

macchinari



35-70

Affettatrice gravità modello "Mirra"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato, monofase (kW 0,12 - hp 0,20), Ø lama cm 27,5	24,5x39,5x37h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase (kW 0,16 - hp 0,25), Ø lama cm 30	29,5x43,5x42h



Affettatrice gravità modello "Palladio"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,21 - hp 0,30), Ø lama cm 30, manopole in plastica	34x46,5x46,5h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,21 - hp 0,30), Ø lama cm 33, manopole in plastica	34x46,5x45,5h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,21 - hp 0,30), Ø lama cm 35, manopole in plastica	34x46,5x45,5h

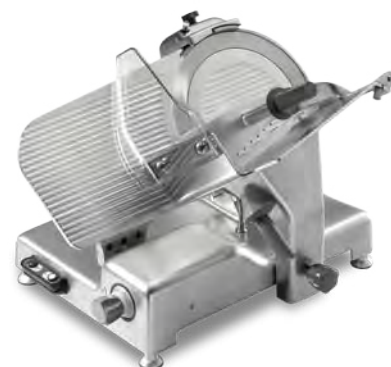
Versione con manopole in alluminio maggiorazione del 15%.



Affettatrice gravità modello "Galileo"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 35, manopole in plastica	41x57,5x52h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 37, manopole in plastica	41x57,5x51,5h

Versione con manopole in alluminio maggiorazione del 15%.



Affettatrice gravità automatica modello "Galileo"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato, monofase (kW 0,69 - hp 0,95), Ø lama cm 35, manopole in alluminio	41x57,5x52h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase (kW 0,69 - hp 0,95), Ø lama cm 37, manopole in alluminio	41x57,5x51,5h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase (kW 0,69 - hp 0,95), Ø lama cm 38,5, manopole in alluminio	41x57,5x51,5h



Affettatrice verticale modello "Mirra Bs"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato, monofase (kW 0,12 - hp 0,20), Ø lama cm 27,5	30x44x45,5h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase (kW 0,16 - hp 0,25), Ø lama cm 30	30x44x46h



Affettatrice verticale modello "Leonardo Bs"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,21 - hp 0,30), Ø lama cm 30, manopole in plastica	33x48x43h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,21 - hp 0,30), Ø lama cm 33, manopole in plastica	33x48x45h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 35, manopole in plastica	41x57,5x60h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 37, manopole in plastica	41x57,5x61h



Versione con manopole in alluminio maggiorazione del 15%.

Affettatrice da carne modello "Mantegna"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,21 - hp 0,30), Ø lama cm 30	33,8x46,8x50h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 33	33,8x46,8x51,5h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 35	33,8x46,8x53h



Versione con manopole in alluminio maggiorazione del 15%.

Affettatrice da carne modello "Leonardo Vcs"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,21 - hp 0,30), Ø lama cm 30, manopole in plastica	33x48x45h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,21 - hp 0,30), Ø lama cm 33, manopole in plastica	33x48x47h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 35, manopole in plastica	41x57,5x60h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 37, manopole in plastica	41x57,5x61h



Versione con manopole in alluminio maggiorazione del 15%.

Affettatrice gravità modello "Mark G"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,25 - hp 0,35), Ø lama cm 30	36x48x45h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,25 - hp 0,35), Ø lama cm 33	39x54x48h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,25 - hp 0,35), Ø lama cm 35	39x54x48h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,25 - hp 0,35), Ø lama cm 37	47x59x54,5h	



Affettatrice gravità modello "Mark G Prestige"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,25 - hp 0,35), Ø lama cm 30	42x48x49h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,25 - hp 0,35), Ø lama cm 33	42x54x52h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 35	42x54x52h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 37	50x54x58,5h	



Affettatrice a volano

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, Ø lama cm 37, versione manuale	74x80x64,5h	● ● ●
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, trifase (kW 0,5), Ø lama cm 37, versione semiautomatica	74x80x64,5h	● ● ●
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, trifase (kW 0,5), Ø lama cm 37, versione automatica	74x80x64,5h	● ● ●
Cavalletto	80h	● ● ●



Affettatrice verticale modello "Leader S"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,25 - hp 0,35), Ø lama cm 30	38,5x54,5x47,5h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,25 - hp 0,35), Ø lama cm 33	38,5x54,5x51h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 35	40x57,5x52,5h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 37	40x57,5x53,5h	



Affettatrice verticale modello "Leader S Prestige"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,25 - hp 0,35), Ø lama cm 30	42x56x68,5h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,25 - hp 0,35), Ø lama cm 33	42x56x68,5h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 35	43,5x59x70h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 37	43,5x59x70h	



Affettatrice da carne modello "Leader M"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,25 - hp 0,35), Ø lama cm 30	38,5x54,5x47,5h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,25 - hp 0,35), Ø lama cm 33	38,5x54,5x51h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 35	40x57,5x52,5h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 37	40x57,5x53,5h	



Affettatrice da carne modello "Leader M Prestige"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,25 - hp 0,35), Ø lama cm 30	41,5x56x52h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,25 - hp 0,35), Ø lama cm 33	41,5x56x55,5h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 35	43x59x57h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,29 - hp 0,40), Ø lama cm 37	43x59x58h	



Tritacarne modello "Tc"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,75 - hp 0,8), bocca del 12, produzione carne 100 kg/h	24x40x48h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,1 - hp 1,5), bocca del 22, produzione carne 250 kg/h	28x40x50h



Tritacarne modello "Tc"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,1 - hp 1,5)/trifase (kW 1,5 - hp 2), bocca del 22, produzione carne 300 kg/h	30x45x36h
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,7 - hp 2,2)/trifase (kW 2,2 - hp 3), bocca del 32, produzione carne 600 kg/h	30x47x45h



Tritacarne modello "T"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,1 - hp 1,5), bocca del 22, produzione carne 300 kg/h	30x42x50h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 2,2 - hp 3), bocca del 32, produzione carne 500 kg/h	32x52x55h



Tritacarne modello "Tq"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,1 - hp 1,5)/trifase (kW 1,5 - hp 2), bocca del 22, produzione carne 300 kg/h	26x45x46h
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,7 - hp 2,2)/trifase (kW 2,2 - hp 3), bocca del 32, produzione carne 600 kg/h	28x45x46h



Tritacarne modello "Barcellona"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,47 - hp 2), bocca del 22, produzione carne 350 kg/h	25x18,5x45,5h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,84 - hp 2,5)/trifase (kW 2,20 hp 3), bocca del 32, produzione carne 650 kg/h	25x32x58h	



Tritacarne modello "C/e 680"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 3 - hp 4), bocca del 32, produzione carne 750 kg/h	47x28x56,9h	



Tritacarne modello "Buffalo"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 2,2 - hp 3), bocca del 32, produzione carne 700 kg/h	38,5x31,5x61h	
Gambe basse in acciaio inox con piedino	13,1h	
Gambe medie in acciaio inox con ruote e freno	41,6h	
Gambe alte in acciaio inox con ruote e freno	68,8h	



Tritacarne modello "Montana"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 5,14 - hp 7), bocca del 42, produzione carne 1200 kg/h	39,5x58x73h	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 7,3 - hp 10), bocca del 42, produzione carne 1200 kg/h	39,5x58x73h	
Gambe basse in acciaio inox con piedino	12,6h	
Gambe medie in acciaio inox con ruote e freno	39,6h	
Gambe alte in acciaio inox con ruote e freno	66,9h	



Tritacarne refrigerato modello "Barcellona Ice"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,47 - hp 2), bocca del 22, produzione carne 350 kg/h	25x18,5x45,5h
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,84 - hp 2,5)/ trifase (kW 2,20 - hp 3), bocca del 32, produzione carne 650 kg/h	25x32x58h



Tritacarne refrigerato modello "C/er"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,9 - hp 1,2)/ trifase (kW 1,1 - hp 1,5), bocca del 22, produzione carne 300 kg/h	36,9x33,9x52h
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 2,2 - hp 3), bocca del 32, produzione carne 500 kg/h	36,6x49x54,2h



Tritacarne refrigerato con hamburgeratrice modello "Barcellona"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,47 - hp 2), bocca del 22, produzione carne 350 kg/h, produzione hamburger 500 pcs/h	25x18,5x45,5h
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,84 - hp 2,5)/ trifase (kW 2,2 - hp 3), bocca del 32, produzione carne 650 kg/h, produzione hamburger 500 pcs/h	25x32x58h



