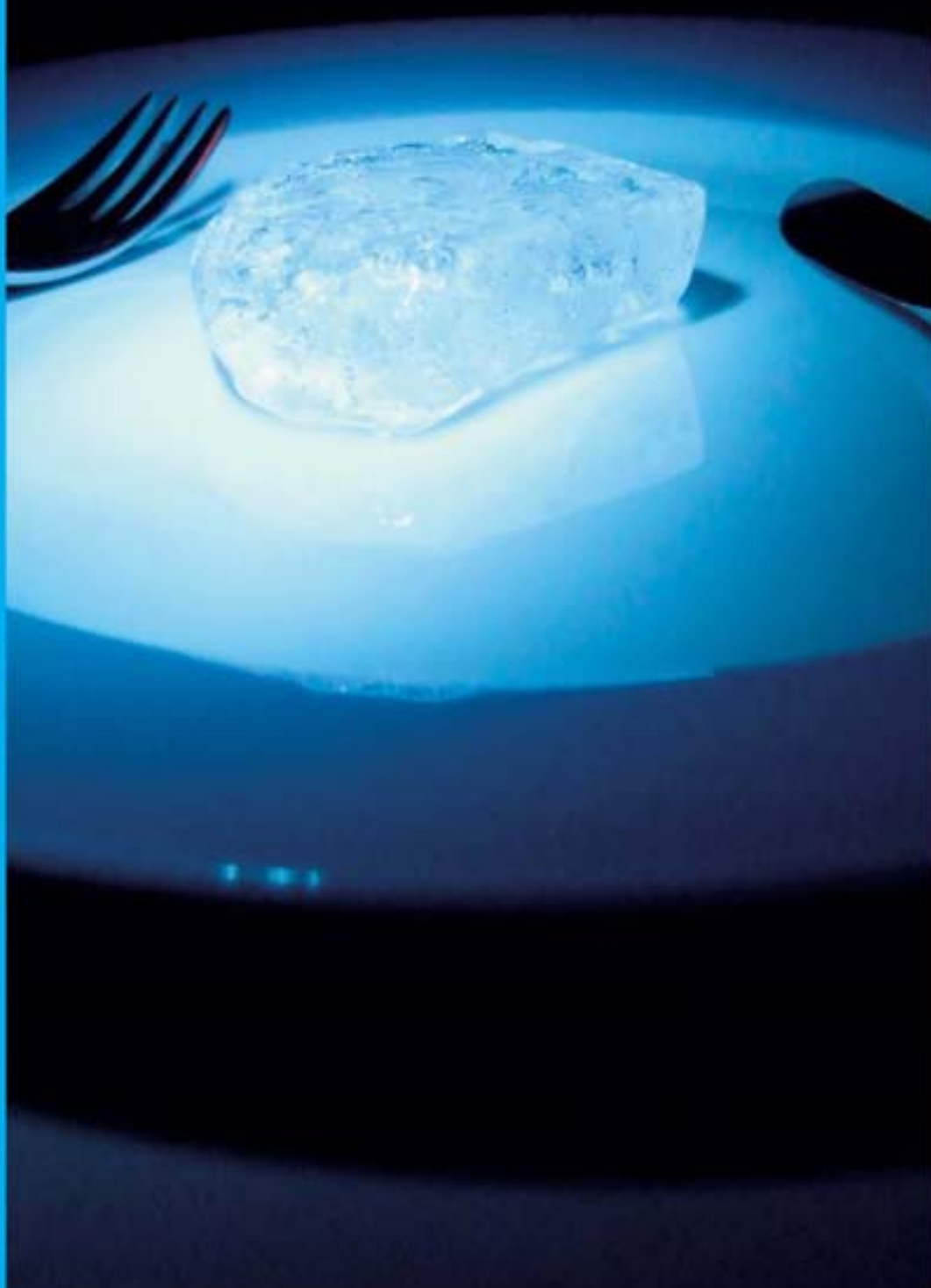




COLD
ENGINEERING
TECFRIGO

CATALOGO GENERALE 2008



Sommario



1 Euroline

| | |
|--------------------|---------|
| > 1 Littleline | Pag. 6 |
| > 2 Cold Box | Pag. 17 |
| > 3 Penny Line | Pag. 30 |
| > 4 Stock | Pag. 35 |
| > 5 Walking Cooler | Pag. 36 |

2 Vino

| | |
|---------------|---------|
| > 1 Bancowine | Pag. 38 |
| > 2 Someliere | Pag. 40 |

3 Birra

| | |
|----------------------------|---------|
| > 1 Distributori | Pag. 46 |
| > 2 Raffreddatori di fusti | Pag. 47 |
| > 3 Chiller | Pag. 49 |

4 Bar

| | |
|----------------|---------|
| > 1 Expo Bar | Pag. 54 |
| > 2 Modern Bar | Pag. 55 |

5 Mercati Speciali

| | |
|-----------------|---------|
| > 1 Break | Pag. 76 |
| > 2 Pocket Bar | Pag. 78 |
| > 3 Travelcold | Pag. 81 |
| > 4 Smaltimento | Pag. 82 |
| > 5 Medikal | Pag. 83 |

6 Laboratori Pasticceria

| | |
|----------------------|---------|
| > 1 Armadi Sweetline | Pag. 86 |
| > 2 Tavoli Sweetline | Pag. 90 |

7 Ristorazione

| | |
|----------------------|----------|
| > 1 Snack | Pag. 92 |
| > 2 Kitchen | Pag. 95 |
| > 3 Ecoline | Pag. 101 |
| > 4 Gastroline | Pag. 108 |
| > 5 Fermalievitatori | Pag. 117 |
| > 6 Shockfroster | Pag. 118 |
| > 7 Saladettes | Pag. 122 |
| > 8 Neutro | Pag. 126 |
| > 9 Ice Makers | Pag. 129 |
| > 10 Wash Master | Pag. 133 |

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE DI MATERIALI E DI MODELLI SENZA PREAVVISO. I PESI, LE MISURE, ECC. SONO SEMPLICEMENTE FORNITI A TITOLO INDICATIVO E NON IMPEGnano IL COSTRUTTORE. • WE RESERVE THE RIGHT TO MAKE CHANGES EITHER IN THE MATERIALS USED OR IN THE MODELS WITHOUT NOTICE. WEIGHTS, DIMENSIONS ETC. ARE GIVEN PURELY AS AN INDICATION AND THEY DO NOT ENGAGE THE MANUFACTURER. • LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER TOUTES MODIFICATIONS UTILES SUR LES COMPOSANTS ET LES MODELES SANS PREAVIS. LES POIDS, LES DIMENSIONS CARACTERISTIQUES SONT SIMPLEMENT FOURNIES A TITRE INDICATIF ET N'ENGAGENT PAS LE CONSTRUCTEUR. • DIE HERSTELLERFIRMA BEHAHLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORHERIGE BENACHRICHTIGUNG AN MATERIAL UND AUSFUHRUNG AENDERUNGEN VORZUNEHMEN. DIE GEWICHTE UND MASSE SIND HINWEISE UND VERPFLICHTEN NICHT DEN HERSTELLER. • EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE INTRODUCIR MODIFICACIONES EN LOS MATERIALES Y MODELOS SIN PREAVISO. EL PESO, MEDIDAS, ETC. SON DADAS SIMPLEMENTE A TITULO INFORMATIVO, SIN QUE ESTO OBLIGUE AL CONSTRUCTOR.

EUROLINE
VINO
BIRRA
BAR
MERCATI SPECIALI
LABORATORI PASTICCERIA
RISTORAZIONE
FAST FOOD
PIZZERIA
CUCINA
ESPOSIZIONE
SUPERMERCATI
HYPERMARKET



7 Ristorazione

- > 11 Multispazio Pag. 140
- > 12 Big Store Pag. 142

8 Fast Food

- > 1 Food Simpaty Pag. 150
- > 2 Vulcano Pag. 153
- > 3 Sun Simpaty Pag. 158
- > 4 Food Sprinter Pag. 162
- > 5 Hotplate Pag. 165

9 Pizzeria

- > 1 Impastatrici Pag. 168
- > 2 Stenditrici Pag. 169
- > 3 Armadi Pag. 170
- > 4 Schiacciatrici Pag. 171
- > 5 Bancopizza Pag. 172
- > 6 Tavoli Pag. 179
- > 7 Sovrastrutture Pag. 183
- > 8 Piastre&Forni Pag. 185

10 Cucina

- > 1 Accessori per la cucina Pag. 188
- > 2 Scalda Piatti Pag. 194

11 Esposizione

- > 1 Gastroservice Pag. 196
- > 2 Tapas&Sushi Pag. 200
- > 3 Chef Pag. 208

12 Supermercati








- > 1 Island&Murales Pag. 212
- > 2 Murali Pag. 225
- > 3 Banchi Pag. 238
- > 4 Super Pag. 260
- > 5 Delicious Pag. 262
- > 6 Shopping Pag. 264
- > 7 Oceanus Pag. 267
- > 8 Atlantide Pag. 268

13 Hypermatket

- > 1 Banchi Hyper Pag. 273
- > 2 Isole Hyper Pag. 276
- > 3 Murali Hyper Pag. 278

Legenda Symbols



| | |
|--|--|
|  <p>Modello Model Modèle Modell Modelo</p> |  <p>Umidità Humidity Hygrométrie Luftfeuchtigkeit Humedad</p> |
|  <p>Potenza compressore Compressor power Puissance compresseur Leistung des Kompressors Potencia compresor</p> |  <p>Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad</p> |
|  <p>Ripiani a griglia Grating shelves Etagères à grille Gitter-Fächer Repisas enrejadas</p> |  <p>Ripiani rotanti in vetro Rotating glass shelves Etagères tournantes en verre Drehbare Glasfächer Repisas giratorias de vidrio</p> |
|  <p>Ripiani in cristallo Crystal plates Tablettes en cristal Glasteller Estantes de cristal</p> |  <p>Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura</p> |
|  <p>Voltaggio di serie Standard voltage Voltage standard Serienmäßige Spannung Voltaje en serie</p> |  <p>Sbrinamento manuale Manual defrosting Dégivrage manuel Manuelles Abtauen Descongelación manual</p> |
|  <p>Sbrinamento automatico Automatic defrosting Dégivrage automatique Automatisches Abtauen Descongelación automática</p> |  <p>Refrigerazione agitata Fan assisted refrigeration Réfrigération troublée Geschüttelte Kühlung Refrigeración estática con pseudo-ventilador</p> |
|  <p>Refrigerazione statica Static refrigeration Réfrigération statique Statische Kühlung Refrigeración estática</p> |  <p>Refrigerazione ventilata Ventilated refrigeration Réfrigération ventilée Belüftete Kühlung Refrigeración ventilada</p> |
|  <p>Bacinelle Trays Cuvettes Schalen Bandejas</p> |  <p>Gas refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kühlgas Gas refrigerante</p> |
|  <p>Potenze resistenze Bain-Marie Bain-Marie heating elements power Puissance des résistances Bain-Marie Leistung der wasserbadheizkörper Potencia resistencias Baño María</p> |  <p>Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto</p> |

EUROLINE

VINO

BIRRA

BAR

MERCATI
SPECIALILABORATORI
PASTICCERIA

RISTORAZIONE

FAST FOOD

PIZZERIA

CUCINA

ESPOSIZIONE

SUPERMERCATI

HYPERMARKET

HYPERMARKET

SUPERMERCATI

ESPOSIZIONE

CUCINA

PIZZERIA

FAST FOOD

RISTORAZIONE

LABORATORI
PASTICCERIA

MERCATI
SPECIALI

BAR

BIRRA

VINO

EUROLINE



Bar

EUROLINE

VINO

BIRRA

BAR

MERCATI
SPECIALI

LABORATORI
PASTICCERIA

RISTORAZIONE

FAST FOOD

PIZZERIA

CUCINA

ESPOSIZIONE

SUPERMERCATI

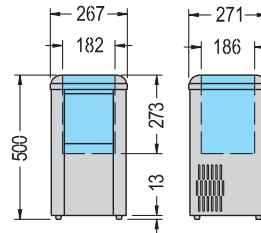
HYPERMARKET

4/1 EXPO BAR

54



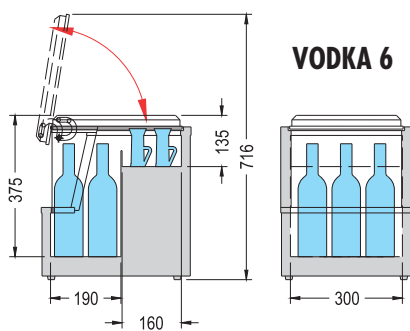
VODKA 4



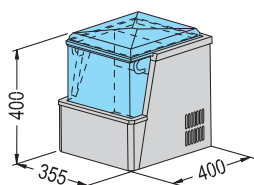
Struttura in lamiera verniciata. Bordo blu in PVC.
Varnished sheet structure. PVC blue edge.
Structure en tôle vernie. Bord bleu en PVC.
Struktur aus lackiertem Blech. Blauer Rand in PVC.
Estructura de chapa pintada. Borde azul de PVC.

Termostato meccanico
Mechanical thermostat
Thermostat mécanique
Mechanischer Temperaturregler
Termóstato mecánico

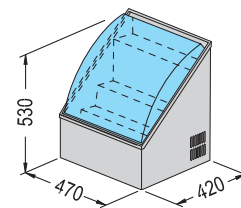
Capacità: 4 bottiglie Ø 90 mm.
Capacity: 4 bottles 90 mm
Capacité: 4 bouteilles 90 mm
Kapacitaet: 4 Flaschen 90 mm
Capacidad: 4 botellas 90 mm



VODKA 6



FRESH YOGURT



Vetrinetta per latticini
Dairy products showcase
Vitrine Réfrigérée pour produits laitiers
Kühltheke fuer Milchprodukte
Vitrina para lacteos

Struttura in lamiera verniciata.
Cupola in plexiglas.
Varnished sheet structure. Plexiglass dome.
Structure en tôle vernie. Calotte en plexiglas.
Struktur aus lackiertem Blech. Haube aus Plexiglas.
Estructura de chapa pintada. Cúpula de plexiglas.

Termostato meccanico
Mechanical thermostat
Thermostat mécanique
Mechanischer Temperaturregler
Termóstato mecánico

Struttura in lamiera verniciata.
Cupola in plexiglas.
Varnished sheet structure. Plexiglass dome.
Structure en tôle vernie. Calotte en plexiglas.
Struktur aus lackiertem Blech. Haube aus Plexiglas.
Estructura de chapa pintada. Cúpula de plexiglas.

Termostato meccanico
Mechanical thermostat
Thermostat mécanique
Mechanischer Temperaturregler
Termóstato mecánico

Capacità: 6 bottiglie più bicchieri.
Capacity: 6 bottles + glasses
Capacité: 6 bouteilles + verres
Kapacitaet: 6 Flaschen + Gleser
Capacidad: 6 botellas + vasos



Modello
Model
Modèle
Modell
Modelo

Potenza
Power
Puissance
Gesamtleistung
Potencia

Tensione
Tension
Tension
Spannung
Tension

Temperatura
Temperature
Temperature
Temperatur
Temperatura

Refrigerazione
Refrigeration
Refrigeration
Kuehlung
Refrigeration

Sbrinatorio
Defrosting
Degivrage
Enteisung
Desescarche

Gas refrigerante
Cooling gas
Gaz réfrigérant
Kühlgas
Gas refrigerante

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht
Peso neto



VODKA 4



Watt 100



230v/1/50Hz



°C -5/+8



S



S



R 134a



Kg 11



VODKA 6



Watt 135



230v/1/50Hz



°C 0/-13



S



S



R 134a



Kg 18



FRESH YOGURT



Watt 225



230v/1/50Hz



°C 0/+5



S



S



R 134a

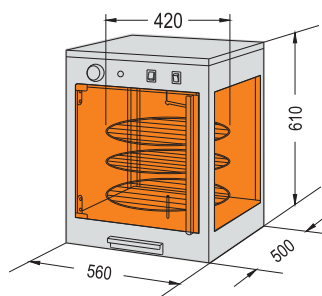


Kg 23,5

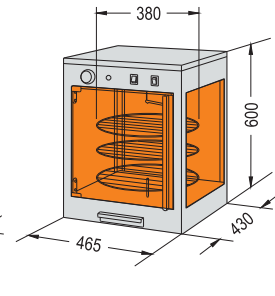
Accessori per bar, Fast Food etc. / Accessories for Bars, Fast foods etc. / Accessoires pour Bars, Fast Food etc. / Zubehoer fuer Bar, Fast Food etc. / Acesorios para cafeterias, Fast Food, etc.



