinetto antigocciolio
- Dotato di reset automatico e indicatore di pulizia
- Adatto a bevande calde e vin brulè
- Controllo termostatico della temperatura fino a 100°C

codice	mm	lit.	V	W	€
209905	ø520x(H)500	30	230	2200	159,50



BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

- A doppia parete in acciaio inox
- Indicatore di di livello liquido
- Controllo temperatura da +30°C a +100°C
- Con manici in polypropylene antiscivolo
- Con rubinetto antigocciolio
- Adatto a bevande calde e vin brulè

codice	mm	lit.	V	W	€
200.069	ø225x(H)470	8,5	230	1600	98,00

COTTURA

BOLLITORI



CIOCCOLATIERE

CIOCCOLATIERE DELICE 3

- Professionale da banco con vasca da 3 litri / 5 litri
- Dimensioni 240x290x(H)410 mm

	capacità lt.	colore	€
DEL 3N	3	nero	322,00
DEL 3O	3	oro	380,00
DEL 3A	3	argento	380,00
DEL 5N	5	nero	389,00
DEL 5O	5	oro	460,00
DEL 5A	5	argento	460,00



SCALDAVIVANDE

SCALDAVIVANDE

- Particolarmente adatta per riscaldare contenitori in vetro da 1,8 litri
- Possono essere accese separatamente con interruttori separati e luce di controllo
- Piastre ricoperte in Teflon

codice	mm	V	W	€
208809	380x200x(H)55	230	180	73,00



DECANTATORE

- Vetro temprato con manico in plastica e coperchio
- Separatamente nel cartone colorato

codice	mm	lit.	€
445907	ø160x(H)185	1,8	10,00



VETRINA SCALDATAZZE

- Costruzione in acciaio inox, alluminio e vetro temperato. Due piani caldi con resistenze ad infrarossi ed interruttori separati
- Piani forati per una migliore circolazione dell'aria
- Contiene fino a 18 tazze da cappuccino o 32 da espresso

codice	mm	V	W	€
250600	310x350x(H)640	230	135	213,00



COTTURA

CIOCCOLATIERE



SERIE 700

CUCINE A GAS CON BACINELLE SMALTATE



Piano di cottura gas, 2 fuochi, armadio aperto, bacinella smaltata			70/40 PCG
cm	KW	€	
40-70-85	9,2	891,00	



Piano di cottura gas, 4 fuochi, armadio aperto, bacinelle smaltate			70/70 PCG
cm	KW	€	
70-70-85	18,4	1.1254,00	



Piano di cottura gas, 6 fuochi, armadio aperto, bacinelle smaltate			70/110 PCG
cm	KW	€	
110-70-85	25,8	1.980,00	



Cucina gas 4 fuochi, forno a gas, bacinelle smaltate			70/70 CFG
cm	KW	€	
70-70-85	23,4	1.881,00	

Cucina gas 4 fuochi, forno elettrico a convezione, bacinelle smaltate			70/70 CFGE
cm	KW	€	
70-70-85	18,4 gas 3,96 elet.	2.258,00	

Cucina gas 6 fuochi, forno a gas, armadio neutro, bacinelle smaltate			70/110 CFG
cm	KW	€	
110-70-85	30,8	2.772,00	

Cucina gas 6 fuochi, forno elettrico a convezione, armadio neutro, bacinelle smaltate			70/110 CFGE
cm	KW	€	
110-70-85	25,8 gas 3,96 elet.	3.176,00	

Sovraprezzo per griglia in acciaio inox su p. cottura. 2 fuochi.			GT/2F
		€	
		98,00	

CUCINE A GAS CON BACINELLE INOX

Versione con bacinelle inox maggiorazione	+9%
---	-----



SERIE 700

CUCINE TUTTAPIASTRA

Cucina tuttapiastro gas, armadio aperto	70/70 TPG	
cm	KW	€
70-70-85	8,2	1.559,00

Cucina tuttapiastro gas, forno a gas	70/70 TPFG	
cm	KW	€
70-70-85	13,2	2.055,00

Tutta piastra gas su vano aperto + 2 fuochi	70/70 TPPCG	
cm	KW	€
70-70-85	14,7	1.675,00

Tutta piastra gas su forno gas + 2 fuochi	70/70 TPPCFG	
cm	KW	€
70-70-85	19,7	2.335,00

Tutta piastra gas, 2 fuochi, forno a gas, armadio neutro	70/110 TPFG	
cm	KW	€
110-70-85	22,4	3.071,00



Tutta piastra gas su vano aperto + 4 fuochi	70/110 TPPCG2	
cm	KW	€
110-70-85	23,9	2.681,00

Tutta piastra gas su forno gas + 4 fuochi	70/110 TPPCFG2	
cm	KW	€
110-70-85	28,9	3.210,00

Camino antivento per tutta piastra a gas	CAM/TPG
31-55-4	343,00

COTTURA

CUCINE TUTTAPIASTRA



SERIE 700

CUCINE ELETTRICHE



Piano di cottura elettrico, 2 piastre, armadio aperto			70/40 PCE
cm	KW	€	
40-70-85	5,2	743,00	



Piano di cottura elettrico, 4 piastre, armadio aperto			70/70 PCE
cm	KW	€	
70-70-85	10,4	1.073,00	

Cucina elettrica, 4 piastre, forno elettrico a convenzione			70/70 CFE
cm	KW	€	
70-70-85	14,3	1.995,00	



Piano di cottura elettrico, 2 piastre quadre, armadio aperto.			70/40 PCEQ
cm	KW	€	
40-70-85	5,2	1.179,00	

Piano di cottura elettrico, 4 piastre quadre, armadio aperto			70/70 PCEQ
cm	KW	€	
70-70-85	10,4	1.869,00	

Cucina elettrica, 4 piastre quadre, con forno elettrico a convenzione			70/70 CFEQ
cm	KW	€	
70-70-85	14,3	2.793,00	

TUTTAPIASTRA ELETTRICO

Tuttapiastro elettrico 4 zone, armadio aperto			70/80 TPE
cm	KW	€	
80-70-85	10,0	2.723,00	

Tuttapiastro elettrico 4 zone, forno elettrico a convenzione			70/80 TPFE
cm	KW	€	
80-70-85	13,9	3.465,00	



SERIE 700

PIANI COTTURA IN VETROCERAMICA

Piano di cottura elettrico in vitroceramica,
armadio aperto 70/40 PVE

cm	KW	€
40-70-85	5,0	1.320,00

Piano di cottura elettrico in vitroceramica,
armadio aperto 70/80 PVE

cm	KW	€
80-70-85	10,0	1.980,00

Piano di cottura elettrico in vitroceramica,
forno elettrico a convenzione 70/80 CFVE

cm	KW	€
80-70-85	13,9	2.970,00



PIANI COTTURA AD INDUZIONE

Piano di cottura ad induzione, armadio aperto 70/40 IND

cm	KW	€
40-70-85	7,0	5.528,00

Piano di cottura ad induzione, armadio aperto 70/80 IND

cm	KW	€
80-70-85	14,0	8.580,00



GRIGLIE

Griglia a gas, armadio aperto 70/40 GRG

cm	KW	€
40-70-85	7,5	1.350,00
70-70-85	15,0	1.825,00

Griglia a pietra lavica, armadio aperto 70/40 GRL

cm	KW	€
40-70-85	7,5	1.426,00
70-70-85	15,0	2.197,00

Griglia ad acqua elettrica 70/40 GRACQE

cm	KW	€
40-70-85	6,0	1.582,00
80-70-85	12,0	2.227,00



COTTURA

INDUZIONE / GRIGLIE



SERIE 700

FRY TOP

Fry top a gas 40x70x85 cm - 5,7 Kw 70/40 FTG
modello €

piastra liscia	1.031,00
piastra liscia cromata	1.361,00
piastra rigata	1.081,00
piastra rigata cromata	1.411,00
piastra liscia piana	1.020,00



Fry top elettrico 40x70x85 cm - 4,5 Kw 70/40 FTE
modello €

piastra liscia	1.040,00
piastra liscia cromata	1.370,00
piastra rigata	1.072,00
piastra rigata cromata	1.402,00
piastra liscia piana	1.099,00

Fry top a gas 70x70x85 cm - 11,4 Kw 70/70 FTG
modello €

piastra liscia	1.410,00
piastra liscia cromata	1.881,00
piastra rigata	1.584,00
piastra rigata cromata	2.046,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata	1.543,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata cromata	1.996,00
piastra liscia piana	1.361,00

Fry top elettrico 70x70x85 cm - 9,0 Kw 70/70 FTE
modello €

piastra liscia	1.418,00
piastra liscia cromata	1.881,00
piastra rigata	1.592,00
piastra rigata cromata	2.054,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata	1.551,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata cromata	2.013,00
piastra liscia piana	1.442,00



PENTOLE

Pentola a gas, riscaldamento indiretto,
capacità 50 lt. 70/70 PGI

cm	KW	€
70-70-85	13,7	4.166,00

Pentola elettrica, riscaldamento indiretto,
capacità 50 lt. 70/70 PEI

cm	KW	€
70-70-85	12,0	4.004,00



SERIE 700

FRIGGITRICE

friggitrice gas, 1 vasca capacità l.13,
armadio chiuso 70/40 FRG 13

cm	KW	€
40-70-85	11,0	1.500,00

friggitrice elettrica, 1 vasca capacità l.10,
armadio chiuso 70/40 FRE 10

cm	KW	€
40-70-85	7,5	1.407,00
40-70-85	9,0	1.485,00

friggitrice a gas, 2 vasche capacità l.13+13,
armadio chiuso 70/70 FRG 13

cm	KW	€
70-70-85	22,0	2.760,00

friggitrice elettrica, 2 vasche capacità l.10+10,
armadio chiuso 70/70 FRE 10

cm	KW	€
70-70-85	15,0	2.175,00
70-70-85	18,0	2.288,00



SCALDAPATATE

scaldapatate elettrico, bacinella GN1/1, armadio
aperto 70/40 SPE

cm	KW	€
40-70-85	1,0	825,00



CUOCIPASTA

cuocipasta gas, 1 vasca capacità l.40,
cestelli esclusi 70/40 CPG

cm	KW	€
40-70-85	11,8	1.655,00

cuocipasta elettrico, 1 vasca capacità l.40,
cestelli esclusi 70/40 CPE

cm	KW	€
40-70-85	7,6	1.655,00

cuocipasta gas, 1 vasca capacità l.40,
cestelli esclusi 70/70 CPG

cm	KW	€
70-70-85	11,8	1.920,00

cuocipasta elettrico, 1 vasca capacità l.40,
cestelli esclusi 70/70 CPE

cm	KW	€
70-70-85	7,6	1.920,00



COTTURA

FRIGGITRICI / CUOCIPASTA



SERIE 700

BAGNOMARIA

Bagnomaria elettrico, 1 vasca GN 1/1 15h -
bacinelle escluse 70/40 BME

cm	KW	€
40-70-85	1,5	1.007,00



Bagnomaria elettrico, 1 vasca GN 1/1 15h -
bacinelle escluse 70/70 BME

cm	KW	€
70-70-85	3,0	1.277,00

BRASIERE RIBALTABILI

brasiera a gas, capacità L.44 70/70 BRG

cm	KW	€
70-70-85	10,0	3.095,00



brasiera a gas, motorizzata, capacità L.44 70/70 BRGM

cm	KW	€
70-70-85	10,0	3.587,00

brasiera elettrica, capacità L.44 70/70 BRE

cm	KW	€
70-70-85	6,3	3.136,00

brasiera elettrica, motorizzata, capacità L.44 70/70 BREM

cm	KW	€
70-70-85	6,6	3.598,00

ELEMENTI NEUTRI

Elemento neutro 70/40 PL

cm	€
40-70-85	577,00



Elemento neutro con cassetto 70/40 PLC

cm	€
40-70-85	668,00

Elemento neutro, armadio aperto 70/70 PL

cm	€
70-70-85	784,00

Elemento neutro con cassetto, armadio aperto 70/70 PLC

cm	€
70-70-85	899,00

lavello vasca diam. 50x40x(H)15 cm, armadio aperto,
piletta, troppo pieno, rubinetto in dotazione 70/70 LA

cm	€
70-70-85	1.120,00



COTTURA

BAGNOMARIA / BRASIERE

SERIE 900

CUCINE A GAS CON BACINELLE SMALTATE

Cucina gas, 2 fuochi, bacinelle smaltate,
versione top 90/40 PCGB-T

cm	KW	€
40-90-25	13,0	853,00

Cucina gas, 2 fuochi, bacinelle smaltate,
armadio aperto 90/40 PCGB

cm	KW	€
40-90-85	13,0	1.078,00

Cucina gas, 2 fuochi, bacinelle smaltate,
armadio chiuso 90/40 PCGB-P

cm	KW	€
40-90-85	13,0	1.200,00

Cucina gas, 4 fuochi, bacinelle smaltate,
versione top 90/80 PCGB-T

cm	KW	€
80-90-25	26,0	1.402,00

Cucina gas, 4 fuochi, bacinelle smaltate,
armadio aperto 90/80 PCGB

cm	KW	€
80-90-85	26,0	1.702,00

Cucina gas, 4 fuochi, bacinelle smaltate,
armadio chiuso 90/80 PCGB-P

cm	KW	€
80-90-85	26,0	1.948,00

Cucina gas, 6 fuochi, bacinelle smaltate,
versione top 90/120 PCGB-T

cm	KW	€
120-90-85	37,0	2.029,00

Cucina gas, 6 fuochi, bacinelle smaltate,
armadio aperto 90/120 PCGB

cm	KW	€
120-90-85	37,0	2.464,00

Cucina gas, 6 fuochi, bacinelle smaltate,
armadio chiuso 90/120 PCGB-P

cm	KW	€
120-90-85	37,0	2.834,00



COTTURA

CUCINE A GAS





Cucina gas, 4 fuochi, bacinelle smaltate, forno a gas			90/80 CFGB
cm	KW	€	
80-90-85	34,0	2.369,00	

Cucina gas, 6 fuochi, bacinelle smaltate, forno a gas, armadio chiuso			90/120 CFGB
cm	KW	€	
120-90-85	45,0	3.350,00	

Cucina gas, 6 fuochi, bacinelle smaltate, forno a gas maxi			90/120 CFGGB
cm	KW	€	
120-90-85	49,0	3.530,00	

Cucina gas, 4 fuochi, bacinelle smaltate, forno elettrico statico			90/80 CFGEB
cm	KW	€	
80-90-85	26,0 gas 6,0 elet.	2.622,00	

Cucina gas, 4 fuochi, bacinelle smaltate, forno elettrico a convezione			90/80 CFGEBV
cm	KW	€	
80-90-85	26,0 gas 6,0 elet.	2.750,00	



Cucina gas, 6 fuochi, bacinelle smaltate, forno elettrico statico			90/120 CFGEB
cm	KW	€	
120-90-85	37,0 gas 6,0 elet.	3.500,00	

Cucina gas, 6 fuochi, bacinelle smaltate, forno elettrico a convezione			90/120 CFGEBV
cm	KW	€	
120-90-85	37,0 gas 6,0 elet.	3.627,00	

Sovraprezzo per griglia in acciaio inox su piano cottura			GT/1F
cm		€	
35-35-4		90,00	

CUCINE A GAS CON BACINELLE INOX

Versione con bacinelle inox maggiorazione	+9%
---	-----

COTTURA

CUCINE A GAS



SERIE 900

CUCINE TUTTAPIASTRA A GAS

Tuttapiastro gas, versione top			90/80 TPG-T
cm	KW	€	
80-90-25	12,0	1.590,00	
Tuttapiastro gas, armadio aperto			90/80 TPG
cm	KW	€	
80-90-85	12,0	1.815,00	
Tuttapiastro gas, armadio chiuso			90/80 TPG-P
cm	KW	€	
80-90-85	12,0	2.062,00	
Tutta piastra gas, forno a gas			90/80 TPGF
cm	KW	€	
80-90-85	20,0	2.695,00	
Tutta piastra gas, 2 fuochi, forno a gas			90/120 TPGFB
cm	KW	€	
120-90-85	33,0	3.506,00	
Tutta piastra gas, 2 fuochi, versione top			90/80 TPPCGB-T
cm	KW	€	
80-90-85	20,0	2.072,00	
Tutta piastra gas, 2 fuochi, armadio aperto			90/80 TPPCGB
cm	KW	€	
80-90-85	20,0	2.368,00	
Tutta piastra gas, 2 fuochi, armadio chiuso			90/80 TPPCGB-P
cm	KW	€	
80-90-85	20,0	2.614,00	
Tutta piastra gas, 2 fuochi, forno a gas			90/80 TPPCFGB
cm	KW	€	
80-90-85	28,0	3.032,00	
Tutta piastra gas, 4 fuochi, versione top			90/120 TPPCG2B-T
cm	KW	€	
120-90-85	33,0	2.683,00	
Tutta piastra gas, 4 fuochi, armadio aperto			90/120 TPPCG2B
cm	KW	€	
120-90-85	33,0	3.118,00	
Tutta piastra gas, 4 fuochi, armadio chiuso			90/120 TPPCG2B-P
cm	KW	€	
120-90-85	33,0	3.488,00	
Tutta piastra gas, 4 fuochi, forno a gas			90/120 TPPCFG2B
cm	KW	€	
120-90-85	33,0	3.808,00	



COTTURA

CUCINE TUTTA PIASTRA



SERIE 900

CUCINE ELETTRICHE - PIASTRE QUADRE



Cucina elettrica, 2 piastre, versione top	90/40 PCES-T	
cm	KW	€
40-90-25	7,0	1.275,00

Cucina elettrica, 2 piastre, armadio aperto	90/40 PCES	
cm	KW	€
40-90-85	7,0	1.517,00

Cucina elettrica, 2 piastre, armadio chiuso	90/40 PCES-P	
cm	KW	€
40-90-85	7,0	1.638,00

Cucina elettrica, 4 piastre, versione top	90/80 PCES-T	
cm	KW	€
80-90-25	14,0	1.969,00

Cucina elettrica, 4 piastre, armadio aperto	90/80 PCES	
cm	KW	€
80-90-85	14,0	2.265,00

Cucina elettrica, 4 piastre, armadio chiuso	90/80 PCES-P	
cm	KW	€
80-90-85	14,0	2.511,00

Cucina elettrica, 4 piastre, forno elettrico statico	90/80 CFES	
cm	KW	€
80-90-85	20,0	3.338,00

Cucina elettrica, 4 piastre, forno elettrico convez	90/80 CFESV	
cm	KW	€
80-90-85	20,0	3.338,00

COTTURA

CUCINE ELETTRICHE

SERIE 900

CUCINE ELETTRICHE - PIASTRE RIBALTABILI

Cucina elettrica, 2 piastre, versione top	90/40 PCER-T	
cm	KW	€
40-90-25	8,0	1.339,00

Cucina elettrica, 2 piastre, armadio aperto	90/40 PCER	
cm	KW	€
40-90-85	8,0	1.575,00

Cucina elettrica, 2 piastre, armadio chiuso	90/40 PCER-P	
cm	KW	€
40-90-85	8,0	1.705,00

Cucina elettrica, 4 piastre, versione top	90/80 PCER-T	
cm	KW	€
80-90-25	16,0	2.068,00

Cucina elettrica, 4 piastre, armadio aperto	90/80 PCER	
cm	KW	€
80-90-85	16,0	2.378,00

Cucina elettrica, 4 piastre, armadio chiuso	90/80 PCER-P	
cm	KW	€
80-90-85	16,0	2.637,00

Cucina elettrica, 4 piastre, forno elettrico statico	90/80 CFER	
cm	KW	€
80-90-85	22,0	3.505,00

Cucina elettrica, 4 piastre, forno elettrico convez	90/80 CFERV	
cm	KW	€
80-90-85	22,0	3.633,00



SERIE 900

TUTTAPIASTRA ELETTRICI

Tuttapiastro elettrica, 4 zone di cottura,
versione top

cm	KW	€	90/80 TPE-T
80-90-25	13,6	2.580,00	

Tuttapiastro elettrica, 4 zone di cottura,
armadio aperto

cm	KW	€	90/80 TPE
80-90-85	13,6	2.805,00	

Tuttapiastro elettrica, 4 zone di cottura,
armadio chiuso

cm	KW	€	90/80 TPE-P
80-90-85	13,6	3.051,00	

Tuttapiastro elettrica, 4 zone di cottura,
forno elettrico statico

cm	KW	€	90/80 TPFE
80-90-85	19,6	3.960,00	

Tuttapiastro elettrica, 4 zone di cottura,
forno elettrico a convezione

cm	KW	€	90/80 TPFEV
80-90-85	19,6	4.088,00	

COTTURA

TUTTAPIASTRA ELETTRICI



SERIE 900

PIANI COTTURA IN VETROCERAMICA

Piano di cottura in vetroceramica, versione top			90/40 PVE-T
cm	KW	€	
40-90-25	6,8	1.566,00	

Piano di cottura in vetroceramica, armadio aperto			90/40 PVE
cm	KW	€	
40-90-85	6,8	1.791,00	

Piano di cottura in vetroceramica, armadio chiuso			90/40 PVE-P
cm	KW	€	
40-90-85	6,8	1.914,00	

Piano di cottura in vetroceramica, versione top			90/80 PVE-T
cm	KW	€	
80-90-25	13,6	2.569,00	

Piano di cottura in vetroceramica, armadio aperto			90/80 PVE
cm	KW	€	
80-90-85	13,6	2.865,00	

Piano di cottura in vetroceramica, armadio chiuso			90/80 PVE-P
cm	KW	€	
80-90-85	13,6	3.111,00	

Piano di cottura in vetroceramica, forno elettrico statico			90/80 CFVE
cm	KW	€	
80-90-85	19,6	3.883,00	

Piano di cottura in vetroceramica, forno elettrico a convezione			90/80 CFVEV
cm	KW	€	
40-90-25	6,8	4.010,00	



COTTURA

PIANI COTTURA VETROCERAMICA



SERIE 900

PIANI COTTURA AD INDUZIONE

Piano cottura a induzione, versione top			90/40 IND-T
cm	KW	€	
40-90-25	10,0	5.771,00	

Piano cottura a induzione, armadio aperto			90/40 IND
cm	KW	€	
40-90-85	10,0	5.996,00	

Piano cottura a induzione, armadio chiuso			90/40 IND-P
cm	KW	€	
40-90-85	10,0	6.119,00	

Piano cottura a induzione, versione top			90/80 IND-T
cm	KW	€	
80-90-25	20,0	9.204,00	

Piano cottura a induzione, armadio aperto			90/80 IND
cm	KW	€	
80-90-85	20,0	9.500,00	

Piano cottura a induzione, armadio chiuso			90/80 IND-P
cm	KW	€	
80-90-85	20,0	9.746,00	