Tritacarne refrigerato con hamburgeratrice modello "C/e Rh"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,9 - hp 1,2) trifase (kW 1,1 - hp 1,5), bocca del 22, produzione carne 300 kg/h, produzione hamburger 500 pcs/h	36,9x33,9x52h
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 2,2 - hp 3), bocca del 32, produzione carne 500 kg/h, produzione hamburger 500 pcs/h	36,6x49x54,2h



Grattugia modello "Gf"

Descrizione

Struttura in alluminio anodizzato,
monofase/trifase (kW 0,59 - hp 0,80),
produzione 40 kg/h

Dimens. cm

18,5x39x37h



Grattugia modello "Olimpo"

Descrizione

Struttura in alluminio anodizzato e acciaio
inox, monofase/trifase (kW 0,38 - hp 0,5),
produzione 40 kg/h

Dimens. cm

19x37,5x41h



Grattugia modello "Gf Hp4"

Descrizione

Struttura in alluminio anodizzato,
monofase/trifase (kW 3 - hp 4),
produzione 100 kg/h

Dimens. cm

34x70x64h



Abbinato tritacarne-grattugia

Descrizione

Struttura in alluminio anodizzato,
monofase/trifase (kW 0,75 - hp 1),
bocca del 12,
produzione carne 160 kg/h,
produzione formaggio 40 kg/h

Dimens. cm

35x58x47h

Struttura in alluminio anodizzato,
monofase/trifase (kW 1,1 - hp 1,5),
bocca del 22,
produzione carne 300 kg/h,
produzione formaggio 40kg/h

35x63x48h



Segaossa modello "Sa"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,75 - hp 1), lunghezza lama cm 155, larghezza taglio cm 17, altezza utile di taglio cm 16	37x44x81h	
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,75 - hp 1), lunghezza lama cm 183, larghezza taglio cm 20, altezza utile di taglio cm 23	42x53x91h	
Cavalletto in acciaio inox	75x50x35h	



Segaossa modello "Sof 2"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,75 - hp 1), lunghezza lama cm 165, larghezza taglio cm 20, altezza utile di taglio cm 23,5	30x28x88h	
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,75 - hp 1), lunghezza lama cm 184, larghezza taglio cm 24, altezza utile di taglio cm 23,5	33x28x93h	
Cavalletto in alluminio	58x45x68h	



Segaossa modello "So Bremen"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,75 - hp 1), lunghezza lama cm 165, larghezza taglio cm 20, altezza utile di taglio cm 25	30x32x79h	
Cavalletto in alluminio	58x45x68h	



Segaossa modello "Si"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,1 - hp 1,5), lunghezza lama cm 165, larghezza di taglio cm 20, altezza utile di taglio cm 21	47x49x90h	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,1 - hp 1,5), lunghezza lama cm 186, larghezza di taglio cm 22, altezza utile di taglio cm 27	50x51x97h	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,2 - hp 1,5), lunghezza lama cm 208, larghezza di taglio cm 25, altezza utile di taglio cm 29, versione a colonna	60x70x158h	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,5 - hp 2), lunghezza lama cm 246, larghezza di taglio cm 30, altezza utile di taglio cm 34, versione a colonna	71x77x170h	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 2,2 - hp 3), lunghezza lama cm 316, larghezza di taglio cm 40, altezza utile di taglio cm 45, versione a colonna	85x94x190h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 2,8 - hp 2,5)/trifase (kW 2,2 - hp 3), lunghezza lama cm 400, larghezza di taglio cm 60, altezza utile di taglio cm 60, versione carrellata	204x112x198h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,8 - hp 2,5)/trifase (kW 2,2 - hp 3), lunghezza lama cm 470, larghezza di taglio cm 95, altezza utile di taglio cm 60, versione carrellata	240x140x200h	



Segaossa modello "Soi"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,75 - hp 1), lunghezza lama cm 202, larghezza di taglio cm 24, altezza utile di taglio cm 33	33x28x98h	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,1 - hp 1,8), lunghezza lama cm 240, larghezza di taglio cm 25, altezza utile di taglio cm 36,5, versione a colonna	53x45x163h	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 2,2 - hp 2,5), lunghezza lama cm 310, larghezza di taglio cm 39, altezza utile di taglio cm 46, versione a colonna	62x44x187h	



Tagliamozzarella manuale

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, versione per cubettare	20x55x35h



Tagliamozzarella modello "Athos"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,21 - hp 0,30), versione per sfilacciare	15x26x59h
Disco per sfilacciare	



Tagliamozzarella modello "Chef Pizza"

Descrizione	Dimens. cm	Prezzo €
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,35 - hp 0,47)/trifase (kW 0,45 - hp 0,60), produzione 120-190 kg/h, versione per spezzettare, sfilacciare e cubettare	39x46x74h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,35 - hp 0,47)/trifase (kW 0,45 - hp 0,60), produzione 250-300 kg/h, versione per sfilacciare	39x46x74h	
Disco per spezzettare		
Disco per sfilacciare		
Kit per cubettare		



Porzionatrice-arrotondatrice

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 1,2 - hp 1,6), vasca in acciaio inox da kg 30, versione da gr 20 a gr 300	55x110x140h
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 1,4 - hp 1,87), vasca in acciaio inox da kg 30, versione da gr 20 a gr 800	59x113x160h



Tagliaverdure modello "Tm"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,51 - hp 0,7)	22,5x25,5x51h
Disco per affettare	
Disco per bastoncini	
Disco per grattugiare	
Disco per sfilacciare	
Kit per cubettare	



Tagliaverdure modello "Chef"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase (kW 0,38 - hp 0,51)/trifase (kW 0,40 - hp 0,53), produzione 100-300 kg/h	24x57x47h
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase (kW 0,55 - hp 0,73)/trifase (kW 0,60 - hp 0,80), produzione 150-350 kg/h	24x57x47h
Disco per affettare	
Disco per bastoncini	
Disco per grattugiare	
Disco per sfilacciare	
Disco per fiammifero	
Kit per cubettare	



Tagliaverdure modello "Chef Magnum"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 1,7 - hp 2,27), produzione 400-1500 kg/h, nr. 2 velocità, versione con cavalletto in acciaio inox	56x86x112h
Disco per affettare	
Disco per fiammifero	
Kit per cubettare	



Cutter

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,35 - hp 0,5), vasca in acciaio inox da lt 3,3, velocità regolabile	16x32x27h
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,35 - hp 0,5), vasca in acciaio inox da lt 5,3, velocità regolabile	16x32x32h
Struttura in acciaio inox, monofase ((kW 0,35 - 2 hp 0,5), vasca in acciaio inox da lt 9,4, velocità regolabile	22,5x41x40h
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 1,6 - hp 2,2), vasca acciaio inox da lt 14,5, nr. 2 velocità	26,5x61x53h
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 2,94 - hp 4), vasca in acciaio inox da lt 14,5, nr. 2 velocità, versione da pavimento	34x44,5x103h
Mozzo completo di coltelli zigrinati	
Mozzo completo di coltelli forati	
Mozzo completo di coltelli per impasti	
Mozzo completo di coltelli per pesto	



Abbinato cutter-tagliaverdure

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato, monofase (kW 0,7 - hp 0,9), vasca in acciaio inox da lt 4,5	21x32x74h
Struttura in alluminio anodizzato, trifase (kW 1 - hp 1,5), vasca in acciaio inox da lt 5,5	35,5x30x65,5h
Struttura in alluminio anodizzato, trifase (kW 1,2 - hp 1,7), vasca in acciaio inox da lt 7	35,5x30x65,5h
Disco per affettare	
Disco per bastoncini	
Disco per grattugiare	
Disco per sfilacciare	
Disco per fiammifero	
Kit per cubettare	



Pelapatate

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,25 - hp 0,35), vasca in acciaio inox da kg 6, produzione 80 kg/h	23,4x34x39h	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,73 - hp 1), vasca in acciaio inox da kg 10, produzione 170 kg/h	20,3x28,2x105h	
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 1,1 - hp 1,5), vasca in acciaio inox da kg 20, produzione 340 kg/h	29,5x33,7x119h	



Tagliatrippa

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in alluminio anodizzato, monofase/trifase (kW 0,18 - hp 0,25), capacità di taglio cm 15x2	18x36,1x46,3h	