PRONTO PIZZA BIG



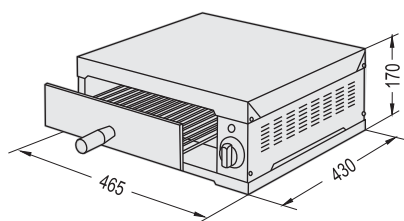
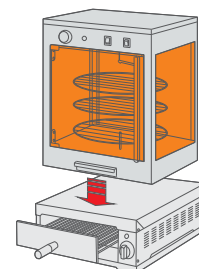
PRONTO PIZZA



Vetrinette costruite in plexiglass trasparente di spessore 5 mm, base e piano di appoggio in acciaio inox
 Transparent plexiglass showcases, 5 mm thickness, base and worktop in stainless steel
 Petite vitrine en plexiglass transparent d'épaisseur 5 mm, base et surface d'appui en inox
 Vitrinen aus durchsichtigem Plexiglas mit Dicke 5mm, Basis und Auflageebene aus Inox
 Vitrinas construidas en plexiglass transparente de espesor 5 mm, base y plano de apoyo en acero inox

Termostato regolabile da 30 a 60°C
 Adjustable thermostat from 30 to 60°C
 Thermostat réglable de 30 jusqu'à 60°C
 Regulierbares Thermostat von 30° zu 60°
 Termostato regulable de 30 a 60 °C

Cassetto umidificatore che permette una prolungata e igienica conservazione del prodotto
 Humidifier drawer for a long and hygienic preservation of the product /
 Tiroir humidificateur qui permet une prolongé et hygiénique conservation du produit /
 Angefeuchtete Schublade für eine hygienische und längere Behaltung von dem Produkt /
 Cajón humidificador que permite una extendida e higiénica conservación del producto



Forno per pizza in acciaio inox AISI 304 studiato per sopportare il peso di altri forni
 Aisi 304 stainless steel oven for pizza, suitable to withstand the weight of other ovens
 Four à pizza en inox AISI 304 étudié pour supporter le poids des autres fours
 Ofen für Pizza aus inox AISI 304 studiert, um das Gewicht von anderen Oefen aushaltet
 Horno para pizza en acero inox AISI 304 estudiado para suportar el peso de otros hornos

Termostato e timer per la regolazione del tempo di cottura
 Thermostat and timer for coking time adjustment
 Thermostat et timer pour la régulation du temp de cuisson
 Thermostat und Timer für Regelung von Kochzeit
 Termostato y temporizador para regular el tiempo de cocción

Griglia di cottura in acciaio cromato
 Cooking grille in chromated steel
 Grille de cuisson en acier chromé
 Kochablage aus chromiertem Stahl
 Rejilla de cocción en acero cromado

Resistenze corazzate in acciaio AISI 321
 Armoured Aisi 321 steel resistances
 Résistance cuirassé en acier AISI 321
 Verkleidete Heizung aus AISI 321
 Resistencias protegidas en acero AISI 321

SOVRAPPONIBILI



FORNETTO PIZZA

| Modello Model Modèle Modell Modelo | Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia | Tensione Tension Tension Spannung Tension | Temperatura Temperature Temperature Temperature Temperatur Temperatura | Ripiani Shelves Clayettes Auflagefläche Repisas | Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones | Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto |
|--|---|---|---|---|--|--|
| | | | | | | |
| PRONTO PIZZA | Watt 1000 | 230v/1/50Hz | °C +30/+60 | n. 3 mm. Ø 380 | (LxPxH) mm. 465x430x600 | Kg 23 |
| PRONTO PIZZA BIG | Watt 1000 | 230v/1/50Hz | °C +30/+60 | n. 3 mm. Ø 420 | (LxPxH) mm. 560x500x610 | Kg 25 |
| FORNETTO PIZZA | Watt 1000 + 750 | 230v/1/50Hz | °C +30/+330 | n. 1 mm. 360x430 | (LxPxH) mm. 465x430x170 | Kg 15 |

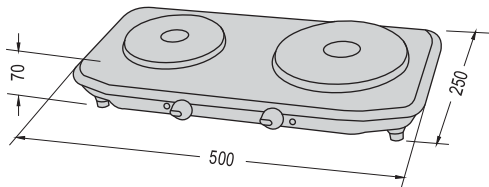
EUROLINE
VINO
BIRRA
BAR
MERCATI SPECIALI
LABORATORI PASTICCERIA
RISTORAZIONE
FAST FOOD
PIZZERIA
CUCINA
ESPOSIZIONE
SUPERMERCATI
HYPERMARKET

4/2 MODERN BAR

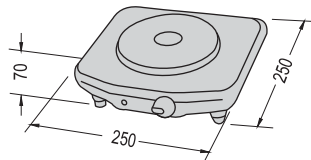
56



HP 2500



HP 1500



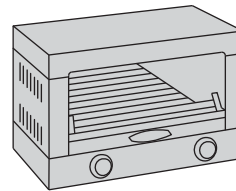
Smaltato / Corpo rivestito con resine epossidiche
Enamelled / body covered with epoxy resins
Émaillé / corps revêtu avec résine époxydique
Emailliert / Körper beschichtet mit Harz
Esmaltado / cuerpo trapizado con epoxido

Lampada pilota
Pilot lamp
Lampe témoin
Pilotlampe
Luz piloto

Termostato regolabile
Adjustable thermostat
Thermostat réglable
Verstellbares Thermostat
Termostato regulable



MEGA 3T



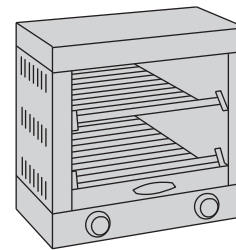
MEGA

This model is all stainless steel with infrared quartz tube. It can begin cooking immediately once plugged in without preheating, this is one of the most complete equipments in our range of goods. Suitable and designed especially for Hotels, Canteens, Fast-food restaurants and anyone who requires a fast and effective cooking.

MEGA

modèle en acier inox avec tube de quartz à infrarouges. Il peut commencer à cuire dès qu'il est allumé sans préchauffage, un des appareils les plus complets de notre gamme. Adapté et conçu pour Hôtels, Cantines, Fast-food et quiconque ait besoin de cuire de façon rapide et efficace.

MEGA 6T



MEGA






Modell aus rostfreiem Stahl mit Infrarot-Quarzrohr. Beginnt sofort nach dem Einschalten zu kochen ohne Vorheizen, eines der komplettesten Geräte unserer Produktpalette. Entworfen und geeignet für Hotels, Kantine, Fast-food-Lokale und überall dort, wo schnell und effizient gekocht werden soll.

MEGA

MEGA

Modello in acciaio inox con tubo di quarzo ad infra rossi. Può cominciare a cuocere appena acceso senza pre-riscaldamento, uno degli apparecchi più completi della nostra gamma. Adatto e concepito per Hotels, Mense, Fast-food e chiunque abbia bisogno di cuocere in modo veloce ed efficace.

Modelo de acero inox. con tubo de cuarzo a infrarrojos. Puede iniciar a cocer desde que se enciende sin necesidad de calentamiento previo. Uno de los aparatos más completos de nuestra gama. Adapto y especialmente concebido para Hoteles, Comedores, Fast-food y para quienes tuvieran la necesidad de cocer de manera rápida y eficaz.

| Modello Model Modèle Modell Modelo | Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia | Tensione Tension Tension Spannung Tension | Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones | Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto |
|--|---|---|--|--|
|  HP 1500 |  Watt 1500 |  230v/1/50Hz |  (LxPxH) mm. 250x250x70 |  Kg 2,8 |
| HP 2500 | Watt 1000 + 1500 | 230v/1/50Hz | (LxPxH) mm. 500x250x70 | Kg 5 |
| MEGA 3T | Watt 2400 | 220-240v/1/50Hz | (LxPxH) mm. 470x250x240 | Kg 8 |
| MEGA 6T | Watt 3600 | 220-240v/1/50Hz | (LxPxH) mm. 440x280x400 | Kg 13,5 |



STAR 1

PIASTRA SINGOLA STAR 1

- Struttura in acciaio inox 430F.
- Resistenze corazzate 2100 Watt aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.
- Termostato regolabile fino a 300 °C.
- Piastra superiore autobilanciata regolabile in altezza per dimezzare i tempi di cottura e raddoppiare l'efficienza qualitativa.

SINGLE PLATE STAR 1

- Stainless steel structure 430F.
- Strengthened 2100 watt resistors adhere to plates for perfect heat conductivity.
- Thermostat adjustable to 300 °C.
- Self balanced upper plate with adjustable height to halve cooking times and double qualitative efficiency.

PLAQUE SIMPLE STAR 1

- structure en acier inox 430F.
- résistances renforcées 2100 Watt qui adhèrent aux plaques pour une excellente conductibilité thermique.
- thermostat réglable jusqu'à 300°C.
- plaque supérieure autobalancée réglable en hauteur pour réduire de moitié le temps de cuisson et doubler l'efficacité qualitative.

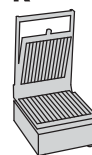
EINZELPLATTE STAR 1

- Struktur aus rostfreiem Stahl 430F.
- Geschützte Widerstände 2100 Watt, an den Platten anhaftend zwecks einer optimalen Wärmeleitfähigkeit.
- Bis zu 300 °C einstellbares Thermostat.
- Obere Platte selbstausgeglichen, höhenverstellbar zur Halbierung der Kochzeiten und zur Verdoppelung der qualitativen Effizienz.

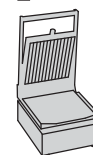
PLACA INDIVIDUAL STAR 1

- Estructura de acero inox 430F.
- Resistencias acorazadas 2100 W adherentes a las placas para una conductibilidad térmica optimal.
- Termostato regulable hasta 300 °C.
- Placa superior autoequilibrada y regulable en altura para reducir a la mitad los tiempos de cocción y doblar la eficiencia cualitativa.

R



L



R = Rigato
R = ridged
R = rainuré
R = gerieft
R = estriado

L = Liscio
L = smooth
L = lisse
L = glatt
L = liso

STAR 1,5

PIASTRA SINGOLA STAR 1.5

- Struttura in acciaio inox 430F.
- Resistenze corazzate 1600 Watt aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.
- Termostato regolabile fino a 300 °C.
- Piastra superiore autobilanciata regolabile in altezza per dimezzare i tempi di cottura e raddoppiare l'efficienza qualitativa.

SINGLE PLATE STAR 1.5

- Stainless steel structure 430F.
- Strengthened 1600 watt resistors adhere to plates for perfect heat conductivity.
- Thermostat adjustable to 300 °C.
- Self balanced upper plate with adjustable height to halve cooking times and double qualitative efficiency.

PLAQUE SIMPLE STAR 1.5

- structure en acier inox 430F.
- résistances renforcées 1600 Watt qui adhèrent aux plaques pour une excellente conductibilité thermique.
- thermostat réglable jusqu'à 300°C.
- plaque supérieure autobalancée réglable en hauteur pour réduire de moitié le temps de cuisson et doubler l'efficacité qualitative.

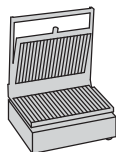
EINZELPLATTE STAR 1.5

- Struktur aus rostfreiem Stahl 430F.
- Geschützte Widerstände 1600 Watt, an den Platten anhaftend zwecks einer optimalen Wärmeleitfähigkeit.
- Bis zu 300 °C einstellbares Thermostat.
- Obere Platte selbstausgeglichen, höhenverstellbar zur Halbierung der Kochzeiten und zur Verdopplung der qualitativen Effizienz.

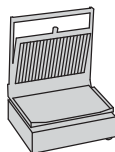
PLACA INDIVIDUAL STAR 1.5

- Estructura de acero inox 430F.
- Resistencias acorazadas 1600 W adherentes a las placas para una conductibilidad térmica optimal.
- Termostato regulable hasta 300 °C.
- Placa superior autoequilibrada y regulable en altura para reducir a la mitad los tiempos de cocción y doblar la eficiencia cualitativa.

R



L



Modello
Model
Modèle
Modell
Modello

Potenza
Power
Puissance
Gesamtleistung
Potencia

Tensione
Tension
Tension
Spannung
Tension

Superficie utile
Useful surface
Sup. útil
Nutzfläche
Superficie útil

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht
Peso neto



STAR 1



Watt 1100



230v/1/50Hz



(LxP) mm. 240x260



(LxPxH) mm. 260x370x500



Kg 15

STAR 1,5

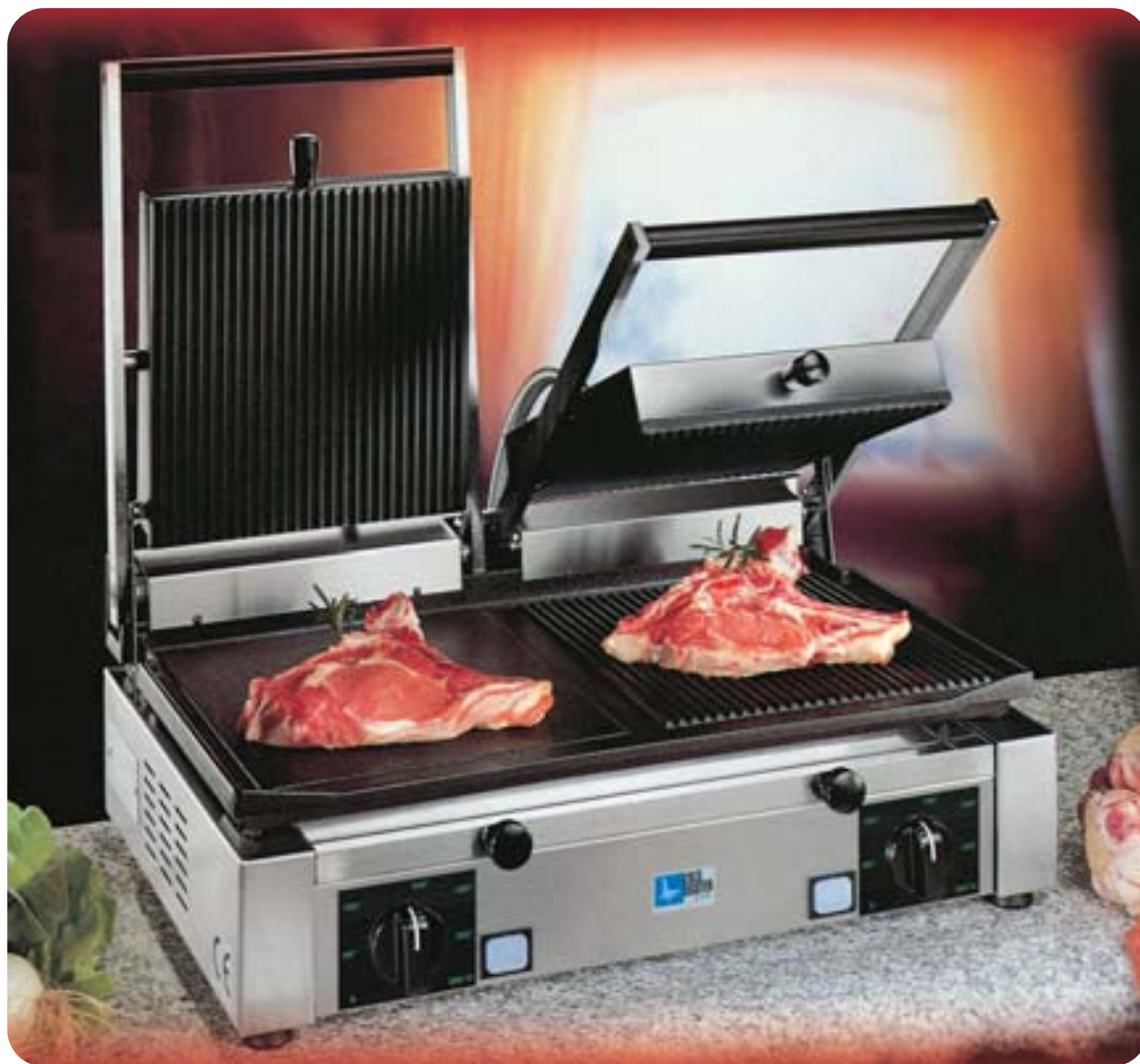
Watt 2100

230v/1/50Hz

(LxP) mm. 360x260

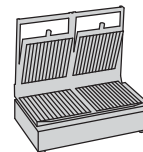
(LxPxH) mm. 380x370x500

Kg 21

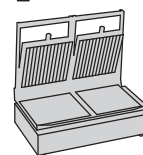


STAR 2

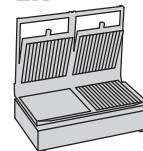
R



L



LR



R = Rigato
 R = ridged
 R = rainuré
 R = gerieft
 R = estriado

L = Liscio
 L = smooth
 L = lisse
 L = glatt
 L = liso

PIASTRA DOPPIA STAR 2

Piastra resistente nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato, per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione. Permette una cottura rapida e sicura di svariati tipi di alimenti come carni, pesce, uova, verdure, formaggi. Ideale per toast farciti, panini caldi di vario spessore e dimensione. Presente in tre versioni: piastra M (mista), piastra R (rigata), piastra L (liscia).