Wok induzione, versione top			90/80 INDW-T
cm	KW	€	
80-90-25	5,0	3.375,00	

Wok induzione, armadio aperto			90/80 INDW
cm	KW	€	
80-90-85	5,0	3.600,00	

Wok induzione, armadio chiuso			90/80 INDW-P
cm	KW	€	
80-90-85	5,0	3.723,00	



COTTURA

INDUZIONE

SERIE 900

FRY TOP

Fry top a gas 40x90x25 cm, versione top	90/40 FTGS-T	
modello	KW	€
piastra liscia	7,0	1.105,00
piastra liscia cromata	10,5	1.448,00
piastra rigata	7,0	1.199,00
piastra rigata cromata	10,5	1.543,00

Fry top a gas 40x90x85 cm, armadio aperto	90/40 FTGS	
modello	KW	€
piastra liscia	7,0	1.330,00
piastra liscia cromata	10,5	1.673,00
piastra rigata	7,0	1.424,00
piastra rigata cromata	10,5	1.781,00

Fry top a gas 40x90x85 cm, armadio chiuso	90/40 FTGS-P	
modello	KW	€
piastra liscia	7,0	1.453,00
piastra liscia cromata	10,5	1.796,00
piastra rigata	7,0	1.547,00
piastra rigata cromata	10,5	1.890,00



Fry top elettrico 40x90x25 cm, versione top	90/40 FTES-T	
modello	KW	€
piastra liscia	7,5	1.122,00
piastra liscia cromata	7,5	1.465,00
piastra rigata	7,5	1.217,00
piastra rigata cromata	7,5	1.493,00

Fry top elettrico 40x90x85 cm, armadio aperto	90/40 FTES	
modello	KW	€
piastra liscia	7,5	1.347,00
piastra liscia cromata	7,5	1.690,00
piastra rigata	7,5	1.442,00
piastra rigata cromata	7,5	1.718,00

Fry top elettrico 40x90x85 cm, armadio chiuso	90/40 FTES-P	
modello	KW	€
piastra liscia	7,5	1.470,00
piastra liscia cromata	7,5	1.814,00
piastra rigata	7,5	1.565,00
piastra rigata cromata	7,5	1.840,00



COTTURA

FRY TOP



SERIE 900

FRY TOP A GAS

Fry top a gas 80x90x25 cm, versione top		90/80 FTGS-T
modello	KW	€
piastra liscia	14,0	1.549,00
piastra liscia cromata	21,0	2.020,00
piastra rigata	14,0	1.746,00
piastra rigata cromata	21,0	2.121,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata	14,0	1.660,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata cromata	21,0	2.132,00

Fry top a gas 80x90x85 cm, armadio aperto		90/80 FTGS
modello	KW	€
piastra liscia	14,0	1.845,00
piastra liscia cromata	21,0	2.316,00
piastra rigata	14,0	2.042,00
piastra rigata cromata	21,0	2.417,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata	14,0	1.956,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata cromata	21,0	2.428,00



Fry top a gas 80x90x85 cm, armadio chiuso		90/80 FTGS-P
modello	KW	€
piastra liscia	14,0	2.092,00
piastra liscia cromata	21,0	2.562,00
piastra rigata	14,0	2.288,00
piastra rigata cromata	21,0	2.663,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata	14,0	2.202,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata cromata	21,0	2.674,00

COTTURA

FRY TOP

SERIE 900

FRY TOP ELETTRICHE

Fry top elettrico 80x90x25 cm, versione top 90/80 FTES-T

modello	KW	€
piastra liscia	15,0	1.574,00
piastra liscia cromata	15,0	2.046,00
piastra rigata	15,0	1.772,00
piastra rigata cromata	15,0	2.243,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata	15,0	1.686,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata cromata	15,0	2.158,00

Fry top elettrico 80x90x85 cm, armadio aperto 90/80 FTES

modello	KW	€
piastra liscia	15,0	1.870,00
piastra liscia cromata	15,0	2.342,00
piastra rigata	15,0	2.068,00
piastra rigata cromata	15,0	2.540,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata	15,0	1.982,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata cromata	15,0	2.455,00

Fry top elettrico 80x90x85 cm, armadio chiuso 90/80 FTES-P

modello	KW	€
piastra liscia	15,0	2.117,00
piastra liscia cromata	15,0	2.588,00
piastra rigata	15,0	2.315,00
piastra rigata cromata	15,0	2.785,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata	15,0	2.228,00
piastra 1/2 liscia, 1/2 rigata cromata	15,0	2.700,00



COTTURA

FRYTOP



SERIE 900

PENTOLE



Pentola a gas, riscaldamento diretto,
capacità 100 lt. 90/80 PGD100

cm	KW	€
80-90-85	21,1	3.951,00

Pentola a gas, riscaldamento indiretto,
capacità 100 lt. 90/80 PGI100

cm	KW	€
80-90-85	21,3	5.169,00

Pentola a gas, riscaldamento diretto,
capacità 150 lt. 90/80 PGD150

cm	KW	€
80-90-85	24,1	4.014,00

Pentola a gas, riscaldamento indiretto,
capacità 150 lt. 90/80 PGI150

cm	KW	€
80-90-85	24,3	5.374,00

Pentola elettrica, riscaldamento indiretto,
capacità 100 lt. 90/80 PEI100

cm	KW	€
80-90-85	21,3	4.791,00

Pentola elettrica, riscaldamento indiretto,
capacità 150 lt. 90/80 PEI150

cm	KW	€
80-90-85	21,3	4.905,00

BRASIERE MULTIFUNZIONE

Brasiera multifunzione elettrica, capacità 13 lt.,
armadio aperto 90/40 BMFE

cm	KW	€
40-90-85	4,5	2.603,00

Brasiera multifunzione elettrica, capacità 13 lt.,
armadio chiuso 90/40 BMFE-P

cm	KW	€
40-90-85	4,5	2.730,00

Brasiera multifunzione elettrica, capacità 26 lt.,
armadio aperto 90/80 BMFE

cm	KW	€
80-90-85	9,0	3.720,00

Brasiera multifunzione elettrica, capacità 26 lt.,
armadio chiuso 90/80 BMFE-P

cm	KW	€
80-90-85	9,0	3.966,00



SERIE 900

BRASIERE RIBALTABILI

Brasiera a gas, capacità 80 lt., vasca in ferro 90/80 BRGF

cm	-	KW	€
80-90-85		22,2	4.088,00
80-90-85	motorizzata	22,2	4.606,00

Brasiera a gas, capacità 80 lt., vasca inox 90/80 BRGI

cm	-	KW	€
80-90-85		22,2	4.313,00
80-90-85	motorizzata	22,2	4.830,00

Brasiera elettrica, capacità 80 lt., vasca in ferro 90/80 BREF

cm	-	KW	€
80-90-85		15,0	4.158,00
80-90-85	motorizzata	15,0	4.680,00

Brasiera elettrica, capacità 80 lt., vasca inox 90/80 BREI

cm	-	KW	€
80-90-85		15,0	4.383,00
80-90-85	motorizzata	15,0	4.906,00

Brasiera a gas, capacità 120 lt., vasca in ferro 90/120 BRGF

cm	-	KW	€
120-90-85		24,0	5.303,00
120-90-85	motorizzata	24,0	5.978,00

Brasiera a gas, capacità 120 lt., vasca inox 90/120 BRGI

cm	-	KW	€
120-90-85		24,0	5.640,00
120-90-85	motorizzata	24,0	6.316,00

Brasiera elettrica, capacità 120 lt., vasca in ferro 90/120 BREF

cm	-	KW	€
120-90-85		19,0	5.392,00
120-90-85	motorizzata	19,0	6.077,00

Brasiera elettrica, capacità 120 lt., vasca inox 90/120 BREI

cm	-	KW	€
120-90-85		19,0	5.729,00
120-90-85	motorizzata	19,0	6.415,00



COTTURA

BRASIERE



SERIE 900

FRIGGITRICI



Friggitrice gas, 1 vasca capacità l.13, armadio chiuso			90/40 FRGS13 PW
cm	KW	€	
40-90-85	12,0	1.716,00	

Friggitrice gas, 2 vasche capacità l.13+13, armadio chiuso			90/80 FRGS13 PW
cm	KW	€	
80-90-85	24,0	3.150,00	

Friggitrice gas, 1 vasca capacità l.22, armadio chiuso			90/40 FRGS22 PW
cm	KW	€	
40-90-85	20,0	1.986,00	

Friggitrice gas, 2 vasche capacità l.22+22, armadio chiuso			90/80 FRGS22 PW
cm	KW	€	
80-90-85	40,0	3.647,00	



Friggitrice elettrica, 1 vasca capacità l.15, armadio chiuso			90/40 FRE15X
cm	KW	€	
40-90-85	10,2	1.650,00	

Friggitrice gas, 2 vasche capacità l.15+15, armadio chiuso			90/80 FRE15X
cm	KW	€	
80-90-85	20,4	3.049,00	

CUOCIPASTA



Cuocipasta gas, 1 vasca capacità l.40, cestelli esclusi			90/40 CPGS
cm	KW	€	
40-90-85	11,8	1.995,00	

Cuocipasta elettrico, 1 vasca capacità l.40, cestelli esclusi			90/40 CPES
cm	KW	€	
40-90-85	9,0	2.012,00	

Cuocipasta gas, 2 vasche capacità l.40+40, cestelli esclusi			90/80 CPGS
cm	KW	€	
80-90-85	23,6	3.340,00	

Cuocipasta elettrico, 2 vasche capacità l.40+40, cestelli esclusi			90/80 CPES
cm	KW	€	
80-90-85	18,0	3.340,00	



SERIE 900

BAGNOMARIA A GAS

Bagnomaria gas, 1 bacinella GN1/1+1/3, versione top, bacinelle escluse			90/40 BMG-T
cm	KW	€	
40-90-25	3,0	998,00	

Bagnomaria gas, 1 bacinella GN1/1+1/3, armadio aperto, bacinelle escluse			90/40 BMG
cm	KW	€	
40-90-85	3,0	1.223,00	

Bagnomaria gas, 1 bacinella GN1/1+1/3, armadio chiuso, bacinelle escluse			90/40 BMG-P
cm	KW	€	
40-90-85	3,0	1.346,00	

Bagnomaria gas, 2 bacinelle GN1/1+2 x 1/3, versione top, bacinelle escluse			90/80 BMG-T
cm	KW	€	
80-90-25	6,0	1.280,00	

Bagnomaria gas, 2 bacinelle GN1/1+2 x 1/3, armadio aperto, bacinelle escluse			90/80 BMG
cm	KW	€	
80-90-85	6,0	1.576,00	

Bagnomaria gas, 2 bacinelle GN1/1+2 x 1/3, armadio chiuso, bacinelle escluse			90/80 BMG-P
cm	KW	€	
80-90-85	6,0	1.822,00	



COTTURA

BAGNOMARIA



SERIE 900

BAGNOMARIA ELETTRICI

Bagnomaria elettrico, 1 bacinella GN1/1+1/3, versione top, bacinelle escluse			90/40 BME-T
cm	KW	€	
40-90-25	2,2	1.112,00	

Bagnomaria elettrico, 1 bacinella GN1/1+1/3, armadio aperto, bacinelle escluse			90/40 BME
cm	KW	€	
40-90-85	2,2	1.337,00	

Bagnomaria elettrico, 1 bacinella GN1/1+1/3, armadio chiuso, bacinelle escluse			90/40 BME-P
cm	KW	€	
40-90-85	2,2	1.473,00	

Bagnomaria elettrico, 2 bacinelle GN1/1+2 x 1/3, versione top, bacinelle escluse			90/80 BME-T
cm	KW	€	
80-90-25	4,4	1.550,00	

Bagnomaria elettrico, 2 bacinelle GN1/1+2 x 1/3, armadio aperto, bacinelle escluse			90/80 BME
cm	KW	€	
80-90-85	4,4	1.820,00	

Bagnomaria elettrico, 2 bacinelle GN1/1+2 x 1/3, armadio chiuso, bacinelle escluse			90/80 BME-P
cm	KW	€	
80-90-85	4,4	1.943,00	



COTTURA

BAGNOMARIA

SERIE 900

GRIGLIE IN PIETRA LAVICA

Griglia in pietra lavica gas, versione top,

1 griglia 90/40 GTPLC in dotazione			90/40 GRL-T
cm	KW	€	
40-90-25	9,5	1.358,00	

Griglia in pietra lavica gas, armadio chiuso,

1 griglia 90/40 GTPLC in dotazione			90/40 GRL-P
cm	KW	€	
40-90-85	9,5	1.705,00	

Griglia in pietra lavica gas, versione top,

2 griglie 90/40 GTPLC in dotazione			90/80 GRL-T
cm	KW	€	
80-90-25	19,0	2.212,00	

Griglia in pietra lavica gas, armadio chiuso,

2 griglie 90/40 GTPLC in dotazione			90/80 GRL-P
cm	KW	€	
80-90-85	19,0	2.754,00	

Griglie

cm		€	
40-90	pesce	197,00	90/40 GTPLP
40-90	carne	254,00	90/40 GTPLC



GRIGLIE AD ACQUA

Griglia ad acqua a gas, zona di cottura in ghisa,
carne/pesce, 2 griglie 90/40 GGACQ in dotazione

cm	KW	€	90/40 GRACQG
40-90-85	11,0	2.024,00	

Griglia ad acqua elettrica, zona di cottura in ghisa,
carne/pesce, 2 griglie 90/40 GGACQ in dotazione

cm	KW	€	90/40 GRACQE
40-90-85	7,5	2.020,00	

Griglia ad acqua a gas, zona di cottura in ghisa,
carne/pesce, 2 griglie 90/80 GGACQ in dotazione

cm	KW	€	90/80 GRACQG
80-90-25	22,0	2.910,00	

Griglia ad acqua elettrica, zona di cottura in ghisa,
carne/pesce, 2 griglie 90/80 GGACQ in dotazione

cm	KW	€	90/80 GRACQE
80-90-85	15,0	2.896,00	

Griglie

cm		€	
40-90	carne/pesce	71,00	90/40 GGACQ
80-90	carne/pesce	75,00	90/80 GGACQ

COTTURA

GRIGLIE



SERIE 900

SCALDAPATATE

Scaldapatate elettrico, versione top 90/40 SPE-T

cm	KW	€
40-90-25	1,0	1.152,00

Scaldapatate elettrico, armadio aperto 90/40 SPE

cm	KW	€
40-90-85	1,0	1.377,00

Scaldapatate elettrico, armadio chiuso 90/40 SPE-P

cm	KW	€
40-90-85	1,0	1.500,00

ELEMENTI NEUTRI

Elemento neutro, versione top 90/40 PL-T

cm	€
40-90-25	398,00

40-90-25 con cassetto 485,00

Elemento neutro, armadio aperto 90/40 PL

cm	€
40-90-85	640,00

40-90-85 con cassetto 728,00

Elemento neutro, armadio chiuso 90/40 PL-P

cm	€
40-90-85	764,00

40-90-85 con cassetto 850,00

Elemento neutro, versione top 90/80 PL-T

cm	€
80-90-25	557,00

80-90-25 con cassetto 683,00

Elemento neutro, armadio aperto 90/80 PL

cm	€
80-90-85	877,00

80-90-85 con cassetto 1.003,00

Elemento neutro, armadio chiuso 90/80 PL-P

cm	€
80-90-85	1.123,00

80-90-85 con cassetto 1.248,00

Lavatorio su armadio aperto 90/80 LA

cm	€
80-90-85	1.310,00

Lavatorio su armadio chiuso 90/80 LA-P

cm	€
80-90-85	1.560,00



COTTURA

SCALDAPATATE / NEUTRI

CESTELLI PER CUOCIPASTA

Cestello da 1/6 per cuocipasta CP/C 6

€
67,00

Cestello da 1/3 orizzontale per cuocipasta CP/C 1/3

€
101,00

Cestello da 1/3 verticale per cuocipasta CP/C 3

€
101,00

CESTELLI PER FRIGGITRICI

Cestello 1/1 per friggitrice elettrica da 15 lt. C1 FRE 15X

€
67,00

Cestello 1/1 per friggitrice gas da 13 lt. C1 FRG 13

€
62,00

Cestello 1/2 per friggitrice elettrica da 15 Lt. C1/2 FRE 15X

€
54,00

Cestello 1/2 per friggitrice gas da 13 lt. C1/2 FRG 13

€
50,00

Cestello 1/1 per friggitrice gas da 22 lt. C1 FRG 22

€
67,00

Cestello da 1/2 per friggitrice elettrica da 15 Lt. C1/2 FRG 22

€
54,00



FRIMA MULTIFICIENCY

FRIMA VARIO COOKING CENTER MULTIFICIENCY®

Bollire, arrostire, friggere fino a quattro volte più veloce, preciso e semplice tutto in un unico apparecchio

- Autolift™ sistema automatico di sollevamento e immersione
- VarioBoost™ potenza, velocità e precisione in un unico prodotto, 200°C in 2 minuti
- Scarico dell'acqua integrato
- Con sensore termico, misurazione in 6 punti, correzione automatica in caso di inserimento sbagliato
- VarioDose™ versamento di acqua integrato
- Protezione contro le scottature
- Doccia a tubo incorporata



codice	N.pasti	Capacità	Superficie di cottura	Dimensioni	Peso
112T	da 30	14 l.+14l.	12dm ² + 12dm ²	962x800x(H)400	99 Kg
	Alimentazione acqua	Scarico acqua	Potenza	Fusibile	
	R3/4"	DN40 mm	17KW	32A	

Richiedi offerta



FRIMA VARIO COOKING CENTER MULTIFICIENCY®

Bollire, arrostire, friggere fino a quattro volte più veloce, preciso e semplice tutto in un unico apparecchio

- Autolift™ sistema automatico di sollevamento e immersione
- VarioBoost™ potenza, velocità e precisione in un unico prodotto, 200°C in 2 minuti
- Scarico dell'acqua integrato
- Con sensore termico, misurazione in 6 punti, correzione automatica in caso di inserimento sbagliato
- VarioDose™ versamento di acqua integrato
- Protezione contro le scottature
- Doccia a tubo incorporata



codice	N.pasti	Capacità	Superficie di cottura	Dimensioni	Peso
112	da 30	14 l.+14l.	12dm ² + 12dm ²	1200x777x(H)1100	168 Kg
	Alimentazione acqua	Scarico acqua	Potenza	Fusibile	
	R3/4"	DN40 mm	17KW	40A	

Richiedi offerta

COTTURA

FRIMA MULTIFICIENCY



CUCINA A GAS SU FORNO

FORNELLO A GAS - Mod. EKA - KCP 96 Vin

- 5 piastre, forno elettrico - acciaio inox
- Adatto al gas metano
- Incluso convertitore per gas propano
- 3 bruciatori da 3.0 KW
- 1 bruciatore Wok da 3,5 KW
- Accensione piezo con termocopia
- Set di 3 griglie - sostegno per tegami in acciaio/ghisa
- Forno ad aria calda 1/1GN con una capacità di 2.4 KW
- Dotato di due ventilatori
- Elemento supplementare di 2,5 KW per grill
- L'interno del forno e la porta interna sono smaltate
- Piedini regolabili
- Peso 78 Kg

codice	mm	V	capacità KW(Hs)	€
225707	900x600x(H)850/900	230	14.3	1.755,00



CUCINA A GAS SU BASE APERTA

FORNELLO A GAS TIPO TAVOLO

- Mod. EKA - KTP 96
- 5 piastre - acciaio inox
- Adatto al gas metano
- Incluso convertitore per gas propano
- 3 bruciatori da 3.0 KW
- 1 bruciatore Wok da 3,5 KW
- Accensione piezo con termocopia
- Set di 3 griglie - sostegno per tegami in acciaio/ghisa
- Peso 45 Kg

codice	mm	V	capacità KW(Hs)	€
225806	900x600x(H)850	230	14.3	1.065,00



TOP CUCINA A GAS

FORNELLO A GAS - 5 PIASTRE

- Modello da tavolo
- Adatto al gas metano
- Incluso convertitore per gas propano
- 3 bruciatori da 3.0 KW
- 1 bruciatore Wok da 3,5 KW
- Accensione piezo con termocopia
- Peso 26 Kg

codice	mm	V	capacità KW(Hs)	€
225820	900x600x(H)280	230	14.3	974,50



SUPPORTO PER PENTOLE

- Per pentole piccole e grandi

codice	mm	€
839997	255x255x(H)25	5,50



COTTURA

CUCINE A GAS



FORNELLO A SGABELLO BIG



FORNELLO A SGABELLO

- Mod. "Big Flame"
- A gas propano con convertitore
- Adatto al gas metano
- Intelaiatura interamente in acciaio cromato
- Dotato di termocopia e accensione elettronica
- Dotato di griglia smaltata poggiategami
- Inclusivo di tubo per gas e regolatore di pressione

codice	mm	capacità KW(Hs)	€
147108	425x425x(H)400	6,7	396,00
147801	425x425x(H)400	6,4	253,50



SGABELLO ELETTRICO

- Fornello da 310 mm di diametro
- Dotato di regolatore di energia
- Protezione dal surriscaldamento e luce di controllo
- Regolabile a 6 livelli

codice	mm	V	W	€
147702	425x425x(H)380	230	3500	624,50

BASE PER FORNELLO A GAS



BASE PER FORNELLO A GAS

- Per 147 108, 147 702

codice	mm	€
147306	425x425x(H)400	116,50



PADELLA WOK

- Con maniglie, spessore 1,5 mm
- Utilizzabile con supporto 145 050 su modello Grill System '10.' e supporto circolare 147 207 con fornellone 147 108

codice	mm	€
626504	ø700x(H)235	89,50



ANELLO PER FORNELLO A GAS "HOKKER"

- Facile da usare con tegame "Wok" art. 626 504 su fornellone art. 147 108

codice	mm	€
147207	ø360x(H)80	67,00

POLENTIERA



POLENTIERA

- Mod. Avancini 15
- Struttura esterna ed interna in acciaio inox tipo alimentare
- Bruciatore completo di valvola di sicurezza ed accensione piezoelettrica
- Potenza motore: 0.37 Kw
- Potenza bruciatore: 5.5 Kw

codice	mm	€
POLAVA 15	585x565x(H)1380	1.550,00



CUOCIRISO

CUOCIRISO

- Cuoce riso per circa 30 porzioni, funzione di mantenimento automatica a fine cottura e recipiente rivestito in materiale antiaderente
- Completo di cucchiaino e dosatore
- La radiazione termica avviene dal fondo e dalla parete per una cottura e mantenimento ottimali

codice	lit.	V	W	mm	€
240403	10	230	1950	455x455x(H)380	148,00



FORNELLO A INDUZIONE

- Vantaggi della cucina ad induzione: tempi di riscaldamento molto ridotti, il riscaldamento si blocca automaticamente quando la padella è allontanata dalla zona della piastra (se si rimette la padella sulla piastra il riscaldamento si riattiva automaticamente con una veloce reazione nelle variazioni)
- L'induzione non produce radiazioni e le piastre non si surriscaldano
- La produzione di calore avviene solo nella padella perciò il consumo di energia avviene esclusivamente durante la cottura
- Scarsa dispersione d'energia nell'ambiente