Tagliaspiedini-Tagliarrosticini manuale

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, produzione nr. 54 spiedini	30x21x21h	
Struttura in acciaio inox, produzione nr. 225 arrostitini	29x29x16h	



Lavacozze

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,25 - hp 0,35), vasca in acciaio inox da kg 6, produzione 80 kg/h	23,4x34x39h	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,74 - hp 1), vasca in acciaio inox da kg 10, produzione 150 kg/h	20,3x28,2x105h	
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 1,1 - hp 1,5), vasca in acciaio inox da kg 20, produzione 340 kg/h	29,5x33,7x119h	



Insaccatrice manuale orizzontale

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, cilindro in acciaio inox da lt 7, nr. 2 velocità	27x63x28h
Struttura in acciaio inox, cilindro in acciaio inox da lt 14, nr. 2 velocità	26x82x27h



Insaccatrice manuale verticale

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, cilindro in acciaio inox da lt 7, nr. 2 velocità	26x27x66h
Struttura in acciaio inox, cilindro in acciaio inox da lt 14, nr. 2 velocità	26x27x87h



Insaccatrice idraulica orizzontale

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,52 - hp 0,7), cilindro in acciaio inox da lt 16	28x131x36h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,52 - hp 0,7), cilindro in acciaio inox da lt 30	36x158x40h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,52 - hp 0,7), cilindro in acciaio inox da lt 50	42x165x43h
Cavalletto in alluminio con ruote	44x110x72h



Insaccatrice idraulica verticale

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,52 - hp 0,7), cilindro in acciaio inox da lt 15	49x37x120h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,52 - hp 0,7), cilindro in acciaio inox da lt 25	56,5x45x116h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,52 - hp 0,7), cilindro in acciaio inox da lt 35	64x48x116h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,52 - hp 0,7), cilindro in acciaio inox da lt 50	73x55x125h



Hamburgatrice manuale

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato, stampo Ø cm 10	14x23x26h
Struttura in alluminio anodizzato, stampo Ø cm 13	14x25x27,5h



Hamburgatrice automatica

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,3 - hp 0,4), vasca in acciaio inox da lt 18, produzione hamburger nr. 1000 pcs/h	39,5x52,2x60h
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,75 - hp 1) vasca in acciaio inox da lt 23, produzione hamburger nr. 2100 pcs/h, versione con nastro trasportatore	48,5x52,5x65h



Impastatrice per carne monopala carrellata

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,75 - hp 1), vasca in acciaio inox da kg 30	36x72x102h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,5 - hp 2), vasca in acciaio inox da kg 50	46x80x102h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,5 - hp 2), vasca in acciaio inox da kg 75	46x98x102h



Impastatrice per carne bipala carrellata

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,8 - hp 2,5), vasca in acciaio inox da kg 50	57x80x104h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,8 - hp 2), vasca in acciaio inox da kg 100	57x116x104h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,8 - hp 2,5), vasca in acciaio inox da kg 120	63x110x108h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,8 - hp 2,5), vasca in acciaio inox da kg 150	63x126x108h



Impastatrice a spirale con testa fissa

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,37 - hp 0,5), vasca in acciaio inox da lt 10, impasto per ciclo kg 7, produzione 21 kg/h	28x56x57h
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,75 - hp 1), vasca in acciaio inox da lt 16, impasto per ciclo kg 12, produzione 36 kg/h	35x65x60h
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,75 - hp 1), vasca in acciaio inox da lt 22, impasto per ciclo kg 18, produzione 54 kg/h	39x67x60h
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,5 - hp 2), vasca in acciaio inox da lt 32, impasto per ciclo kg 25, produzione 75 kg/h	43x78x71h
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,5 - hp 2), vasca in acciaio inox da lt 42, impasto per ciclo kg 38, produzione 114 kg/h	48x80x71h
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, trifase (kW 2,2 - hp 3), vasca in acciaio inox da lt 62, impasto per ciclo kg 50, produzione 150 kg/h	53x92x92h



Impastatrice a spirale con testa sollevabile

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,75 - hp 1), vasca in acciaio inox da lt 16, impasto per ciclo kg 12, produzione 36 kg/h	35x65x62h
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,75 - hp 1), vasca in acciaio inox da lt 22, impasto per ciclo kg 18, produzione 54 kg/h	39x67x62h
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,5 hp 2), vasca in acciaio inox da lt 32, impasto per ciclo kg 25, produzione 75 kg/h	43x78x73h
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,5 hp 2), vasca in acciaio inox da lt 42, impasto per ciclo kg 38, produzione 114 kg/h	48x80x73h
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, trifase (kW 2,2 hp 3), vasca in acciaio inox da lt 62, impasto per ciclo kg 50, produzione 150 kg/h	53x92x94h



Impastatrice planetaria

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase (kW 0,37 - hp 0,5), vasca in acciaio inox da lt 10, versione da banco	40x48x65h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,55 hp - 0,75), vasca in acciaio inox da lt 20, versione da banco	55x56x90h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,75 - hp 1), vasca in acciaio inox da lt 30, versione da pavimento	58x65x105h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, trifase (kW 1,1 hp - 1,5), vasca in acciaio inox da lt 40, versione da pavimento	62x68,5x105h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, trifase (kW 3 - hp 4), vasca in acciaio inox da lt 60, versione da pavimento	80x93x150h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, trifase (kW 3,7 - hp 5), vasca in acciaio inox da lt 80, versione da pavimento	84x95x150h	



Impastatrice a bracci tuffanti

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,2 - hp 1,5), vasca in acciaio inox da lt 25, impasto per ciclo kg 23	45x74x88h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,5 - hp 2), vasca in acciaio inox da lt 32, impasto per ciclo kg 30	52x80x98h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,5 - hp 2), vasca in acciaio inox da lt 40, impasto per ciclo kg 37	53x81x98h	
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase/trifase (kW 1,5 - hp 2), vasca in acciaio inox da lt 50, impasto per ciclo kg 45	53x82x98h	



Frullatore ad immersione modello "Ciclone"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in abs, monofase (kW 0,15 - hp 0,20), velocità regolabile, (solo blocco motore)	10x18,2x34h	
Struttura in abs, monofase (kW 0,23 - hp 0,30), velocità regolabile, (solo blocco motore)	10x18,2x34h	
Struttura in abs, monofase (kW 0,30 - hp 0,40), velocità regolabile, (solo blocco motore)	10x18,2x34,8h	
Asta in acciaio inox	25	
Asta in acciaio inox	35	
Frusta in acciaio inox	34,8	



Frullatore ad immersione modello "Vortex"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in abs, monofase (kW 0,43 - hp 0,60), velocità regolabile, (solo blocco motore)	12,5x19x37,7h	
Struttura in abs, monofase (kW 0,55 - hp 0,80), velocità regolabile, (solo blocco motore)	12,5x19x38,5h	
Struttura in abs, monofase (kW 0,75 - hp 1), velocità regolabile, (solo blocco motore)	12,5x19x39h	
Asta in acciaio inox	35	
Asta in acciaio inox	45	
Frusta in acciaio inox	38,5	



Centrifuga/passatrice polpa

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,65 - hp 0,85), produzione 50 kg/h, versione da banco	26x57x46h	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 0,9 - hp 1,2), produzione 120 kg/h, versione da pavimento	48x86x84h	



Spremiagrumi manuale

Descrizione

Dimens. cm

Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, pressione a leva

17x20x44h



Spremiagrumi modello "Apollo"

Descrizione

Dimens. cm

Struttura in abs e acciaio inox, monofase (kW 0,15 - hp 0,20), velocità regolabile

21x26,5x48h

Struttura in abs e acciaio inox, monofase (kW 0,15 - hp 0,20), pressione a leva, velocità regolabile

21x26,5x48h



Spremiagrumi modello "Oranfresh"

Descrizione

Dimens. cm

Struttura in abs, monofase (kW 0,25 - hp 0,30), produzione nr. 11 arance/min, versione con caricatore automatico

22x43x56h

Struttura in abs, monofase (kW 0,30 - hp 0,40), produzione nr. 21 arance/min, versione con caricatore automatico

27x48x71h

Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,30 - hp 0,40), produzione nr. 21 arance/min, versione con caricatore automatico