- Struttura in acciaio inox 430F.
- Resistenze corazzate 3100 Watt aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.
- Due termostati indipendenti regolabili fino a 300 °C che permettono l'utilizzo di 1/2 piastra per volta.
- Piastre superiori autobilanciate regolabili in altezza per dimezzare i tempi di cottura e raddoppiare l'efficienza qualitativa.

DOUBLE PLATE STAR 2

Long-lasting plates in cast iron treated with vitrified alimentary enamel, for guaranteed hygiene and protection against acid and salt attack, as well as total resistance to oxidation. Cooks various foodstuffs including meat, fish, eggs, vegetables and cheese, quickly and safely. Ideal for toasted sandwiches and all sizes of hot rolls. Available in three versions: plate M (mixed), plate R (ridged), plate L (smooth).

- Stainless steel structure 430F.
- Strengthened 3100 watt resistors adhere to plates for perfect heat conductivity.
- The two separate thermostats, adjustable to 300 °C, allow 1/2 a plate to be used at a time.
- Self balanced upper plate with adjustable height to halve cooking time and double qualitative efficiency.

PLAQUE DOUBLE STAR 2

Il s'agit de plaques résistantes dans le temps fabriquées en fonte traitée avec émail alimentaire vitrifié, pour assurer une bonne hygiène et empêcher que les acides et le sel n'attaquent le revêtement, ainsi pour assurer une résistance totale à l'oxydation. Cette plaque permet une cuisson rapide et sûre de différents types d'aliments comme la viande, le poisson, les œufs; les légumes ou encore les fromages. Idéale pour les croque-monsieurs, et les sandwichs chauds de différentes tailles. Elle existe en trois versions: la plaque M (mixte), la plaque R (rainurée) et la plaque L (lisse).

- structure en acier inox 430F.
- résistances renforcées 3100 Watt qui adhèrent aux plaques pour une excellente conductibilité thermique.
- deux thermostats indépendants réglables jusqu'à 300°C permettant l'utilisation de 1/2 plaque à la fois.
- plaques supérieures autobalancées réglables en hauteur pour réduire de moitié le temps de cuisson et doubler l'efficacité qualitative.

DOPPELPLATTE STAR 2

Mit der Zeit beständige Platten aus mit verglastem Lebensmittellack behandeltem Guss hergestellt, zur Garantie der Hygiene und der Säure- und Salzbeständigkeit, wie auch der absoluten Beständigkeit gegenüber Oxidation. Ermöglicht ein schnelles und sicheres Zubereiten verschiedenster Lebensmittelarten, wie Fleisch, Fisch, Eier, Gemüse, Käse. Ideal für belegte Toasts, warme Brötchen verschiedener Dicke und Abmessung. Verfügbar in drei Ausführungen: Platte M (gemischt), Platte R (gerieft), Platte L (glatt).

- Struktur aus rostfreiem Stahl 430F.
- Geschützte Widerstände 3100 Watt, an den Platten anhaftend zwecks einer optimalen Wärmeleitfähigkeit.
- Zwei unabhängige Thermostaten, einstellbar bis zu 300 °C, die die Verwendung von jeweils 1/2 Platte ermöglichen.
- Obere Platten selbstausgeglichen, höhenverstellbar zur Halbierung der Kochzeiten und zur Verdopplung der qualitativen Effizienz.

PLACA DOBLE STAR 2

Placas resistentes en el tiempo fabricadas en hierro fundido tratado con esmalte vitrificado especial para alimentos de manera que quede garantizada la higiene y la inatacabilidad por parte de ácidos y sales además de la absoluta resistencia a la oxidación. Permite una cocción rápida y segura de variados tipos de alimentos como carnes, pescados, huevos, verduras y quesos. Ideal para sandwiches, bocadillos calientes de diferentes espesores y dimensiones. Presente en tres versiones; placa M (mixta), placa R (estriada) y placa L (lisa).

- Estructura de acero inox 430F.
- Resistencias acorazadas 3100 W adherentes a las placas para una conductibilidad térmica optimal.
- Dos termostatos independientes regulables hasta 300 °C, que permiten la utilización de sólo 1/2 placa a la vez.
- Placas superiores autoequilibradas y regulables en altura para reducir a la mitad los tiempos de cocción y doblar la eficiencia cualitativa.

Modello
 Model
 Modèle
 Modell
 Modelo

Potenza
 Power
 Puissance
 Gesamtleistung
 Potencia

Tensione
 Tension
 Tension
 Spannung
 Tension

Superficie utile
 Useful surface
 Sup. util
 Nutzfläche
 Superficie útil

Dimensioni
 Dimensions
 Dimensions
 Abmessungen
 Dimensiones

Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Peso neto



STAR 2



Watt 3100



230v/1/50Hz



(LxP) mm. 500x260



(LxPxH) mm. 515x370x500



Kg 31

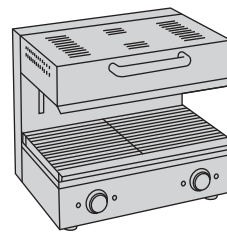


TOASTER TURBO



GRATIN

GRATIN



GRATIN

Questo prodotto offre la possibilità di montaggio a muro sia in verticale che in orizzontale per un facile utilizzo. I tubi altamente efficaci rivolti verso il basso hanno un effetto speciale sulla superficie del cibo. La maniglia può essere utilizzata per regolare la distanza tra il cibo e i tubi a richiesta. In acciaio inox; la vasca dell'olio è estraibile per facile pulizia. Facile da usare, tirando in alto o in basso. Facile manutenzione.

GRATIN

This product is combined with a horizontal and vertical wall-mount style for convenient usage. Its highly efficient electric tubes facing downwards make special effect on surface of food. Its handle can adjust the distance between food and tubes of the food on demand while. It is made of stainless steel and the oil tray can be pulled out for cleaning. It is easy to operate by pulling up and down. Easy for maintenance.

GRATIN

Ce produit offre la possibilité de montage au mur soit en vertical soit horizontal pour une utilisation facile. Les tubes hautement efficaces tournés vers le bas ont un effet spécial sur la surface de l'aliment. La poignée peut être utilisée pour régler la distance entre l'aliment et les tubes à demande. En acier inox; la cuve de l'huile est extractible pour un nettoyage facile. Facile à utiliser, en tirant en haut ou en bas. Entretien facile.

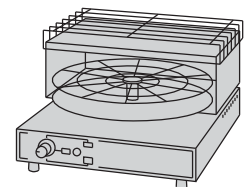
GRATIN

Dieses Produkt bietet für einen praktischen Gebrauch die Möglichkeit der Wandbefestigung, sowohl vertikal als horizontal. Die besonders wirksamen, nach unten gerichteten Rohre verleihen den Speisen einen speziellen Effekt. Der Griff kann beliebig zum Einstellen der Entfernung zwischen den Rohren und der Speisen verwendet werden. Die Ölwanne aus rostfreiem Stahl kann zur einfachen Reinigung herausgezogen werden. Einfach im Gebrauch, es reicht nach unten oder oben zu ziehen. Problemlose Wartung.

GRATIN

Este producto ofrece la posibilidad de ser montado en el muro sea de manera vertical que horizontal para una mayor facilidad de utilización. Los tubos, enormemente eficaces, colocados hacia abajo, obtienen un efecto especial sobre la superficie de los alimentos. La manilla se puede utilizar para regular la distancia entre el alimento y los tubos. A petición. La bandeja del aceite, de acero inox., se extrae para una mayor comodidad de limpieza. Fácil de usar tirando hacia arriba o hacia abajo. Fácil mantenimiento.

TOASTER TURBO



TOASTER TURBO (PIANO GIREVOLE)

Modello di piccole dimensioni ed elevata produzione (240-250 toast all'ora). Perfetto per assistenza al banco per tenere in caldo a grigliare. Utilizzabile con pane di tutti i formati. Resistenze indipendenti per tostare pane su due lati o solo grill. Costruzione in acciaio inox.

TOASTER TURBO (ROTATING PLATE)

Model of small dimensions and great production (240-250 toasts per hour). Great to help of counter to warm and to grill. It allows toast bread of any format. Independents elements that can toast bread for both faces or only grill. Construction in stainless steel

TOASTER TURBO (PLATEAU TOURNANT)

Modèle de petites dimensions et de haute production (240-250 toasts par heure). Parfait pour assistance au comptoir pour garder au chaud ou faire griller. Utilisable avec du pain de tout format. Résistances indépendantes pour griller du pain sur les deux côtés ou seulement grill. Construction en acier inox.

TOASTER TURBO (DREHBARE FLÄCHE)

Platzsparendes Modell mit grosser Produktionsmenge (240-250 Toast pro Std.). Bestens geeignet zum Bedienen an der Theke, zum Warmhalten und zum Grillen. Mit sämtlichen Brotformaten verwendbar. Unabhängige Widerstände zum Toasten auf zwei Seiten oder Grillen. Aus rostfreiem Stahl hergestellt.

TOASTER TURBO (ESTANTE GIRATORIO)

Modello de pequeñas dimensiones pero de elevada producción (240-250 tostadas por hora). Perfecto para asistencia a la barra, para mantener caliente y para alimentos a la parrilla. Se puede utilizar con pan de cualquier tipo. Resistencias independientes para tostar pan por ambos lados o solamente grill. Fabricado en acero inox.

Modello
Model
Modèle
Modell
Modelo

Potenza
Power
Puissance
Gesamtleistung
Potencia

Tensione
Tension
Tension
Spannung
Tension

Misure griglia
Grate sizes
Measures grill
Abmessungen Grill
Medidas parrilla

Distanza in su e in giù
Down and up distance
Distance en haut et en bas
Entfernung nach unten und oben
Distancia hacia arriba y hacia abajo

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht
Peso neto



TOASTER TURBO



Watt 1800



220v/1/50Hz



(LxP) mm. 370x220

-



(LxPxH) mm. 380x400x270



Kg 8

GRATIN

Watt 4000

380v/1/50Hz

-

mm. 0~45

(LxPxH) mm. 625x510x530

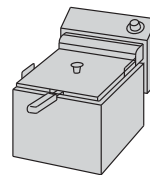
Kg 49

4/2 MODERN BAR

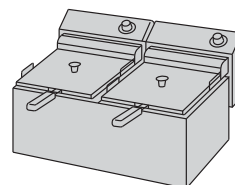
60



MULTI 8 GN



MULTI 8+8 GN

**MULTI GN**

Prodotto di nuovissimo design con funzioni semplici. Estetica moderna, struttura rigida, facile da usare, controllo temperatura continuo, riscaldamento veloce e risparmio energetico e di olio. Può cuocere, friggere e tenere il cibo in caldo. Ideale per assistere in cucina, la prima scelta per cucinare.

MULTI GN

The designs of this product are new and functions are very simple. It features fashionable look, rigid structure, easy operation, constant temperature control, fast heating and oil and energy saving. It can cook, fry and warm food. It is an ideal assistant and first choice for cooking.

MULTI GN

Produit de design très nouveau avec des fonctions simples. Esthétique moderne, structure rigide, facile à utiliser, contrôle température continu, chauffage rapide et économie d'énergie et d'huile. Il peut cuire, frire et garder les aliments au chaud. Idéal pour aider en cuisine, le premier choix pour cuisiner.

MULTI GN

Produkt mit neuartigem Design und einfacher Betriebsweise. Moderne Ästhetik, steife Struktur, einfach anzuwenden, ständige Temperaturkontrolle, schnelle Heizung mit Strom- und Öleinsparnis. Kocht, frittiert und hält die Speisen warm. Ideale Hilfe in der Küche, die Nummer eins beim Kochen.

MULTI GN

Producto de novísimo diseño y con funciones simples. Estética moderna, estructura rígida, fácil de usar, control de la temperatura continuo, calentamiento rápido y ahorro energético y de aceite. Puede cocer, freír y mantener los alimentos calientes. Ideal como asistencia en cocina, primera elección para cocinar.

Modello
Model
Modèle
Modell
Modelo

Potenza
Power
Puissance
Gesamtleistung
Potencia

Tensione
Tension
Tension
Spannung
Tension

Capacità
Capacity
Capacité
Gerraumvolumen
Capacidad

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht
Peso neto

**MULTI 8 GN**

Watt 3250



230v/1/50Hz



Lt. 8



(LxPxH) mm. 295x430x345



Kg 8,1

MULTI 8+8 GN

Watt 2x3250

230v/1/50Hz

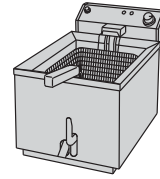
Lt. 8+8

(LxPxH) mm. 550x430x345

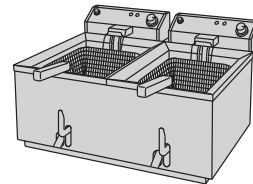
Kg 14



MULTI 8 PROF



MULTI 8+8 PROF



MULTI PROF
Termostato di temperatura. Termostato di sicurezza.. Parte elettrica con microsezionatore, estraibile per la pulizia. Costruzione in acciaio inox.

MULTI PROF
Thermostat of temperatures. Thermostat of security. Electrical part with microdisconnector can be extracted to clean. Construction in stainless steel.

MULTI PROF
Thermostat de température. Thermostat de sécurité. Partie électrique avec micro sectionneur, extractible pour le nettoyage. Construction en acier inox.

MULTI PROF
Temperaturthermostat. Sicherheitsthermostat. Elektrischer Teil mit Mikrotrenner, abnehmbar für die Reinigung. Aus rostfreiem Stahl hergestellt.

MULTI PROF
Termostato de temperatura. Termostato de seguridad. Parte eléctrica con microseccionador extraíble para la limpieza. Fabricado en acero inox.

Modello
Model
Modèle
Modell
Modelo

Potenza
Power
Puissance
Gesamtleistung
Potencia

Tensione
Tension
Tension
Spannung
Tension

Capacità
Capacity
Capacité
Gerraumvolumen
Capacidad

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht
Peso neto



MULTI 8 PROF
MULTI 8+8 PROF



Watt 5000
Watt 3500+3500



220v/1/50Hz
220v/1/50Hz



Lt. 8
Lt. 8+8



(LxPxH) mm. 290x490x310
(LxPxH) mm. 580x490x310



Kg 9,7
Kg 10,7

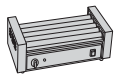
EUROLINE
VINO
BIRRA
BAR
MERCATI SPECIALI
LABORATORI PASTICCERIA
RISTORAZIONE
FAST FOOD
PIZZERIA
CUCINA
ESPOSIZIONE
SUPERMERCATI
HYPERMARKET

4/2 MODERN BAR

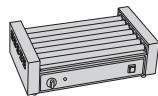
62



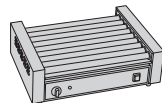
PANCHO 5X



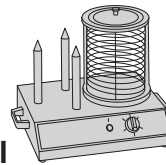
PANCHO 7X



PANCHO 9X



PANCHO COMBI



PANCHO COMBI

Modello per cottura a vapore in acciaio inox 18/8 satinato, con bacinella e coperchio in alluminio anodizzato, contenitore in pyrex con pratico cestello in acciaio inox a due scomparti. Tre comodi riscaldatori verticali in alluminio anodizzato antiaderente mantengono il pane sempre caldo e pronto per la preparazione del vero hot-dog americano. L'apparecchio è dotato inoltre di termostato a spia luminosa che segnala l'accensione delle resistenze.