PIASTRA AD INDUZIONE 1800

- Esterno in plastica
- Regolazione digitale dell'energia, della temperatura e del timer
- Il regolatore risponde immediatamente a alto-basso
- Adatto per padelle con diam. min. di 120 mm e un diam. mass. di 260 mm
- Friggitrici con diam. minimo di 120 mm e massimo di 200 mm
- Da usare con padelle adatte per l'induzione e non usate precedentemente su altre fonti di calore

codice	mm	V	W	€
239209	315x345x(H)70	230	1800	70,50



PIASTRA AD INDUZIONE 2000

- Struttura extra forte anche se molto sottile (32 mm) con banda in acciaio inox perimetrale
- Piano cottura in vetroceramica Touch-control

codice	mm	V	W	€
239230	296x370x(H)46	230	2000	89,50



PIASTRA AD INDUZIONE 3500 M

- Controllo energia mediante pulsante girevole
- Esterno in acciaio inox

codice	mm	V	W	€
239780	327x425x(H)100	230	3500	178,00



COTTURA

INDUZIONE





PIASTRA AD INDUZIONE 3500 D

- Esterno in acciaio inox
- Regolazione digitale dell'energia, della temperatura e del timer
- Il regolatore risponde immediatamente a alto-basso
- Adatto per padelle con diam. min. di 120 mm e un diam. mass. di 260 mm
- Da usare con padelle adatte per l'induzione e non usate precedentemente su altre fonti di calore

codice	mm	V	W	€
239711	340x440x(H)120	230	3500	211,00



PIASTRA AD INDUZIONE WOK 3500

- Ideale per la preparazione di pasti nutrienti
- Esterno interamente in acciaio inox
- Con filtro per il grasso da pulire facilmente
- Con regolazione digitale dell'energia, temperatura e timer
- Risposta immediata a alto-basso
- Da usarsi esclusivamente con la padella Wok 239 773

codice	mm	V	W	€
239766	340x450x(H)120	230	3500	228,50
239681	340x450x(H)120+360	230	3500	325,00



PADELLA WOK

- In materiale a 3 strati
- Con manico in acciaio inox
- Con coperchio in acciaio inox
- Da usarsi esclusivamente con il fornello ad induzione mod. 239 766

codice	mm	€
239773	360x(H)180	106,50

CUOCERE A BASSE TEMPERATURE

COTTURA

INDUZIONE



SOUS-VIDE

- Con il Sous-Vide è possibile cuocere a basse temperature costanti o mantenere a temperatura desiderata alimenti come carne, pesce, verdure e frutta previo confezionamento sottovuoto, mantenendo le caratteristiche organolettiche
- La cottura risulta omogenea e grazie ai tempi lunghi di cottura, macerazione e tenerezza degli alimenti risultano ottimali
- Acciaio inox con scarico vasca
- Temperature da 45°C a 95°C con divisione 0,1°C
- Funzione timer in minuti
- Coperchio ermetico con guarnizione in silicone e valvola

codice	mm	lit.	V	W	€
225448	600x330x(H)300	20	230	600	562,00



FORNO A BASSA TEMPERATURA

- Concepito per il mantenimento e la cottura lenta a basse temperature degli alimenti attraverso un controllo preciso della temperatura di esercizio
- Con sonda di temperatura regolabile separata
- Con maniglie laterali e guarnizione porta facile da pulire
- Temperatura regolabile della camera da 0°C a 120°C e della sonda da 0°C a 100°C con divisione di 1°C
- Compreso di supporto teglie per bacinelle GN1/1 e pasticceria 400x600

codice	mm	V	W	€
225479	495x690x(H)415	230	1200	1.108,50



IDROCHEF VALKO

- Apparecchio essenziale per la cottura sottovuoto grazie al quale i prodotti manterranno inalterati tutti i profumi e la loro essenza
- Dimensioni: 164x220x(H)332 mm

codice	temperatura di lavoro	W	€
IDRO 216	0°-99,9°C	2000	899,00



FRIGGITRICE

FRIGGITRICE

- Elettrica da banco
- In acciaio cromato con serbatoio per l'olio in acciaio inox
- Temperatura regolabile fino a 190°C

codice	mm	kW	capacità lit.	€
205822	265x430x(H)345	3,5	8	160,50
205839	550x430x(H)345	3,5	8	251,50
205808	217x400x(H)290	3	4	108,50
205815	265x430x(H)290	3,3	6	129,00



PIASTRA PER GRILL

PIASTRA PER GRILL

- Piedini regolabili
- Flat Fry-system modello M46
- Piano di cottura liscio 446x397 mm
- Perfetta per grigliare ed arrostitire carne, pesce, verdure. La griglia elettrica ha il vantaggio di non favorire la generazione di fumi dannosi per la salute. La robusta piastra di cottura è rifinita con una particolare lega d'acciaio che favorisce una rapida presa della temperatura
- Temperatura regolabile fino a 300°C

codice	mm	V	W	€
203101	460x450x(H)170	230	3200	436,50



PIASTRA

- Costruzione in acciaio inox
- La consistente cromatura della piastra (9 mm) facilita la pulizia
- Con cassetto raccolta grassi ed alto paraspruzzi
- Due resistenze separate, due spie di controllo raggiungimento temperatura
- Con interruttore termico di sicurezza
- Costruito per un uso prolungato
- Due interruttori acceso/spento con indicatori luminosi
- Con piedini antiscivolo
- Liscia
- Temperatura regolabile fino a 300°C

codice	mm	V	W	€
203149	550x430x(H)260	230	2400	312,50



COTTURA

BASSE TEMPERATURE





PIASTRA

- Costruzione in acciaio inox
- La consistente cromatura della piastra (9 mm) facilita la pulizia
- Con cassetto raccolta grassi ed alto paraspruzzi
- Due resistenze separate, due spie di controllo raggiungimento temperatura
- Con interruttore termico di sicurezza
- Costruito per un uso prolungato
- Due interruttori acceso/spento con indicatori luminosi
- Con piedini antiscivolo
- 1/2 liscia, 1/2 rigata
- Temperatura regolabile fino a 300°C

codice	mm	V	W	€
203156	550x430x(H)260	230	2400	335,50



PIASTRA

- Costruzione in acciaio inox
- La consistente cromatura della piastra (9 mm) facilita la pulizia
- Con cassetto raccolta grassi ed alto paraspruzzi
- Due resistenze separate, due spie di controllo raggiungimento temperatura
- Con interruttore termico di sicurezza
- Costruito per un uso prolungato
- Due interruttori acceso/spento con indicatori luminosi
- Con piedini antiscivolo
- 2/3 liscia, 1/3 rigata
- Temperatura regolabile fino a 300°C

codice	mm	V	W	€
203163	750x510x(H)260	230	3500	450,00



GRIGLIA AD ACQUA

- Costruzione in acciaio inox
- Due resistenze direttamente a contatto con l'alimento
- Sviluppa pochi fumi, il grasso cola nella vaschetta di raccolta sottostante contenente acqua
- I vapori che garantiscono un'ottima qualità di gusto e consistenza
- Inclusa di spazzola in acciaio

codice	mm	V	W	€
155103	GN 1/1 640x335x(H)181	230	3400	818,00
155202	GN 2/3 466x335x(H)166	230	2400	643,00



GRIGLIA AD ACQUA

- Superficie della griglia 280x445 cm
- 3 livelli di temperatura
- Inclusa di spazzola
- Residui e grasso sono raccolti nella vaschetta sottostante

codice	mm	V	W	€
370.037	GN 1/1 330x630x(H)330	230	4000	780,00

CUOCIPIADINA A GAS

- Piana in ferro CP4Top
- Termostato con valvola di sicurezza e termocopia
- Costruita in acciaio inox
- Regolazione della temperatura e accensione piezoelettrica della fiamma

codice	dimensioni macchina	dimensioni piano	€
PIADGAS	650x730x(H)440	600x600	942,50

CUOCIPIADINA



CUOCIPIADINA ELETTRICA

- Piana in acciaio inox CPE4Top con manopola
- Potenza: 4 kW
- Accensione con interruttore e regolazione della temperatura a manopola

codice	dimensioni macchina	dimensioni piano	€
PIADELE	650x730x(H)440	600x600	1.225,00



GIRARROSTO A GAS

- Con illuminazione interna
- Potenza 9 kW
- 2 spiedini inclusi

codice	mm	€
215.1363	878x500x(H)584	2.470,00



GRILL A CONTATTO

- Piani di cottura rivestiti in vetroceramica
- Inclusa di spazzola in acciaio
- Con cassetto raccogli grasso
- Corpo in acciaio inox
- Termostato regolabile fino a 300°C
- Luci di controllo

GRILL A CONTATTO

- Modello "Panini"
- Area grill 340x230 mm

codice	mm	V	W	€
263655	430x370x(H)210	230	2200	259,00
sopra e sotto rigata				
263662	430x370x(H)210	230	2200	251,50
sopra rigata e sotto liscia				



GRILL A CONTATTO

- Con maniglia aperta (H) 530mm, superficie di cottura 220x230 mm

codice	mm	V	W	€
263501	290x370x(H)210	230	1800	213,00
sopra e sotto rigata				
263600	290x370x(H)210	230	1800	231,00
sopra rigata e sotto liscia				



COTTURA

CUOCIPIADINA / GRILL





GRILL A CONTATTO - PIASTRA PER PANINI

- Area grill 300x220 mm
- Possibilità di utilizzo come piastra o come forno
- Piastra e forno ventilati
- Facile pulizia, Filtro lavabile in lavastoviglie
- Basso consumo energetico

codice	mm	V	W	€
P-UNIC	570x370x(H)210	230	1200	980,00

sopra e sotto rigata



GRILL A CONTATTO - VERSIONE DOPPIA

- Area grill 475x230 mm
- Termostati indipendenti

codice	mm	V	W	€
263709	570x370x(H)210	230	3600	410,50
	sopra e sotto rigata			
263808	570x370x(H)210	230	3600	381,50
	sopra rigata e sotto liscia			
263907	570x370x(H)210	230	3600	410,50
	sinistra liscia e destra rigata			



SALAMANDRA

- Modello 450 - intelaiatura in acciaio inox
- Ideale per grill o riscaldare pietanze o panini
- Con luce di controllo
- Temperatura regolabile fino a 300°C
- Regolabile in altezza mediante un sistema di sollevamento scorrevole
- Vaschetta di scolo estendibile con griglia 440x320 mm

codice	mm	V	W	€
264607	480x520x(H)530	230	2800	596,00



SALAMANDRA

- Modello 600 - intelaiatura in acciaio inox
- Ideale per grill o riscaldare pietanze o panini
- Con luce di controllo
- Temperatura regolabile fino a 300°C
- Regolabile in altezza mediante un sistema di sollevamento scorrevole
- Vaschetta di scolo estendibile con griglia 590x350 mm
- 2 zone riscaldabili separate

codice	mm	V	W	€
264706	600x520x(H)530	230	3600	657,00



SALAMANDRA

- Modello 270 - acciaio inox
- Con elemento superiore
- Termostato da 50°C a 250°C
- Timer griglie regolabili a 4 altezze con vaschetta per briciole
- Misure interne 440x280x(H)150 mm
- Timer 15 min e luce di controllo
- Cassetto raccoglibriciolo

codice	mm	V	W	€
264102	570x340x(H)260	230	2000	243,50

COTTURA

SALAMANDRE



SALAMANDRA

- Modello 580 - acciaio inox
- Con elemento superiore
- Termostato da 50°C a 250°C
- Griglie regolabili a 4 altezze con vaschetta per briciole
- Misure interne 400x300x(H)200 mm
- Con timer 15 min e luce di controllo

codice	mm	V	W	€
264201	580x390x(H)390	230	2200	335,50



SALAMANDRA

- Modello 800 - acciaio inox
- Con elemento superiore
- Termostato da 50°C a 250°C
- Griglie regolabili a 4 altezze con vaschetta per briciole
- Misure interne 630x420x(H)310 mm
- Con timer 15 min e luce di controllo

codice	mm	V	W	€
264300	800x450x(H)470	230	3600	448,00



PIASTRA GRILL PER SALSICCE

PIASTRA GRILL PER SALSICCE

- Esterno in acciaio inox
- Rapido riscaldamento e tenuta termica
- I rulli hanno una larghezza di 46 cm
- La temperatura raggiunta dai rulli dipende dalla temperatura esterna
- La temperatura massima raggiungibile 105°C

codice	mm	V	W	€
268506	7 rulli 580x305x(H)225	230	560	283,50
268605	9 rulli 580x385x(H)225	230	720	336,00



PIASTRA GRILL CREPES

PIASTRA PER CREPES

- Piastra singola per crepes con rivestimento antiaderente

codice	mm	V	W	€
212004	450x485x(H)220	230	3000	415,00
212011	900x485x(H)220	2x230	2x3000	757,00



PIASTRA GRILL PER WAFFLE

PIASTRA PER WAFFLE

- Controllo termostatico della temperatura
- Manico isolato
- Vaschetta antigoccia removibile

codice	mm	V	W	€
212103	480x320x(H)226	230	1500	324,00



COTTURA

PIASTRE



PADELLA DA PARTY



PADELLA DA PARTY

- In alluminio



codice	mm	V	W	€
239506	420x(H)50	230	1400	53,50
239605	550x(H)60	230	1700	74,00

FORNI AD ARIA



FORNI AD ARIA CALDA

- Intelaiatura in acciaio inox
- Pareti esterne isolate
- Timer con allarme integrato
- Protezione da surriscaldamento
- Incluse 2 griglie e 1 ripiano da forno
- Fornibile in 2 versioni
- Capacità 21 l - peso 17,5 kg
- Capacità 42 l - peso 22,8 kg
- Termostato con temperatura regolabile fino a 250°C

codice	mm	V	W	€
225950	580x560x(H)420	230	2500	532,50

FORNI AD ARIA CALDA E VAPORE

- Mod. cottura a vapore

- La cottura a vapore è un metodo perfetto per cucinare, riscaldare o tenere in caldo cibi e vivande. Produce il vapore in continuazione

- Grazie alla temperatura costante e alla massima saturazione di vapore, è garantita una preparazione regolare ed equilibrata

COTTURA

FORNELLI

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON UMIDIFICATORE

- Capacità: 4 teglie o 4 griglie (600x400 mm o 1/1 GN)
- Potenza elettrica: 3,4 kW
- Voltaggio: 230 V 50 Hz
- Motori: n.2 monodirezionali
- Dotazioni di serie: supporti laterali



codice	mm	€
KF 912	900x745x(H)590	1.116,00

SUPPORTI LATERALI CROMATI

codice	-	€
KSG911	per n.4 teglie 1/1 GN	55,00
KSP912	per n.4 teglie 600x400 mm	34,00



FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON VAPORE DIRETTO

- Capacità: 6 teglie o 6 griglie (600x400 mm o 1/1 GN)
- Potenza elettrica: 8,4 kW
- Voltaggio: 400 V 2N 50 Hz
- Motori: n.2 bidirezionali
- Dotazioni di serie: supporti laterali

codice	mm	€
KF 981 UD	910x850x(H)795	2.505,60



SUPPORTI LATERALI IN AISI 304

codice	-	€
KSGX981	per n.6 teglie 1/1 GN	127,00
KSPX981	per n.6 teglie 600x400 mm	100,00

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON VAPORE DIRETTO

- Capacità: 10 teglie o 10 griglie (600x400 mm) - 12 teglie o 12 griglie (1/1 GN)
- Potenza elettrica: 16 kW
- Voltaggio: 400 V 3N 50/60 Hz
- Motori: n.3 bidirezionali
- Dotazioni di serie: supporti laterali, predisposizione sonda al cuore

codice	mm	€
KF 1010 UD	965x955x(H)1285	4.305,60



SUPPORTI LATERALI IN AISI 304

codice	-	€
KSGX1010 UD	per n.12 teglie 1/1 GN	187,00
KSPX1010 UD	per n.10 teglie 600x400 mm	135,15

FORNO A GAS A CONVEZIONE CON UMIDIFICATORE CAMERA IN AISI 430 E - APERTURA LATERALE

- Capacità: 4 teglie o 4 griglie (600x400 mm) - 5 teglie o 5 griglie (1/1 GN)
- Potenza elettrica: 0,28 kW
- Capacità termica: 8,0 kW
- Voltaggio: 230 V 50 Hz (60 Hz a richiesta)
- Motori: n.1 bidirezionale
- Dotazioni di serie: supporti laterali

codice	mm	€
KF 1001G IX AL	960x760x(H)740	2.227,50



SUPPORTI LATERALI CROMATI

codice	-	€
KSG1000	per n.5 teglie 1/1 GN	57,00
KSP1001	per n.4 teglie 600x400 mm	34,00

COTTURA

FORNI





FORNO A GAS A CONVEZIONE CON VAPORE DIRETTO

- Capacità: 6 teglie o 6 griglie (600x400 mm) - 7 teglie o 7 griglie (1/1 GN)
- Potenza elettrica: 1,15 kW
- Capacità termica: 13,0 kW
- Voltaggio: 230 V 50/60 Hz
- Motori: n.2 bidirezionali
- Dotazioni di serie: supporti laterali, predisposizione sonda al cuore

codice	mm	€
KF 1007G UD	965x990x(H)1095	4.492,80

SUPPORTI LATERALI IN AISI 304

codice	-	€
KSGX1007 G	per n.7 teglie 1/1 GN	143,65
KSPX1007 G	per n.6 teglie 600x400 mm	111,00



FORNO A GAS A CONVEZIONE CON VAPORE DIRETTO

- Capacità: 8 teglie o 8 griglie (600x400 mm) - 10 teglie o 10 griglie (1/1 GN)
- Potenza elettrica: 1,15 kW
- Capacità termica: 18,0 kW
- Voltaggio: 230 V 50 (60 Hz a richiesta)
- Motori: n.2 bidirezionali
- Dotazioni di serie: supporti laterali, predisposizione sonda al cuore

codice	mm	€
KF 1010G UD	965x990x(H)1290	4.867,20

SUPPORTI LATERALI IN AISI 304

codice	-	€
KSGX1010 G	per n.10 teglie 1/1 GN	158,95
KSPX1010 G	per n.8 teglie 600x400 mm	145,00



FORNO PASTICCERIA 400V

- Regolazione manuale, porta a doppia parete con illuminazione, pulsante immissione vapore diretto
- Per teglie 600x400 mm e 1/1 GN (capacità 4 teglie)
- 2 motori senza inverter, timer 0-120 min
- Temperatura 0°C-280°C

codice	mm	€
228210	800x760x(H)505	1.211,50



SUPPORTO FORNO

- Capacità 6x 600x400 adatto a forno mod. 228 210

codice	mm	€
228333	800x700x(H)700	419,50



VASSOI PASTICCERIA

VASSOIO

- Con tre bordi



codice	mm	spessore	€
808207	600x400	1,5	17,50

VASSOIO PERFORATO

- Con strato antiaderente e tre bordi



codice	mm	€
808221	600x400	39,50

VASSOIO PERFORATO

- Con tre bordi



codice	mm	€
808214	600x400	19,00

VASSOIO PER BAGUETTES

- per 5 baguettes, forato



codice	mm	€
808238	600x400	54,00

VASSOIO PER BAGUETTES

- In acciaio inox, per 5 baguettes, con strato antiaderente



codice	mm	€
808245	600x400	64,00

GRIGLIA

codice	mm	€
801994	600x400	35,50

VASSOIO GASTRONORM



codice	€
809150	45,00



COTTURA

VASSOI



GASTRONORM 1/1



CONTENITORE GASTRONORM SMALTATO GN 1/1



codice	mm	€
890233	530x325x(H)60	39,00
890240	530x325x(H)40	35,50
890257	530x325x(H)20	33,50



VASSOIO GASTRONORM



codice	mm	€
807415	530x325x(H)40	13,50
807408	530x325x(H)20	12,00



VASSOIO GASTRONORM



codice	mm	€
809242	GN 1/1 - 530x325x(H)40	21,50
809259	GN 1/1 - 530x325x(H)20	18,00



TEGLIA FORATA GN 1/1 CON BORDO



codice	mm	€
808306	325x530x(H)10	10,50



TEGLIA FORATA GN 1/1 SILICONATA CON BORDO



codice	mm	€
808405	325x530x(H)10	18,00



TEGLIA FORATA GN 1/1 SILICONATA CON BORDO



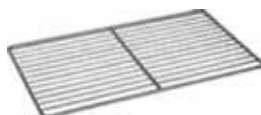
codice	mm	€
808429	325x530x(H)10	26,50



PIASTRA PER GRILL PROFI LINE GN 1/1 RIVESTITI IN TEFLON E PLATINO



codice	mm	€
263457	325x530x(H)20	105,00



GRIGLIA GASTRONORM GN 1/1

codice	mm	€
801901	530x325	23,50

COTTURA

TEGLIE



GASTRONORM 2/3

CONTENITORE GASTRONORM SMALTATO GN 2/3



codice	mm	€
890349	345x325x(H)40	33,50
890356	345x325x(H)20	28,50



GRIGLIA GN 2/3 IN ALLUMINIO FORATA CON BORDO



codice	mm	€
808313	345x325x(H)10	8,50



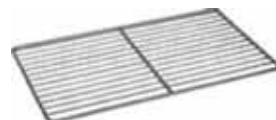
GRIGLIA GN 2/3 SILICONATA FORATA CON BORDO

codice	mm	€
808412	345x325x(H)10	14,00



GRIGLIA GASTRONORM GN 2/3

codice	mm	€
801932	345x325	19,00



KEBAB

KEBAB GAS PROFI LINE

- Predisposto per gas metano
- Adattatore gas propano incluso
- Capiente base raccogli grasso
- Griglia di raccolta grassi
- Altezza 900 mm
- Capacità 80 kg
- Peso 30 kg
- Grande superficie di cottura per una maggiore rapidità

codice	mm	€
226001	155x(H)765	1.053,50



PARETI DI PROTEZIONE PER KEBAB

- Set destro e sinistro

codice	mm	€
226056	155x765	46,00

COLTELLO KEBAB

codice	€
267202	215,00



COTTURA

TEGLIE / KEBAB





GYROS ELETTRICO

- ø max carne 470 mm
- Altezza utile cottura: 280/320 mm (mod. GYR40)
410/460 mm (mod. GYR60)
590/640 mm (mod. GYR80)
710/760 mm (mod. GYR 100)
- Resistenze a infrarossi: 2+2 (mod. GYR40)
3+3 (mod. GYR60)
4+4 (mod. GYR80)
5+5 (mod. GYR100)

codice	€
GYR40	1.120,00
GYR60	1.200,00
GYR80	1.320,00
GYR100	1.395,00

FORNI PIZZA



FORNI PIZZA

- Con elementi termici superiori e inferiori e vaschetta per briciole
- Adatto per pizze congelate
- Griglia adatta per pizze del diam. fino a 30 cm
- Timer regolabile fino a 15 min

codice	mm	V	W	€
220306	480x420x(H)195	230	1300	164,00

COTTURA

KEBAB / PIZZA



FORNI PIZZA

- In acciaio inox
- 1 camera 400x400x110 mm
- 2 termostati - porta con vetro
- solo 230V 1PH, 2,2 kW

codice	€
MCV 1C	520,00

FORNO PIZZA ELETTRICO MONOCAMERA SOVRAPPONIBILE

- Con controllo elettromeccanico

- Capacità cottura pizze: 4 (ø200) mod. TZ420/1M
4 (ø250) - 1 (ø500 mm) mod. TZ425/1M
4 (ø300) - 1 (ø500 mm) mod. TZ430/1M
4 (ø350) - 1 (ø500 mm) mod. TZ435/1M

codice	mm	V	kW	€
TZ420/1M	702x564x(H)385	AC 230	2,3	743,00
TZ425/1M	802x664x(H)385	AC 230	4,0	821,00
TZ430/1M	902x764x(H)385	AC 230	4,6	916,00
TZ435/1M	1002x864x(H)385	AC 230	5,2	1.016,00