24x56x76h



Centrifuga

Descrizione

Dimens. cm

Struttura in alluminio anodizzato, monofase (kW 0,40 - hp 0,50), vaso porta scorie in alluminio, versione con funzione autopulente

26x45x50h



Frullatore modello "Dragone"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in abs, monofase (kW 0,45 - hp 0,60), nr. 1 bicchiere in lexan da lt 1,5, velocità regolabile	21,3x20x41,6h



Frullatore modello "Orione"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase (kW 0,75 - hp 1), nr. 1 bicchiere in lexan da lt 2, velocità regolabile	20x20x47h
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase (kW 1,5 - hp 2), nr. 2 bicchieri in lexan da lt 2 cad., velocità regolabile	38x20x47h



Frappé

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato e abs, monofase (kW 0,1 hp - 0,14), nr. 1 bicchiere in lexan da lt 0,65, velocità regolabile	15x19,5x48,5h
Struttura in alluminio anodizzato e abs, monofase (kW 0,2 hp - 0,28), nr. 2 bicchieri in lexan da lt 0,65 cad., velocità regolabile	30x19,5x48,5h



Multiplo bar

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in abs, monofase (kW 0,7 - hp 1), nr. 1 spremiagrumi automatico modello "Apollo", nr. 1 frappé, nr. 1 frullatore modello "Dragone"	49x31,7x51h



Ciocolatiera

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in policarbonato, monofase (kW 0,5 - hp 0,6), vasca in policarbonato da lt 3, termostato regolabile	24,5x29x41,3h	
Struttura in policarbonato, monofase (kW 0,6 - hp 0,7), vasca in policarbonato da lt 5, termostato regolabile	26x32x49,5h	



Frullacioc

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 2,5), vasca in acciaio inox da lt 3, funzione di ciocolatiera, frappé e vaporizzatore	25x32x53h	



Distributore bevande calde

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in policarbonato, monofase (kW 0,5), nr. 1 contenitore da cc 2000	20x33x57h	
Struttura in policarbonato, monofase (kW 0,6), nr. 2 contenitori da cc 2000 cad.	20x33x57h	



Montapanna

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,3 - hp 0,4), vasca da lt 2, produzione 100 lt/h	25x41x40h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,3 - hp 0,4), vasca da lt 5, produzione 100 lt/h	25x45x40h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,5 - hp 0,6), vasca da lt 6, produzione 100 lt/h, versione per uso continuo	26x48x50h	



Ice spaghetti

Descrizione

Struttura in alluminio anodizzato,
nr. 1 bicchiere con fori per spaghetti

Dimens. cm

17x20x57h



Gelatiera-Sorbettiera

Descrizione

Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,6),
produzione 5 lt/h

Dimens. cm

41x46x32h

Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1),
produzione 10 lt/h

39x46x85h

Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,5),
produzione 9 lt/h, versione per uso continuo

41x51x59h



Gelato espresso

Descrizione

Struttura in acciaio inox, monofase (kW 2,4)/
trifase (kW 3), produzione 16,5 kg/h,
versione per nr. 1 gusto di gelato

Dimens. cm

50x70x84h

Struttura in acciaio inox, monofase (kW 2,4)/
trifase (kW 3), produzione 18 kg/h,
versione per nr. 2 gusti e nr. 1 misto di gelato

50x70x84h



Granitore

Descrizione

Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,47),
nr. 1 campana in polycarbonato da 10 lt

Dimens. cm

18x47x65h

Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,84),
nr. 2 campane in polycarbonato da 10 lt cad.

36x47x65h



Produttore di ghiaccio a cubetti

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,36 - hp 0,50), produzione 25 kg/24h	35x47x59,2h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,42 - hp 0,6), produzione 30 kg/h	40,5x56x77h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,46 - hp 0,75), produzione 38 kg/h	46x59,5x82h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,65 - hp 1), produzione 56 kg/h	51,5x61x90h	



Produttore di ghiaccio a scaglie

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,5 - hp 0,75), produzione 85 kg/24h	46,5x59,5x79h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,65 - hp 1), produzione 140 kg/24h	51,5x55x48,6h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,78 - hp 1), produzione 220 kg/24h	51,5x55x57,5h	



Tritaghiaccio

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in alluminio anodizzato, monofase (kW 0,30 - hp 0,45), produzione 120 kg/h	21x45x43h	



Spezzaghiaccio

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in alluminio anodizzato, monofase (kW 0,45 - hp 0,7), nr. 1 bicchiere in acciaio inox da lt 2	25x30x66h	



Piastra elettrica in ghisa

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,55), piastra liscia o rigata, superficie utile cm 25x25,5	26x27,5x23,5h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 2,05), piastra liscia o rigata, superficie utile cm 35,5x25,5	38x27,5x23,5h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 3,1), piastra liscia o rigata o mista, superficie utile cm 50x25,5	47,5x27,5x23,5h	



Piastra elettrica in vetroceramica

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 3), piastra liscia o rigata o mista, superficie utile cm 34x29	43,5x34x17h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 3), piastra liscia o rigata o mista, superficie utile cm 26x29 x2	70x36,5x17h	



Piastra elettrica in acciaio

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 2,05), piastra liscia, superficie utile cm 35,5x25,5	38x27,5x23,5h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 3), piastra liscia, superficie utile cm 50x25,5	47,5x27,5x23,5h	



Piastra elettrica scaldapizza

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,43)	50x50x9h	



Tostapane

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,1), nr. 2 forni	20x31x29h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 2,2), nr. 4 forni	38x31x29h	



Tostiera

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 2,4), capacità nr. 6 toast	47,5x26,5x24h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 3,6), capacità nr. 12 toast	47,5x26,5x36,5h	



Fornetto con piastra in vetroceramica

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 3,2), nr. 3 pinze	57x27x34h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 4,3), nr. 6 pinze	57x27x49h	



Roller

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 2,66), velocità regolabile	48x37x34h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 3), velocità regolabile	53x43x36h	



Salamandra

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,7), nr. 1 zona riscaldante	40x40x51h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 3,4), nr. 2 zone riscaldanti	60x51x51h	



Creperia

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 2), superficie utile cm 35, versione con piano liscio	35x35x13,5h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 2), superficie utile cm 35, versione con piano incavato	35x35x13,5h	



Girawurstel

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,85), nr. 5 rulli	45x23x17h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,4), nr. 7 rulli	56x30x17h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,65), nr. 9 rulli	56x37,5x18h	



Scaldapane

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,87), nr. 6 riscaldatori pane	45x32x36,5h	



Scaldawurstel

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,87), capacità nr. 30 wurstel, nr. 3 riscaldatori pane	45x32x36,5h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,87), capacità nr. 30 wurstel, nr. 4 riscaldatori pane	45x32x36,5h	



Gyros elettrico

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 3), capacità carne kg 5-7, nr. 4 resistenze	40x45x65h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 3,3), capacità carne kg 10, nr. 4 resistenze	40x45x80h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 6), capacità carne kg 15-20, nr. 6 resistenze	50,2x71x88h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 9), capacità carne kg 20-50, nr. 9 resistenze	50,2x71x113,5h	

Disponibile a richiesta anche versione a gas.



Coltello elettrico

Descrizione	Lama. cm	
Struttura in abs e acciaio inox, monofase (kW 0,07), versione con impugnatura orizzontale	9	



Churrasco elettrico

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 10), nr. 14 spade	90x57x90h	
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 12), nr. 20 spade	110x57x90h	
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 18), nr. 29 spade	145x62x95h	
Spada in acciaio inox		
Spada in acciaio inox completo di forchette		
Forchettone in acciaio inox		

Disponibile a richiesta anche versione a gas.



Girarrosto elettrico (movimento aste singole sovrapposte)

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 2,8), capacità nr. 6 polli, nr. 2 aste	70x36x45h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 8), capacità nr. 15 polli, nr. 5 aste	70,5x45x125h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 10,7), capacità nr. 20 polli, nr. 5 aste	88x45x125h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 15), capacità nr. 30 polli, nr. 5 aste	116x45x125h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 18,7), capacità nr. 36 polli, nr. 6 aste	127x50x195h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 24), capacità nr. 48 polli, nr. 8 aste	127x50x203h
Schidione in acciaio inox completo di forchette	
Schidione in acciaio inox per polli alla diavola	
Schidione in acciaio inox a cestello chiuso per patate	
Schidione in acciaio inox a spada	
Schidione in acciaio inox per arrosto	
Schidione in acciaio inox a cestello chiuso	
Schidione in acciaio inox a forchetta lunga	
Schidione in acciaio inox per porchetta	



Girarrosto elettrico (con movimento aste singole)

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 4), capacità nr. 8 polli, nr. 2 aste	90x51x49h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 5,7), capacità nr. 12 polli, nr. 3 aste	90x51x54h
Schidione in acciaio inox completo di forchette	
Schidione in acciaio inox per polli alla diavola	
Schidione in acciaio inox a cestello chiuso per patate	
Schidione in acciaio inox a spada	
Schidione in acciaio inox per arrosto	
Schidione in acciaio inox a cestello chiuso	
Schidione in acciaio inox a forchetta lunga	



Disponibile a richiesta anche versione a gas.