Model for steam cooking in satinised 18/8 stainless steel, with tank and cover in anodised aluminium, Pyrex container with handy stainless steel basket with two compartments. Three handy vertical heaters in non-stick anodised aluminium to keep the bread warm and ready for the preparation of real American hot-dogs. The appliance is also equipped with a thermostat with a light to signal when the elements are on.

Modèle pour cuisson à vapeur en acier inox 18/8 satiné, avec cuvette et couvercle en aluminium anodisé, récipient en pyrex avec un pratique panier en acier inox à deux compartiments. Trois pratiques réchauffeurs verticaux en aluminium anodisé antiadhérent maintiennent le pain toujours chaud et prêt pour la préparation du vrai hot-dog américain. L'appareil est doté en outre de thermostat à voyant lumineux qui signale l'allumage des résistances.

Modell zum Kochen mit Dampf aus mattem, rostfreiem Stahl 18/8, mit Schale und Deckel aus eloxiertem Aluminium, Behälter aus Pyrex mit praktischem zweigeteilten Korb aus rostfreiem Stahl. Drei bequeme vertikale Heizer aus hartfreiem eloxiertem Aluminium halten das Brot stets warm und bereit zur Zubereitung des echten amerikanischen Hot-Dogs. Das Gerät verfügt zudem über ein Thermostat mit Leuchtanzeige des Einschaltzustands der Widerstände.

Modelo para la cocción a vapor de acero inox. 18/8 satinado, con bandeja y tapa de aluminio anodizado, contenedor de pyrex con práctico cesto de acero inox con dos compartimentos. Tres cómodos calentadores verticales de aluminio anodizado antiadherente mantienen el pan siempre caliente y preparado para la preparación del verdadero perrito caliente americano. El aparato ha sido dotado además de un termostato que, mediante una señal luminosa, indica el encendido de las resistencias.

Capacità Würstel / Wurst capacity / Capacità wurstel / Wurst Kapazität / Capacidad wurstel
N° 30

Riscaldamento pane / Bread heating / Chauffage du pain / Erwärmung von Brot / Calefacción del pan
N° 3

Dimensioni cestello / Basket dimensions / Dimensions panier / Abmessungen Korb / Dimensiones del contenedor
(Øxh) mm 152x194

PANCHO X Cuoce in modo rapido e uniforme, wurstel e salsicce senza che sia necessario rigirarli manualmente. Realizzato in acciaio inox, è costituito da un basamento che racchiude uno speciale motore asincrono con riduttore di velocità ad ingranaggi, e da due spalle laterali che sostengono i rulli in acciaio inox contenenti delle resistenze corazzate.

PANCHO X: it cooks wurstel and sausages quickly and uniformly. It is not necessary to turn them manually. Made in stainless steel, in its base it has a special induction motor with a gears speed reducer and two laterals bearing the stainless steel rollers, with armoured resistances

- Pancho X. Cuit en façon rapide et uniforme, wurstel et saucisses sans qu'il soit nécessaire les tourner manuellement. Réalisé en inox, il est composé d'un sous-assement qui contient un moteur spéciale asynchrone avec réducteur de vitesse à engrenage, et de deux côtes laterales qui soutiennent les rouleaux en inox qui contiennent les résistances cuirasses.

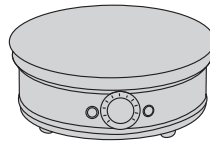
Pancho kocht sehr schnell und gleichförmig, Würste ohne diese ständig von Hand zu drehen. Realisiert aus Inox, es hat einen Sockel dass einen speziellen asynchronischen Motor hat mit Geschwindigkeit Reduktor mit Zahnrad und von 2 Seitenteile die Rollen stützen und verkleidete Heizungen enthalten

PANCHO X cuece de manera rapida y uniforme, wurstel y salsichones sin deber revolverlos manualmente. Realizado en acero inox, esta construido por una base que encierra un motor especial asincrono con reductor de velocidad con engranajes

| Modello Model Modèle Modell Modelo | Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia | Tensione Tension Tension Spannung Tension | Numero rulli Number of rollers Nombre rouleaux Rollenanzahl Número rulos | Larghezza rulli Rollers width Largeur des rouleaux Breite Rollen Ancho rodillos | Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones | Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto |
|--|---|---|--|---|--|--|
| | | | | | | |
| PANCHO 5X | Watt 850 | 230v/1/50Hz | n. 5 mm. Ø 25 | mm. 350 | (LxPxH) mm. 450x230x170 | Kg 5,4 |
| PANCHO 7X | Watt 1400 | 230v/1/50Hz | n. 7 mm. Ø 25 | mm. 460 | (LxPxH) mm. 560x300x170 | Kg 8,2 |
| PANCHO 9X | Watt 1650 | 230v/1/50Hz | n. 9 mm. Ø 25 | mm. 460 | (LxPxH) mm. 560x375x180 | Kg 11 |
| PANCHO COMBI | Watt 875 | 230v/1/50Hz | - | - | (LxPxH) mm. 450x320x365 | Kg 9 |



CRÊPES



CRÊPES

Struttura in acciaio inox, piano di cottura in ghisa cromata, simostato affiancato da due lampade spia che segnalano l'accensione ed il riscaldamento della piastra, resistenze corazzate e piedini regolabili in altezza per una sicura e stabile collocazione.

CRÊPES

Stainless steel structure, cooking surface in chrome plated cast iron, heating regulator coupled to two warning lights to show when they are on and when the plate is being heated, shielded heating elements and height-adjustable feet for safe, stable positioning.

CRÊPES

Structure en acier inox, surface de cuisson en fonte chromée, régulateur de chaleur mis à côté de deux lampes voyant qui signalent l'allumage et le chauffage de la plaque, résistances blindées et pieds réglables en hauteur pour une disposition sûre et stable.

CRÊPES

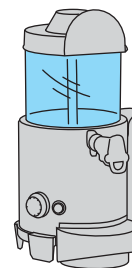
Struktur aus rostfreiem Stahl, Backfläche aus Chrom-Guss, Heizregler neben zwei Kontrollampen, die die Einschaltung der Plattenheizung anzeigen, verkleidete Widerstände und höhenstellbare Füße für ein sicheres und stabiles Anbringen.

CRÊPES

Estructura de acero inox., plano de cocción de hierro fundido cromado, regulador de calor flanqueado por dos lámparas con señal luminosa que indican el encendido y el calentamiento de la plancha, resistencias blindadas y pies regulables en altura para una segura y estable colocación.



IL CIOCCO



CHOCOLATIERE LA BUCHE

Le distributeur de boissons chaudes La Buche a été projeté et construit grâce à des technologies avancées, qui consentent à son système de bain-marie de basses consommations, des performances élevées et absence d'entretien.

Caractéristiques de construction: structure externe en acier, cuve en polycarbonate, réglage de la température à travers un thermostat externe, capacité de 1 à 5 litres.

KAKAOAUTOMAT IL CIOCCO

Der Heissgetränkautomat Il Ciocco wurde dazu entworfen und hergestellt, mittels fortschrittlicher Technologien, seinem Wasserbadsystem niedrigen Konsum, hohe Leistungen und null Wartung zu ermöglichen.

Bauigenschaften: Aussenstruktur aus Stahl, Wanne aus Polycarbonat, Temperatureinstellung mittels Aussen thermostat, 1-5 Liter Kapazität.

CHOCOLATERA IL CIOCCO

El distribuidor de bebidas calientes Il Ciocco, ha sido proyectado y fabricado mediante tecnologías avanzadas que consienten a su sistema de baño maría bajos consumos, elevadas prestaciones y ausencia de operaciones de mantenimiento.

Características de fabricación: estructura exterior de acero, bandeja de polycarbonato, regulación de la temperatura mediante termostato exterior y capacidad de 1 a 5 litros.

CIOCCOLATIERA IL CIOCCO

Il distributore di bevande calde Il Ciocco è stato progettato e costruito mediante tecnologie avanzate, che consentono al suo sistema di bain-marie bassi consumi, elevate prestazioni e assenza di manutenzione.

Caratteristiche costruttive: struttura esterna in acciaio, vasca in policarbonato, regolazione della temperatura attraverso termostato esterno, capacità da 1 a 5 litri.

IL CIOCCO CHOCOLATE DISPENSER

The "Il Ciocco" hot drinks dispenser was designed and built using the most advanced technologies, to ensure the low-consumption Bain Marie system, great performance and low maintenance.

Construction characteristics: steel external structure, polycarbonate tank, external thermostat for temperature adjustment, capacity from 1 to 5 litres.

Modello
Model
Modèle
Modell
Modello

Potenza
Power
Puissance
Gesamtleistung
Potencia

Tensione
Tension
Tension
Spannung
Tension

Temperatura
Temperature
Temperature
Temperatur
Temperatura

Superficie utile
Useful surface
Sup. util
Nutzfläche
Superficie útil

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht
Peso neto



CRÊPES



Watt 2000



230v/1/50Hz



°C +250



mm. 350



(ØxH) mm. 350x135



Kg 10

IL CIOCCO

Watt 900

230v/1/50Hz

°C +60/+70

-

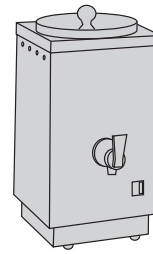
(ØxH) mm. 230x500

Kg 5,5

TERMOLAT 5+5



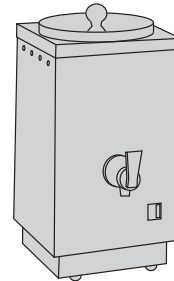
TERMOLAT 5



TERMOLAT

Vasca per latte in acciaio inox. Integrale e SENZA SALDATURE. Smontabile per facile manutenzione. Guarnizione e rubinetto anti-goccia (no drip). Spia per indicare il livello dell'acqua nella vasca. Finitura interna della vasca latte lucidata a specchio per facilitare la pulizia. Fondo senza bordi (rotondato) per rimozione totale del latte, caffè, tè, acqua. Resistenza nichel cromato e termostato.

TERMOLAT 10



TERMOLAT

Stainless steel milk containing pan. Integral and WELDLESS. Detachable to easy maintenance. Dripless sealed closing (no drip) cock fittings. Insertion of water level contents indicator in the water-bath container. Inside finish of the milk containing pan in a mirror burnishing which makes easy it's cleaning. Edgless bottom (rounded) for the total removal of milk, coffee, tea, water. Clad nichrome resistance and thermostat.

TERMOLAT

Cuve pour lait en acier inox. Intégrale et SANS SOUDURE. Démontable pour entretien facile. Joints et robinet anti-égouttement (no drip). Voyant pour indiquer le niveau de l'eau dans la cuve. Finition interne de la cuve lait brillante comme un miroir pour faciliter le nettoyage. Fond sans bords (arrondi) pour élimination totale du lait, café, thé, eau. Résistance nickel chromé et thermostat.

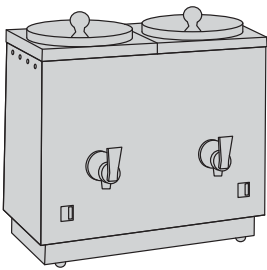
TERMOLAT

Wanne für Milch komplett aus rostfreiem Stahl und OHNE SCHWEISSNÄHTE. Abnehmbar zur problemlosen Wartung. Dichtung und tropfsicherer Hahn (no drip). Kontrolllampe zur Wannenwasserstandsanzeige. Glättende Endverarbeitung der Milchwanne zur Vereinfachung der Reinigung. Kantenloser Boden (abgerundet) zur kompletten Entfernung der Milch, Kaffee, Tee, Wasser. Widerstand nickel verchromt und Thermostat.

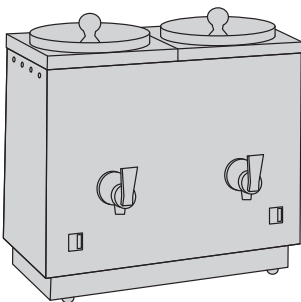
TERMOLAT

Bandeja para la leche de acero inox. Integral y SIN SOLDADURAS. Se puede desmontar para una mayor facilidad de operaciones de mantenimiento. Guarniciones y llave anti-goteo (no drip). Señal luminosa para indicar el nivel del agua en la bandeja. Acabado interior de la bandeja para leche pulida a espejo para facilitar la limpieza. Fondo sin bordes (redondeado), para poder eliminar completamente la leche, Café, té, agua residual. Resistencia niquel cromado y termostato.

TERMOLAT 5+5



TERMOLAT 10+10

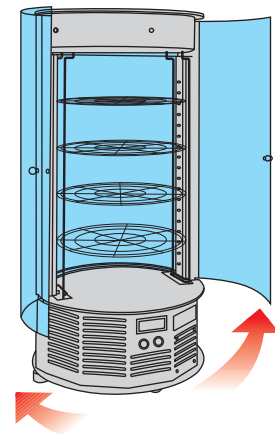
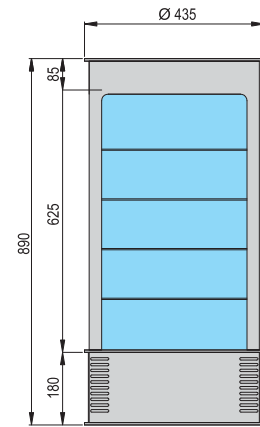


TERMOLAT 5

| Modello Model Modèle Modell Modelo | Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia | Tensione Tension Tension Spannung Tension | Temperatura Temperature Temperature Temperatur Temperatura | Corpo Bodies Corps Körper Cuerpos | Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones | Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto |
|--|---|---|--|---|--|--|
| | | | | | | |
| TERMOLAT 5 | Watt 1000 | 220v/1/50Hz | °C +90 | 1 | (LxPxH) mm. 250x250x440 | Kg 8 |
| TERMOLAT 5+5 | Watt 2000 | 220v/1/50Hz | °C +90 | 2 | (LxPxH) mm. 500x250x440 | Kg 15 |
| TERMOLAT 10 | Watt 1500 | 220v/1/50Hz | °C +90 | 1 | (LxPxH) mm. 305x305x455 | Kg 9 |
| TERMOLAT 10+10 | Watt 3000 | 220v/1/50Hz | °C +90 | 2 | (LxPxH) mm. 610x305x455 | Kg 19 |



DOLCE



Nuovo design che permette una visione a 360°
 New design for a 360° vision /
 Nouveau design qui permet une vision à 360°
 Neues Design dass einen kompletten Blick auf 360°
 gestattet /
 Nuevo diseño que permite una vision de 360°

Illuminazione con leds
 Lighting with LEDs
 Eclairage avec LED
 Beleuchtung mit LED
 Iluminación con LEDs

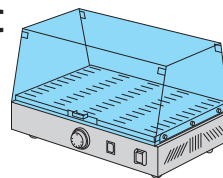
Termostato regolabile
 Adjustable thermostat
 Thermostat réglable
 Einstellbares Thermostat
 Termostato regulable

Camera d'aria con doppio cristallo anteriore che si apre per garantire una facile pulizia
 Air gap with front double crystal, opening for easier cleaning /
 Chambre à air avec double cristal antérieur qui s'ouvre pour garantir un facile nettoyage /
 Luftschlauch mit vorderem doppelten Glas dass sich öffnet für eine leichtere Pflege /
 Camara con cristal doble anterior que se abre para garantizar una fácil limpieza

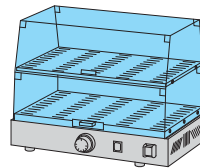
| Modello Model Modèle Modell Modelo | Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia | Tensione Tension Tension Spannung Tension | Temperatura Temperature Temperature Temperatur Temperatura | Refrigerazione Refrigeration Refrigeration Kühlung Refrigeración | Sbrinamento Defrosting Degivrage Enteisung Desescarche | Gas refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kühlgas Gas refrigerante | Ripiani Shelves Clayettes Auflagefläche Repisas | Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto |
|--|---|---|--|--|--|---|---|--|
| DOLCE | Watt 345 | 230v/1/50Hz | °C +8/+15 | | | R 134a | n. 4 Ø mm. 340 | Kg 33 |



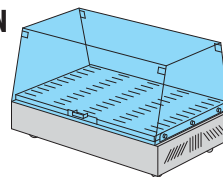
VETRINETTA 1 PC



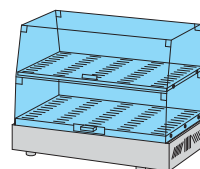
VETRINETTA 2 PC



VETRINETTA 1 PN



VETRINETTA 2 PN



VETRINETTA 2 PC

VETRINETTE RISCALDATE E NEUTRE
Vetrinette costruite in plexiglass trasparente di spessore 5 mm., piano e base di appoggio in acciaio inox, caratterizzate da una doppia apertura che mantiene separato il caricamento dal prelievo del prodotto per assicurare al tempo stesso igiene e praticità. Presenti nelle versioni neutre (1PN / 2PN) o calde (1PC / 2PC) con un unico piano di appoggio o a due piani. La versione calda è azionata da un interruttore luminoso di presenza rete, termostato da temperatura ambiente a 90°C e cassone riscaldatore che grazie a una resistenza con umidificatore permette una prolungata e igienica conservazione del prodotto.