FORNO PIZZA ELETTRICO BICAMERA MONOBLOCCO

- Con controllo elettromeccanico

- Capacità cottura pizze: 4+4(ø200) mod. TZ420/2M
4+4 (ø250) - 1+1 (ø500 mm) mod. TZ425/2M
4+4 (ø300) - 1+1 (ø500 mm) mod. TZ430/2M
4+4 (ø350) - 1+1 (ø500 mm) mod. TZ435/2M

codice	mm	V	kW	€
TZ425/2M	802x664x(H)700	AC 230	8,0	1.390,00
TZ430/2M	902x764x(H)700	AC 230	9,2	1.576,00
TZ435/2M	1002x864x(H)700	AC 230	10,4	1.760,00



CAPPA - SENZA ASPIRATORE

- Griglia adatta per pizze del diam. fino a 30 cm.
- Timer regolabile fino a 15 min.
- Con elementi termici superiori e inferiori e vaschetta per briciole
- Adatto per pizze congelate

codice	mm	€
KTZ425NT	805x815x(H)150	215,90
KTZ430NT	905x915x(H)150	247,00
KTZ435NT	1005x1015x(H)150	286,00



COTTURA

SUPPORTO

- Costruzione in similinox

codice	mm	€
STZ425/1	802x642x(H)1170	220,00
STZ430/1	902x742x(H)1170	238,00
STZ435/1	1002x842x(H)1170	256,00
STZ425/2	802x642x(H)970	220,00
STZ430/2	902x742x(H)970	238,00
STZ435/2	1002x842x(H)970	256,00



PIZZA



FORNO PIZZA ELETTRICO MONOCAMERA SOVRAPPONIBILE

- Sistema di controllo con commutatori digitale
- Capacità cottura pizze: 4 (ø350) - 1 (ø500 mm) mod. DN435/1CD
6 (ø350) - 2 (ø500 mm) mod. DN635/1CD
9 (ø350) - 4 (ø500 mm) mod. DN935/1CD



codice	mm	V	kW	€
DN435/1CD	1155x1050(H)437	AC 230	3,1	1.440,00
DN635/1CD	1155x1410(H)437	AC 230	4,7	2.090,00
DN935/1CD	1515x1410(H)437	AC 230	7,0	2.585,00

FORNO PIZZA ELETTRICO BICAMERA MONOBLOCCO

- Sistema di controllo con commutatori digitale
- Capacità cottura pizze: 4+4 (ø350) - 1+1 (ø500 mm) mod. DN435/2CD
6+6 (ø350) - 2+2 (ø500 mm) mod. DN635/2CD
9+9 (ø350) - 4+4 (ø500 mm) mod. DN935/2CD



codice	mm	V	kW	€
DN435/2CD	1155x1050(H)784	AC 230	6,2	2.536,00
DN635/2CD	1155x1410(H)784	AC 230	9,4	3.387,00
DN935/2CD	1515x1410(H)784	AC 230	14,0	4.647,00

CAPPA - SENZA ASPIRATORE

- Con aspiratore a 5 velocità



codice	mm	€
KDN435NT	1165x760x(H)567	784,00
KDN635NT	1165x1120x(H)567	860,00
KDN935NT	1525x1120x(H)567	928,00

SUPPORTO

- In simil inox

codice	mm	€
SDN435/1	1155x745x(H)1100	396,00
SDN435/2	1155x745x(H)900	396,00
SDN635/1	1155x1105x(H)1100	436,00
SDN635/2	1155x1105x(H)900	436,00
SDN935/1	1515x1105x(H)1100	484,00
SDN935/2	1515x1105x(H)900	484,00

FORNO TRADIZIONALE RPM 120 LEGNA

- Piccolo e con una capienza di 4/5 pizze
- Ha il piano di cottura MONOBLOCCO
- I forni sono rigorosamente progettati e prodotti in Italia e sono certificati CE
- Il piano di cottura dei forni è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e del peso medio di 250 Kg



richiedi offerta



FORNO TRADIZIONALE RPM 120 A GAS

- Piccolo e con una capienza di 5/6 pizze
- Ha il piano di cottura MONOBLOCCO
- I forni sono rigorosamente progettati e prodotti in Italia e sono certificati CE
- Il piano di cottura dei forni è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e del peso medio di 250 Kg

richiedi offerta



STENDIPIZZA - DILAMINATRICE

- Potenza motore monofase: 0,25 kW

codice	mm	V	€
DSA 310	440x380x(H)615	230 1ph 50Hz	590,00



IMPASTATRICE PIZZA

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304
- Spirale forgiata
- Coperchio vasca in plexiglass trasparente conforme alle normative, con foro per aggiunta prodotto in fase di lavorazione
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentari
- Motore potente e ventilato con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio

codice	mm	lt	V	W	€
HER20	390x680x(H)625	21	230-400V	0,75-1,1 kW	1.005,00
HER30	440x740x(H)700	32	230-400V	1,3-1,7 kW	1.140,00
HER40	480x825x(H)730	41	230-400V	1,5-2,2 kW	1.331,00
HER50	540x880x(H)750	52	230-400V	1,5-2,2 kW	1.627,00

IMPASTATRICE PIZZA

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304
- Spirale forgiata
- Coperchio vasca in plexiglass trasparente conforme alle normative, con foro per aggiunta prodotto in fase di lavorazione
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentari
- Motore potente e ventilato con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio

codice	mm	lt	V	W	€
HER20TA	400x751x(H)635	21	230-400V	0,75-1,1 kW	1.400,00
HER30TA	440x823x(H)710	32	230-400V	1,3-1,7 kW	1.576,00
HER40TA	490x910x(H)740	41	230-400V	1,5-2,2 kW	1.728,00
HER50TA	540x970x(H)795	52	230-400V	1,5-2,2 kW	1.968,00

IMPASTATRICI PIZZA



COTTURA

PIZZA





BORSA PIZZA

- Isolata termicamente, permette il trasporto senza raffreddamento durante la consegna e disponibile in due misure

codice	mm		€
709825	350x350	4 box	30,00
709818	450x450	4 box	40,50



DISTANZIATORE PER PIZZA

- Set da 500 pezzi

codice		€
709900		10,00

TEGLIE ROTONDE PER PIZZA

TEGLIE

- In acciaio blu
- Ideale per farcire la pizza



codice	mm	€
617069	ø200x(H)25	3,50
617090	ø260x(H)25	5,00
617106	ø280x(H)25	5,00
617205	ø300x(H)25	5,00
617304	ø320x(H)25	6,00
617403	ø360x(H)25	7,00
617410	ø400x(H)25	10,50

RETINE PER PIZZA

RETINE PER PIZZA



codice	mm	€
617526	ø280	3,50
617533	ø300	4,00
617540	ø330	4,50
617557	ø360	5,00
617564	ø400	5,50
617571	ø450	6,50
617588	ø500	8,00
617595	ø600	9,50

ACCESSORI PER PIZZA

PALA PER PIZZA

- Manico in legno



codice	mm	€
617816	305x365x(H)1000	26,00
617861	405x455x(H)1000	36,00

SPAZZOLA PER FORNO PIZZA

- In ottone intercambiabile con raschietto in acciaio e manico in legno

codice	mm	€
525630	250x(H)1030	28,50



PINZA PER TEGLIE

- In acciaio inox al nichel, adatto per teglie pizza

codice	mm	€
617700	L 190	7,00



AFFETTA PIZZA

- Lama in acciaio cromato, manico in plastica

codice	mm	€
617007	Ø100x230	7,00
617014	Ø100x230	1 su carta 7,00



PALETTA PER TORTA

- Con manico in plastica nera

codice	mm	€
523902	260x60	5,00



TOSTAPANE

TOSTAPANE

- Timer con segnale d'allarme regolabile fino a 5 min
- Intelaiatura in acciaio inox
- Pinze dotate di manici in plastica
- Le pinze si possono usare separatamente
- Vaschetta per briciole estraibile

codice	mm	V	W	€
261163	300x200x(H)223	230	1200	162,00



TOSTAPANE A NASTRO

- Preparazione fino a 300 pezzi all'ora
- Due resistenze separate da 1300 W
- Espulsione su ambedue i lati
- Alloggiamento completamente in acciaio cromato
- Elementi a contatto con i cibi in acciaio inox

codice	mm	V	W	€
261309	418x368x(H)387	230	2600	481,59



TOSTIERA PROFESSIONALE

- In acciaio inox Scotch-Brite con resistenze ceramiche
- Doppio interruttore generale di linea con spia incorporata per inserire solo le due resistenze superiori oppure quelle superiori inferiori
- Timer fino a 15 minuti collegato all'interruttore di accensione e spegnimento automatico

codice	mm	€
TE1P 1 livello	520x270x(H)240 da 1,1a 2,2 monofase	165,00
TE2P 2 livelli	520x270x(H)350 da 1,6 a 3,3 monofase	215,00



COTTURA

PIZZA / TOSTIERE





FORNI A MICROONDE

- Interamente in acciaio inox
- Adatto per tegami GN 1/2 e piatti fino ad un diametro 320 mm
- Corrente in entrata 1500 W, corrente in uscita 1000 W
- Capacità 24 litri
- Alimentazione attraverso il fondo con l'uso di un'antenna rotante
- Con 10 tasti memoria programmabili
- Capacità memoria - 20 programmi
- Misure interne 335x340x(H)295 mm

codice	mm	V	W	€
281406	520x460x(H)310	230	1500	328,00



FORNI A MICROONDE CON FUNZIONE GRILL

- Tubo a microonde di marca Panasonic
- Timer da 30 minuti e pulsante regolabile separatamente
- Microonde 800 W, grill 1000 W
- Capacità contenuto 18 litri
- Struttura in acciaio inox
- Diametro piatto girevole 24,4 cm, grill 20 cm
- Adatto a piatti di diametro fino a 28 cm, h 16 cm



codice	mm	V	W	€
281703	452x362x(H)262	230	1800	141,00

SCALDAVIVANDE ELETTRICO

SCALDAVIVANDE ELETTRICO

- Necessita solamente 8 minuti per scaldarsi
- Rimane caldo per 60 minuti dopo aver staccato la corrente
- Con controllo automatico della temperatura e protezione dal surriscaldamento
- Con manici atermici e piastra in acciaio inox



codice	mm	V	W	€
239858	665x205x(H)65	230	800	55,50
239865	465x205x(H)65	230	800	38,50

SCALDAVIVANDE

- Professionale GN 1/1
- In alluminio
- Riscalda automaticamente fino a 95 °C



codice	mm	V	W	€
209509	530x325x(H)25	230	190	139,50

SCALDAVIVANDE

- Professionale GN 1/1
- In alluminio
- Piastra in alluminio anodizzato
- Con interruttore e controllo elettronico della temperatura
- Regolabile da 75°C a 95°C



codice	mm	V	W	€
209707	530x325x(H)40	230	570	296,50



SCALDAVIVANDE A LAMPADE INFRAROSSE

- Particolarmente adatto per riscaldare gli alimenti
- Regolabile in altezza



codice	mm	V	W	€
273906	495x355x(H)590	230	500	133,50



VETRINA CALDA

- Fianchi in robusto vetro temperato con frontale ricurvo
- Ideale per il mantenimento caldo di tutti gli alimenti
- Temperatura regolabile fino a 85°C
- Struttura in acciaio con sistema di riscaldamento ad infrarossi
- Grande portello posteriore in vetro temperato per un comodo rifornimento
- Pulizia facilitata grazie ad un comodo cassetto raccogli briciole scorrevoli



codice		mm	V	W	€
273982	singola	554x376x(H)311	230	330	393,50
273999	doppia	554x376x(H)432	230	500	438,50



SCALDAPIATTI

SCALDAPIATTI

- In acciaio grigio laccato con porta girevole
- Adatto per 30 - 40 piatti con un diametro massimo di 320 mm
- Temperatura regolabile fino a 80°C, con luce di controllo

codice	mm	V	W	€
103069	ø460x(H)575	230	600	587,50



ARMADIETTO SCALDAPIATTI

- Porta singola
- Dotato di 3 scaffali, adatto per 60 piatti con un diametro massimo di 315 mm
- In acciaio inox
- Isolazione a doppia parete



codice	mm	V	W	€
252024	460x420x(H)950	230	1000	490,00



ARMADIETTO SCALDAPIATTI

- Porta doppia
- Dotato di 3 scaffali, adatto per 120 piatti con un diametro massimo di 315 mm
- In acciaio inox
- Isolazione a doppia parete



codice	mm	V	W	€
252011	760x420x(H)920	230	2000	733,00



COTTURA

SCALDAPIATTI



BAGNOMARIA



CARRELLO BAGNOMARIA

- Con luce di controllo
- 4 rulli con respingenti a molle, di cui 2 frenanti
- Manico e rubinetti di scarico
- Il carrello viene fornito senza contenitori Gastronorm
- Adatto per 2 contenitori GN 1/1 fino a una profondità di 200 mm



codice	mm	V	W	€
235201	850x650x(H)900	230	2400	1.077,00



CARRELLO BAGNOMARIA

- Con luce di controllo
- 4 rulli con respingenti a molle, di cui 2 frenanti
- Manico e rubinetti di scarico
- Il carrello viene fornito senza contenitori Gastronorm
- Adatto per 3 contenitori GN 1/1 fino a una profondità di 200 mm



codice	mm	V	W	€
235300	1210x650x(H)900	230	3600	1.235,50

BAGNOMARIA GASTRONORM



BAGNOMARIA KITCHEN LINE

- Con pulsante on /off e luce di controllo
- Temperatura regolabile fino 85°C
- Adatto per un contenitore Gastronorm fino a una profondità di 150 mm
- Senza scarico
- Bacinelle Gastronorm non incluse



codice	mm	V	W	€
238905	340x540x(H)250	230	1200	146,00



BAGNOMARIA KITCHEN LINE CON UGELLO PER ACQUA

- Con pulsante on /off e luce di controllo
- Temperatura regolabile fino 85°C
- Adatto per un contenitore Gastronorm fino a una profondità di 150 mm
- Con scarico
- Bacinelle Gastronorm non incluse



codice	mm	V	W	€
238912	340x540x(H)250	230	1200	141,00



BAGNOMARIA ECO LINE CON UGELLO PER ACQUA

- Con pulsante on /off e luce di controllo
- Temperatura regolabile fino 85°C
- Adatto per un contenitore Gastronorm fino a una profondità di 150 mm
- Con scarico
- Bacinelle Gastronorm non incluse



codice	mm	V	W	€
238882	340x540x(H)320	230	1300	157,00

COTTURA

BAGNOMARIA

TERMOSISTEMA

TERMOSISTEMA 1

- System One
- Casseruola smaltata per acqua - diametro 185 mm
- Tegame "bagnomaria" in acciaio inox con coperchio
- Dotato di regolatore di energia e luce di controllo



codice	mm	V	W	€
201107	265x265x(H)245	230	200	190,00



TERMOSISTEMA 2

- System One
- 2 Casseruole smaltate per acqua - diametro 185 mm
- 2 Tegame "bagnomaria" in acciaio inox con coperchio
- Dotato di regolatore di energia e luce di controllo



codice	mm	V	W	€
201206	505x265x(H)245	230	400	328,50



TERMOSISTEMA 3

- System One
- 3 Casseruole smaltate per acqua - diametro 185 mm
- 3 Tegame "bagnomaria" in acciaio inox con coperchio
- Dotato di regolatore di energia e luce di controllo



codice	mm	V	W	€
201305	765x265x(H)245	230	600	433,50



TERMOSISTEMA 4

- System One
- 4 Casseruole smaltate per acqua - diametro 185 mm
- 4 Tegame "bagnomaria" in acciaio inox con coperchio
- Dotato di regolatore di energia e luce di controllo



codice	mm	V	W	€
201404	505x505x(H)245	230	800	682,50



COTTURA

TERMOSISTEMA



SCALDAWÜRSTEL



SCALDAWÜRSTEL ELETTRICO

- In acciaio inox con coperchio
- Termostato regolabile
- 10 litri (mod. 240 502)
- 10+10 litri (mod. 240 519)
- Temperature regolabili fino a 85°C (mod. 240 502)
- Temperature regolabili da 30°C a 100°C (mod. 240 519)



codice	mm	V	W	€
240502	360x270x(H)265	230	1000	142,50
240519	570x435x(H)265	230	2x1000	243,50

APPARECCHIO PER HOTDOG



APPARECCHIO PER HOTDOG

- Scalda salsicce
- Per un facile riscaldamento di hotdog e salsicce
- Con regolatore di corrente
- Intelaiatura in acciaio inox



codice	mm	V	W	€
265000	240x300x(H)385	230	450	256,00

COTTURA



SCALDA PANE

- Apparecchio per hotdog - scaldapane
- Per essiccare e scaldare pane per hotdog
- Riscalda contemporaneamente 3 panini
- Intelaiatura in acciaio inox



codice	mm	V	W	€
265017	240x300x(H)365	230	120	215,00

HOTDOG

GRIGLIA A GAS "GREEN FIRE"

- Brasiera smaltata e griglia in acciaio inox GN 1/1 comprese
- Paravento in acciaio inox e tubo gas con attacco rapido e riduttore di pressione
- Bruciatori di alta qualità garantiscono un irradiazione termico sul 90% della superficie di cottura e fiamma molto pulita con basse emissioni di CO
- Supporti in acciaio inox smontabili
- Facile da pulire attraverso smontaggio completo dei bruciatori e possibilità di estrarre la bacinella di raccolta inferiore GN 2/1

codice	mm	kW	€
149508	740x612x(H)825	11,6	440,00
149607	1400x612x(H)825	22	580,00



GAS



SISTEMA PER GRILL

- In acciaio cromato
- Bruciatori a gas regolabili separatamente, termocoppia e accensione piezo
- Tubo per gas e regolatore di pressione inclusi
- La base removibile rende facile il trasporto e può essere usato anche come modello da tavolo (su una base adeguata)

SISTEMA PER GRILL MOD. 1000

- Interamente in acciaio cromato
- Con vassoio per grassi in acciaio cromato
- Adatto per gas propano e dotato di 2 bruciatori regolabili separatamente
- Termocoppia e accensione elettronica inclusi
- Griglia placcata in nichel a base removibile
- Altezza senza base 300 mm, inclusi tubi per il gas e regolatore di pressione

codice	mm	kW	€
145005	650x515x(H)825	11,6	450,00



SISTEMA PER GRILL MOD. 1020

- Interamente in acciaio cromato
- Modello da tavolo con griglia
- Adatto per gas propano e dotato di 2 bruciatori regolabili separatamente
- Termocoppia, accensione elettronica e teglia da forno inclusi
- Inclusi tubi per il gas e regolatore di pressione

codice	mm	kW	€
145067	650x515x(H)300	11,6	357,00



SISTEMA PER GRILL MOD. 1050

- Interamente in acciaio cromato con vassoio antigocciolio
- Modello da tavolo con griglia
- Adatto per gas propano e dotato di 2 bruciatori regolabili separatamente
- Termocoppia, accensione elettronica e base removibile
- Inclusi tubi per il gas e regolatore di pressione (altezza base 300 mm)

codice	mm	kW	€
145159	650x515x(H)825	11,6	440,00



COTTURA

GRIGLIE A GAS





SISTEMA PER GRILL MOD. 1090

- Interamente in acciaio cromato con vassoio antigocciolio
- Adatto per gas propano e dotato di 2 bruciatori regolabili separatamente
- Termocopia, accensione elettronica e base removibile
- Inclusi tubi per il gas e regolatore di pressione (altezza base 300 mm)



codice	mm	kW	€
145074	650x515x(H)825	11,6	424,50



BASE PER SISTEMA GRILL

- Dotato di 2 rotelle
- Adatto a Grillsystem 10xx



codice	mm	€
145043	635x505x(H)600	122,00



PADELLA WOK

- Con maniglie, spessore 1,5 mm
- Utilizzabile con supporto 145 050 su modello Grillsystem '10.' e supporto circolare 147 207 con fornellone 147 108



codice	mm	€
626504	700x(H)235	89,50



SUPPORTO PER WOK

- Adatto a grill Master, Maxi e sistema grill interamente in acciaio inox
- Adatto per tutti i sistemi per grill

codice	mm	€
145050	630x500	101,00



GRIGLIA IN SASSO DI LAVVA

- Per apparecchio grill Master, Maxi e sistema per grill '10'
- Sassi di lava inclusi



codice	mm	€
145531	630x500	85,50



GRIGLIA PER DOLCE OLANDESE

- In rame massiccio, per 70 mini dolci
- Adatto per sistema grill mod. 1000, 1020, 1050, 1090

codice	mm	€
145081	650x520	974,00



SISTEMA PER GRILL MOD. 2000

- Interamente in acciaio cromato con 2 vassoi antigocciolio
- Adatto per gas propano e dotato di 2 bruciatori regolabili separatamente
- Termocopia, accensione elettronica e base removibile
- Inclusi tubi per il gas e regolatore di pressione (altezza base 300 mm)



codice	mm	€
145951	1030x340x(H)825	450,00



RIPIANO DI LAVORO LATERALE

- Solo per sistema grill mod. 3000



codice	mm	€
145968	900x200	86,50

SISTEMA PER GRILL MOD. 3000

- Interamente in acciaio cromato con vassoio antigocciolio
- Adatto per gas propano e dotato di 3 bruciatori regolabili separatamente
- Termocopia, accensione elettronica, base removibile e 3 griglie placcate nichel



codice	mm	kW	€
145555	1000x510x(H)835	17,4	633,00



RIPIANO LATERALE

- Solo per sistema grill mod. 3000, modello piatto



codice	mm	€
145197	300x425	46,00



RIPIANO DI LAVORO LATERALE

- Solo per sistema grill mod. 3000
- Con aperture per 2 vassoi gastronorm 1/4 non inclusi



codice	mm	€
145227	300x425	55,50



GRILL MASTER

GRILL - MASTER MINI

- Interamente in acciaio inox con vassoio da frittura smaltato
- Adatto per gas propano (misura interna vassoio da frittura 290x480 mm)
- Termocopia e accensione elettronica
- Inclusi tubi per il gas e regolatore di pressione



codice	mm	kW	€
154700	340x540x(H)840	5,8	160,50



GRILL - MASTER MAXI

- Interamente in acciaio inox con vassoio da frittura smaltato
- Adatto per gas propano (misura interna vassoio da frittura 590x480 mm)
- Termocopia e accensione elettronica
- Inclusi tubi per il gas e regolatore di pressione



codice	mm	kW	€
154717	650x540x(H)840	11,6	236,50



GRIGLIA MASTER QUATTRO

- Struttura in acciaio cromato con 4 bruciatori predisposti per gas propano, accensione elettronica, 2 griglie ed 1 brasiera, 4 ruote girevoli
- Tubo gas e riduttore di pressione
- Ripiano di fondo



codice	mm	kW	€
154908	1270x525x(H)840	22	392,50



COTTURA

GRIGLIE A GAS



**ROAST - MASTER MODELLO MAXI**

- Apparecchio per grill, intelaiatura in acciaio inox
- Adatto per gas propano, accensione elettronica e termocopia
- Tubo per il gas e regolatore di pressione inclusi



codice	mm	kW	€
154502	650x540x(H)300	11,6	190,00

**PIASTRA PER COTTURA MASTER**

- Intelaiatura in acciaio inox con vassoio da frittura smaltato
- Adatto per gas propano, accensione elettronica e termocopia
- Tubo per il gas e regolatore di pressione inclusi
- Misura interna del vassoio da frittura 290x480 mm



codice	mm	kW	€
154601	340x540x(H)300	5,8	136,00

**PIASTRA PER COTTURA MASTER MAXI**

- Intelaiatura in acciaio inox con vassoio da frittura smaltato
- Adatto per gas propano, accensione elettronica e termocopia
- Tubo per il gas e regolatore di pressione inclusi
- Misura interna del vassoio da frittura 590x480 mm



codice	mm	kW	€
154618	650x540x(H)300	11,6	177,50

XENON

- In acciaio cromato
- Con una base in cromo pieghevole facile da spostare (con 2 rotelle girevoli)
- Bruciatore singolo che sviluppa un'alta temperatura nel contenitore antivento
- Termocopia ed accensione piezo
- Tubi per gas e regolatore di pressione