Girarrosto elettrico planetario

Descrizione

Dimens. cm

Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW max 7,3), capacità nr. 20 polli, nr. 5 aste	100,8x66x79h	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW max 9,5), capacità nr. 24 polli, nr. 4 aste	130x66x79h	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW max 9,5), capacità nr. 30 polli, nr. 5 aste	130x66x79h	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW max 9,5), capacità nr. 36 polli, nr. 6 aste	130x73x86h	
Struttura in inox, monofase/trifase (kW max 9,5), capacità nr. 48 polli, nr. 8 aste	130x80x93h	
Schidione in acciaio inox completo di forchette		
Schidione in acciaio inox per polli alla diavola		
Schidione in acciaio inox a cestello chiuso per patate		
Schidione in acciaio inox a spada		
Schidione in acciaio inox per arrosto		
Schidione in acciaio inox a cestello chiuso		
Schidione in acciaio inox a forchetta lunga		
Schidione in acciaio inox a cestello basculante		
Forchettone in acciaio inox per porchetta		

Disponibile a richiesta anche versione a gas.



Girarrosto elettrico ventilato (con programmatore elettronico)

Descrizione

Dimens. cm

Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 4,9), capacità nr. 16-20 polli, nr. 4 aste	83x51x75h	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 6,7), capacità nr. 24-28 polli, nr. 4 aste	99x51x75h	
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 9,3), capacità nr. 35-42 polli, nr. 7 aste	99x80,5x101h	
Schidione in acciaio inox a forchetta lunga		
Cestello in acciaio inox completo di teglia		
Cestello in acciaio inox per arrosti		



Forno a microonde modello "M"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,4), camera di cottura in acciaio inox da lt 23, versione con grill e comandi manuali	51x42,5x30,5h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,4), camera di cottura in acciaio inox da lt 25, versione con grill, convezione e comandi digitali	51x45x31h	



Forno a microonde modello "Ocs"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,29), camera di cottura in acciaio inox da lt 27, versione con comandi digitali	51x38x36h	



Forno a microonde modello "Pro"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 2,59), camera di cottura in acciaio inox da lt 18, nr. 20 memorie pre-programmate, versione con comandi digitali	42,5x50,8x33,7h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 3,16), camera di cottura in acciaio inox da lt 18, nr. 20 memorie pre-programmate, versione con comandi digitali	42,5x50,8x33,7h	



Forno a microonde modello "Pro 2"

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 3,2), camera di cottura in acciaio inox da lt 44, nr. 16 memorie pre-programmate, versione con comandi digitali	65x52,6x47,1h	



Forno elettrico a convezione modello "Goloso"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 2,6), capacità nr. 4 griglie/bacinelle Gv 2/3 (escluse), versione con comandi manuali	60,5x58x45h
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 2,6), capacità nr. 4 griglie/bacinelle Gv 2/3 (escluse), versione con umidificatore e comandi manuali	60,5x58x45h
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 5,3), capacità nr. 5 griglie/bacinelle Gv 1/1 (escluse), versione con comandi manuali	93,5x68x56h
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 5,3), capacità nr. 5 griglie/bacinelle Gv 1/1 (escluse), versione con umidificatore e comandi manuali	93,5x68x56h
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 5,3), capacità nr. 5 griglie/bacinelle Gv 1/1 (escluse), versione con umidificatore e comandi digitali	93,5x68x56h



Forno elettrico a convezione modello "Bake"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 5,3), capacità nr. 4 teglie cm 60x40 (escluse), versione con comandi manuali	93,5x68x56h
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 5,3), capacità nr. 4 teglie cm 60x40 (escluse), versione con umidificatore e comandi manuali	93,5x68x56h
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 5,3), capacità nr. 4 teglie cm 60x40 (escluse), versione con umidificatore e comandi digitali	93,5x68x56h



Forno elettrico per pizza

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 4,8), capacità nr. 4 pizze, nr. 1 camera di cottura	97x82x37h
Struttura in acciaio inox, monofase/trifase (kW 9,6), capacità nr. 8 pizze, nr. 2 camere di cottura	97x82x62,5h



Confezionatrice vuoto esterno

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,2), barra saldante cm 30, pompa vuoto a secco 0,6 m³/h	35x31,5x11h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,25), barra saldante cm 42, pompa vuoto a secco 0,9 m³/h	47x31,5x15,5h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,2), barra saldante cm 42, pompa vuoto a olio 3 m³/h	47x31,5x15,5h	



Confezionatrice sottovuoto da banco

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,25), barra saldante cm 25, pompa vuoto 4 m³/h	32x53,5x28h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,6), barra saldante cm 25, pompa vuoto 6 m³/h	32x53,5x28h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,7), barra saldante cm 31,5, pompa vuoto 16 m³/h	38,6x47,5x34,5h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,9), barra saldante cm 31,5, pompa vuoto 20 m³/h	38,6x47,5x34,5h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,7), barra saldante cm 41,5, pompa vuoto 16 m³/h	48,6x61,2x36h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,9), barra saldante cm 41,5, pompa vuoto 20 m³/h	48,6x61,2x36h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,9), barra saldante cm 50, pompa vuoto 20 m³/h	57x65,5x40h	



Confezionatrice sottovuoto carrellata

Descrizione	Dimens. cm	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,9), barra saldante cm 41,5, pompa vuoto 20 m³/h	48,6x61,2x90h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,1), barra saldante cm 41,5, pompa vuoto 25 m³/h	48,6x61,2x90h	
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1,1), barra saldante cm 50, pompa vuoto 25 m³/h	57x65,5x90h	



Confezionatrice sottovuoto a doppia barra saldante carrellata

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 1,6), nr. 2 barre saldanti cm 84+50, pompa vuoto 60 m ³ /h	91x72,5x90,5h
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 2), nr. 2 barre saldanti cm 84+50, pompa vuoto 100 m ³ /h	91x72,5x90,7h



Confezionatrice sottovuoto a ciclo rapido carrellata

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 1,8), nr. 1 barra saldante cm 50 per camera, pompa vuoto 40 m ³ /h, nr. 2 camere	120x72,5x90,7h
Struttura in acciaio inox, trifase (kW 2), nr. 1 barra saldante cm 50 per camera, pompa vuoto 60 m ³ /h, nr. 2 camere	120x72,5x90,7h



Sigillatrice

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in abs, monofase (kW 0,51 - hp 0,75), lunghezza sigillatura cm 20-30	7,5x45,5x26h
Struttura in abs, monofase (kW 0,7 - hp 1), lunghezza sigillatura cm 20-40	7,5x55,5x26h



Dispenser manuale

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,45 - hp 0,6), piano riscaldante cm 38,5x12,5, rotolo film da cm 40	48,5x60x14h
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,4 - hp 0,5), piano riscaldante cm 30x17,5, rotolo film da cm 50	59x72x18,5h



Termosigillatrice manuale da banco modello "Ts"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,6 - hp 0,75), larghezza massima bobina cm 15, diametro massimo bobina cm 15	47,5x50,5x35,5h
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,6 - hp 0,75), larghezza massima bobina cm 19, diametro massimo bobina cm 20	51,5x55,5x38,5h
Stampo singola impronta per vaschette cm 14x19,5	
Stampo doppia impronta per vaschette cm 9,5x14 x2	
Stampo singola impronta per piatto cm 18x18	



Termosigillatrice manuale da banco modello "Sg"