HEATED AND NEUTRAL DISPLAY CABINETS
Display cabinets made of 5 mm. thick transparent Plexiglas with stainless steel surface and base. A hygienic and practical double opening separates product loading from extraction. Available in neutral (1PN / 2PN) or hot versions (1PC / 2PC) with one or two layers. The hot version is activated by a luminous mains switch, a thermostat for temperatures from the ambient temperature to 90°C and a heating body which, thanks to a resistance with humidifier, can be used for long-term hygienic product storage.

VITRINES CHAUFFEES ET NEUTRES
Vitrines construites en plexiglas transparent de 5 mm d'épaisseur, plan et base d'appui en acier inox, caractérisées par une double ouverture qui garde séparé le chargement du prélèvement du produit pour assurer en même temps hygiène et avantages pratiques. Présentes dans les versions neutres (1PN/2PN) ou chaudes (1PC/2PC) avec un unique plan d'appui ou à deux plans. La version chaude est actionnée par un interrupteur lumineux de présence réseau, thermostat de la température d'ambiance à 90°C et cassoine réchauffeur qui grâce à une résistance avec humidificateur permet une conservation prolongée et hygiénique du produit.

GEHEIZTE UND NEUTRALE VITRINEN
Kleine Vitrinen aus durchsichtigem Plexiglas mit 5 mm Dicke. Ebene und Auflagefläche aus rostfreiem Stahl, ausgezeichnet durch eine doppelte Öffnung, die die Produktladung von der Entnahme trennt, und so gleichzeitig für Hygiene und Bequemlichkeit sorgt. Verfügbar in den Ausführungen neutral (1PN / 2PN) oder warm (1PC / 2PC) mit einer einzigen Auflagefläche oder mit 2 Ebenen. Die geheizte Ausführung wird durch einen Leuchtkontrollschalter bedient, Thermostat von Raumtemperatur bis 90°C und Heizkasten, der dank eines Widerstands mit Befeuchter eine längere und hygienischere Aufbewahrung des Produkts ermöglicht.

VITRINAS TÉRMICAS Y NEUTRAS
Vitrinas que han sido fabricadas en plexiglas transparente con un espesor de 5 mm. Plano y base de apoyo son de acero inox y se caracterizan por una doble apertura que mantiene separadas la carga y la recogida de productos para asegurar al mismo tiempo tanto la higiene como una mayor comodidad. Presentes en las versiones neutras (1PN / 2PN) o térmicas (1PC / 2PC), con sólo un plano de apoyo o con dos planos de apoyo. La versión térmica se acciona mediante un interruptor luminoso que indica la presencia de red, termostato de la temperatura ambiente a 90°C y cajón de calentamiento que, gracias a una resistencia con humidificador, permite una prolongada e higiénica conservación del producto.

| Modello Model Modèle Modell Modelo | Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia | Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura | Piano inferiore Lower layer Plan inférieur Untere Ebene Plano inferior | Piano superiore Upper layer Plan supérieur Obere Ebene Plano superior | Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones | Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto |
|--|---|--|--|---|--|--|
| VETRINETTA 1PC | Watt 700 | Temperatura ambiente + 90°C | (LxP) 475x315 | – | (LxPxH) mm. 500x370x305 | Kg 5,5 |
| VETRINETTA 2PC | Watt 700 | Temperatura ambiente + 90°C | (LxP) 475x315 | (LxP) 475x305 | (LxPxH) mm. 500x370x405 | Kg 7 |
| VETRINETTA 1PN | – | Temperatura ambiente + 90°C | (LxP) 475x315 | – | (LxPxH) mm. 500x370x305 | Kg 5 |
| VETRINETTA 2PN | – | Temperatura ambiente + 90°C | (LxP) 475x315 | (LxP) 475x305 | (LxPxH) mm. 500x370x405 | Kg 6,5 |



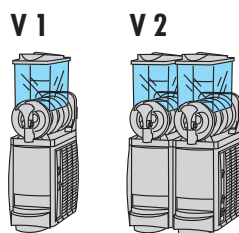
SORBETIERA V
La nuova sorbeteria COLD MASTER è stata studiata e realizzata per ottenere un minimo ingombro ed un'ottima funzionalità. L'adozione di soluzioni nuove, abbinata all'economicità di gestione e ad una gradevole estetica, fanno sì che questa macchina si imponga all'attenzione del cliente più esigente.

SORBETIERA V
The new COLD MASTER sorbet maker has been designed and built to take up very little space while guaranteeing excellent functionality. Using new technical solutions and, also being cheap to run and very attractive, this machine is able to catch the attention of even the most demanding customer.

SORBETIÈRE V
La nouvelle sorbetière COLD MASTER a été conçue et réalisée pour garantir les plus hautes performances malgré ses dimensions réduites. S'associant à une gestion économique et à un aspect esthétique agréable, les nouvelles solutions que cette machine adopte lui permettent de s'imposer à l'attention des clients les plus exigeants.

SORBETTERIE V
Die neue Sorbeterie COLD MASTER wurde ausgearbeitet und realisiert, um einen minimalen Platzaufwand und eine optimale Betriebsweise zu garantieren. Neugigkeiten zusammen mit der Wirtschaftlichkeit und ein angenehmes Aussehen wecken das Interesse des anspruchvollsten Kunden an dieser Maschine.

SORBETERA V
La nueva sorbetera COLD MASTER ha sido estudiada y realizada para obtener la máxima funcionalidad en dimensiones reducidas. La adopción de nuevas soluciones añadidas a la economía de gestión y a su agradable aspecto estético, hacen que se imponga en el primer puesto de la atención del cliente más exigente.

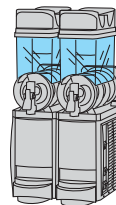


VDA 1



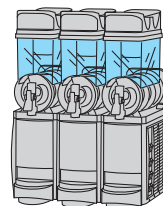
GRANITORI VDA
La nuova serie Granitori VDA è stata studiata e realizzata per ottenere un minimo ingombro ed un'ottima funzionalità con il sistema di miscelazione a doppia azione brevettato che assicura omogeneità e finezza al prodotto. L'adozione di soluzioni nuove, abbinata all'economicità di gestione e ad una gradevole estetica, fanno sì che la serie Granitori VDA si imponga all'attenzione del cliente più esigente.

VDA 2



GRANITORI VDA
The new VDA granita maker has been designed and built to take up very little space while guaranteeing excellent functionality, with its patented double-action mixing system that ensures a smooth and fine crushed ice product. Using new technical solutions and, also being cheap to run and very attractive, the VDA granita maker range is able to catch the attention of even the most demanding customer.

VDA 3








PRÉPARATEURS DE GRANITÉS VDA
Les nouveaux Préparateurs de granités VDA ont été conçus et réalisés pour garantir les plus hautes performances malgré leurs dimensions réduites, grâce au système de mélange à double action breveté qui assure l'homogénéité et la finesse du produit. S'associant à une gestion économique et à un aspect esthétique agréable, les nouvelles solutions que les Préparateurs de granités VDA adoptent leur permettent de s'imposer à l'attention des clients les plus exigeants.

GRANITA-GERÄTE VDA
Die neue Serie Granita Geräte VDA wurde ausgearbeitet und realisiert, um einen minimalen Platzaufwand und eine optimale Betriebsweise zu garantieren, mit ihrem patentierten, doppelten Mischsystem, das das Produkt garantiert homogen und fein macht. Neugigkeiten zusammen mit der Wirtschaftlichkeit und ein angenehmes Aussehen wecken das Interesse des anspruchvollsten Kunden an der Serie Granita Geräte VDA.

MÁQUINA DE GRANIZADOS VDA
La nueva Serie de máquinas para preparar granizados VDA ha sido estudiada y realizada para obtener la máxima funcionalidad en dimensiones reducidas. Con el sistema de mezcla de doble acción patentado asegura homogeneidad y finura del producto. La adopción de nuevas soluciones añadidas a la economía de gestión y a su agradable aspecto estético, hacen que la Serie de máquinas para preparar granizados VDA se imponga en el primer puesto de la atención del cliente más exigente.

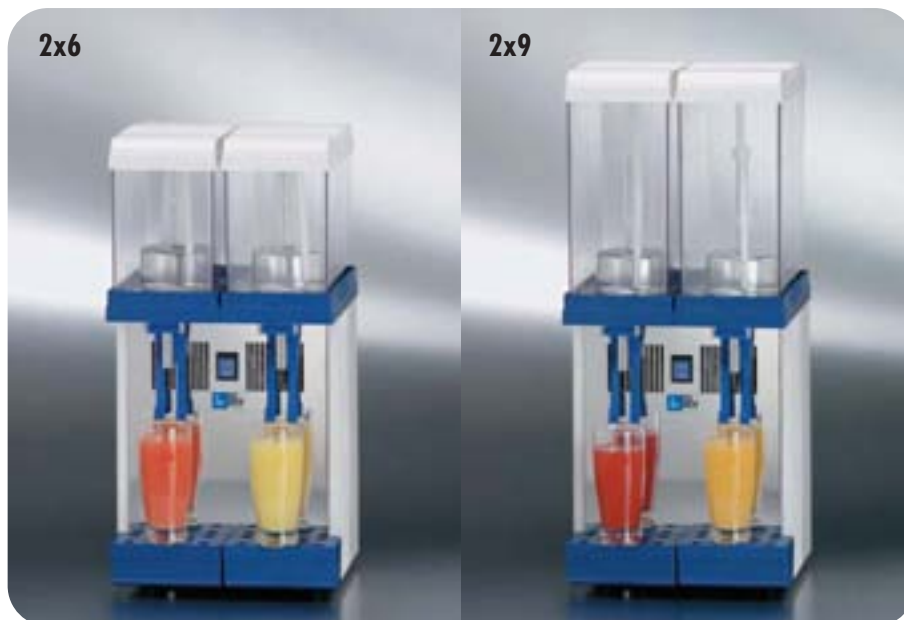


| Modello Model Modèle Modell Modelo | Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia | Tensione Tension Puissance Spannung Tension | Capacità Capacity Capacité Gerraumvolumen Capacidad | Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensiones | Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto |
|--|---|---|---|--|--|
|  VDA 1 | Watt 530 | 220v/1/50Hz | Lt. 10x1 | (LxPxH) mm. 200x480x840 | Kg 30 |
|  VDA 2 | Watt 850 | 220v/1/50Hz | Lt. 10x2 | (LxPxH) mm. 400x480x840 | Kg 55 |
|  VDA 3 | Watt 1100 | 220v/1/50Hz | Lt. 10x3 | (LxPxH) mm. 600x480x840 | Kg 73 |
|  V 1 | Watt 530 | 220v/1/50Hz | Lt. 10x1 | (LxPxH) mm. 200x480x840 | Kg 30 |
|  V 2 | Watt 850 | 220v/1/50Hz | Lt. 10x2 | (LxPxH) mm. 400x480x840 | Kg 55 |

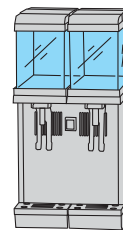
EUROLINE
VINO
BIRRA
BAR
MERCATI SPECIALI
LABORATORI PASTICCERIA
RISTORAZIONE
FAST FOOD
PIZZERIA
CUCINA
ESPOSIZIONE
SUPERMERCATI
HYPERMARKET

4/2 MODERN BAR

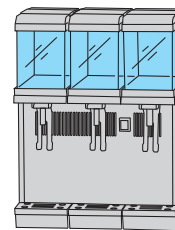
68



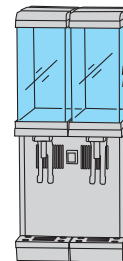
2x6



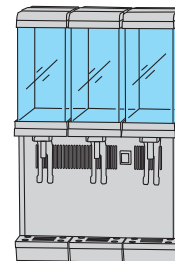
3x6



2x9



3x9



REFRIBIT

Caratteristiche costruttive: vasche da 6 e da 9 litri, struttura esterna in acciaio inox con particolari in plastica antiurto, vasche a sezione rettangolare in policarbonato di facile smontaggio ed estrema pulibilità, miscelazione a pala girevole per evitare la formazione di schiuma, regolazione della temperatura mediante termostati, capacità refrigerante notevole, anche nei climi più caldi.

Construction characteristics: 6 or 9 litre tanks, stainless steel external structure with parts in shock-proof plastic, rectangular section tanks in polycarbonate, easy to remove and clean, rotating blade mixing mechanism to stop the formation of froth, thermostat for temperature adjustment, great refrigerating capacity, even in very hot climates.

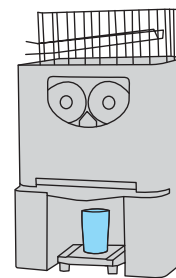
Caractéristiques de construction: cuves de 6 et de 9 litres, structure externe en acier inox avec détails en plastique antichoc, cuves à section rectangulaire en polycarbonate de démontage facile et d'une extrême facilité de nettoyage, mélange à pale tournante pour éviter la formation de mousse, réglage de la température grâce à des thermostats, capacité réfrigérante remarquable, aussi dans des climats plus chauds.

Bauigenschaften: 6 und 9 Liter Wannen, Außenstruktur aus rostfreiem Stahl mit Teilen aus stoßfestem Kunststoff, rechteckige Wannen aus Polycarbonat, die sich leicht ausbauen und besonders bequem reinigen lassen, Rühren mittels Drehschaufel zur Vermeidung von Schaumbildung, Temperatureinstellung mittels Thermostaten, bedeutendes Kühlvermögen auch bei warmem Klima..








Características de fabricación: bandejas de 6 y de 9 litros, estructura exterior de acero inoxidable con particulares de plástico irrompible, bandejas de sección rectangular de policarbonato de fácil desmontaje y limpieza, mezcla mediante pala giratoria para evitar la formación de espuma, regulación de la temperatura mediante termostato y gran capacidad refrigeradora incluso en los climas más cálidos.



VORTICE

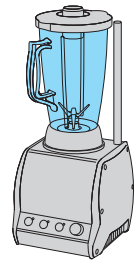


Capacità arance/min.
Oranges capacity/min
Capacité orange/min.
Kapazität Apfelsine/min.
Capacidad naranjas / min.
N° 20/25

| Modello Model Modèle Modell Modelo | Potenza compressore Compressor power Puissance compresseur Kompressorleistung Potencia compresor | Tensione Tension Tension Spannung Tension | Capacità Capacity Capacité Gerraumvolumen Capacidad | Gas refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kühlgas Gas refrigerante | Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones | Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto |
|---|--|---|---|--|---|---|
|  REFRIBIT 2x6 |  HP 1/6 |  220v/1/50Hz |  Lt. 2x6 |  R 134a |  (LxPxH) mm. 300x300x600 |  Kg 21 |
| REFRIBIT 3x6 | HP 1/5 | 220v/1/50Hz | Lt. 3x6 | R 134a | (LxPxH) mm. 450x300x600 | Kg 28 |
| REFRIBIT 2x9 | HP 1/6 | 220v/1/50Hz | Lt. 2x9 | R 134a | (LxPxH) mm. 300x300x690 | Kg 22 |
| REFRIBIT 3x9 | HP 1/5 | 220v/1/50Hz | Lt. 3x9 | R 134a | (LxPxH) mm. 450x300x690 | Kg 30 |
| VORTICE | Watt 200 | 220v/1/50Hz | – | – | (LxPxH) mm. 420x350x770 | Kg 42 |



TWISTER 1



FRULLATORE TWISTER

Bicchieri in lexan o acciaio. Micro-interruttore su coperchio. Tappo in gomma con foro per aggiunta prodotto. Supporto bicchiere completamente smontabile per una facile pulizia, sostituzione del bicchiere, manutenzione coltelli, etc. Coltelli in acciaio da coltelleria in AISI 420 temprati e nichelati. Scocca in alluminio estruso anodizzato. Pannelli laterali in ABS. Motore ad elevato rendimento e potenza con variatore di velocità.