**XENON**

- Adatto per gas propano, accensione elettronica
- Tubo per il gas e regolatore di pressione inclusi
- Con base mobile e ripieghevole



codice	mm	kW	€
148006	850x410x(H)900	4,5	409,00

BARBECUE A GAS XENON PRO

- Adatto per gas propano, accensione elettronica
- Tubo per il gas e regolatore di pressione inclusi
- Con base mobile e ripieghevole



codice	mm	kW	€
148105	1120x410x(H)900	7,5	467,50

**RIPIANO DI LAVORO LATERALE**

codice	mm	€
148143	xenon-pro 870x(H)180	56,50



PAELLA

GRILL A GAS FIESTA 600

- Adatto per gas propano con padella in acciaio liscio di 600 mm di diametro
- Tubi per gas, accensione elettronica e regolatore di pressione inclusi
- Il bruciatore può essere rimosso per una facile pulitura
- Consumo 334 g/h con base in acciaio cromato con padella da party in acciaio piatto e bruciatore rotondo dotato di termocopia ed accensione piezo
- Particolarmente adatta per la preparazione di kebab, gyros, paella ecc..
- Lo spazio sottostante è adatto per bombole a gas di 5 o 11 kg ed è pronto per l'uso con tubo per il gas e regolatore di pressione

codice	mm	per pentola mod.	kW	€
146002	600x600x(H)870	622407	4,8	331,50



GRILL A GAS FIESTA 800

- Adatto per gas propano con padella in acciaio piatto di 800 mm di diametro
- Tubi per gas, accensione elettronica e regolatore di pressione inclusi
- Il bruciatore può essere rimosso per una facile pulitura
- Consumo 489 g/h con base in acciaio cromato con padella da party in acciaio piatto e bruciatore rotondo dotato di termocopia ed accensione piezo
- Particolarmente adatta per la preparazione di kebab, gyros, paella ecc..
- Lo spazio sottostante è adatto per bombole a gas di 5 o 11 kg ed è pronto per l'uso con tubo per il gas e regolatore di pressione

codice	mm	per pentola mod.	kW	€
146804	800x800x(H)900	622605	7,0	485,00



PADELLA PER PAELLA

- In acciaio con manico anticalore
- Per cucine a gas

codice	adatta a cucina	mm	€
622407	Fiesta-grill a gas 146002	600x(H)40	25,50
622605	Fiesta-grill a gas 146804	800x(H)50	60,00



BARBECUE CON CARBONELLA

- In acciaio cromato
- Con sostegno removibile in acciaio inox

BARBECUE CON CARBONELLA

- Modello 'Patio'
- Dotato di 2 griglie da 345x345 mm cadauna

codice	mm	€
150603	770x380x(H)840	184,00



BARBECUE CON CARBONELLA

- Modello 'Resto'
- Dotato di 3 griglie da 345x345 mm cadauna

codice	mm	€
150801	1130x380x(H)840	217,00



COTTURA

GRIGLIE A GAS



ACCESSORI PER BARBECUE CON CARBONELLA



PIETRA LAVICA

- Adatte per vari tipi di barbecue a gas in cartoni colorati

codice	quantità	€
152706	3 kg	8,50
152805	5 kg	15,50



PIETRA LAVICA

- Adatte per vari tipi di barbecue a gas in cartoni colorati

codice	quantità	€
152904	9 kg	20,00



SPIEDINO PER BARBECUE

- Cartone da 100



codice	mm	€
170038	210	33,00



SPIEDINO PER BARBECUE



codice		L mm	€
170120	set 6 pezzi in confezione	250	5,50
170328	set 6 pezzi in confezione	350	7,00

RISCALDATORE PER PATIO



RISCALDATORE PER PATIO

- Adatto per gas propano
- Con protezione anti-ribaltamento
- Consumo: 1048 G/H



codice	øxH mm	kW	€
272602	770x2200	12,7	243,00



RISCALDATORE PER PATIO

- Adatto per gas propano o gas butano
- Retrattile
- Consumo: 1048 G/H



codice	øxH mm	kW	€
272701	770x1580-2200	12,7	283,00



RISCALDATORE PYRAMIDE

- Adatto per gas propano o gas butano
- Struttura in alluminio con pannelli neri e vetro al quarzo
- Serbatoio di gas nella base



codice	øxH mm	kW	€
272701	770x1580-2200	11,2	520,00

COTTURA

BARBECUE

SELF-COOKING CENTER - WHITEFFICIENCY - 5 SENSES

MODELLO 61

- Capacità: 6x1/1 GN, 12x1/2 GN
- Pasti al giorno: 30-80
- Dimensioni: 847x771x(H)782 mm

codice		potenza allacciata:	€
A618100.01	elettrico	11 kW	7.177,50
A618200.30C	gas liquido 3P	13 kW	8.415,00
A618200.30B	gas liquido 3BP	14 kW	8.415,00
A618300.30	gas naturale H	13 kW	8.415,00

MODELLO 101

- Capacità: 10x1/1 GN, 20x1/2 GN
- Pasti al giorno: 80-150
- Dimensioni: 847x771x(H)1042 mm

codice		potenza allacciata:	€
A118100.01	elettrico	18,6 kW	9.577,50
A118200.30C	gas liquido 3P	22 kW	10.650,00
A118200.30B	gas liquido 3BP	22 kW	10.650,00
A118300.30	gas naturale H	24 kW	10.650,00

MODELLO 62

- Capacità: 6x2/1 GN, 12x1/1 GN
- Pasti al giorno: 60-160
- Dimensioni: 1069x971x(H)782 mm

codice		potenza allacciata:	€
A628100.01	elettrico	22,3 kW	9.892,50
A628200.30C	gas liquido 3P	28 kW	11.512,50
A628200.30B	gas liquido 3BP	28 kW	11.512,50
A628300.30	gas naturale H	31 kW	11.512,50

MODELLO 102

- Capacità: 10x2/1 GN, 20x1/1 GN
- Pasti al giorno: 150-300
- Dimensioni: 1069x971x(H)1042 mm

codice		potenza allacciata:	€
A128100.01	elettrico	36,7 kW	12.345,00
A128200.30C	gas liquido 3P	45 kW	14.670,00
A128200.30B	gas liquido 3BP	45 kW	14.670,00
A128300.30	gas naturale H	50 kW	14.670,00

MODELLO 201

- Capacità: 20x1/1 GN, 40x1/2 GN
- Pasti al giorno: 150-300
- Dimensioni: 879x791x(H)1782 mm

codice		potenza allacciata:	€
A218100.01	elettrico	37 kW	16.447,50
A218200.30C	gas liquido 3P	44 kW	17.617,50
A218200.30B	gas liquido 3BP	44 kW	17.617,50
A218300.30	gas naturale H	48 kW	17.617,50



COTTURA

RATIONAL



295



MODELLO 202

- Capacità: 20x2/1 GN, 40x1/1 GN
- Pasti al giorno: 300-500
- Dimensioni: 1084x996x(H)1782 mm

codice		potenza allacciata:	€
A228100.01	elettrico	65,5 kW	22.102,50
A228200.30C	gas liquido 3P	90 kW	24.525,00
A228200.30B	gas liquido 3BP	90 kW	24.525,00
A228300.30	gas naturale H	100 kW	24.525,00

COMBIMASTER PLUS



MODELLO 61

- Capacità: 6x1/1 GN, 12x1/2 GN
- Pasti al giorno: 30-80
- Dimensioni: 847x771x(H)782 mm

codice		potenza allacciata:	€
A619100.01.202	elettrico	11 kW	4.569,75
A619200.30C202	gas liquido 3P	13 kW	5.829,75
A619200.30B202	gas liquido 3BP	14 kW	5.829,70
A619300.30.202	gas naturale H	13 kW	5.829,75



MODELLO 101

- Capacità: 10x1/1 GN, 20x1/2 GN
- Pasti al giorno: 80-150
- Dimensioni: 847x771x(H)1042 mm

codice		potenza allacciata:	€
A119100.01.202	elettrico	18,6 kW	6.527,25
A119200.30B202	gas liquido 3P	22 kW	7.509,75
A119300.30B202	gas liquido 3BP	22 kW	7.509,75
A119300.30.202	gas naturale H	24 kW	7.509,75



MODELLO 62

- Capacità: 6x2/1 GN, 12x1/1 GN
- Pasti al giorno: 60-160
- Dimensioni: 1069x971x(H)7822 mm

codice		potenza allacciata:	€
A62910001.202	elettrico	22,3 kW	7.404,75
A629200.30C202	gas liquido 3P	28 kW	9.069,75
A629300.30.202	gas naturale H	31 kW	9.069,75
A629200.30B202	gas liquido 3BP	28 kW	9.069,75



MODELLO 102

- Capacità: 10x2/1 GN, 20x1/1 GN
- Pasti al giorno: 150-300
- Dimensioni: 1069x971x(H)1042 mm

codice		potenza allacciata:	€
A129100.01.202	elettrico	36,7 kW	10.157,25
A129200.30C202	gas liquido 3P	45 kW	12.114,75
A129200.30B202	gas liquido 3BP	45 kW	12.114,75
A129300.30.202	gas naturale H	50 kW	12.114,75

COTTURA

RATIONAL



MODELLO 201

- Capacità: 20x1/1 GN, 40x1/2 GN
- Pasti al giorno: 150-300
- Dimensioni: 879x791x(H)1782 mm

codice		potenza allacciata:	€
A219100.01.202	elettrico	37 kW	12.707,25
A219200.30C202	gas liquido 3P	44 kW	13.937,25
A219200.30B202	gas liquido 3BP	44 kW	13.937,25



MODELLO 202

- Capacità: 20x2/1 GN, 40x1/1 GN
- Pasti al giorno: 300-500
- Dimensioni: 1084x996x(H)1782 mm

codice		potenza allacciata:	€
A229100.01.202	elettrico	65,5 kW	17.619,75
A229200.30C202	gas liquido 3P	90 kW	19.937,25
A229200.30B202	gas liquido 3BP	90 kW	19.937,25
A229300.30.202	gas naturale H	100 kW	19.937,25



PORTA CON APERTURA DA SINISTRA (versione elettrica)

(Solo per Selfcookingcenter Whiteefficiency e Combimaster Plus 61,101, 62, 102)

- Per facilitare l'apparecchio in determinati contesti, la porta può essere ordinata con apertura da destra anziché da sinistra

codice		€
A618500.01	Selfcookingcenter Whiteefficiency mod.61	280,00
A118500.01	Selfcookingcenter Whiteefficiency mod.101	280,00
A628500.01	Selfcookingcenter Whiteefficiency mod.62	280,00
A128500.01	Selfcookingcenter Whiteefficiency mod.102	280,00
A619500.01.202	CombiMaster Plus mod. 61	280,00
A119500.01.202	CombiMaster Plus mod.101	280,00
A629500.01.202	CombiMaster Plus mod. 62	280,00
A129500.01.202	CombiMaster Plus mod.102	280,00

PORTA CON APERTURA DA SINISTRA (versione elettrica)

(Solo per Selfcookingcenter Whiteefficiency E Combimaster Plus 61,101, 62, 102)

- Per facilitare l'apparecchio in determinati contesti, la porta può essere ordinata con apertura da destra anziché da sinistra

codice	€
su richiesta	280,00

COLLEGAMENTO A IMPIANTO DI OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA (tipo Sicotronic)

€
50,00

**OPTIONAL
APPARECCHI**

COTTURA

RATIONAL



PACCHETTO CARRELLO PORTATEGLIE

(Carrello portateglie + guida d'inserimento, solo per modelli 61,101,62,102)

	€
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.61	213,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.101	262,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.62	312,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.102	361,00
CombiMaster Plus mod.61	213,00
CombiMaster Plus mod.101	262,00
CombiMaster Plus mod.62	312,00
CombiMaster Plus mod.102	361,00

CHIUSURA DI SICUREZZA PORTA

- Apertura della porta della camera di cottura azionando anche un pedale
 - Apertura della porta della camera di cottura tramite doppio azionamento della maniglia (mod. 61,101,62,102)

	€
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.61	50,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.101	50,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.62	50,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.102	50,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.201	110,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.202	110,00
CombiMaster Plus mod.61	50,00
CombiMaster Plus mod.101	50,00
CombiMaster Plus mod.62	50,00
CombiMaster Plus mod.102	50,00
CombiMaster Plus mod.201	110,00
CombiMaster Plus mod.202	110,00

SCARICO GRASSI INCORPORATO

mod. 61,101,62,102 solo insieme con UG II e US IV

- Vaschetta di raccolta grassi nella camera di cottura
 - Rubinetto di chiusura per sostituire i contenitori senza rischi

	€
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.61	484,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.101	484,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.62	484,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.102	484,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.201	2.060,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.202	2.060,00
CombiMaster Plus mod.61	484,00
CombiMaster Plus mod.101	484,00
CombiMaster Plus mod.62	484,00
CombiMaster Plus mod.102	484,00
CombiMaster Plus mod.201	2.060,00
CombiMaster Plus mod.202	2.060,00



SENSORE TERMICO SOUS VIDE PER COTTURA SOTTOVUOTO COLLEGABILE ESTERNAMENTE

- Presa di collegamento esterna per il sensore termico
- 2 sensori termici collegabili esternamente (sensore Sous Vide e sensore

€

389,00

SENSORE TERMICO COLLEGABILE ESTERNAMENTE

- Presa di collegamento esterna per il sensore termico
- 1 sensori termici collegabili esternamente

€

262,00

VERSIONE PER ISTITUTI DI PENA

- Griglia di protezione porta
- Carrello portateglie con maniglia abbassabile (mod. 201,202)
- Pannello di comando con serratura (disponibile anche separatamente)
- Porta della camera di cottura con serratura

€

Selfcookingcenter Whitefficiency mod.61	852,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.101	852,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.62	852,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.102	852,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.201	1.230,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.202	1.230,00
CombiMaster Plus mod.61	852,00
CombiMaster Plus mod.101	852,00
CombiMaster Plus mod.62	852,00
CombiMaster Plus mod.102	852,00
CombiMaster Plus mod.201	1.230,00
CombiMaster Plus mod.202	1.230,00

PANNELLO DI COMANDO CON SERRATURA

- Porta chiudibile per il pannello di comando con vetro Lexan® infrangibile

€

370,00

APPARECCHI MOBILI RATIONAL

- Telaio speciale con 4 ruote in acciaio inox e freno di arresto
- Bancale di trasporto con rampa di accesso e blocco

€

Selfcookingcenter Whitefficiency mod.201	1.620,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.202	1.620,00
CombiMaster Plus mod.201	1.620,00
CombiMaster Plus mod.202	1.620,00

COTTURA

RATIONAL





VERSIONE DA NAVE

- Fissaggio degli apparecchi RATIONAL (mod. 61,101,62,102) e dei sottotelai, per evitare che scivolino o si ribaltino
- Fissaggio degli apparecchi RATIONAL (mod. 102,202) al pavimento, con due angolari di fissaggio supplementari per l'ancoraggio alle pareti della nave
- Fermaporte regolabile per il fissaggio della porta della camera di cottura anche in presenza di forte moto ondoso
- Speciali telai in acciaio inox per gli apparecchi RATIONAL (mod. 201,202)
- Omologazione Germanischer Lloyd e USPHS

	€
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.61	660,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.101	660,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.62	660,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.102	660,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.201	740,00
Selfcookingcenter Whitefficiency mod.202	740,00
CombiMaster Plus mod.61	660,00
CombiMaster Plus mod.101	660,00
CombiMaster Plus mod.62	660,00
CombiMaster Plus mod.102	660,00
CombiMaster Plus mod.201	740,00
CombiMaster Plus mod.202	740,00

INTERFACCIA ETHERNET

Consente di collegare l'apparecchio RATIONAL ad una rete, in particolar modo all'KitchenManagement System RATIONAL

	€
	50,00

APPARECCHI MOBILI

KIT CATERING

(telaio di supporto + piedini in acciaio inox)
vengono fissati sotto l'unità al posto dei piedini standard

codice		€
60.73.111	mod.61 e 101	744,00
60.73.141	mod.62 e 102	945,00

SUPPORTO UG II VERSIONE CATERING

- 14 paia di guide sagomate, pannelli laterali e copertura chiusi, pannello posteriore aperto, rinforzo ai lati - 4 ruote in acciaio inox ø 200 mm
- Solo assieme a kit catering

codice		€
60.30.890	mod.61 e 101	1.570,00
60.30.891	mod.62 e 102	1.870,00



KIT COMBI-DUO

SelfCookingCenter® whiteefficienty® e CombiMaster® Plus 61 e 101

		€
60.71.925	mod.61 elettrico	738,00
60.71.926	mod.61 elettrico	738,00
60.71.927	mod.61 elettrico	913,00
60.71.925	mod.61 gas	738,00
60.71.926	mod.61 gas	738,00
60.71.927	mod.61 gas	913,00
60.71.928	mod.61 gas	1.100,00
60.71.929	mod.61 gas	1.100,00
60.71.930	mod.61 gas	1.260,00
60.30.362	sottotelaio UG I per Combi-Duo mod.61 su mod.61 H 210 mm (solo per Combi-Duo con piedini)	340,00
60.30.363	sottotelaio UG I per Combi-Duo mod.61 su mod.61 H 210 mm (solo per Combi-Duo con piedini)	505,00
60.72.322	cappa di condens. UltraVent® Combi-Duo elettrici	2.773,00
60.72.316	cappa di condensazione per Combi-Duo elettrici	2.150,00
60.60.188	carrello da trasporto regolabile in altezza mod.61/101	883,00
60.73.303	kit scarico grassi incorp. per variante piedini e mobile	576,00
60.73.301	kit scarico grassi incorp. per 61E/61E su UG I 210mm	476,00
60.73.309	carrello da trasporto per vaschetta di raccolta grassi	287,00



SelfCookingCenter® whiteefficienty® e CombiMaster® Plus 62 e 102

		€
60.71.931	mod.62 elettrico	925,00
60.71.932	mod.62 elettrico	925,00
60.71.933	mod.62 elettrico	1.097,00
60.71.931	mod.62 gas	925,00
60.71.932	mod.62 gas	925,00
60.71.933	mod.62 gas	1.097,00
60.71.934	mod.62 gas	1.440,00
60.71.935	mod.62 gas	1.440,00
60.71.936	mod.62 gas	1.606,00
60.30.365	sottotelaio UG I per Combi-Duo mod.61 su mod.61 H 210 mm (solo per Combi-Duo con piedini)	421,00
60.30.366	sottotelaio UG I per Combi-Duo mod.61 su mod.61 H 210 mm (solo per Combi-Duo con piedini)	586,00
60.70.160	carrello da trasp. regolabile in altezza mod.62/102	1.060,00
60.73.304	kit scarico grassi incorp. per variante piedini e mobile	569,00
60.73.302	kit scarico grassi incorp. per 61E/61E su UG I 210mm	470,00
60.73.309	carrello da trasporto per vaschetta di raccolta grassi	285,00



COTTURA

RATIONAL



ACCESSORI MOD. 61 e 101



SOTTOTELAIO UG I

- Aperto su tutti i lati (dimensioni: 843x587x(H)671 mm)

codice		€
60.30.320	standard	340,00
60.30.321	mobile	505,00

SOTTOTELAIO UG II

- 14 paia di guide sagomate, pannelli laterali e copertura chiusa, pannello posteriore aperto (dimensioni: 843x724x(H)671 mm)

codice		€
60.30.328	standard	735,00
60.30.329	mobile	890,00



SOTTOTELAIO UG II

- 14 paia di guide sagomate 400x600 mm, pannelli laterali e copertura chiusa, pannello posteriore aperto (dimensioni: 843x732x(H)671 mm)

codice		€
60.30.836	standard	884,00
60.30.837	mobile	1.040,00
60.30.838	versione UltraVent® (mod.61)	1.010,00