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 0,6 - hp 0,75), larghezza massima bobina cm 22, diametro massimo bobina cm 20	34x54x32h
Struttura in acciaio inox, monofase (kW 1 - hp 1,5), larghezza massima bobina cm 34, diametro massimo bobina cm 20	45x63,5x39h
Stampo singola impronta per vaschette cm 9,5x14	
Stampo singola impronta per vaschette cm 14x19,5	
Stampo doppia impronta per vaschette cm 9,5x14 x2	
Stampo singola impronta per GN 1/2	
Stampo doppia impronta per GN 1/4 x2	



Termosigillatrice semiautomatica in atmosfera protetta da banco

Descrizione	Dimens. cm
Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox, monofase (kW 1,2 - hp 1,5), pompa vuoto 6 m³/h	40x65x65h
Stampo singola impronta per vaschette cm 14x19,5	
Stampo doppia impronta per vaschette cm 9,5x14 x2	
Stampo singola impronta per piatto cm 18x18	
Stampo singola impronta per GN 1/4	
Stampo doppia impronta per GN 1/8 x2	



INDICE ANALITICO

A

Abattitore/surgelatore di temperatura 80
 Abbinato tritacarne-grattugia 43
 Acciaio in titanio 122, 123
 Acciaio modello "Standard" 122
 Acciaio modello "Classico" 122
 Acciaio modello "Dickoron" 123
 Acciaio modello "Finecut" 123
 Acciaio modello "Fischrom" 122
 Acciaio modello "Hygienic" 123
 Acciaio modello "Multicut" 123
 Acciaio modello "Poliron" 123
 Acciaio modello "Standard" 122
 Acciaio piatto 122
 Affettatrice a volano 38
 Affettatrice da carne modello "Leader M" 39
 Affettatrice da carne modello "Leader M Prestige" 39
 Affettatrice da carne modello "Leonardo Vcs" 37
 Affettatrice da carne modello "Vcs" 37
 Affettatrice gravità automatica modello "Galileo" 36
 Affettatrice gravità modello "Galileo" 36
 Affettatrice gravità modello "Mark G" 38
 Affettatrice gravità modello "Mark G Prestige" 38
 Affettatrice gravità modello "Mirra" 36
 Affettatrice gravità modello "Palladio" 36
 Affettatrice verticale modello "Leader S" 39
 Affettatrice verticale modello "Leader S Prestige" 39
 Affettatrice verticale modello "Leonardo Bs" 37
 Affettatrice verticale modello "Mirra Bs" 37
 Alluminio 124
 Apricozze 140
 Apriostriche 140
 Apriscatola a farfalla 144
 Apriscatola da banco 144
 Armadietto Pronto Soccorso 100
 Armadio chiuso con porte scorrevoli in acciaio 160
 Armadio doppio con porte scorrevoli in acciaio 160
 Armadio refrigerato porta in acciaio 80
 Armadio refrigerato porta in vetro 80
 Arriciaburro 142
 Attacco per lavagna 129

B

Bacinella rettangolare Gn in acciaio 110
 Bacinella rettangolare in acciaio 109
 Bacinella rettangolare in metacrilato 103
 Bacinella rettangolare in rc 105
 Baltresca in polietilene 114
 Bidone in polietilene 114
 Bidone in polietilene modello ad alta densità 114
 Bidone in polietilene modello ad bassa densità 114
 Bilancia elettronica con torretta modello "b-Pro-U2" 83
 Bilancia elettronica con torretta modello "b-Twin" 82
 Bilancia elettronica con torretta modello "Tiger II" 82
 Bilancia elettronica modello "b-Pro-C2" 83
 Bilancia elettronica modello "Tiger II" 82
 Bilancia elettronica pensile 83
 Bilancia meccanica rotativa 82
 Bilico da pavimento 84
 Bilico su cavalletto 84
 Bocchetta decorazione foro a stella 143
 Bocchetta decorazione foro tondo 143
 Brasiera a gas 79
 Brasiera a gas su fianchi 79
 Brasiera a gas su gambe 79
 Brillantante per lavastoviglie 171
 Buste per sottovuoto 124

C

Calamita 130

Cantina refrigerata 80
 Carrello pattumiera in acciaio 172
 Carrello da sbarazzo in acciaio 162
 Carrello di servizio in acciaio 162
 Carrello di servizio in acciaio con cupola 162
 Carrello di servizio in legno 161
 Carrello di servizio in legno con cupola modello "Fenice" 161
 Carrello di servizio in legno con cupola modello "Maia" 161
 Carrello grigliato per cassette 132
 Carrello per cassette 132
 Carrello portacarne/salumi 132
 Carrello portamezzene 132
 Carrello portapiatti 164
 Carrello portasalsiccia 132
 Carrello portategole 164
 Carrello portavassoi 164
 Carrello refrigerato in acciaio 164
 Carrello refrigerato in legno con cupola modello "Athena" 162
 Carrello refrigerato in legno con cupola modello "C" 162
 Carrello strizzatore 172
 Carrello termico bagnomaria in acciaio 163
 Carrello termico bagnomaria in legno 161
 Carrello termico bagnomaria in legno con cupola 161
 Carta per carni e salumi 124
 Casseruola alta a 1 manico 148
 Casseruola alta a 2 maniglie 149
 Casseruola bassa a 1 manico 147
 Casseruola bassa a 2 maniglie 148
 Casseruola media a 1 manico 147
 Casseruola media a 2 maniglie 149
 Casseruola ovale con coperchio a 2 maniglie 149
 Cassetta box in polipropilene 112
 Cassetta forata in polietilene 111
 Cassetta in polipropilene 112
 Cassetta per carne in polietilene 111
 Cassetta per pesce in polietilene 112
 Cassetta piena in polietilene 111
 Cassettiera in acciaio 156
 Centrifuga 55
 Centrifuga/passatrice polpa 54
 Ceppo in legno 91
 Ceppo in legno con sgabello in legno 92
 Ceppo in polietilene 91
 Ceppo in polietilene con sgabello inox 92
 Ceppo in polietilene con sgabello in legno 92
 Ceppo in polietilene con sgabello in polietilene 92
 Cesioia idraulica taglia arti e corna per bovini 86
 Cesioia idraulica taglia arti e corna per suini 86
 Cesioia idraulica taglia arti per ovini 86
 Cesioia idraulica taglia teste per suini 86
 Cesta piena in polietilene 112
 Chinois 152
 Chinois a rete 152
 Churrasco elettrico 63
 Cioccolatiera 57
 Coltellina prosciutto 14, 23, 33
 Coltellina prosciutto lama larga 14, 30
 Coltellina prosciutto lama stretta 14, 23
 Coltellina prosciutto lama strettissima 14, 23, 30
 Coltellina punta tonda 14
 Coltellina salmone 31
 Coltello affettare 22
 Coltello affettare lama dentata 13
 Coltello bistecca lama dentata 18, 26
 Coltello bistecca lama semidentata 18
 Coltello colpo 12
 Coltello colpo modello "Toscana" 12

Coltello con regolatore per fette 26
 Coltello curvo pasticciare 15
 Coltello da banco 13, 22
 Coltello da banco dentato 13
 Coltello Deba 32
 Coltello disossare 27, 31
 Coltello disossare curvo 17, 33
 Coltello disossare curvo lama larga 25
 Coltello disossare curvo lama stretta 25
 Coltello disossare lama larga 17, 24
 Coltello disossare volatili 25
 Coltello doppio manico 21
 Coltello elettrico 63
 Coltello filettare 27
 Coltello filettare lama larga 16, 24, 31
 Coltello filettare lama stretta 31
 Coltello formaggio a scalino 21
 Coltello formaggio modello "Firenze" 20, 21
 Coltello formaggio modello "Napoli" 21
 Coltello francese 12, 22
 Coltello frutta e verdura 34
 Coltello frutta e verdura lama semidentata 34
 Coltello Gorgonzola 21
 Coltello grana modello "Bergamo" 19
 Coltello grana modello "Campana" 20
 Coltello grana modello "Cuore" 19
 Coltello grana modello "Milano/Lancia" 19
 Coltello grana modello "Milano/Lancia" lama semi dentata 19
 Coltello grana modello "Pavia/Goccia" 19
 Coltello grana modello "Premana" 20
 Coltello grana modello "Roma" 20
 Coltello grana modello "Segnaforme/Uncino" 19
 Coltello grana modello "Veneto" 20, 21
 Coltello grana modello "Vercelli" 20
 Coltello mezzo colpo 12
 Coltello multiuso 34
 Coltello Nakiri 32, 34
 Coltello panettiere 15, 23
 Coltello pane lama dentata 15, 27, 31, 33
 Coltello pane lama ondulata 15
 Coltello pelare lama larga 16
 Coltello pelare lama stretta 16
 Coltello pizza 15
 Coltello salato/formaggio 14
 Coltello salmone 14, 23, 27
 Coltello Santoku 32
 Coltello Sashimi 30
 Coltello Sashimi-Kaku 30
 Coltello scannare 17
 Coltello scannare a punta 25
 Coltello scannare a costa dritta 25
 Coltello scimitarra 16, 24
 Coltello spelucchino 18, 26, 31, 33, 34
 Coltello spelucchino curvo 18, 26, 33
 Coltello spelucchino lama dentata 18, 26
 Coltello tavola lama dentata 18, 26
 Coltello tavola lama semidentata 18
 Coltello trinciante 13, 22, 27, 30, 32, 34
 Coltello trinciante dentato 23
 Coltello trinciante lama dentata 13, 23
 Confezionatrice sottovuoto a ciclo rapido carrellata 69
 Confezionatrice sottovuoto a doppia barra saldante carrellata 69
 Confezionatrice sottovuoto carrellata 68
 Confezionatrice sottovuoto da banco 68
 Confezionatrice vuoto esterno 68
 Contenitore in polietilene 113
 Contenitore in polipropilene 113
 Coperchio per padelle, casseruole, tegami 151