TWISTER LIQUIDIZER

Steel or lexan bowl. Micro switch on lid. Rubber tap with hole for adding product. Fully removable bowl stand for easy cleaning, bowl replacement, knife maintenance etc. Cutlery of knives in AISI 420 nickel plated hardened steel. Bowl in extruded anodised aluminium. Side panels in ABS. Motor with high output and power with speed variator.

MIXER TWISTER

Réceptien en lexan ou acier. Micro-interrupteur sur couvercle. Bouchon en caoutchouc avec trou pour ajout produit. Support réceptien complètement démontable pour un nettoyage facile, remplacement du réceptien, entretien couteaux, etc. Couteaux en acier de coutellerie en AISI 420 trempés et nickelés. Coque en aluminium extrudé anodisé. Panneaux latéraux en ABS. Moteur à rendement élevé et puissance avec variateur de vitesse.

MIXER TWISTER

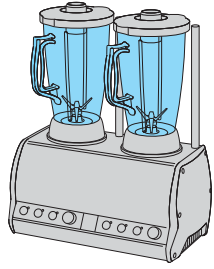
Becher aus Lexan oder Stahl. Mikroschalter am Deckel. Gummistöpsel mit Öffnung zur Beigabe von Produkten. Komplett abnehmbare Becherhalter für eine bequeme Reinigung, Ersatz des Bechers, Wartung der Messer, u.s.w.. Messer aus wärmegehärtetem und vernickeltem Messerstahl AISI 420. Aufsatz aus stranggepresstem, eloxiertem Aluminium. Seitenwände aus ABS. Motor von hoher Kapazität und Leistung mit Geschwindigkeitsvariator.

BATIDORA TWISTER

Vaso de lexan o de acero. Micro-interruptor en la tapa. Tapa de goma con orificio para introducir productos. Soporte del vaso completamente desmontable para su mayor y más fácil limpieza, sustitución del vaso, mantenimiento de las cuchillas, etc. Cuchillas de acero y cuchillería en acero AISI 420 templados y niquelados. Estructura de aluminio extruido anodizado. Paneles laterales de ABS. Motor de elevado rendimiento y potencia con variador de velocidad.



Optional: bicchiere in acciaio inox / Optional: stainless steel bowl
Option : récipient en acier inox / Zubehörteil: Becher aus rostfreiem Stahl / Opcional: vaso de acero inox



TWISTER 2



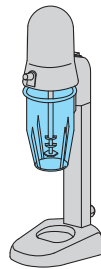
| Modello Model Modèle Modell Modelo | Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia | Tensione Tension Tension Spannung Tension | Giri/min. con variatore di velocità Rpm with speed variator Tours par minutes avec variateur de vitesse UpM. mit Geschwindigkeitsvariator R.p.m. con variador de velocidad | Capacità bicchiere Bowl capacity Capacité réceptien Becherkapazität Capacidad del vaso | Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones | Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto |
|--|---|---|--|--|--|--|
| TWISTER 1 | Watt 1000 | 230v/1/50Hz | 5000+20.000 | Lt. 2 | (LxPxH) mm. 200x200x470 | Kg 5 |
| TWISTER 2 | Watt 1000x2 | 230v/1/50Hz | 5000+20.000x2 | Lt. 2x2 | (LxPxH) mm. 400x200x470 | Kg 10 |

4/2 MODERN BAR

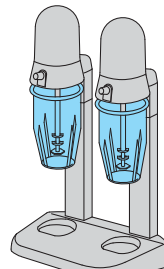
70



FRAPPÈ 1



FRAPPÈ 2



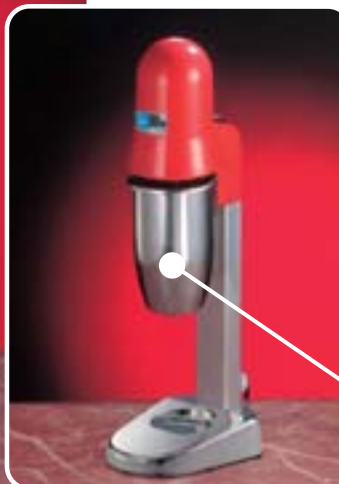
FRULLATORE PER FRAPPE'
Grazie al suo agitatore a 3 dischi si ottengono ottimi e cremosi frappés sia con l'impiego di prodotti in polvere, sia con gelato e frutta.
Optional: bicchiere in acciaio inox.

BLENDER FOR SHAKES
This mixer with 3 disks produces perfectly creamy shakes using both powders or ice cream and fruit.
Optional: stainless steel bowl.

BATTEUR POUR FRAPPE
Grâce à son agitateur à 3 disques on obtient des frappés excellents et crémeux aussi bien avec l'utilisation de produits en poudre qu'avec de la glace et des fruits. Option : récipient en acier inox.

QUIRL FÜR FRAPPE'
Dank seines Rührers mit 3 Scheiben erhält man ausgezeichnete und cremige Frappézubereitungen, sowohl mit Pulverprodukten, als auch mit Eis oder Obst. Zubehörteil: Becher aus rostfreiem Stahl.

BATIDORA PARA FRAPPE'
Gracias a su agitador de 3 discos, se obtienen óptimos y cremosos frappés ya sea con la utilización de productos en polvo que con la utilización de helados y/o frutas. Opcional: vaso de acero inox.



Optional: bicchiere in acciaio inox.
Optional: stainless steel bowl.
Option : récipient en acier inox.
Zubehörteil: Becher aus rostfreiem Stahl.
Opcional: vaso de acero inox.

FRULLATORE TORNADO Bicchiere da Lt. 1,5, motore silenzioso e potente da 10000 / 16000 giri, coltelli in acciaio AISI 304 con trascinatori in gomma vulcanizzata. Il frullatore Tornado è adatto alla preparazione di più Cocktails per volta e assicura un ottimo risultato anche nel tritare il ghiaccio. Il microinterruttore sul coperchio assicura l'assoluto rispetto delle normative di sicurezza CE. Optional: kit bicchiere per frappè.

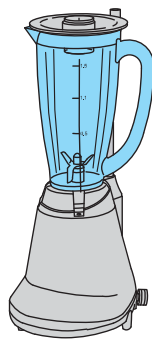
THE TORNADO ELECTRIC MIXER 1.5 litre bowl, silent powerful motor (10000/16000 rpm.), AISI 304 steel knives with vulcanized rubber paddles. The Tornado electric mixer can be used for preparing several Cocktails at a time, with guaranteed perfect results even when crushing ice. There is a micro switch on the lid in complete conformance with EC safety standards. Optional: bowl kit for shakes.








MIXER TORNADO Récipient de 1,5 Lt, moteur silencieux et puissant de 10000 / 16000 tours, couteaux en acier AISI 304 avec entraîneurs en caoutchouc vulcanisé. Le mixer Tornado est indiqué pour la préparation de plusieurs Cocktails à la fois et assure aussi un excellent résultat pour piler la glace. Le micro-interrupteur sur le couvercle assure le respect absolu des normes de sécurité CE. Option : kit verre pour frappè.

MIXER TORNADO 1,5 Liter-Becher, geräuscharmer und leistungsstarker Motor (10000 / 16000 UpM.), Messer aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit Mitnehmern aus vulkanisiertem Gummi. Der Mixer Tornado eignet sich für die Zubereitung mehrerer Cocktails auf einmal und garantiert auch beim Zerkleinern von Eis ein optimales Ergebnis. Der Mikroschalter auf dem Deckel versichert die unbedingte Übereinstimmung mit den CE-Sicherheitsvorschriften. Zusatzteil: Becherset für Frappè.

BATIDORA TORNADO Vaso de 1'5 l., motor silencioso y potente de 10.000 / 16.000 r.p.m.), cuchillas de acero AISI 304 con arrastradores de goma vulcanizada. La batidora Tornado es especialmente adaptada para la preparación de los más variados Cocktails y asegura también un óptimo resultado cuando se trata de triturar hielo. El microinterruptor que se encuentra sobre la tapa asegura el más absoluto respeto de la normativa vigente CE en materia de seguridad. Opcional: kit vaso para frappè.

TORNADO



| Modello Model Modèle Modell Modello | Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia | Tensione Tension Tension Spannung Tension | Capacità bicchiere Bowl capacity Capacité récipient Becherkapazität Capacidad del vaso | Giri motore (r.p.m.) Motor revs Tours moteur Umdrehungen Motor R.p.m. motor | Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones | Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto |
|---|---|---|--|---|---|--|
|  FRAPPÈ 1 |  Watt 70 |  230v/1/50Hz |  Lt. 0,65 |  12.000 |  (LxPxH) mm. 190x150x470 |  Kg 4 |
| FRAPPÈ 2 | Watt 70+70 | 230v/1/50Hz | Lt. 0,65x2 | 12.000 | (LxPxH) mm. 190x310x470 | Kg 7 |
| TORNADO | Watt 300 - HP 2/5 | 230v/1/50Hz | Lt. 1,5 | 16.000 | (LxPxH) mm. 213x200x416 | Kg 3,9 |



Con Hielo si ottiene un ghiaccio non tritato, ma spaccato come nella tradizione caraibica. È indicato per locali tipo pubs, wine bar, ristoranti, discoteche, paninoteche e chioschi. Dotato di struttura portante in acciaio inox è sostenuto da una barra di alluminio anodizzato che consente la regolazione su tre diverse altezze. Le parti in plastica sono a norma per uso alimentare.

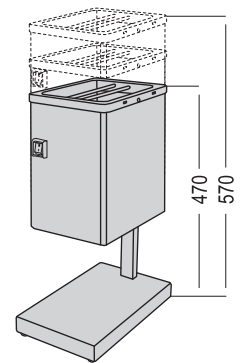
With the machine Hielo you can obtain a kind of ice which is not crushed but chopped like the caribbean tradition. This machine is recommended for pubs, wine bars, restaurants, discotheques, sandwich bars and kiosks. It has a stainless steel framework and it is supported by an anodized aluminium bar which allow to make adjustments in three different heights. The plastics parts are conform to the rules for alimentary use.

Avec la machine HIELO vous pouvez obtenir de la glace qui n'est pas broyée mais cassé comme dans la tradition des caribes. Indiqué pour les pubs, wine bars, restaurants, discothèques, sandwicheries et kiosques. Il a une armature en acier inox et il est soutenu de une barre en aluminium éloxé qui permet la régulation sur trois différentes hauteurs. Les parties en plastiques sont aux normes pour l'utilisation alimentaire.

Mit Hielo erreicht man ein nicht zerhacktes Eis, sondern gespalten laut Karibischer Tradition. Es ist geeignet für Lokale wie z.B. Pubs, Wine bars, Restaurants, Diskotheken, Bistros und Imbisse. Die tragende Struktur ist aus Inox Stahl und es ist bei einer eloxierten Aluminium Stange unterstützt, die Verstellung auf drei verschiedenen Höhen erlaubt. Die plastik Teile sind gemäß der normen für Lebensmittelbenutzung.

Con Hielo pueden obtener un hielo non picado ma quebrado como en la tradición caraibica. Indicado para pubs, wine bars, restaurantes, discotecas, sandwicheries y quioscos. Con armadura en acero inox soportado de una barra en aluminio anodizado que permite la regulación sobre tres diferentes alturas. Los piezas en plástico son en conformidad para el uso alimentario.

HIELO



TRITAGHIACCIO Apparecchiatura di uso molto semplice, trita cubetti di ghiaccio in granuli di varie dimensioni che variano da mm. 0,5 a mm. 10 per mezzo di una semplice regolazione meccanica. Fornito di micro sull'ampia bocca di alimentazione ghiaccio e sull'elegante e capiente vasca di raccolta che assicura la perfetta protezione dell'operatore. Componenti e struttura portante in acciaio e alluminio, bocca di alimentazione e macinazione in alluminio anodizzato e motore da 350 W garantiscono piena affidabilità ed elevata produzione oraria.

ICE CRUSHER This extremely easy-to-use appliance crushes ice-cubes into different sized granules (from 0.5 to 10 mm) using a simple mechanical adjustment. The large mouth for feeding ice and the elegant capacious collecting tank have micro switches to ensure complete operator safety. A body and components in aluminium and steel, a feeding mouth and grinders in anodised aluminium and a 350 W motor guarantee complete reliability and elevated hourly production.

BROYEUR A GLACE Appareillage d'utilisation très simple, broie les glaçons en granules de différentes dimensions qui varient de 0,5 mm à 10 mm au moyen d'un simple réglage mécanique. Muni de micro sur la grande ouverture d'alimentation glace et sur l'élegante et volumineuse cuve de recueil qui assure la parfaite protection de l'opérateur. Éléments et structure portante en acier et aluminium, ouverture d'alimentation et broyage en aluminium anodisé et moteur de 350 W garantissent une entière fiabilité et une production horaire élevée.

EISZERKLEINERER Besonders einfach anzuwendendes Gerät, zerkleinert Eiswürfel in Körner verschiedener Abmessungen von 0,5 mm. bis zu 10 mm, mittels einer einfachen mechanischen Einstellung. Mit Mikroschalter an der breiten Eispeiseöffnung und an der eleganten und geräumigen Sammelwanne versehen, zur Garantie eines perfekten Schutzes des Bedieners. Bestandteile und tragende Struktur aus Stahl und Aluminium, Speiseöffnung und Mahlvorrichtung aus eloxiertem Aluminium sowie der 350 Watt-Motor garantieren komplette Zuverlässigkeit und große Produktionsmengen pro Stunde.

TRITURADORA DE HIELO Equipo de fácil utilización; tritura cubitos de hielo en trozos de diferentes dimensiones que pueden variar desde los 0'5 mm. a los 10 mm. mediante una simple regulación mecánica. Se suministra con microinterruptor colocado sobre la amplia boca de alimentación para el hielo y sobre una elegante bandeja de gran capacidad para la recogida del hielo triturado que asegura una perfecta protección para el operador. Componentes y estructura de soporte son de acero y aluminio, boca para la alimentación y la trituración de aluminio anodizado y motor de 350 W. Garantizan la mayor fiabilidad posible y una elevada producción horaria.

TRITAGHIACCIO



Giri coltello
Knife revs
Tours couteaux
Umdrehungen Messer
R.p.m. cuchillas
R.p.m. 1500

Spessore di taglio
Cut thickness
Epaisseur de coupe
Schnittstärke
Espesor de corte
mm da 0,5 a 10



Modello
Model
Modèle
Modell
Modelo

Potenza
Power
Puissance
Gesamtleistung
Potencia

Tensione
Tension
Tension
Spannung
Tension

Giri motore (r.p.m.)
Motor revs
Tours moteur
Umdrehungen Motor
R.p.m. motor

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht
Peso neto



HIELO



Watt 25



230v/1/50Hz

-



(LxPxH) mm. 200x325x570



Kg 9,5

TRITAGHIACCIO

Watt 350

230v/1/50Hz

12.000

(LxPxH) mm. 465x210x265 - h 480 max

Kg 8,4



SPREMIAGRUMI 1



SPREMIAGRUMI 1 / SPREMIAGRUMI 2 (Con leva coperchio)
 Scocca in materiale plastico antiurto color rosso. Vasca raccolta succo in acciaio inox AISI 304. Cono spremente in ABS per uso alimentare. Struttura interna portante in acciaio. Motore autoventilato con motoriduttore. Coperchio di serie in acciaio inox e dispositivo di sicurezza NVR.

JUICER 1 / JUICER 2 (With lid lever)
 Body in red shockproof plastic. Juice collecting tank in AISI 304 stainless steel. Juicing spindle in ABS for alimentary use. Steel inner structure. Self-ventilated motor with gearmotor. Standard lid in stainless steel and NVR safety device.