SOTTOARMADIO US III

- 14 paia di guide sagomate, pannelli laterali e copertura chiusa, pannello posteriore chiuso (dimensioni: 843x724x(H)671 mm)

codice		€
60.30.334	standard	884,00
60.30.335	mobile	1.040,00

SOTTOARMADIO US III

Versione UltraVent® (mod.61)

- 20 paia di guide sagomate, pannelli laterali e copertura chiusa, pannello posteriore chiuso, altezza 931 mm (dimensioni: 843x724x(H)931 mm)

codice		€
60.30.337	standard	1.040,00
60.30.338	mobile	1.195,00



SOTTOARMADIO US IV

- 14 paia di guide sagomate, 2 porte ad anta chiuse su tutti i lati (dimensioni 843x724x(H)931 mm)

codice		€
60.30.344	standard	1.270,00
60.30.345	mobile	1.440,00

COTTURA

RATIONAL



CAPPA ULTRAVENT®

- La tecnologia della cappa UltraVent® raccoglie e allontana i vapori emessi
- Non è più necessario installare costosi impianti di scarico dell'aria
- Non è necessario un collegamento esterno
- Dimensioni: 854x1226x(H)450 mm

codice		€
60.72.320	elettrico	2.625,00
60.72.323	gas*	2.700,00
60.72.322	Combi-Duo	2.700,00



CAPPA ULTRAVENT® PLUS

- UltraVent® Plus evita i vapori e il fastidioso fumo di quando si griglia o arrostitisce
- Dimensioni: 854x1226x(H)628 mm

codice		€
60.72.202	elettrico	4.100,00
60.72.203	Combi-Duo**	4.210,00



CAPPA DI ASPIRAZIONE VAPORI

- Le esalazioni vengono aspirate automaticamente all'apertura della porta della camera di cottura con l'aiuto della ventola (senza tecnica di condensazione)

codice		€
60.72.313	elettrico	2.020,00
60.72.317	gas*	2.170,00
60.72.316	Combi-Duo	2.170,00



* In presenza di UltraVent® e cappa di aspirazione vapori nella versione a gas, i gas combustivi devono essere condotti in un camino o in una cappa di ventilazione separata

** UltraVent® Plus non deve essere montata sui Combi-Duo mobili

COTTURA

RATIONAL



ACCESSORI PER CATERING

KIT CATERING

(Telaio di supporto + piedini in acciaio inox) vengono fissati sotto all'unità al posto dei piedini standard



codice	€
60.73.111	730,00

SUPPORTO UG II VERSIONE CATERING

- 14 paia di guide sagomate, pannelli laterali e copertura chiusi, pannello posteriore aperto, rinforzato ai lati
- 4 ruote in acciaio inox con ø 200 mm (solo assieme al kit catering)
- Dimensioni: 188x724x(H)778 mm

codice	€
60.30.890	1.520,00

CARRELLI PORTATEGLIE O PIATTI



CARRELLO PORTAPIATTI

codice		€
60.61.047	mod.61 - 20 piatti	530,00
60.61.128	mod.61 - 15 piatti	530,00
60.11.030	mod.101 - 32 piatti	580,00
60.11.149	mod.101 - 26 piatti	580,00

CARRELLO PORTATEGLIE - MOD.61

codice		€
60.61.005	standard	410,00
60.61.059	5 ripiani (80 mm)	410,00
60.61.064	grill / polli	410,00
60.61.061	formato pasticceria	410,00



CARRELLO PORTATEGLIE - MOD.101

codice		€
60.11.011	standard	470,00
60.11.122	5 ripiani (80 mm)	470,00
60.11.125	grill / polli	470,00
60.11.148	formato pasticceria	470,00

GUIDA DI INSERIMENTO PER CARRELLO PORTATEGLIE

- E' obbligatoria quando si usa un carrello portateglie

codice	€
60.61.226	112,00

CARRELLO DA TRASPORTO

- Regolabile in altezza e adatto a tavoli da lavoro, sottotelai rialzati RATIONAL e Combi-Duo
- Dimensioni mod. standard: 547x840x(H)989 mm
- Dimensioni mod. regolabile in altezza: 547x1072x(H)950/1330 mm
- Dimensioni mod. formato pasticceria: 547x853x(H)989 mm

codice		€
60.60.020	standard	525,00
60.60.188	regolabile in altezza	880,00
60.60.932	formato pasticceria	880,00



TELAIO APPESO - MOD.61

codice		€
60.61.243	6 ripiani (68 mm)	198,00
60.61.269	5 ripiani (85 mm)	198,00
60.61.266	grill / polli	310,00
60.61.254	formato macelleria	290,00
60.61.247	formato pasticceria	198,00

TELAIO APPESI



TELAIO APPESO - MOD.101

codice		€
60.61.366	10 ripiani (68 mm)	250,00
60.61.384	8 ripiani (85 mm)	250,00
60.61.381	grill / polli	360,00
60.61.375	formato macelleria	350,00
60.61.367	formato pasticceria	250,00

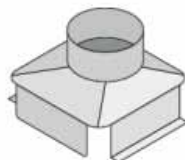
ULTERIORI ACCESSORI

CONVOGLIATORE FUMI

(Solo per apparecchi a gas)

Per deviare i gas di scarico tramite un tubo (diam. del tubo di scarico gas 180 mm)

codice		€
70.00.737	modello 61	180,00
70.00.757	modello 101	180,00



SCHERMO ANTICALORE PER PARETE LATERALE SINISTRA

- Consente di collocare fonti di calore radiante (es. grill) vicino alla parete laterale sinistra

codice		€
60.70.390	modello 61	145,00
60.70.391	modello 101	170,00



FISSAGGIO A MURO MOD.61

codice		€
60.70.963	modello 61	326,00

ACCESSORI MOD. 62 e 102



SOTTOTELAIO UG I

- Aperto su tutti i lati (dimensioni: 1065x799x(H)671 mm)

codice		€
60.30.324	standard	410,00
60.30.325	mobile	570,00

SOTTOTELAIO UG II

- 14 paia di guide sagomate, pannelli laterali e copertura chiusa, pannello posteriore aperto (dimensioni: 1067x934x(H)671 mm)

codice		€
60.30.331	standard	825,00
60.30.332	mobile	989,00



SOTTOARMADIO US III

- 14 paia di guide sagomate, pannelli laterali e copertura chiusa, pannello posteriore chiuso (dimensioni: 1067x934x(H)671 mm)

codice		€
60.30.340	mobile	1.060,00
60.30.339	standard	1,230,00

SOTTOARMADIO US III

Versione UltraVent® (mod.62)

- 20 paia di guide sagomate, pannelli laterali e copertura chiusa, pannello posteriore chiuso, altezza 931 mm (dimensioni: 1067x934x(H)931 mm)

codice		€
60.30.342	standard	1.230,00
60.30.349	mobile	1.380,00



SOTTOARMADIO US IV

- 14 paia di guide sagomate, 2 porte ad anta chiuse su tutti i lati (dimensioni. 1067x934x(H)671 mm)

codice		€
60.30.348	standard	1.370,00
60.30.349	mobile	1.544,00



CAPPA ULTRAVENT®

- La tecnologia della cappa UltraVent® raccoglie e allontana i vapori emessi

- Non è più necessario installare costosi impianti di scarico dell'aria

- Non è necessario un collegamento esterno

- Dimensioni: 1076x1427x(H)450 mm

codice		€
60.72.325	elettrico	3.100,00

COTTURA

RATIONAL



CAPPA ULTRAVENT® PLUS

- UltraVent® Plus evita sia i vapori che il fastidioso fumo di quando si griglia o arrostitisce
- Dimensioni: 1076x1427x(H)628 mm

codice		€
60.72.204	elettrico	4.700,00



CAPPA DI ASPIRAZIONE VAPORI

- Le esalazioni vengono aspirate automaticamente all'apertura della porta della camera di cottura con l'aiuto della ventola (senza tecnica di condensazione)
- Dimensioni: 1076x1427x(H)445 mm

codice		€
60.72.318	elettrico	2.450,00



ACCESSORI PER CATERING KIT CATERING

KIT CATERING

(Telaio di supporto + piedini in acciaio inox) vengono fissati sotto all'unità al posto dei piedini standard

codice		€
60.73.141		930,00

SUPPORTO UG II VERSIONE CATERING

- 14 paia di guide sagomate, pannelli laterali e copertura chiusi, pannello posteriore aperto, rinforzato ai lati
- 4 ruote in acciaio inox con \varnothing 200 mm (solo assieme al kit catering)
- Dimensioni: 188x724x(H)778 mm

codice		€
60.30.891		1.860,00



CARRELLI PORTATEGLIE O PIATTI CARRELLO PORTAPIATTI

CARRELLO PORTAPIATTI

codice		€
60.62.017	mod.62 - 34 piatti	660,00
60.62.061	mod.62 - 24 piatti	660,00
60.12.022	mod.102 - 52 piatti	740,00
60.12.062	mod.102 - 42 piatti	740,00



CARRELLO PORTATEGLIE - MOD.62

codice		€
60.62.003	standard	481,00
60.62.049	5 ripiani (80 mm)	481,00





CARRELLO PORTATEGLIE - MOD.102

		€
codice		
60.12.011	standard	515,00
60.12.055	5 ripiani (80 mm)	515,00

GUIDA DI INSERIMENTO PER CARRELLO PORTATEGLIE - E' obbligatoria quando si usa un carrello portateglie

		€
codice		
60.61.226		121,00



CARRELLO DA TRASPORTO

- Regolabile in altezza e adatto a tavoli da lavoro, sottotelai rialzati RATIONAL e Combi-Duo
- Dimensioni mod. standard: 747x980x(H)989 mm
- Dimensioni mod. regolabile in altezza: 747x1095x(H)950/1330 mm

		€
codice		
60.60.078	standard	730,00
60.60.160	regolabile in altezza	1.070,00

TELAI APPESI



TELAIO APPESO - MOD.62

		€
codice		
60.62.099	6 ripiani (68 mm)	264,00
60.62.108	5 ripiani (85 mm)	264,00

TELAIO APPESO - MOD.102

		€
codice		
60.12.115	10 ripiani (68 mm)	276,00
60.12.120	8 ripiani (85 mm)	276,00

ULTERIORI ACCESSORI

CONVOGLIATORE FUMI

- (Solo per apparecchi a gas)
Per deviare i gas di scarico tramite un tubo
(diametro del tubo di scarico gas 180 mm)

		€
codice		
70.00.768	modello 62	440,00
70.00.769	modello 102	440,00



SCHERMO ANTICALORE PER PARETE LATERALE SINISTRA

- Consente di collocare fonti di calore radiante (es. grill) vicino alla parete laterale sinistra

		€
codice		
60.70.392	modello 62	185,00
60.70.393	modello 102	205,00

ACCESSORI PER MOD. 201 e 202

CAPPA ULTRAVENT® MOD.201

- La tecnologia della cappa UltraVent® raccoglie e allontana i vapori emessi
- Non è più necessario installare costosi impianti di scarico dell'aria
- Non è necessario un collegamento esterno
- Dimensioni: 886x1226x(H)450 mm

codice		€
60.72.326	elettrico	3.090,00



CAPPA ULTRAVENT® PLUS MOD. 201

- UltraVent® Plus evita i vapori e il fastidioso fumo di quando si griglia o arrostitisce
- Dimensioni: 886x1226x(H)450 mm

codice		€
60.72.205	elettrico	4.800,00



CARRELLI PORTATEGLIE O PIATTI

CARRELLO PORTAPIATTI

codice		€
60.21.099	mod.201 - 60 piatti	1.520,00
60.21.104	mod.201 - 50 piatti	1.520,00
60.22.182	mod.202 - 84 piatti	1.830,00
60.22.109	mod.202 - 100 piatti	1.830,00
60.22.108	mod.202 - 120 piatti	2.090,00

CARRELLO PORTATEGLIE - MOD.201

codice		€
60.21.054	standard 20 ripiani	1.310,00
60.21.156	15 ripiani (84 mm)	1.310,00
60.21.172	16 ripiani (80 mm)	1.310,00
60.21.174	17 ripiani (74 mm)	1.310,00
60.21.222	formato pasticceria	1.650,00

CARRELLO PORTATEGLIE - MOD.202

codice		€
60.22.086	standard 20 ripiani	1.570,00
60.22.153	15 ripiani (84 mm)	1.570,00
60.22.160	16 ripiani (80 mm)	1.570,00
60.22.162	17 ripiani (74 mm)	1.570,00

KIT SCOLO GRASSI PER CARRELLO PORTATEGLIE

- Disponibile solo assieme all'opzione "scolo grassi integrato"

codice		€
60.73.040	mod. 201	610,00
60.73.041	mod. 202	710,00



COTTURA

RATIONAL



ULTERIORI ACCESSORI

MANIGLIA PER CARRELLO PORTATEGLIE

(Fornito come allestimento standard con l'unità)
- Per posizionare la comodamente la maniglia del carrello sempre nel medesimo luogo e recuperarla facilmente

codice		€
60.72.378	modello 201/202	19,00



CONVOGLIATORE FUMI CON SILENZIATORE

(Solo per apparecchi a gas)
Per deviare i gas di scarico tramite un tubo
(diametro del tubo di scarico gas 180 mm)

codice		€
70.00.770	modello 201	490,00
70.00.771	modello 202	490,00

SCHERMO ANTICALORE PER PARETE LATERALE SINISTRA

- Consente di collocare fonti di calore radiante (es. grill) vicino alla parete laterale sinistra

codice		€
60.70.394	modello 201	223,00
60.70.395	modello 202	273,00



RAMPA DI ACCESSO

- Consente di superare dislivelli fino al 3% sul pavimento della cucina garantendo così un inserimento senza urti del carrello portateglie nell'apparecchio

codice		€
60.21.080	modello 201	790,00
60.22.181	modello 202	920,00

RIALZO PER APPARECCHIO

- L'altezza dal pavimento dell'apparecchio RATIONAL aumenta di circa 70 mm
- Solo insieme ad un rialzo per il carrello portateglie

codice		€
60.70.407	modello 201 / 202	175,00



RIALZO PER CARRELLO PORTATEGLIE

- Solo insieme ad un rialzo per il carrello portateglie

codice		€
60.21.184	modello 201	308,00
60.22.184	modello 202	410,00

SISTEMA FINISHING® PER APPARECCHI DI TUTTE LE DIMENSIONI

Il sistema Finishing® permette di cuocere tutto perfettamente, senza fretta.

Le pietanze precotte vengono disposte a freddo sui piatti e sistemate sui carrelli portapiatti, vengono completati in pochi minuti nell'apparecchio RATIONAL solo poco prima della messa in tavola.

Le pietanze possono essere inoltre trasportate con la massima facilità grazie alla struttura snella e alle ruote tandem, la Thermocover RATIONAL consente di mantenere al caldo le pietanze fino a 20 minuti.

Capacità Carrello portapiatti	Dimensioni evento (numero di persone)	Carrello portapiatti, Thermocover	Guida d'inserimento	Carrello da trasporto	Altezza max. piatti in mm	Altezza max. pietanze in mm
15 / 20 piatti* con SelfCookingCenter® 61	15 / 20	1	1	1	32 / 25	70 / 53
	30 / 40	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	45 / 60	3	1	3	32 / 25	70 / 53
26 / 32 piatti* con SelfCookingCenter® 101	52 / 64	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	78 / 96	3	1	3	32 / 25	70 / 53
	104 / 128	4	1	4	32 / 25	70 / 53
24 / 34 piatti* con SelfCookingCenter® 62	24 / 34	1	1	1	38 / 27	76 / 56
	48 / 68	2	1	2	38 / 27	76 / 56
	72 / 102	3	1	3	38 / 27	76 / 56
42 / 52 piatti* con SelfCookingCenter® 102	84 / 104	2	1	2	38 / 27	76 / 56
	126 / 156	3	1	3	38 / 27	76 / 56
	168 / 208	4	1	4	38 / 27	76 / 56
50 / 60 piatti* con SelfCookingCenter® 201	100 / 120	2	-	-	32 / 25	70 / 53
	150 / 180	3	-	-	32 / 25	70 / 53
	200 / 240	4	-	-	32 / 25	70 / 53
84 / 100 / 120 piatti* con SelfCookingCenter® 202	168 / 200 / 240	2	-	-	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53
	252 / 300 / 360	3	-	-	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53
	336 / 400 / 480	4	-	-	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53

*Dimensioni piatto fino a 31 cm di diametro

SISTEMA PER BANCHETTI FINISHING®

- si risparmia il 15% - Composto da: carrello potapiatti, Thermocover e carrello da trasporto (solo abbinato alla guida d'inserimento per il carrello portateglie)

codice		€
60.70.400	modello 61 - 20 piatti	1.090,00
60.70.401	modello 101 - 32 piatti	1.220,00
60.70.801	26 piatti	1.220,00
60.70.402	modello 62 - 34 piatti	1.560,00
60.70.403	modello 102 - 52 piatti	1.680,00

SISTEMA PER BANCHETTI FINISHING®

- si risparmia il 15%

- Composto da: carrello portapiatti e Thermocover

codice		€
60.70.404	modello 201 - 60 piatti	1.900,00
60.70.802	50 piatti	1.900,00
60.70.405	modello 202 - 100 piatti	2.450,00



COTTURA

RATIONAL





CARRELLO PORTAPIATTI (piatti fino ø 310 mm)

codice				€
60.61.047	mod.61 - 20 piatti	25 mm	53 mm	480,00
60.61.128	15 piatti	32 mm	70 mm	480,00
60.11.030	mod.101 - 32 piatti	25 mm	53 mm	535,00
60.11.149	26 piatti	32 mm	70 mm	535,00
60.62.017	mod.62 - 34 piatti	32 mm	63 mm	663,00
60.62.061	24 piatti	40 mm	82 mm	663,00
60.12.022	mod.102 - 52 piatti	32 mm	63 mm	735,00
60.12.062	42 piatti	40 mm	82 mm	735,00
60.21.099	mod.201 - 60 piatti	25 mm	53 mm	1.490,00
60.21.104	50 piatti	32 mm	70 mm	1.490,00
60.22.182	mod.202 - 84 piatti	40 mm	82 mm	1.850,00
60.22.109	100 piatti	32 mm	63 mm	1.850,00
60.22.108	120 piatti	25 mm	53 mm	2.080,00

N.B. Per mod. 61,101,62 e 102 prevedere una guida d'inserimento



THERMOCOVER (copertura termica)

- Speciali materiali isolanti assicurano che le pietanze si mantengano in caldo fino a 20 minuti dopo averle completate con il Finishing*

codice		€
6004.1007	modello 61	310,00
6004.1009	modello 101	420,00
6004.1016	modello 62	515,00
6004.1014	modello 102	540,00
6004.1011	modello 201	755,00
6004.1012	modello 202	1.040,00
60.70.856	Combi-Duo 61/101 sotto	510,00
60.70.884	Combi-Duo 62/102 sotto	755,00



GUIDA D'INSERIMENTO PER CARRELLO PORTATEGLIE E PORTAPIATTI

- Negli apparecchi RATIONAL mod. 61,62,101 e 102 è necessario utilizzarne una guida d'inserimento per l'impiego di carrelli portateglie

codice		€
60.61.226	modello 61,101	112,00
60.62.094	modello 62,102	141,00



CARRELLO DA TRASPORTO PER CARRELLO

- Per caricare e scaricare comodamente i carrelli portateglie e i carrelli portapiatti

codice		€
60.60.020	mod. 61,101 - standard, H 989 mm	501,00
60.60.678	mod. 62,102 - standard, H 989 mm	719,00
60.60.188	mod. 61,101 - regolabile in altezza 950/1330 mm	859,00
60.70.160	mod. 62,102 - regolabile in altezza 950/1330 mm	1.077,00



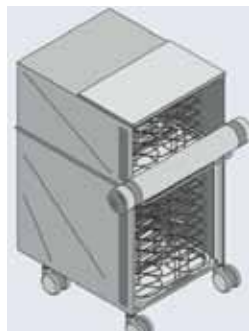
CARRELLO DA TRASPORTO CON THERMOCOVER PER COMBI-DUO

codice		€
60.70.920	modello 61/101	1.361,00
60.70.918	modello 62/102	1.822,00

TUBO DI CERAMICA CON SUPPORTO

- Per utilizzare la funzione Finishing® banchetti con teglie da servizio nel carrello portateglie

codice		€
60.70.976		40,00



ACCESSORI - FORMATO PASTICCERIA

TELAI APPESI IN FORMATO PASTICCERIA

- Provvisti di guide a L ripiegate sul lato anteriore per evitare che le piastre da forno (400x600 mm) possano fuoriuscire

codice		€
60.61.247	modello 61 - 5 ripiani	198,00
60.11.367	modello 101 - 8 ripiani	256,00

CARRELLO PORTATEGLIE IN FORMATO PASTICCERIA

- Provvisti di guide a L ripiegate sul lato anteriore per evitare che le piastre da forno (400x600 mm) possano fuoriuscire

codice		€
60.61.061	modello 61 - 5 ripiani	387,00
60.11.148	modello 101 - 8 ripiani	467,00
60.21.222	modello 201 - 16 ripiani	1.646,00

CARRELLO DA TRASPORTO IN FORMATO PASTICCERIA

- Dotato di 9 guide a forma di L per contenere teglie formato 400x600 mm
- Un sistema telescopico permette di caricare e scaricare le piastre

codice		€
60.60.932	modello 61/101 - 9 ripiani	859,00

PIASTRE PASTICCERIA

- Adatte alla lavastoviglie
- Antiaderenti con rivestimento in Trillax antigraffio

codice		€
6015.1103	1/1 GN - piastra pasticceria (forata)	49,00
6015.2103	2/1 GN - piastra pasticceria (forata)	69,00
6015.1000	formato pasticceria	72,00
6013.1103	1/1 GN - piastra pasticceria e arrosti (non forata)	49,50
6013.2103	2/1 GN - piastra pasticceria e arrosti (non forata)	68,00
6013.1003	formato pasticceria non forata	72,00



COTTURA

RATIONAL



CONTENITORI SMALTATI AL GRANITO

- Ideali per crostate, impasti e pizze
 - L'ottima conducibilità del calore permette di ottenere una doratura uniforme dei prodotti da forno anche sul lato inferiore



codice		€
6014.1202	1/2 GN - 20 mm di profondità (325x265 mm)	41,40
6014.1206	1/2 GN - 60 mm di profondità (325x265 mm)	56,00
6014.1102	1/1 GN - 20 mm di profondità (325x530 mm)	66,30
6014.1104	1/1 GN - 40 mm di profondità (325x530 mm)	75,60
6014.1106	1/1 GN - 60 mm di profondità (325x530 mm)	87,00
6014.2102	2/1 GN - 20 mm di profondità (650x530 mm)	87,00
6014.1204	1/2 GN - 40 mm di profondità (325x265 mm)	46,00
6014.2106	2/1 GN - 60 mm di profondità (650x530 mm)	108,30
6014.1002	formato pasticceria - 20 mm di prof.(400x600 mm)	80,00
6014.1004	formato pasticceria - 40 mm di prof. (400x600 mm)	87,00
6014.1006	formato pasticceria - 60 mm di prof. (400x600 mm)	105,00