Coperchio per rostiere 151
Copriceppo in polietilene 91
Creperia 62
Cucchiaione 134
Cucchiaione forato 134
Cucina a gas con forno a gas 74
Cucina a gas con forno elettrico 74
Cucina a gas con mobile 74
Cucina a gas da banco 74
Cucina a induzione con mobile 77
Cucina a induzione da banco 77
Cucina elettrica con forno elettrico 76
Cucina elettrica con mobile 76
Cucina elettrica da banco 76
Cucina in vetroceramica da banco 77
Cucina passante a gas con forno a gas 75
Cucina passante a gas con forno elettrico 75
Cucina passante a gas con mobile 75, 76, 77
Cucina passante a gas da banco 75, 76, 77
Cuocipasta alto a 2 spicchi 150
Cuocipasta alto a 3 spicchi 150
Cuocipasta alto a 4 spicchi 150
Cuocipasta a gas con mobile 73
Cuocipasta medio a 4 spicchi 150
Cutter 48

D
Detergente per acciaio 171
Detergente per lavastoviglie 171
Detergente sanitizzante-sgrassante 171
Dischi per hamburger 124
Disincrostante-sgrassante per forni 171
Dispenser manuale 69
Distributore sapone liquido 169
Distributore bevande calde 57
Distributore carta 169

E
Espositore caldo da banco 163

F
Falcetta codolo intero 10
Falcetta mezzo codolo 10
Falcetta modello "Francese" 10
Falcetta modello "Genova" 10
Falcetta modello "Milano" 10
Falcetta modello "Milano" manico extralungo 10
Falcetta modello "Roma" 10
Falcetta modello "Svizzera" 10, 12
Falcione modello "Emilia" 11
Falcione modello "Genova" 11
Falcione modello "Roma" 11
Fenditoio a 1 mano 11
Fenditoio a 2 mani 11
Fermaguant 100
Forbice cucina con occhielli in acciaio 145
Forbice cucina con occhielli in plastica 145
Forbice pesce con occhielli in acciaio 145
Forbice pesce con occhielli in plastica 145
Forbice pizza 145
Forchettone 135
Forchettone forgiato 135
Fornetto con piastra in vetroceramica 61
Forno a microonde modello "M" 66
Forno a microonde modello "Ocs" 66
Forno a microonde modello "Pro" 66
Forno a microonde modello "Pro 2" 66
Forno elettrico a convezione modello "Bake" 67
Forno elettrico a convezione modello "Goloso" 67
Forno elettrico per pizza 67

Frappé 56
Friggitrice a gas con mobile 73
Friggitrice a gas da banco 73
Frullacioc 57
Frullatore ad immersione modello "Ciclone" 54
Frullatore ad immersione modello "Vortex" 54
Frullatore modello "Dragone" 56
Frullatore modello "Orione" 56
Frustra 135
Fry Top a gas con mobile 72
Fry Top a gas da banco 72

G
Gancio ad ancora 117
Gancio appendipancetta 117
Gancio girevole ad ancora 117
Gancio girevole a S 117
Gancio girevole per polli 117
Gancio laterale 116
Gancio per prosciutto 116
Gelato espresso 58
Girarrosto elettrico (con movimento aste singole) 64
Girarrosto elettrico (movimento aste singole sovrapposte) 64
Girarrosto elettrico planetario 65
Girarrosto elettrico ventilato 65
Girawurstel 62
Granitore 58
Grattugia modello "Gf" 43
Grattugia modello "Gf Hp4" 43
Grattugia modello "Olimpo" 43
Grembiule in acciaio 95
Grembiule in alluminio 95
Grembiule in poliuretano 97
Griglia a pietra lavica a gas con mobile 72
Griglia a pietra lavica a gas da banco 72
Griglia per bacinelle in polietilene 105
Guanti antifreddo modello "Winter Fit" 97
Guanti antifreddo modello "Winter Pro" 97
Guanti antitaglio 95
Guanti forno a 5 dita 96
Guanti forno a manopola 96
Guanti monouso con polvere 96
Guanti monouso senza polvere 96
Guanti pescheria 96
Guanto avambraccio con cinghia in acciaio 94
Guanto avambraccio in acciaio 94
Guanto corto con cinghia in acciaio 94
Guanto corto in acciaio 94
Guanto in acciaio con manichetta 94
Gyros elettrico 63

H
Hamburgatrice automatica 51
Hamburgatrice manuale 51

I
Ice spaghetti 58
Impastatrice a bracci tuffanti 53
Impastatrice a spirale con testa fissa 52
Impastatrice a spirale con testa sollevabile 52
Impastatrice per carne bipala carrellata 51
Impastatrice per carne monopala carrellata 51
Impastatrice planetaria 53
Insaccatrice idraulica orizzontale 50
Insaccatrice idraulica verticale 50
Insaccatrice manuale orizzontale 50
Insaccatrice manuale verticale 50
Inserti auricolari antirumore 100

L
Lama tritacarne "sistema Enterprise" 121
Lama tritacarne "sistema Hobart" 121
Lama tritacarne "sistema Unger" 121
Lame segaossa in acciaio giapponese 119
Lame segaossa in acciaio svedese 119
Lavabicchieri-lavastoviglie modello "Al" 168
Lavabicchieri-lavastoviglie modello "Ap" 168
Lavacozze 49
Lavagna pescheria 128
Lavamani armadiato in acciaio 169
Lavamani a parete in acciaio 169
Lavamani su basamento in acciaio 169
Lavapentole-lavaoggetti 168
Lavatazze-lavabicchieri modello "Aliseo" 168
Lavatoio con porte scorrevoli in acciaio 158
Lavatoio in acciaio 158
Levatorsoli 143
Lubri-Food 130

M
Manicotto 100
Mascherina per ceppi in polietilene 91
Mattarello 131
Mestolo 134
Mestolo forato 134
Molla a conchiglia per pane 136
Molla per affettati 136
Molla per carne e vegetali 136
Molla per dolci 137
Molla per ghiaccio 137
Molla per lumache 136
Molla per pane 136
Molla per spaghetti 136
Molla per zucchero 137
Molletta per segnaprezzo 129
Montapanna 57
Multiplo bar 56

O
Occhiali di protezione 100

P
Padella "Wok" a 1 manico 146
Padella a friggere a 1 manico 147
Padella svasata alta a 1 manico 146
Padella svasata bassa a 1 manico 146
Pala pizza per informare 131
Paletta 134
Paletta forata 135
Palettino pizza per sfornare 131
Parka frigorista 97
Pattumiera in polietilene 172
Pattumiera tonda in acciaio 172
Pelapatate 49, 140
Pelapatate archetto 140
Pellicola filmatrice 124
Pennello pasticceria 143
Pensile aperto in acciaio 159
Pensile con porte scorrevoli e ripiani grigliati in acciaio 159
Pensile con porte scorrevoli e ripiani scolapiatti in acciaio 159
Pensile con porte scorrevoli in acciaio 159
Pentola a gas 79
Pestello 126
Piantana per segnaprezzo 129
Piastra elettrica in acciaio 60
Piastra elettrica in ghisa 60
Piastra elettrica in vetroceramica 60