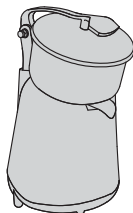
PRESSE-CITRON 1 / PRESSE-CITRON 2 (Avec levier couvercle)
 Coque en matière plastique anti-choc couleur rouge. Cuve recueil jus en acier inox AISI 304. Cône pressant en ABS pour usage alimentaire. Structure interne portante en acier. Moteur auto ventilé avec motoréducteur. Couvercle de série en acier inox et dispositif de sécurité NVR.

ZITRUSPRESSE 1 / ZITRUSPRESSE 2 (mit Deckelheber)
 Aufbau aus stofffestem Kunststoff in rot. Saftsammlbehälter aus rostfreiem Stahl AISI 304. Presskegel aus ABS, für Lebensmittel geeignet. Innere tragende Struktur aus Stahl. Selbstbelüfteter Motor mit Untersetzungsgetriebe. Deckel serienmässig aus rostfreiem Stahl und Sicherheitsvorrichtung NVR.

EXPRIMIDOR 1 / EXPRIMIDOR 2 (Con sistema para extraer la tapa)
 Estructura de material plástico de color rojo especialmente estudiado contra golpes. Bandeja para la recogida del zumo de acero inox AISI 304. Cono exprimidor de ABS específico para el uso alimenticio. Estructura interior de soporte de acero. Motor con sistema de autoventilación y con moto-reductor. Tapa de serie de acero inox y dispositivo de seguridad NVR.








SPREMIAGRUMI 1



SPREMIAGRUMI 2



| Modello Model Modèle Modell Modelo | Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia | Tensione Tension Tension Spannung Tension | Giri motore (r.p.m.) Motor revs Tours moteur Umdrehungen Motor R.p.m. motor | Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones | Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto |
|---|--|---|---|---|--|
|  SPREMIAGRUMI 1 |  Watt 150 - hp 0,20 |  230v/1/50Hz | 320 / 280+750 |  (LxPxH) mm. 210x265x385 |  Kg 3,5 |
| SPREMIAGRUMI 2 | Watt 150 - hp 0,20 | 230v/1/50Hz | 320 / 280+750 | (LxPxH) mm. 210x265x385 | Kg 3,7 |

ALLU 300



AFFETTATRICI ALLU
 Scocca in alluminio
 Body in aluminium
 Coque en aluminium
 Aufbau aus Aluminium
 Estructura de aluminio

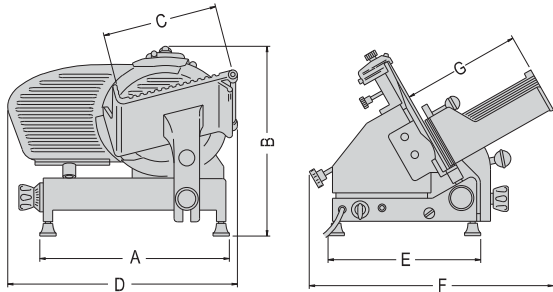
Plateau porte aliments facilement extractible.
 Moteur : triphasé, monophasé et courant continu dans les différents voltages. Aiguiser incorporé amovible.
 Sur demande : 1) micro-interrupteur sur l'aiguiser, 2) micro-interrupteur au couvre lame.

AFFETTATRICI ALLU
 Carrello scorrevole su barra rettificata e cuscinetti a sfera. Piatto porta-alimenti di facile estrazione. Motore: trifase, monofase e corrente continua nei vari voltaggi. Affilatoio incorporato asportabile. A richiesta: 1) microinterruttore sull'affilatoio, 2) microinterruttore al coprilama.

Sliding carriage on ground bar and ball bearings. Easily extractable food dish. Motor: three phase, single phase and direct current in several voltages. Incorporated removable sharpener. On request: 1) micro switch on sharpener, 2) micro switch on knife sheath.

Schiebewagen auf geschliffener Stange und Kugellagern. Leicht abziehbare Lebensmittelschale. Motor: Dreiphasen-, Einphasen und Gleichstrommotor bei den verschiedenen Spannungen. Eingebaute Schleifvorrichtung abnehmbar. Auf Anfrage: 1) Mikroschalter an der Schleifvorrichtung, 2) Mikroschalter an der Messerabdeckung.

Plataforma corredera sobre barra rectificada y cojinetes de bolas. Plato porta-alimentos de fácil extracción. Motor: trifásico, monofásico y corriente continua en diferentes voltajes. Afilador incorporado fácilmente extraíble. Bajo pedido: 1) Microinterruptor sobre el afilador. 2) Microinterruptor en el cubrecuchillas.



TURBINE INOX 330



AFFETTATRICI TURBINE
 Scocca in acciaio inox satinato
 Body in silked stainless steel
 Coque en acier inox satiné
 Aufbau aus mattem, rostfreiem Stahl
 Estructura de acero inox satinado

Modello
 Model
 Modèle
 Modell
 Modelo

Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Ø Cuchilla

A B C D E F G

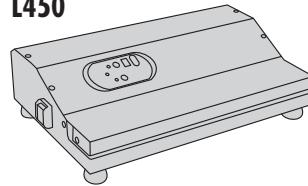
Potenza
 Power
 Puissance
 Gesamtleistung
 Potencia

Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Peso neto

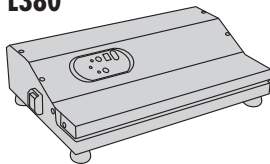
| ALLU 220 | mm 220 | mm 410 | mm 365 | mm 215 | mm 460 | mm 285 | mm 390 | mm 235 | Watt 110 | Kg 16 |
|-------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|-------|
| ALLU 250 | mm 250 | mm 420 | mm 360 | mm 215 | mm 480 | mm 280 | mm 405 | mm 240 | Watt 120 | Kg 18 |
| ALLU 300 | mm 300 | mm 460 | mm 360 | mm 270 | mm 570 | mm 345 | mm 450 | mm 280 | Watt 250 | Kg 27 |
| TURBINE INOX 330 | mm 330 | mm 540 | mm 480 | mm 280 | mm 670 | mm 390 | mm 550 | mm 310 | HP 0,35 | Kg 34 |
| TURBINE INOX 350 | mm 350 | mm 540 | mm 480 | mm 280 | mm 670 | mm 390 | mm 550 | mm 310 | HP 0,35 | Kg 34 |



L450



L380



Confezionatrici sottovuoto ad aspirazione esterna
 Vacuum packaging machine with external aspiration /
 Machine de conditionnement sous-vide à aspiration externe /
 Vakuumverpackungsmaschine mit äußerer Saugvorrichtung /
 Envasadoras al vacío por aspiración externa






Struttura in acciaio inox
 Stainless steel structure
 Structure en acier inox
 Struktur aus rostfreiem Stahl
 Estructura de acero inox

Saldatura automatica con sensore
 Automatic welding with sensor /
 Soudure automatique avec senseur /
 Automatische Verschweißung mit Sensor /
 Soldadura automática con sensor

Saldatura programmabile
 Programmable welding /
 Soudure programmable /
 Programmierbare Verschweißung /
 Soldadura programable

Sensore di controllo del vuoto
 Vacuum control sensor /
 Senseur de contrôle du vide /
 Vakuum-Kontrollsensor /
 Sensor de control de vacío

Pompa autolubrificante
 Self lubricating pump /
 Pompe auto-lubrifiante /
 Selbstschmierende Pumpe /
 Bomba autolubrificante

| Modello Model Modèle Modell Modelo | Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia | Tensione Tension Tension Spannung Tension | Barra saldante Welding bar Barre soudante Schweiß stange Barra juntante | Portata pompa Pump capacity Portée pompe Pumpleistung Capacidad bomba | Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones | Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto |
|---|---|---|---|---|---|--|
|  L380 |  Watt 85 |  230v/1/50Hz | mm 380 | Lt/m 15 |  (LxPxH) mm. 400x155x115 |  Kg 9 |
| L450 | Watt 100 | 230v/1/50Hz | mm 450 | Lt/m 25 | (LxPxH) mm.470x155x195 | Kg 13 |

| A | | |
|----------------------|---------------------|----------------------|
| AB | 1/2 - COLD BOX | PAG. 24 - 25 - 26 |
| ABX 396 | 1/2 - COLD BOX | PAG. 27 |
| ABX 506 | 1/2 - COLD BOX | PAG. 27 |
| ABX 530 | 1/2 - COLD BOX | PAG. 27 |
| ABX 610 | 1/2 - COLD BOX | PAG. 27 |
| ABX 710 | 1/2 - COLD BOX | PAG. 27 |
| ADE C | 13/1 - BANCHI HYPER | PAG. 275 |
| ADE M | 12/3 - BANCHI | PAG. 246 |
| ADE O | 12/3 - BANCHI | PAG. 254 |
| ADI C | 13/1 - BANCHI HYPER | PAG. 275 |
| ADI M | 12/3 - BANCHI | PAG. 246 |
| ADI O | 12/3 - BANCHI | PAG. 254 |
| AE | 7/3 - ECOLINE | PAG. 101 - 102 - 103 |
| AE COMBI | 7/3 - ECOLINE | PAG. 104 - 105 |
| APEX 400 FISH | 7/1 - SNACK | PAG. 93 |
| ALLU | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 73 |
| AMERIKA | 9/5 - BANCOPIZZA | PAG. 173 |
| AN (Neutro) | 7/8 - NEUTRO | PAG. 126 a 128 |
| ANEX 400 NT | 7/1 - SNACK | PAG. 92 |
| APEX 400 PT | 7/1 - SNACK | PAG. 92 |
| ATE C | 13/1 - BANCHI HYPER | PAG. 272 |
| ATE M | 12/3 - BANCHI | PAG. 246 |
| ATE O | 12/3 - BANCHI | PAG. 254 |
| ATI C | 13/1 - BANCHI HYPER | PAG. 272 |
| ATI M | 12/3 - BANCHI | PAG. 246 |
| ATI O | 12/3 - BANCHI | PAG. 254 |
| AZZURRA 2-3 | 11/2 - TAPAS&SUSHI | PAG. 207 |

| B | | |
|---------------------------|-----------------------|----------------|
| BABY | 12/2 - MURALI | PAG. 228-229 |
| BABY INOX | 12/2 - MURALI | PAG. 228-229 |
| BABY WOOD | 12/2 - MURALI | PAG. 228-229 |
| BANCO PIZZA PC - P | 9/5 - BANCOPIZZA | PAG. 174 a 177 |
| BCG (Chiller) | 3/3 - CHILLER | PAG. 49 |
| BE - I (Chiller) | 3/3 - CHILLER | PAG. 52 |
| BEG (Chiller) | 3/3 - CHILLER | PAG. 50 - 51 |
| BM 1/1-150 | 10/1 - ACCESS. CUCINA | PAG. 193 |
| BREAK 400-600 | 5/1 - BREAK | PAG. 76 - 77 |
| BS NT - PTS | 7/12 - BIG STORE | PAG. 142 a 144 |

| C | | |
|----------------------|------------------|---------|
| C 10 G | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 11 |
| C 10 G SS | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 11 |
| C 165 G | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 8 |
| C 170 G BLACK | 2/2 - SOMELIERE | PAG. 44 |
| C 2 G | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 8 |

| | | |
|-----------------------------|-----------------------|----------------|
| C 36 G | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 6 |
| C 46 G | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 6 |
| C 5 GM | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 9 |
| C 61 G | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 6 |
| C 8 G | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 10 |
| C 8 G SS | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 10 |
| C 85 G | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 7 |
| CARGO | 7/4 - GASTROLINE | PAG. 115 - 116 |
| CASSETTIERA 2 | 9/5 - BANCOPIZZA | PAG. 178 |
| CASSETTIERA 7 | 9/5 - BANCOPIZZA | PAG. 178 |
| CBX - DELTA | 1/2 - COLD BOX | PAG. 18 |
| CBX | 1/2 - COLD BOX | PAG. 18 |
| CC 45 | 2/2 - SOMELIERE | PAG. 42 |
| CC 48 | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 6 |
| CFKS 471 X | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 16 |
| CFS 344 X | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 15 |
| CHALLENGER | 13/3 - MURALI HYPER | PAG. 278-279 |
| CHALLENGER MAXI | 13/3 - MURALI HYPER | PAG. 278-279 |
| CHEF COLD | 11/3 - CHEF | PAG. 208 |
| CHEF DRY | 11/3 - CHEF | PAG. 210 |
| CHEF TURBO | 11/3 - CHEF | PAG. 209 |
| CLEAN DISH | 7/10 - WASH MASTER | PAG. 135 a 137 |
| CLEAN GLASS | 7/10 - WASH MASTER | PAG. 133 - 134 |
| CLEAN PAN | 7/10 - WASH MASTER | PAG. 138 - 139 |
| CLIPPER | 12/2 - MURALI | PAG. 226 |
| CREPES | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 63 |
| CUSTOM CV-SG | 13/1 - BANCHI HYPER | PAG. 273 |
| CUSTOM SS-V SG | 13/1 - BANCHI HYPER | PAG. 274 |
| CUSTOM CASSA MCC 625 | 13/1 - BANCHI HYPER | PAG. 274-275 |
| CUTTER 4 - 6 | 10/1 - ACCESS. CUCINA | PAG. 188 |
| CVKS 681 | 2/2 - SOMELIERE | PAG. 40 |
| CK - DELTA | 1/2 - COLD BOX | PAG. 23 |
| CK | 1/2 - COLD BOX | PAG. 23 |

| D | | |
|-----------------------------|------------------|----------|
| DELICIOUS | 12/5 - DELICIOUS | PAG. 262 |
| DELICIOUS C | 12/5 - DELICIOUS | PAG. 262 |
| DELICIOUS SS | 12/5 - DELICIOUS | PAG. 262 |
| DELICIOUS Euronorm C | 12/5 - DELICIOUS | PAG. 263 |
| DISCOVERY | 12/2 - MURALI | PAG. 232 |
| DOLCE | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 65 |

| E | | |
|-------------|-------------------------|----------|
| EASY | 12/2 - MURALI | PAG. 231 |
| EB | 3/2 - RAFFRED. DI FUSTI | PAG. 47 |
| EI | 7/9 - ICE MAKERS | PAG. 130 |
| EL | 1/2 - COLD BOX | PAG. 29 |

| | | |
|------------------------------|-----------------------|--------------|
| ELBA | 12/8 - ATLANTIDE | PAG. 268-269 |
| EM-C 1100 Digit | 8/1 - FOOD SIMPATY | PAG. 152 |
| EM-S 1000 Digit | 8/1 - FOOD SIMPATY | PAG. 152 |
| EURONORM BASE - VISTA | 8/5 - HOTPLATE | PAG. 165 |
| EUROPA | 12/1 - ISLAND&MURALES | PAG. 222-223 |
| EXPO WINE | 2/1 - BANCOWINE | PAG. 38 |

✓ **F**

| | | |
|---------------------------|---------------------|----------------|
| F 165 G | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 9 |
| F 45 GR | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 7 |
| FASTFOOD | 9/5 - BANCOPIZZA | PAG. 172 |
| FI | 7/9 - ICE MAKERS | PAG. 129 |
| FI 13 | 7/9 - ICE MAKERS | PAG. 129 |
| FIP | 7/9 - ICE MAKERS | PAG. 131 |
| FKG 311 S | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 12 |
| FKG 370 S | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 14 |
| FKG 371 S | 1/1 - LITTLELINE | PAG. 13 |
| FKG | 1/2 - COLD BOX | PAG. 17 |
| FKGR | 1/2 - COLD BOX | PAG. 17 |
| FMO | 8/1 - FOOD SIMPATY | PAG. 150 - 151 |
| FORNETTO PIZZA | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 55 |
| FP 1 | 9/8 - PIASTRE&FORNI | PAG. 185 |
| FP 1+1 | 9/8 - PIASTRE&FORNI | PAG. 185 |
| FP 6 | 9/8 - PIASTRE&FORNI | PAG. 186 |
| FP 6 BIS | 9/8 - PIASTRE&FORNI | PAG. 186 |
| FP 6+6 | 9/8 - PIASTRE&FORNI | PAG. 186 |
| FP 6+6 BIS | 9/8 - PIASTRE&FORNI | PAG. 186 |
| FP 4 | 9/8 - PIASTRE&FORNI | PAG. 186 |
| FP 4+4 | 9/8 - PIASTRE&FORNI | PAG. 186 |
| FRAPPE' | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 70 |
| FRESH YOGURT | 4/1 - EXPO BAR | PAG. 54 |
| FRULLATORE TORNADO | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 70 |
| FRULLATORE TWISTER | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 69 |