STAMPI PER MUFFIN E TIMBALLI

- Volume di riempimento ca. 100 ml
 - Realizzati in materiale altamente flessibile, ideali per cuocere flan di verdure, timballi di pesce, pudding di pane, uova affogate, svariati dessert...



codice		€
6017.1002	1/1 GN (300x400 mm)	59,00
6017.1001	2/1 GN (400x600 mm)	113,00

PIASTRA PER GRIGLIA E PER PIZZA

- Il retro è adatto a grigliare bistecche, verdure o anche pesche
 - Antiaderente con rivestimento in Trilax® e adatto alla lavastoviglie



codice		€
60.70.943	1/1 GN	125,00
60.71.237	formato da forno	142,00

PIATTI PER PIZZA PER CARRELLO PORTAPIATTI

- Basta caricare le pizze nei piatti all'interno del carrello portapiatti e prepararle con il Finishing® nell'apparecchio RATIONAL



codice		€
60.71.158	pizza fino a 280 mm diametro	18,00
portapiatti compatibili:		
60.61.128	mod.61 - 15 piatti per 15 teglie per pizza	480,00
60.11.149	mod. 101 - per 26 teglie per pizza	540,00
60.62.061	mod. 62 - per 24 teglie per pizza	653,00
60.12.062	mod. 102 - per 42 teglie per pizza	740,00
60.21.104	mod. 201 - per 50 teglie per pizza	1.490,00
60.22.182	mod. 202 - per 84 teglie per pizza	1.835,00
60.22.109	per 100 teglie per pizza	1.835,00



ACCESSORI SPECIALI RATIONAL

GRIGLIA COMBIGRILL®

- Permette di ottenere striature perfette su bistecche/braciolo, pesce e verdure
- Rivestimento triplo in Trilax®

codice		€
6035.1017	1/1 GN (325x530 mm)	94,00



PIASTRA PER GRIGLIA E ARROSTI

- Permette di ottenere striature diagonali perfette su bistecche/braciolo, pesce e verdure e grazie al bordo continuo sul retro è ideale per arrostitire alimenti con un'elevata perdita di grasso o liquido (es. prosciutto)
- Rivestimento triplo in Trilax®

codice		€
60.71.617	1/1 GN (325x530 mm)	100,00



PIASTRA PER GRIGLIA E PIZZA

- Per preparare alla perfezione pizze fresche o surgelate, il retro è adatto a grigliare bistecche, verdure e pesce - Antiaderente, con rivestimento triplo in Trilax®

codice		€
60.70.943	1/1 GN (325x530 mm)	123,00
60.71.237	formato pasticceria (400x600 mm)	135,00



COMBIFRY®

- Consente di produrre grandi quantità di prodotti fritti-
- Vengono a meno le spese di acquisto, conservazione e smaltimento dei grassi

codice		€
6019.1250	1/2 GN (325x265 mm)	39,50
6019.1150	1/1 GN (325x530 mm)	68,50



COTTURA

RATIONAL



315

SUPERSPIKE PER POLLI e SUPERSPIKE PER ANATRE

- Il posizionamento verticale di polli e anatre rende la carne del petto particolarmente sugosa mentre la pelle rimane croccante e dorata in modo uniforme

Superspike per polli

codice	capacità	peso max.	61	101	62	102	201	202	€
6035.1015	H4, 1/2 GN	1.300g	16	24			48		38,00
6035.1016	H6, 1/1 GN	1.800g	12	18	24	36	36	72	46,00
6035.1006	H8, 1/1 GN	1.300g	16	24	32	48	48	96	46,00
6035.1010	H10, 1/1 GN	950g	20	30	40	60	60	120	49,00
6035.1011*	H12, 1/1 GN	950g	24	36					59,00

* Disponibile solo assieme al telaio portategole per polli o al carrello portategole per polli

**Superspike per anatre**

6035.1009	8, 1/1 GN	2.200g	8	16	16	32	32	64	89,00
-----------	-----------	--------	---	----	----	----	----	----	-------

PENTOLA PER ARROSTI e PASTICCERIA

- Permette di preparare in pochi minuti diverse specialità al tegame come ad es. tortillas, paella, résti svizzero, quiche, crespelle, pizette, dolci ecc.

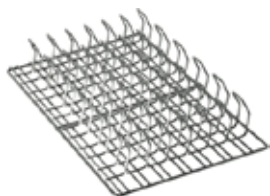
- Fondo ondulato per una perfetta doratura e rivestimento antiaderente in Trilax®



codice		€
60.73.286	set pentole per arrostiti e pasticceria piccole (4 pz +piastra di supporto)	198,00
60.73.287	set pentole per arrostiti e pasticceria grandi (2 pz +piastra di supporto)	152,00
60.73.271	pentola per arrostiti e pasticceria piccola	45,00
60.73.272	pentola per arrostiti e pasticceria grande	61,00
60.73.212	piastra di supporto per pentola per arrostiti e pasticceria piccola	30,00
60.73.216	piastra di supporto per pentola per arrostiti e pasticceria grande	30,00

GRIGLIA SPARE RIB

- La disposizione verticale delle costicine sulla griglia Spare Rib ne consente una cottura delicata, anche la notte ed anche a pieno carico



codice		€
6035.1018	1/1 GN (325x530 mm)	87,00

POTATO BAKER

- La composizione del materiale del Potato Baker RATIONAL (unica nel suo genere) consente di cuocere patate al forno e pannocchie risparmiando oltre il 50% del tempo, anche senza avvolgerle nell'alluminio



codice		€
6035.1019	1/1 GN (325x530 mm)	86,00

MULTIBAKER

- Adatto alla preparazione di grandi quantitativi di uova al tegamino, omelette, rosti e tortilla. Rivestimento in teflon che non fa attaccare i cibi



codice		€
60.71.157	1/1 GN (325x530 mm)	83,00



SPIEDO PER GRIGLIATE E TANDOORI

- Ideale per preparare qualsiasi tipo di spiedini
- In acciaio inox, lavabile in lavastoviglie

codice		€
60.72.224	supporto per spiedi per grigliate e Tandoori 1/1 GN	40,00
60.72.421	supporto per spiedi per grigliate e Tandoori 2/1 GN	50,00
60.72.414*	set 1/1 GN	89,00
60.72.415*	set 2/1 GN	98,00
60.72.416	3 spiedo (rotondo) 5 mm, lungo 530 mm	30,00
60.72.417	3 spiedo (rotondo) 8 mm, lungo 530 mm	36,00
60.72.418	3 spiedo (quadrato) 5 mm, lungo 530 mm	32,00
60.72.419	3 spiedo (quadrato) 8 mm, lungo 530 mm	36,00
60.72.420	3 spiedo per pesce piatto(quadrato) 8 mm lungo 530 mm	36,00

* Set composto da: 1 supporto per spiedi e cinque spiedi diversi



CONTENITORI SMALTATI AL GRANITO

- Ideali per crostate, impasti e pizze
- L'ottima conducibilità del calore permette di ottenere una doratura uniforme dei prodotti da forno anche sul lato inferiore

codice		€
6014.1202	1/2 GN - 20 mm di profondità (325x265 mm)	40,00
6014.1204	1/2 GN - 40 mm di profondità (325x265 mm)	47,00
6014.1206	1/2 GN - 60 mm di profondità (325x265 mm)	55,00
6014.1102	1/1 GN - 20 mm di profondità (325x530 mm)	67,00
6014.1104	1/1 GN - 40 mm di profondità (325x530 mm)	75,00
6014.1106	1/1 GN - 60 mm di profondità (325x530 mm)	92,00
6014.2102	2/1 GN - 20 mm di profondità (650x530 mm)	92,00
6014.2104	2/1 GN - 40 mm di profondità (650x530 mm)	96,00
6014.2106	2/1 GN - 60 mm di profondità (650x530 mm)	111,00
6014.1002	formato pasticceria - 20 mm di prof.(400x600 mm)	86,00
6014.1004	formato pasticceria - 40 mm di prof. (400x600 mm)	93,00
6014.1006	formato pasticceria - 60 mm di prof. (400x600 mm)	109,00



PIATTO PER PIZZA

- Con i piatti per pizza RATIONAL abbinati ad un carrello portapiatti potete preparare fino a 100 pizze in soli 10 minuti (diametro max 280 mm)

codice		€
60.71.158	pizza fino a 280 mm di diametro	20,00



COTTURA

RATIONAL





SPIEDO PER AGNELLO E PORCHETTA

(1 per agnello, 1 per porchetta)

codice		€
60.70.819	mod.101/102/201/202 fino a 12 kg (1/1GN)	172,00
6035.1003	mod. 201 fino a 30 Kg (1 spiedo con supporto)	305,00
6035.1002	mod. 202 fino a 30 Kg (1 spiedo con supporto)*	305,00
8710.1065	spiedo opzionale	150,00

* Spiedo per 2° agnello o porchetta opzionale



VASCHETTA DI RACCOLTA DEI GRASSI CON SCARICO CHIUSO (coperchio e tubo di scarico inclusi)

codice		€
8710.1135	1/1 GN (325x530 mm)	285,00
60.70.776	2/1 GN (650x530 mm)	353,00

VARIOSMOKER RATIONAL



VARIOSMOKER

- Chiunque disponga di un apparecchio RATIONAL può realizzare affumicature senza necessità di un forno dedicato

- VarioSmoker può essere installato sul vostro apparecchio come accessorio

codice		€
60.73.008		390,00

FORMATO GASTRONOMIA (GN)



GRIGLIA IN ACCIAIO INOSSIDABILE

codice		€
6010.1101	1/1 GN (325x530 mm)	31,50
6010.2101	2/1 GN (650x530 mm)	50,00
6010.0103	formato da forno (400x600 mm)	49,00

SPIEDO PER AGNELLO E PORCHETTA

(1 per agnello, 1 per porchetta)

codice		€
6013.1302	1/3 GN - 20 mm di profondità (325x176 mm)	15,00
6013.1304	1/3 GN - 40 mm di profondità (325x176 mm)	18,00
6013.1306	1/3 GN - 65 mm di profondità (325x176 mm)	18,00
6013.1202	1/2 GN - 20 mm di profondità (325x530 mm)	16,00
6013.1204	1/2 GN - 40 mm di profondità (325x530 mm)	19,00
6013.1206	1/2 GN - 65 mm di profondità (325x530 mm)	21,00
6013.1210	1/2 GN - 100 mm di profondità (650x530 mm)	27,00
6013.1102	1/1 GN - 20 mm di profondità (650x530 mm)	23,00
6013.1104	1/1 GN - 40 mm di profondità (650x530 mm)	28,00
6013.1106	1/1 GN - 65 mm di profondità (650x530 mm)	34,00
6013.1110	1/1 GN - 100 mm di profondità (650x530 mm)	40,00
6013.2102	2/1 GN - 20 mm di profondità (650x530 mm)	50,00
6013.2104	2/1 GN - 40 mm di profondità (650x530 mm)	55,00
6013.2106	2/1 GN - 65 mm di profondità (650x530 mm)	70,00
6013.2110	2/1 GN - 100 mm di profondità (650x530 mm)	78,00



CONTENITORI FORATI IN ACCIAIO INOX

codice		€
6015.1265	1/2 GN - 55 mm di profondità (325x265 mm)	26,00
6015.1295	1/2 GN - 90 mm di profondità (325x265 mm)	36,00
6015.1215	1/2 GN - 140 mm di profondità (325x265 mm)	46,00
6015.1165	1/1 GN - 55 mm di profondità (325x530 mm)	38,00
6015.1195	1/1 GN - 90 mm di profondità (325x530 mm)	50,00
6015.1115	1/1 GN - 140 mm di profondità (325x530 mm)	72,00
6016.1195	1/1 GN - 90 mm di profondità (650x530 mm)	72,00
	con maniglie ripiegabili	
6016.1115	1/1 GN - 140 mm di profondità (650x530 mm)	96,00
	con maniglie ripiegabili	
6015.2165	2/1 GN - 65 mm di profondità (650x530 mm)	103,00
6015.2195	2/1 GN - 100 mm di profondità (650x530 mm)	112,00



COTTURA

RATIONAL



319

DECALCIFICANTE

pompa di decalcificante

codice		€
6006.0110	decalcificante 10 litri	46,00
60.70.409	pompa di decalcificazione elettrica	167,00

INSTALLAZIONE

KIT DI COLLEGAMENTO APPARECCHI mod.61-202

- Composto da un tubo di alimentazione dell'acqua (2m) e tubo di scarico DN 50

codice		€
60.70.464		54,00
60.70.463	fissaggi	50,00
8700.0317	fissaggi	27,00

INTERRUTTORE DI CONDENSA

- Crea un deflusso più rapido del vapore e di altri gas di scarico dal tubo di sfiatione

codice		€
60.72.591	modello 61,101,62	115,00
60.72.592	modello 102	115,00
60.72.593	modello 201,202	130,00

CARRELLO DA TRASPORTO PER VASCHETTA DI RACCOLTA GRASSI (CombiDuo e apparecchio 201/202)

codice		€
60.73.309		275,00

KITCHEN MANAGEMENT SYSTEM

- Con il nuovo KitchenManagement System è possibile acquisire automaticamente tramite una rete tutti i dati HACCP rilevanti da un numero qualsiasi di apparecchi RATIONAL

- In pochi secondi potete creare i vostri programmi di cottura e gestirli nella biblioteca avendo anche accesso a quelli del ClubRATIONAL - Lingue supportate: inglese, tedesco, spagnolo, francese e italiano

KITCHENMANAGEMENT SYSTEM

codice		€
60.72.660	pacchetto software	370,00

MEMORIA DATI USB RATIONAL

codice		€
42.00.162	stick USB per programmi di cottura e dati HACCP	28,00



PRODOTTI PER LA PULIZIA

- Questi prodotti sono stati appositamente sviluppati per le esigenze degli apparecchi RATIONAL (solo i prodotti per la cura originali RATIONAL sono in grado di garantire che il valore del vostro investimento si mantenga nel tempo)
- Ottimi risultati di pulizia, cura ideale nel lungo periodo
- Costi minimi per la pulizia e cura, massima sicurezza operativa
- Sicurezza igienica ottimale per piatti sani
- Efficacia contro sporco e calcare

PASTIGLIE DETERGENTI RATIONAL

per tutti i SelfCookingCenter®, Whiteefficiency, 5 Senses

codice		€
56.00.210	pastiglie detergenti, 100 pezzi	48,60



PASTIGLIE TRATTANTI RATIONAL - 150 PEZZI

per SelfCookingCenter® con CareControl, Whiteefficiency, 5 Senses

codice		€
56.00.562	pastiglie trattanti, 150 pezzi	63,50



PASTIGLIE BRILLANTANTI RATIONAL

per SelfCookingCenter® con CareControl

codice		€
56.00.211	pastiglie brillantanti, 50 pezzi	37,20



PASTIGLIE BRILLANTANTI RATIONAL

per SelfCookingCenter® con CareControl

codice		€
56.00.598	pastiglie antischiuma, 120 pezzi	46,00



DETERGENTE LIQUIDO

per tutti i CombiMaster® e KlimaPlus Combi®

codice		€
9006.0136	detergente speciale soft per incrostazioni derivanti da applicazioni <200°C non corrosivo 10 litri (per CPC con CleanJet® e per pulizia manuale)	56,00
9006.0153	detergente per griglie per sporco ostinato 10 litri (per CPC con CleanJet® e per pulizia manuale)	50,40
9006.0137	brillantante 10 litri (per CPC con CleanJet® e per pulizia manuale)	50,40



PISTOLA A SPRUZZO MANUALE

codice		€
6004.0100		31,00



COTTURA

RATIONAL





ACCIAIO INOX

322



BORZ CUCINE INDUSTRIALI - Via del Garda, 42 - tel.0464 437719 info@borz.it

SCAFFALI

SCAFFALE DA MAGAZZINO

- 5 ripiani regolabili
- Piedini regolabili
- Consegna kit da montare

codice	mm	€
812 204	455x910x(H)1830	110,00



SCAFFALE IN ALLUMINIO

- Telaio in alluminio anodizzato
- Con ripiani in polypropylene
- Facili da allargare
- Consegna kit da montare
- Portata massima per ripiano 200 kg

codice	mm	€
812273	1280x405x(H)1685	209,63
812280	collegamento gancio	1,85



CASSETTA DA RIMOZIONE

- Griglia

codice	mm	€
552001	555x410x(H)130	7,75



ARMADIO PENSILE

- resistente acciaio inox
- con porte scorrevoli

codice	mm	€
DPPS-12	120x40x(H)63	366,00
DPPS-14	140x40x(H)63	413,00
DPPS-16	160x40x(H)63	441,00
DPPS-18	180x40x(H)63	464,00



ARMADIO PENSILE

- resistente acciaio inox
- con porte scorrevoli

codice	mm	€
DPPS9-12	120x40x(H)90	467,00
DPPS9-14	140x40x(H)90	527,00
DPPS9-16	160x40x(H)90	568,00
DPPS9-18	180x40x(H)90	604,00



ACCIAIO INOX

STOCCAGGIO





TAVOLO DA LAVORO

- Ripiani rinforzati
- Consegna kit da montare



codice	mm	€
810705	1000x700x(H)850	255,00
810712	1200x700x(H)850	289,00
810729	1400x700x(H)850	335,00
810736	1600x700x(H)850	384,00
810743	1800x700x(H)850	440,00
81074	2000x700x(H)850	490,00

Sono disponibili altre misure, richiedici l'offerta



MENSOLA

- Acciaio inox
- Angoli con bordo di 3 cm

codice	mm	€
970232	1000x355x(H)600	194,44
970249	1200x355x(H)600	178,12
970256	1400x355x(H)600	220,70
970270	1600x355x(H)600	252,24



CARRELLO PORTAVIVANDE

- Acciaio cromato
- Dotato di 2 ripiani e insonorizzato
- Portata massima per ripiano 75 kg
- 4 rotelle di cui 2 girevoli con sistema frenante
- Antiurto
- Consegna kit da montare



codice	mm	teglia mm	€
810002	900x590x(H)930	830x510	132,60



CARRELLO PORTAVIVANDE

- Dotato di 2 ripiani e insonorizzato
- Portata massima per ripiano 75 kg
- 4 rotelle di cui 2 girevoli con sistema frenante
- Antiurto
- Consegna kit da montare



codice	mm	teglia mm	€
810101	900x590x(H)930	830x510	155,60



CARRELLO PORTAVIVANDE IN PLASTICA

- Perfetto come banco di lavoro e magazzino
- Il ripiano superiore è di altezza ergonomica
- Portata massima per ripiano 100 kg
- Consegna kit da montare



codice	mm	teglia mm	€
810200	800x410x(H)950	615x400	98,70

ACCIAIO INOX

STOCCAGGIO



CARRELLO PORTATEGLIE GN 1/1

- 80 mm di interspazio
- Fermo da ambo le parti
- Dotato di 4 rotelle di cui 2 girevoli dotate di sistema frenante
- Consegna kit da montare

codice	mm	€
810 613	380x550x(H)1735	290,00



CARRELLO PORTATEGLIE 60x40

- Acciaio inox
- 15 aperture per inserimenti
- 80 mm di interspazio
- Fermo da ambo le parti
- Dotato di 4 rotelle di cui 2 girevoli dotate di sistema frenante
- Consegna kit da montare

codice	mm	€
810651	460x630x(H)1735	270,00

CARRELLO DA RIMOZIONE GN 1/1

- Per vassoi per alimenti GN 1/1 530x325 mm
- Dotato di 4 rotelle di cui 2 girevoli dotate di sistema frenante
- Ripiano di lavoro
- Consegna kit da montare

codice	mm	€
810668	380x550x(H)870	210,00



TAVOLO ARMADIO CALDO

- Porte a battente e scorrevole
- Possibilità di aggiunta alzatina con maggiorazione di € 10,00

codice	mm	€
DTAA-712	120x70x(H)87	642,00
DTAA-714	140x70x(H)87	695,00
DTAA-716	160x70x(H)87	741,00
DTAA-718	180x70x(H)87	790,00
DTAA-720	200x70x(H)87	837,00



TAVOLO ARMADIO CALDO VENTILATO

- Possibilità di aggiunta alzatina con maggiorazione di € 10,00

codice	mm	€
DTAEA-712	120x70x(H)87	840,00
DTAEA-714	140x70x(H)87	894,00
DTAEA-716	160x70x(H)87	943,00
DTAEA-718	180x70x(H)87	1174,00



ACCIAIO INOX

STOCCAGGIO



LAVELLI



LAVELLO PROFESSIONALE CON RIPIANO

- A scelta gocciolatoio sx o dx



mm	€
600x700x(H)850	396,00
700x700x(H)850	410,00
800x700x(H)850	425,00
1000x700x(H)850	450,00
1200x700x(H)850	460,00
1300x700x(H)850	480,00
1400x700x(H)850	490,00



LAVELLO PROFESSIONALE SENZA RIPIANO

- A scelta gocciolatoio sx o dx



mm	€
600x700x(H)850	350,00
700x700x(H)850	360,00
800x700x(H)850	370,00
1000x700x(H)850	385,00
1200x700x(H)850	400,00
1300x700x(H)850	410,00
1400x700x(H)850	420,00



LAVELLO DUE VASCHE CON RIPIANO

- Interamente in acciaio inox



mm	€
1000x700x(H)850	605,00
1200x700x(H)850	619,00
1300x700x(H)850	634,00
1400x700x(H)850	648,00
1600x700x(H)850	665,00
1700x700x(H)850	679,00
1800x700x(H)850	694,00
1900x700x(H)850	708,00
2000x700x(H)850	744,00
2100x700x(H)850	758,00

ACCIAIO INOX

ARMADI LAVABO

LAVELLO DUE VASCHE SENZA RIPIANO

- Interamente in acciaio inox



mm	€
1000x700x(H)850	541,00
1200x700x(H)850	552,00
1300x700x(H)850	563,00
1400x700x(H)850	574,00
1600x700x(H)850	584,00
1700x700x(H)850	595,00
1800x700x(H)850	606,00
1900x700x(H)850	616,00
2000x700x(H)850	649,00
2100x700x(H)850	660,00