INDICE ANALITICO

Piastra elettrica scaldapizza 60
 Piastra tritacarne "sistema Enterprise" 120
 Piastra tritacarne "sistema Hobart" 121
 Piastra tritacarne "sistema Unger" 120
 Pinza per antipasti 137
 Pinza per dolci 137
 Pinza per segnaprezzo e lavagna 129
 Pirofila ovale in metacrilato 104
 Pirofila ovale in porcellana 107
 Pirofila quadrata in metacrilato 104
 Pirofila quadrata in porcellana 107
 Pirofila rettangolare in metacrilato 104
 Pirofila rettangolare in porcellana 106
 Pirofila rotonda in metacrilato 104
 Pirofila rotonda in porcellana 107
 Plafoniera sterilizzante a parete modello "Ap" 167
 Plafoniera sterilizzante a parete modello "Bpe" 167
 Plafoniera sterilizzante pensile modello "Bpe" 167
 Plafoniera sterilizzante pensile modello "Dpe" 167
 Portacoltelli in acciaio 130
 Portacoltelli in polietilene 130
 Portarotolo 169
 Porzionatrice-arrotondatrice 46
 Produttore di ghiaccio a cubetti 59
 Produttore di ghiaccio a scaglie 59

R

Raschietto pulizia polietilene 170
 Rete per bollitura-arrostitura 125
 Rete per stagionatura 125
 Rigalimoni 142
 Roller 61
 Rostiera rettangolare alta 151
 Rostiera rettangolare bassa 151
 Rotella tagliapasta 141
 Rotella tagliapasta dentata 141
 Rotella tagliapizza 141

S

Saccapocche 143
 Salamandra 61
 Scaffalatura con ripiani lisci in acciaio 160
 Scaldapane 62
 Scaldawurstel 62
 Scamiciato in acciaio 95
 Scarpe antinfortunistica alte 99
 Scarpe antinfortunistica alte stringate 99
 Scarpe antinfortunistica basse 98, 99
 Scarpe antinfortunistica basse stringate 98
 Scarpe antinfortunistica con cinturino asportabile 98
 Scarpe antinfortunistica modello "Diego" 98
 Scavino 142
 Scavino doppio 142
 Scavino fastonato 142
 Schiumaiola 135
 Sega 127
 Segamezzene 87
 Segaozza modello "Sa" 44
 Segaozza modello "Si" 45
 Segaozza modello "Sof 2" 44
 Segaozza modello "Sof" 45
 Segaozza modello "So Bremen" 44
 Segaozza modello "Soi" 45
 Segaozza modello "So Bremen" 44
 Segaozza circolare elettrica 87
 Segaozza circolare pneumatica 87
 Segaozza quarti elettrica 87
 Segaozza sterno elettrica 87
 Segnaprezzi "Universal" 128
 Segnaprezzi "Universal" con riferimento 128
 Segnaprezzo "Euro pricing" 128

Segnaprezzo modello "Euro pricing" 128
 Sessola in polietilene 131
 Setaccio per farina 152
 Setaccio per pesce 152
 Sgorbia 127
 Sgrassante per friggitivi 171
 Sigillatrice 69
 Sottoguanti antifreddo 97
 Soufflé in porcellana 106
 Spago arrosto 125
 Spalmaburro 142
 Spatola cucina 138
 Spatola cuoco 138
 Spatola formaggio 21
 Spatola fritto 139
 Spatola hamburger 138
 Spatola hamburger forata 138
 Spatola lasagne 138
 Spatola pasticciare 139
 Spatola pasticciare a scalino 139
 Spatola pasticceria 139
 Spatola ricotta 139
 Spatola triangolare 139
 Spazzola pulizia cutter 170
 Spazzola pulizia forno a legna 170
 Spazzola pulizia macchinari 170
 Spazzola pulizia polietilene 170
 Spezzaghiaccio 59
 Spillo per segnaprezzo 129
 Spingiacqua con asta 170
 Spremiagrumi manuale 55
 Spremiagrumi modello "Apollo" 55
 Spremiagrumi modello "Oranfresh" 55
 Squamapesce 140
 Squamapesce a cuore 140
 Squamapesce professionale 140
 Sterilizzatore a freddo 166
 Sterilizzatore elettrico 166
 Sterilizzatore UVC 166
 Stivali antinfortunistica 99
 Storditore pneumatico per bovino 86

T

Tagliacotolette automatico modello "Nexus" 88
 Tagliacotolette automatico modello "Nexus Ori" 88
 Tagliafettine multilama Sector modello "Simplex" 88
 Tagliamozzarella manuale 46
 Tagliamozzarella modello "Athos" 46
 Tagliamozzarella modello "Chef Pizza" 46
 Tagliapasta multiplo 141
 Tagliapasta multiplo liscio e dentato 141
 Tagliaricci 140
 Tagliaspedini-Tagliarosticini 49
 Tagliatartufo 141
 Tagliatrippa 49
 Tagliaverdure modello "Chef" 47
 Tagliaverdure modello "Chef Magnum" 47
 Tagliaverdure modello "Tm" 47
 Tagliere colorato in polietilene 90
 Tagliere in legno 90
 Tagliere in polietilene 90
 Tappetino antiscivolo 130
 Tappetino per taglieri 130
 Tavola calda bagnomaria 73
 Tavolo armadiato con porte scorrevoli in acciaio 155
 Tavolo armadiato con porte scorrevoli e cassettiera 155
 Tavolo armadiato con porte scorrevoli in acciaio 155
 Tavolo armadiato riscaldato in acciaio 157
 Tavolo con battenti e cassettiera in acciaio 156

Tavolo con cassettoni e cassettiera in acciaio 156
 Tavolo con cornice 154
 Tavolo con cornice e piano in acciaio 154
 Tavolo con cornice e piano in polietilene 154
 Tavolo con piano e ripiano in acciaio 154
 Tavolo con piano in polietilene e ripiano in acciaio 154
 Tavolo lavaverdure in acciaio 158
 Tavolo lavorazione pesce con foro di cernita 158
 Tavolo lavorazione pesce in acciaio 158
 Tavolo panetteria armadiato con porte scorrevoli in acciaio 155
 Tavolo refrigerato 157
 Tavolo refrigerato con mensola per pizzeria 157
 Tavolo supporto apparecchi di cottura in acciaio 155
 Tegame svasato 148
 Teglia da forno 152
 Teglia rettangolare in porcellana 106
 Termo-Timer digitale 144
 Termometro a sonda ad infrarossi 144
 Termometro digitale ad immersione 144
 Termosigillatrice manuale da banco modello "Sg" 70
 Termosigillatrice semiautomatica in atmosfera protetta da banco 70
 Tostapane 61
 Tostiera 61
 Trinciapolo 145
 Tritacarne modello "Barcellona" 41
 Tritacarne modello "Buffalo" 41
 Tritacarne modello "C/e 680" 41
 Tritacarne modello "Montana" 41
 Tritacarne modello "T" 40
 Tritacarne modello "Tc" 40
 Tritacarne modello "Tcp" 40
 Tritacarne modello "Tq" 40
 Tritacarne refrigerato con hamburgatrice modello "Barcellona" 42
 Tritacarne refrigerato con hamburgatrice modello "C/e Rh" 42
 Tritacarne refrigerato modello "Barcellona Ice" 42
 Tritacarne refrigerato modello "C/er" 42
 Tritagliaccio 59
 Tubo per insaccare 126
 Tuttopiasta a gas con forno a gas 78, 79
 Tuttopiasta a gas con forno elettrico 78, 79
 Tuttopiasta a gas con mobile 78, 79
 Tuttopiasta a gas da banco 78, 79

V

Valigia cuoco 28
 Vasca in polietilene 113
 Vassoio ovale in acciaio 109
 Vassoio ovale in metacrilato 102
 Vassoio rettangolare a cassetta in acciaio 108
 Vassoio rettangolare da portata in rc 105
 Vassoio rettangolare in acciaio 108
 Vassoio rettangolare in metacrilato 102
 Vassoio rettangolare in rc 105
 Vassoio rotondo in acciaio 109
 Vetrina calda ventilata carrellata 163
 Vuota ananas 143

Z

Zoccoli 99