✓ **G**

| | | |
|--------------------------------|----------------------|----------------|
| GASTRONORM BASE - VISTA | 8/5 - HOTPLATE | PAG. 165 |
| GASTROSERVICE COLD | 11/1 - GASTROSERVICE | PAG. 196 a 199 |
| GASTROSERVICE DRY | 11/1 - GASTROSERVICE | PAG. 196 a 199 |
| GEMINI | 8/1 - FOOD SIMPATY | PAG. 150 |
| GENESIS | 12/2 - MURALI | PAG. 234 |
| GLX 700 | 7/4 - GASTROLINE | PAG. 108 |
| GLX 1400 | 7/4 - GASTROLINE | PAG. 109 |
| GLX FISH | 7/4 - GASTROLINE | PAG. 110 |
| GLX COMBI | 7/4 - GASTROLINE | PAG. 111 |
| GLX PTS TOP - ALZ | 7/4 - GASTROLINE | PAG. 112 |
| GLX NT TOP - ALZ | 7/4 - GASTROLINE | PAG. 113 |
| GONDOLA 2V | 13/2 - ISOLE HYPER | PAG. 276-277 |

| | | |
|---------------------------------------|--------------------|--------------|
| GONDOLA EXPO | 13/2 - ISOLE HYPER | PAG. 276-277 |
| GONDOLA TOP | 13/2 - ISOLE HYPER | PAG. 276-277 |
| GONDOLA WALL | 13/2 - ISOLE HYPER | PAG. 276-277 |
| GRANSUSHI 3 GN 1/1 | 11/2 - TAPAS&SUSHI | PAG. 206 |
| GRANTAPAS 3 GN 1/1 - 2 | 11/2 - TAPAS&SUSHI | PAG. 202 |
| GRANTAPAS 3 GN 1/1 - 2 - SPLIT | 11/2 - TAPAS&SUSHI | PAG. 202 |
| GRANTAPAS 3 GN 1/1 BM | 11/2 - TAPAS&SUSHI | PAG. 204 |
| GRATIN | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 59 |

✓ **H**

| | | |
|-----------------------|------------------|---------|
| HIELO | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 71 |
| HP 1500 - 2500 | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 56 |

✓ **I**

| | | |
|------------------|-----------------------|--------------|
| ICEBERG | 12/1 - ISLAND&MURALES | PAG. 218 |
| IGLOO | 12/1 - ISLAND&MURALES | PAG. 216 |
| IKG | 1/2 - COLD BOX | PAG. 20 |
| IKG JUMBO | 12/1 - ISLAND&MURALES | PAG. 214-215 |
| IKGR | 1/2 - COLD BOX | PAG. 20 |
| IL CIOCCO | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 63 |
| IMPASTA | 9/1 - IMPASTATRICI | PAG. 168 |

✓ **K**

| | | |
|-----------------------|---------------|--------------|
| KT 350 | 7/2 - KITCHEN | PAG. 95 - 96 |
| KTMB PT GLASS | 7/2 - KITCHEN | PAG. 97 |
| KTMB PTS - NT | 7/2 - KITCHEN | PAG. 98 |
| KTMB COMBI 1.2 | 7/2 - KITCHEN | PAG. 99 |
| KTMB COMBI 3 | 7/2 - KITCHEN | PAG. 100 |

✓ **L**

| | | |
|--------------------------------|------------------------|----------|
| L 380 - 450 | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 74 |
| LAMPO 2 - 3 | 2/1 - BANCOWINE | PAG. 39 |
| LC 260 - 300 - 400 | 10/1 - ACCESS. CUCINA | PAG. 193 |
| LIEVAMATIC 700 NT - PTS | 7/5 - FERMALIEVITATORI | PAG. 117 |
| LIEVITA - N | 8/3 - SUN SIMPATY | PAG. 161 |
| LIEVITA - S | 8/3 - SUN SIMPATY | PAG. 161 |

✓ **M**

| | | |
|-----------------------|------------------|--------------|
| MAJESTIC 45 AE | 5/2 - POCKET BAR | PAG. 80 |
| MASTER 45 AE | 5/2 - POCKET BAR | PAG. 80 |
| MAXIMA C-BM | 12/3 - BANCHI | PAG. 244 |
| MAXIMA CS - CV | 12/3 - BANCHI | PAG. 240-241 |
| MAXIMA DS - DV | 12/3 - BANCHI | PAG. 240-241 |
| MAXIMA SS-V | 12/3 - BANCHI | PAG. 243 |
| MAXIMA HOT | 12/3 - BANCHI | PAG. 245 |
| MB 45 | 5/3 - TRAVELCOLD | PAG. 81 |
| MB 60 | 5/3 - TRAVELCOLD | PAG. 81 |

| | | |
|--------------------------|-----------------------|----------------|
| MCS | 7/12 - BIG STORE | PAG. 147 |
| MDA | 7/12 - BIG STORE | PAG. 145 |
| MDAE | 7/12 - BIG STORE | PAG. 146 |
| MEDIKA 300 | 5/5 - MEDIKAL | PAG. 83 |
| MEDIKA 380 | 5/5 - MEDIKAL | PAG. 83 |
| MEDIKA 400 | 5/5 - MEDIKAL | PAG. 84 |
| MEGA 3 - 6 | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 56 |
| MESCOLA 7 | 10/1 - ACCESS. CUCINA | PAG. 190 |
| MINI AE | 5/2 - POCKET BAR | PAG. 78 - 79 |
| MITILI | 12/8 - ATLANTIDE | PAG. 268-269 |
| MIXER 430 - 550 | 10/1 - ACCESS. CUCINA | PAG. 191 |
| MLV | 7/12 - BIG STORE | PAG. 148 |
| MCM - BANCO CASSA | 12/3 - BANCHI | PAG. 246 |
| MCO - BANCO CASSA | 12/3 - BANCHI | PAG. 254 |
| MS 20 - 24 | 7/11 - MULTISPAZIO | PAG. 140 - 141 |
| MULTI GN - PROF | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 60 - 61 |

N

| | | |
|---------------|-------------------|----------------|
| NAXOS | 8/3 - SUN SIMPATY | PAG. 160 |
| NEUTRO | 7/8 - NEUTRO | PAG. 126 a 128 |
| NV | 7/9 - ICE MAKERS | PAG. 130 |

O

| | | |
|--------------------|-------------------|--------------|
| OCEANUS | 12/7 - OCEANUS | PAG. 267 |
| OPTIMA BM | 12/3 - BANCHI | PAG. 252 |
| OPTIMA CV | 12/3 - BANCHI | PAG. 250-251 |
| OPTIMA SS-V | 12/3 - BANCHI | PAG. 250-251 |
| OPTIMA HOT | 12/3 - BANCHI | PAG. 253 |
| ORION | 8/3 - SUN SIMPATY | PAG. 159 |

P

| | | |
|-----------------------------|-----------------------|----------------|
| PANCHO X | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 62 |
| PANCHO COMBI | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 62 |
| PE 60 - 90 | 8/4 - FOOD SPRINTER | PAG. 163 |
| PF 2 | 8/4 - FOOD SPRINTER | PAG. 162 |
| PIZZA | 9/6 - TAVOLI | PAG. 179 a 182 |
| PIZZA 500 PT | 9/3 - ARMADI | PAG. 170 |
| PIZZA BASE HOT PLATE | 9/8 - PIASTRE&FORNI | PAG. 166 |
| PL 400 | 1/3 - PENNY LINE | PAG. 31 - 32 |
| PL 500 | 1/3 - PENNY LINE | PAG. 33 |
| PL 600 | 1/3 - PENNY LINE | PAG. 34 |
| PLANCHA VULCANO | 8/2 - VULCANO | PAG. 155 |
| PLANET | 11/2 - TAPAS&SUSHI | PAG. 203 - 205 |
| PM 1 - 2 | 8/4 - FOOD SPRINTER | PAG. 162 |
| PORTACOOOL | 5/3 - TRAVELCOLD | PAG. 81 |
| POS | 12/1 - ISLAND&MURALES | PAG. 212 |
| PREMIER | 12/2 - MURALI | PAG. 236-237 |

| | | |
|------------------------------|-----------------------|----------|
| PROMOXION 130 NT - PT | 12/1 - ISLAND&MURALES | PAG. 217 |
| PRONTO PIZZA | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 55 |
| PRONTO PIZZA BIG | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 55 |
| PSS 60 - 90 | 8/4 - FOOD SPRINTER | PAG. 164 |
| PUNTO 1000 | 12/1 - ISLAND&MURALES | PAG. 213 |
| PUNTO 600 | 12/1 - ISLAND&MURALES | PAG. 212 |
| PUNTO 700 | 12/1 - ISLAND&MURALES | PAG. 213 |

Q

| | | |
|----------------------------|------------------|----------|
| QUICKLY 1200 - 1600 | 7/4 - GASTROLINE | PAG. 114 |
|----------------------------|------------------|----------|

R

| | | |
|---------------------|-------------------------|----------|
| RB 300 - 400 | 1/2 - COLD BOX | PAG. 19 |
| REFRIBIT | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 68 |
| REP 1 - 2 | 5/4 - SMALTIMENTO | PAG. 82 |
| RFB | 3/2 - RAFFRED. DI FUSTI | PAG. 48 |
| RIBALTA | 7/9 - ICE MAKERS | PAG. 132 |
| RISERVA | 7/9 - ICE MAKERS | PAG. 131 |

S

| | | |
|--------------------------|------------------------|-------------------|
| SALAD | 7/7 - SALADETTES | PAG. 122 a 125 |
| SCA | 7/12 - BIG STORE | PAG. 142 |
| SCAGLIA 250 - 500 | 7/9 - ICE MAKERS | PAG. 132 |
| SCHIACCIA 35 - 50 | 9/4 - SCHIACCIATRICI | PAG. 171 |
| SF | 7/6 - SHOCKFROSTER | PAG. 120-121 |
| SF 2/3.7-5 | 7/6 - SHOCKFROSTER | PAG. 120 |
| SFILA M - T | 10/1 - ACCESS. CUCINA | PAG. 190 |
| SHOPPING COLD | 12/6 - SHOPPING | PAG. 264-265 |
| SHOPPING DRY | 12/6 - SHOPPING | PAG. 266 |
| SIRIO | 8/3 - SUN SIMPATY | PAG. 158 |
| SKY | 12/1 - ISLAND&MURALES | PAG. 219 |
| SKY MASTER | 12/1 - ISLAND&MURALES | PAG. 219 |
| SLX PT TOP - ALZ | 6/2 - TAVOLI SWETTLINE | PAG. 90 |
| SLX (Armadi) | 6/1 - ARMADI SWEETLINE | PAG. 87 - 88 - 89 |
| SLXE 500 GLASS | 6/1 - ARMADI SWEETLINE | PAG. 86 |
| SLXE 500 NT | 6/1 - ARMADI SWEETLINE | PAG. 86 |
| SLXE 500 PTS | 6/1 - ARMADI SWEETLINE | PAG. 86 |
| SMART CS - DS | 12/3 - BANCHI | PAG. 238-239 |
| SMART CV - DV | 12/3 - BANCHI | PAG. 238-239 |
| SP138 - SP238 | 10/2 - SCALDA PIATTI | PAG. 194 |
| SP | 9/7 - SOVRASTRUTTURE | PAG. 183 - 184 |
| SPACE | 12/2 - MURALI | PAG. 233 |
| SPD | 9/7 - SOVRASTRUTTURE | PAG. 183 - 184 |
| SPIO | 12/2 - MURALI | PAG. 225 |
| SPIO WOOD | 12/2 - MURALI | PAG. 225 |
| SPREMIAGRUMI | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 72 |
| STAR | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 57 - 58 |

| | | |
|------------------------------|---------------------|----------|
| STENDI 30 - 40 | 9/2 - STENDITRICI | PAG. 169 |
| STENDI 30 SFO | 9/2 - STENDITRICI | PAG. 169 |
| STOCK PT | 1/4 - STOCK | PAG. 35 |
| STOCK PTX | 1/4 - STOCK | PAG. 35 |
| STONE 190 NT - 250 NT | 13/3 - MURALI HYPER | PAG. 281 |
| STORAGE | 7/9 - ICE MAKERS | PAG. 132 |
| SUPER | 12/4 - SUPER | PAG. 260 |
| SUPER Euronorm C | 12/4 - SUPER | PAG. 261 |
| SUSHI | 11/2 - TAPAS&SUSHI | PAG. 206 |
| SZ | 1/2 - COLD BOX | PAG. 28 |

T

| | | |
|--------------------------------|-----------------------|----------------|
| TAGLIAVERDURE M - T | 10/1 - ACCESS. CUCINA | PAG. 189 |
| TAPAS | 11/2 - TAPAS&SUSHI | PAG. 200 a 204 |
| TEMPANO | 1/3 - PENNY LINE | PAG. 30 |
| TERMOLAT | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 64 |
| TOASTER TURBO | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 59 |
| TORNADO | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 70 |
| TPEX PT ALZ - TOP SG | 7/1 - SNACK | PAG. 94 |
| TPEX PT | 7/1 - SNACK | PAG. 94 |
| TRICAR | 10/1 - ACCESS. CUCINA | PAG. 192 |
| TRIGRA | 10/1 - ACCESS. CUCINA | PAG. 192 |
| TRITAGHIACCIO | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 71 |
| TSC PTS/NT - TOP/ALZ | 7/3 - ECOLINE | PAG. 106 |
| TSC PTS/NT - TOP/ALZ SG | 7/3 - ECOLINE | PAG. 107 |
| TURBINE INOX | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 73 |
| TWISTER | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 69 |

U

| | | |
|--------------------|---------------|----------|
| ULISSE | 12/2 - MURALI | PAG. 230 |
| ULISSE INOX | 12/2 - MURALI | PAG. 230 |
| UNIVERSAL | 12/2 - MURALI | PAG. 235 |

V

| | | |
|----------------------------------|-----------------------|----------------|
| V - 30 - 100 - 200 | 3/1 - DISTRIBUTORI | PAG. 46 |
| V 1 - 2 | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 67 |
| VCI | 1/2 - COLD BOX | PAG. 21 |
| VDA | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 67 |
| VEGA EM | 8/1 - FOOD SIMPATY | PAG. 152 |
| VETRINETTA | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 66 |
| VKG 571 BLACK | 2/2 - SOMELIERE | PAG. 43 |
| VKG 581 G | 2/2 - SOMELIERE | PAG. 41 |
| VLC | 1/2 - COLD BOX | PAG. 22 |
| VODKA 4 - 6 | 4/1 - EXPO BAR | PAG. 54 |
| VORTICE | 4/2 - MODERN BAR | PAG. 68 |
| VOYAGER 200 COMBI | 12/1 - ISLAND&MURALES | PAG. 224 |
| VOYAGER 200 COMBI SPECIAL | 12/1 - ISLAND&MURALES | PAG. 224 |
| VOYAGER 200 NT - PT | 12/1 - ISLAND&MURALES | PAG. 224 |
| VULCANO | 8/2 - VULCANO | PAG. 153 a 156 |
| VULCANO MODULO | 8/2 - VULCANO | PAG. 157 |
| VULCANO WOK | 8/2 - VULCANO | PAG. 155 |

W

| | | |
|---------------------------|----------------------|---------|
| WINE CONSOLE 6 - 8 | 2/1 - BANCOWINE | PAG. 38 |
| WLK PT - NT | 1/5 - WALKING COOLER | PAG. 36 |

NEWS 2008

NOTE

HYPERMARKET

SUPERMERCATI

ESPOSIZIONE

CUCINA

PIZZERIA

FAST FOOD

RISTORAZIONE

LABORATORI
PASTICCERIA

MERCATI
SPECIALI

BAR

BIRRA

VINO

EUROLINE

HYPERMARKET

SUPERMERCATI

ESPOSIZIONE

CUCINA

PIZZERIA

FAST FOOD

RISTORAZIONE

LABORATORI
PASTICCERIA

MERCATI
SPECIALI

BAR

BIRRA

VINO

EUROLINE

Note



COLD
ENGINEERING
TECFRIGO



Organizzazione con Sistema
di Gestione certificato
Company with Management
System certified

ISO 9001:2000

SINCERT