LAVELLO CHIUSO UNA VASCA

- Interamente in acciaio inox

- Sgocciolatoio a richiesta dx o sx



mm	€
600x700x(H)850	591,00
700x700x(H)850	601,00
1000x700x(H)850	639,00
1200x700x(H)850	654,00
1300x700x(H)850	669,00
1400x700x(H)850	683,00



LAVELLO CHIUSO DUE VASCHE

- Interamente in acciaio inox



mm	€
1000x700x(H)850	779,00
1200x700x(H)850	794,00
1300x700x(H)850	808,00
1400x700x(H)850	824,00
1600x700x(H)850	872,00
1700x700x(H)850	887,00
1800x700x(H)850	902,00
1900x700x(H)850	917,00
2000x700x(H)850	1000,00
2100x700x(H)850	1016,00



Sono disponibili ulteriori misure
(Miscelatore non incluso)

Miscelatore a leva lunga	90,00
--------------------------	-------



ACCIAIO INOX

ARMADI LAVABO



LAVAMANI



LAVAMANI

- Interamente in acciaio inox

mm	€
400x400x(H)335	276,00
500x400x(H)335	280,00



LAVAMANI CON SCHIENALE

- Interamente in acciaio inox

mm	€
480x350x(H)520	325,00



LAVAMANI SU MOBILE

- Interamente in acciaio inox

mm	€
500x400x(H)850	515,00



LAVAMANI SU MOBILE

- Interamente in acciaio inox
- Con sportello in acciaio inox

mm	€
500x400x(H)850	670,00

ACCIAIO INOX

ARMADI LAVABO

LAVAMANI A MURO
- Interamente in acciaio inox

mm	€
500x400x(H)800	442,00



LAVAMANI A PARETE
- Interamente in acciaio inox

mm	€
380x290	120,00



LAVAMANI A PARETE
- Interamente in acciaio inox

mm	€
400x320x(H)190	120,00



ACCIAIO INOX

ARMADI LAVABO





BORZ CUCINE INDUSTRIALI - Via del Garda, 42 - tel.0464 437719 info@borz.it

INDICE A-Z



A

Abbattitori.....	191
Accenditore a gas.....	100
Accessori Forni RATIONAL.....	297
Acchiappamosche.....	223
Affetta patate.....	69
Affetta pizza.....	283
Affettatrici.....	162
Anello per torta.....	78
Anti tracciatore.....	224
Apparecchio insetticida.....	223
Apriscatole.....	70
Armadi freezer.....	179
Armadi frigo.....	175
Armadietto scaldapiatti.....	285
Asciugamano elettronico.....	223
Aspirapolveri professionali.....	208
Aspirazione.....	208, 213, 303, 306

B

Bacinella acciaio per sottovuoto.....	37
Bacinelle gastronom inox.....	20
Bacinelle gelateria.....	38
Bacinella gelateria in policarbonato.....	39
Bacinelle in policarbonato GN.....	34
Bacinelle in polipropilene GN.....	33
Bacinelle in polisulfonato GN.....	36
Bagnomaria.....	242, 257, 258, 286
Banchi refrigerati pizzeria.....	184
Banchi refrigerati per insalata.....	192
Barbecue con carbonella.....	292
Batticarne.....	60
Beccucci per decorazione.....	83
Beccuccio antigocciolo.....	146
Beccuccio erogatore.....	146
Beccuccio misuratore.....	147
Bicchieri per the e supporto.....	134
Bilancia.....	73
Bollitore.....	234
Bollitore per acqua.....	72
Bollitore per minestre.....	87
Bomboletta per gas.....	86
Borse pizza.....	281
Bottiglia aromatica.....	142
Bottiglia per salsa di soia.....	142
Bottiglie dosatrici.....	77, 157
Bottiglie per senape e ketchup.....	137
Bricco per cappuccino.....	137
Bricco per il latte.....	125, 136
Bricco inox multiuso.....	137
Bricco thermos.....	132
Brillantate RATIONAL.....	321
Brillantate Winterhalter.....	205
Brucciato doppio.....	90
Brucciato per creme brulè.....	86
Buste per cottura sottovuoto.....	173

C

Caffettiera.....	135, 232
Calamita per coltelli.....	52
Campanello per reception.....	145
Candelabro a 5 braccia.....	100
Cappe aspirazione.....	227, 303, 306
Capsula per panna.....	78
Caraffe.....	99
Carapine gelateria.....	39
Carrello portategie.....	325
Carrello portavivande.....	324
Casseruola in ghisa con coperchio.....	17
Cassetta da rimozione.....	323
Cavatappi.....	146
Celle frigo.....	196
Celle freezer.....	196
Centrifuga succhi elettrica.....	153
Centrifuga per insalata.....	70
Ceppo in legno senza supporto.....	56
Cerotto per cottura sottovuoto.....	173
Cestello per lavastoviglie.....	203
Cestello da tavolo per rifiuti.....	144
Cestelli per posate.....	107
Cestello per frutta.....	132
Cestello per pane.....	106, 131
Cestello cuocipasta.....	243
Cestello friggitrice.....	243
Cioccolatiere.....	233
Ciotole per cucina.....	18
Ciotoline per zucchero/panna.....	135
Chafing Dish.....	88
Colino.....	64, 135
Colino alla cinese.....	64
Colino a nido d'uccello.....	71
Coltelli da sbucciare.....	49
Coltelli vari.....	50
Coppa per gelato.....	141
Coppetta/misurino.....	158
Coltelli da cucina.....	48
Coltelli da macellaio.....	45
Coltello mincing.....	46
Coltello "nakiri".....	46
Coltello/paletta per dolci.....	97
Coltello "santoku".....	46
Coltello "sashimi".....	45
Coltello per carne.....	45, 46
Coltello per decorazioni.....	50
Coltello per dissosare.....	45
Coltello per dolci.....	94
Coltello per filetto.....	47, 48
Coltello per formaggio.....	53
Coltello elettrico per kebab.....	278
Coltello per ostriche.....	114
Coltello per pane.....	45, 46, 48
Coltello per pomodori.....	49, 51

Coltello per pompelmi.....	51
Coltello per prosciutto/kebab.....	46
Coltello per prosciutto/salmone.....	45
Coltello universale.....	46
Coltello zucchine.....	51
Combustibile per scaldavivande.....	90
Congelatori a pozzetto.....	190
Contenitore GN melamina.....	101
Contenitore termico gelato.....	38
Contenitore per ingredienti.....	157
Contenitore per posate.....	107
Contenitore per punch.....	100
Cavatappi.....	40
Contenitori e teglie GN.....	20, 276, 313
Contenitori e teglie 60x40.....	28, 275, 313
Contenitori in policarbonato GN.....	34
Contenitori in polipropilene GN.....	33
Coperchio gelateria.....	39
Coperchio policarbonato muffola.....	39
Coperchio rolltop GN 1/1.....	97
Cote per coltelli.....	45, 52
Cucchiaio per uovo.....	139
Cucchiaio da servizio.....	93
Cucchiaio per insalata.....	94
Cucchiaio per salsa.....	61, 95
Cucchiaio per spaghetti.....	94
Cucchiaio per verdura.....	61
Cucine a gas.....	226, 243, 244
Cucine elettriche.....	238, 246
Cucine in vetroceramica.....	239, 249
Cucine tuttapietra.....	238, 241, 245
Cuocipasta.....	241, 256
Cuociadina.....	269
Cuociriso.....	265

D

Decantatore.....	235
Detergente RATIONAL.....	321
Detersivi Winterhalter.....	205
Dispenser cereali.....	99
Dispenser liquidi termico.....	99
Distanziatore per pizza.....	282
Distributore termico per caffè.....	232
Dosatore olio e aceto.....	142
Dosatore per miele.....	142
Dosatore per zucchero.....	136
Dosatori per sale e pepe.....	141

E

Elementi neutri.....	242, 259
Elemento riscaldante.....	90
Erogatore per latte.....	99



Erogatore per succhi.....	99
Espositore per frutti di mare.....	97
Esposizione per stuzzichini.....	97
Espositori refrigerante da banco.....	96
Essiccatoi professionali.....	206
Estrattore di succo.....	152

F

Fabbricatori di ghiaccio.....	150
Ferma-etichette.....	70
Fermatovaglia.....	144
Filtri grasso per friggitrici.....	57
Filtri per caffè.....	232
Firma Multificiency.....	262
Forauova.....	69
Forchetta e pinza per aragoste.....	114
Forchetta per carne.....	45
Forchetta per insalata.....	94
Forchetta per lumache.....	113
Forchettoni per carne.....	93, 94
Forbice da cucina.....	53
Forbice per pollame.....	45, 53
Formaggiera.....	140
Fornello a gas.....	263
Forni ad aria calda.....	272
Forni elettrici.....	273
Forni pizza.....	278
Forni microonde.....	284
Forni a gas.....	274
Forno a bassa temperatura.....	267
Forno pasticceria.....	275
Forni RATIONAL.....	297
Friggitrice.....	241, 256, 267
Frullatore.....	153
Frustino per pentola.....	19
Fry Top.....	240, 251

G

Ganci per carni.....	59
Generatori di vapore.....	217
Grattugia elettrica.....	166
Grattugia con manico.....	53
Grattugia rettangolare.....	70
Grembiule per grill.....	71
Griglia ad acqua.....	268
Griglia a gas.....	289
Griglia in pietra lavica.....	290
Griglia per dolce olandese.....	290
Griglia Tepanyaki.....	272
Griglie per forni.....	31, 275, 315
Griglie per frigorifero.....	31
Griglie e teglie forno RATIONAL.....	315
Grill a contatto panini.....	269
Grill a gas.....	293
Grill master.....	291
Guanti per forno.....	71
Granitore.....	149

H

Hamburgatrice.....	165
Hotdog.....	288

I

Idrochef Valko.....	267
Idropultrici.....	207
Imbuto.....	72
Imbuto per pasticceria.....	77
Impastatrice pizza.....	281
Impastatrice planetaria.....	156
Induzione.....	265, 266
Inteneritore per carne.....	60

K

Kebab - Gyros.....	277, 278
--------------------	----------

L

Lavabicchieri.....	199
Lavacozze.....	168
Lavamani.....	328
Lavaporzionatore.....	38
Lavasciuga pavimenti.....	219
Lavatrice professionale.....	206
Lavelli.....	326
Lavastoviglie a Capote.....	205

M

Macchina lustrascarpe.....	223
Macchina caffè americano.....	234
Macchina pasta.....	82, 166
Macchine sottovuoto campana.....	169
Macchine sottovuoto esterne.....	170
Macina pepe e caffè.....	233
Macina sale e pepe.....	142
Mattarello.....	86
Menage.....	125
Mestoli da cucina.....	60, 93, 112
Misurino.....	72, 157
Mixer ad immersione.....	154

O

Ozonclean.....	222
----------------	-----

P

Pacojet e accessori.....	159
Padella blinis.....	15
Padella con rivestimento in ceramica.....	15
Padella da party.....	272

Padella per arrostitire con manico.....	16
Padella per arrostitire con maniglie.....	16
Padella per frittiture.....	15
Padella per crepes.....	15
Padella per gourmet.....	17
Padella per omelette.....	16
Padella per paella.....	17, 293
Padella per pesce.....	13, 14
Padella per sughi.....	8
Padella sauté - conica.....	8
Padella smaltata.....	16
Padella "wok".....	14, 264, 266
Pala per pizza.....	282
Paletta da servizio.....	94
Paletta farina/zucchero.....	71
Paletta per gelato.....	79
Paletta per patatine.....	59
Paletta per torta.....	97, 283
Palette "hamburger".....	66
Pattumiera a pedale.....	225
Pelapatate.....	49
Pelapatate elettrici.....	167
Pennello piatto per burro e grassi.....	86
Pentola senza coperchio.....	10
Pentoloni.....	240, 254
Piastra a gas.....	292
Piastra ad induzione.....	264
Piastra grill per salsicce.....	271
Piastra per cottura master.....	302
Piastra per crepes e waffle.....	271
Piastra per forno.....	277
Piastra elettriche.....	267
Piastra forno RATIONAL.....	313
Piastra refrigerante.....	42
Piastra tritacarne.....	161
Piattini per bambini.....	129
Piattino per burro con cloche.....	125
Piattino per burro con coperchio.....	125
Piatto bark.....	104
Piatto bowl vaniglia.....	104
Piatto leaf.....	103
Piatto da buffet ovale.....	103
Piatto da portata.....	113
Piatti giapponesi per buffet.....	103
Piatto palm.....	104
Piatto rettangolare ondulato.....	103
Piatto set per lumache.....	113
Piatto torro rettangolare.....	103
Pietra lavica.....	294
Pinza per cubetti di ghiaccio.....	150
Pinza per cubetti di zucchero.....	135
Pinza per dolci.....	97
Pinza per aragosta.....	114
Pinza per insalata.....	65, 95
Pinza per lumache.....	113
Pinza per salumi.....	57
Pinza per spaghetti.....	95



Piatto per stuzzichini.....	136	Scaldavivande rotondo.....	88	Sottovuoto esterne.....	173
Pinza per teglie.....	283	Scaldawüstel elettrico.....	287	Spargipepe.....	58
Pinza universale.....	65	Scolapasta.....	8, 19	Spargitore.....	141
Pinze da servizio.....	65, 95	Scolapatatine.....	58	Spatola.....	61, 65
Pinzette.....	65	Scolatoio.....	19	Spatola con fenditura.....	93
Pirottino.....	130	Scolatoio per patate.....	57	Spatola con manico in polipropilene.....	38
Polentiera.....	264	Schiacciapate.....	68	Spatola gelato in policarbonato.....	38
Porta alimenti a ripiani.....	98	Schiuamaiola.....	60, 61, 94	Spazzola in rame.....	224
Porta bicchieri per birra.....	158	Schiuamaiola per birra.....	158	Spazzola metallica.....	224
Portacandele.....	91	Schiuamaiola per grasso.....	59	Spazzola per forno pizza.....	282
Posaceneri.....	144	Segnale "pavimento bagnato".....	224	Spatola per gourmet.....	67
Porta stuzzicadenti.....	141	Set da tavola.....	114	Spazzola per bicchieri.....	156
Portacono per gelato.....	81	Set per latte e zucchero.....	135	Spazzolone.....	219
Portacucchiaini.....	94	Set sale e pepe in porcellana.....	141	Spiedino per barbecue.....	294
Porta menu.....	145	Secchiello.....	72, 148, 149	Spillatore da tavolo per birra.....	158
Porta scontrini.....	145	Secchiello per ghiaccio.....	100, 150	Spreader.....	52
Portatovaglioli.....	144	Serie 700 - bagnomaria.....	242	Spremiagrumi.....	152
Portauovo.....	125, 139	Serie 700 - brasiere ribaltabili.....	242	Spremilimone.....	134
Posateria.....	111	Serie 700 - cestelli.....	260	Stampo dariole.....	84
Posateria per insalata.....	94	Serie 700 - cucine a gas.....	236	Stampo per baba.....	85
Pressa per aglio.....	68	Serie 700 - cucine elettriche.....	238	Stampo per budino.....	85
Prodotti per la pulizia RATIONAL.....	331	Serie 700 - cucine tuttapietra.....	238	Stampo per cubetti di ghiaccio.....	150
Prodotti per la pulizia Winterhalter.....	205	Serie 700 - cuocipasta.....	242	Stampo per pasticcini.....	85
Produttori di ghiaccio.....	149	Serie 700 - elementi neutri.....	241	Stampo per patè.....	84

R

Raschietto per impasto.....	67	Serie 700 - fry top.....	240	Stampi per pasticcini in silicone.....	79
Raschietto per piastra metallica.....	224	Serie 700 - griglie.....	239	Stendipizza.....	281
Raschietto per pasta.....	85	Serie 700 - p.c. induzione.....	239	Stiratrice professionale.....	206
Rastrelliera per taglieri.....	55	Serie 700 - p.c. vetroceramica.....	239	Stuoino antiscivolo.....	56
Rational.....	295	Serie 700 - pentole.....	240	Super a ettatore "v-shape".....	69
Refrigeratore per champagne.....	148	Serie 900 - bagnomaria.....	257	Supporto espositore.....	98
Refrigeratore per vino.....	100, 149	Serie 900 - brasiere.....	255	Supporto per bagnomaria.....	89
Ripiano di lavoro laterale.....	291	Serie 900 - cestelli.....	261	Supporto per filtri grasso.....	57
Riscaldatore per patio.....	294	Serie 900 - cucine a gas.....	243	Supporto per pentole.....	263
Roast master.....	292	Serie 900 - cucine elettriche.....	246	Supporto per refrigeratore per vino.....	148
Robot da cucina.....	156	Serie 900 - cucine tuttapietra.....	245	Supporto per sacchetti di patatine.....	145
Rocchetto cordino.....	59	Serie 900 - cuocipasta.....	256	Supporto per tagliere.....	56
		Serie 900 - elementi neutri.....	259		
		Serie 900 - friggitrlici.....	256		
		Serie 900 - fry top.....	251		
		Serie 900 - griglie.....	259		
		Serie 900 - p.c. induzione.....	249		
		Serie 900 - p.c. vetroceramica.....	249		
		Serie 900 - pentole.....	254		
		Setacci.....	63		
		Setaccio per verdura.....	68		
		Set da decoro con custodia.....	50		
		Set per condimenti.....	139		
		Sfogliatrici.....	82		
		Sgocciolatoio.....	157		
		Shaker.....	100, 150		
		Sifone per panna.....	78		
		Sifoni per soda.....	148		
		Sistema per grill.....	289		
		Sous-vide.....	266		
		Sorbettiera.....	149		
		Sottovuoto campana.....	169		

S

Saccapoche.....	82	Tagliaformaggio.....	53
Sacchetti sottovuoto.....	173	Tagliaformaggio morbido.....	53
Sacchetto spargi-crema.....	82	Taglia-uova.....	69
Salamandra.....	270	Tagliaverdura e lame.....	69, 160
Saliera.....	58	Taglieri.....	54
Salsiera.....	125, 138	Taglierino per pasta.....	52
Salvagocce.....	147	Tapasmini.....	126, 127
Sbucciatore.....	49, 50	Tapasmaxi.....	128
Scaffali.....	323	Tappetino in silicone per cottura.....	79
Scatola per the.....	134	Tappo per champagne.....	147
Scaldapane.....	288	Targhetta "fumatori".....	143
Scaldapiatti.....	285	Targhetta numerazione tavoli.....	143
Scaldavivande.....	294	Targhetta "prenotato".....	143
Scaldavivande con bruciatore.....	88	Targhetta "vietato fumare".....	143
		Targhette per porte.....	143
		Tavolo da lavoro.....	324
		Tavolo per buffet.....	107



Tavoli per il lavaggio.....	205	Vassoio per buffet gigante.....	106
Tavoli frigo	182	Vassoio per contorni.....	137
Tavoli freezer	183	Vassoio per gastronomia.....	103
Tavoli refrigerato per insalata.....	192	Vassoio per party.....	108
Tegame con coperchio.....	7	Vassoio quadrato.....	102
Tegame bombè.....	11	Vassoio rettangolare.....	102
Tegame per minestra/sugo.....	12	Vassoio rettangolare con maniglie.....	105
Tegame per mitili.....	12	Vassoio rettangolare da servizio.....	105
Tegame per riso con coperchio.....	11	Vassoio rettangolare per buffet.....	103
Teglia in alluminio.....	110	Vassoio termico rettangolare.....	96
Teglie gastronom.....	27, 276	Vetrina calda.....	285
Teglie gastronom in porcellana.....	37	Vetrina refrigerata.....	96, 187
Teglie per pizza.....	314	Vetrine frigo.....	189
Teiera.....	134	Vetrine gelati.....	190
Termometro.....	74	Vetrina scaldatazze.....	235
Termosistemi.....	287		
Terrina da minestra.....	137		
Terrine.....	129		
Terrine gastronomia.....	102		
Terrina per verdure.....	138		
Terrina rotonda per pasta.....	102		
Tessuto per filtro.....	64		
Thermos a pompa.....	132		
Thermo server.....	87		
Timer analogico da cucina.....	76		
Timer digitale da cucina.....	76		
Toolset per decorazioni - 6 pezzi.....	50		
Tortiera con calotta.....	97		
Tostapane.....	283		
Tritacarne.....	161		
Tritaghiaccio elettrico.....	150		
Tritarifiuti professionale.....	225		
Tritaverdure.....	69, 71		
Tostiera.....	283		

Z

Zuccheriera.....	125,135,136
------------------	-------------

V

Vasche da invaso.....	37
Vaschetta per carne/patatine.....	57
Vasetto.....	125
Vaso per condimenti.....	104
Vasetto per senape.....	142
Vassoi pasticceria.....	275
Vassoi da esposizione.....	195
Vassoio da ristorazione.....	104
Vassoio da servizio.....	104, 108
Vassoio GN 1/1.....	102
Vassoio ovale da servizio.....	105
Vassoio ovale per caffè.....	108
Vassoio ovale per carne.....	105
Vassoio per buffet - ovale.....	102



E' vietata la riproduzione anche parziale dei contenuti presenti nel catalogo salvo nostra autorizzazione scritta.

CONDIZIONI

I prezzi sono da considerarsi al netto d'iva
Minimo d'ordine € 100,00

TRASPORTO

I prezzi esposti non sono comprensivi di trasporto,
potete contattarci per avere le quotazioni della spedizione.

Per ordini superiori a € 1.000,00 il trasporto e' gratuito (in Italia)

Effettuiamo regolarmente spedizioni in Europa,
contattaci per spedizioni extra UE.

DATI PER PAGAMENTO CON BONIFICO BANCARIO

BORZ SRL
BANCA: CASSA RURALE DI ROVERETO
IBAN: IT52 P082 1020 8000 0000 0142 682
CODICE BIC: CCRIT2T57A

NOTE GENERALI

Ci riserviamo il diritto di cambiare senza preavviso le caratteristiche, il prezzo e l'aspetto dei nostri prodotti a causa della continua ricerca di sviluppo.



TABELLA FRIGORIFERI

TEMPERATURE CONSIGLIATE
RECOMMENDED TEMPERATURES
TEMPÉRATURES CONSEILLÉES
EMPFOHLENE TEMPERATUREN

FRUTTA

+8
+10



CARNE

0
+2



PESCE

0
-2



VERDURA

+6
+8



BEVANDE

+7
+12



PIATTI FREDDI

+2
+10



SALUMI - BURRO - UOVA

+2
+10



FORMAGGI

+2
+10



PASTICCERIA

+2
+10



PASTICCERIA

-18
-24



PASTICCERIA

SURGELATA

CONGELATI - SURGELATI

-18
-24



BORZ

www.borz.it

35068 ROVERETO (TN)
Via S. Maria 10
TEL. 0464.437219
FAX 0464.439235
E-mail: info@borz.it



BORZ CUCINE INDUSTRIALI - Via del Garda, 42 - **tel.0464 437719** info@borz.it