



Attrezzature HORECA



2026



www.casselin.com



Benvenuti,
Cari clienti e partner,

L'anno 2025 ha rappresentato una tappa strutturante per Casselin, sostenuta da una dinamica di crescita, innovazione e vicinanza ai nostri clienti. La vostra fiducia e i continui scambi ci permettono di avanzare con chiarezza e ambizione, sempre guidati dalla volontà di offrirvi soluzioni adeguate alle vostre esigenze quotidiane.

Tra i momenti salienti dell'anno, siamo orgogliosi di proseguire nel 2026 la nostra partnership con Joannes Richard. Campione del Mondo di Burger 2023, Campione di Francia di Burger 2021 e Campione di BBQ, è stato inoltre incoronato Campione Europeo di Burger nel 2025. Questa collaborazione si inserisce nella continuità del nostro impegno a favore dell'eccellenza, della performance e del know-how professionale, in linea con le reali esigenze operative sul campo.

Il 2025 ha inoltre confermato l'importanza strategica dello sviluppo internazionale. L'export si è rafforzato e rappresenta un asse fondamentale della nostra crescita, che intendiamo accelerare ulteriormente nel 2026 per estendere la presenza di Casselin su nuovi mercati e supportare un numero sempre maggiore di professionisti all'estero.

Le nostre gamme di prodotti hanno continuato ad ampliarsi con diverse novità progettate per ottimizzare le prestazioni in cucina. Tra queste, l'introduzione di tostiere orizzontali ad alta velocità, armadi di conservazione e mantenimento in caldo più compatti, nonché piastre di cottura in cromo, che combinano efficienza, robustezza e comfort di utilizzo.

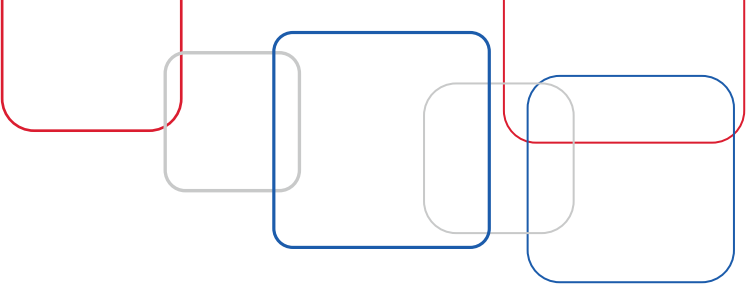
Infine, il nostro impegno al vostro fianco resta al centro della nostra filosofia. I nostri team sono pienamente mobilitati per rispondere alle vostre richieste, con un servizio post-vendita disponibile, reattivo e affidabile, al fine di garantirvi un supporto duraturo.

Nel 2026, Casselin proseguirà il proprio sviluppo con rigore, innovazione e prossimità. Siamo impazienti di continuare questa avventura insieme a voi.

Grazie per far parte della nostra storia.



Yann Rousseau
CEO



LA STORIA

Dal 2012, Casselin si è affermata come uno dei principali fornitori di attrezzature professionali per l'industria del fast food. Con una gamma di prodotti in costante espansione, la nostra azienda soddisfa le crescenti esigenze dei professionisti della ristorazione in Francia e a livello internazionale.

In qualità di specialisti nel settore dello snacking, offriamo una vasta selezione di prodotti di alta qualità, tra cui friggitrici, tostapane, macchine per crêpes, macchine per waffle, affettatrici per prosciutto, percolatori e molte altre attrezzature essenziali per i ristoratori. Tutti i nostri prodotti sono accuratamente selezionati per le loro prestazioni e affidabilità, garantendo un'esperienza culinaria ottimale.



PERCHÉ SCEGLIERE CASSELIN?

- Una vasta gamma di prodotti di alta qualità per fast food e snack.
- Consegna rapida: 24-48 ore in Francia, 48-72 ore in Europa.
- Un team di assistenza clienti dedicato e un servizio post-vendita reattivo.

Scegliere Casselin significa scegliere qualità, reattività e l'esperienza di un partner dinamico al servizio dei professionisti del fast food.

IL TEAM CASSELIN AL VOSTRO SERVIZIO IN ITALIA!

In Casselin, diamo grande importanza alla vicinanza con i nostri clienti e partner. Per offrirvi un servizio sempre più personalizzato in Italia, siamo lieti di presentarvi Priscilla FILHOL, Responsabile Export, e Astrid POLLO, Commerciale dedicata al mercato italiano.

CHI SONO?



Priscilla FILHOL
Responsabile Export



Astrid POLLO
Commerciale Italia

Nativa dell'Italia, Priscilla vanta una solida esperienza nel commercio internazionale e si occupa dello sviluppo e della gestione delle partnership all'export, in particolare in Italia.

Il suo obiettivo è garantire un servizio efficiente, rapido e perfettamente adatto alle esigenze dei professionisti della ristorazione e dell'hotellerie italiani.

✉ priscilla.filhol@casselin.com

Come Priscilla, anche Astrid è originaria dell'Italia e conosce perfettamente le specificità del mercato italiano. È la vostra referente di fiducia per tutte le richieste commerciali.

Sempre disponibile e attenta alle vostre esigenze, vi guiderà nella scelta delle attrezzature Casselin più adatte alla vostra attività.

✉ astrid.pollo@casselin.com
☎ + 39 375 5224088

Grazie alla loro esperienza, al loro impegno e alla perfetta conoscenza del mercato italiano, Priscilla e Astrid sono a vostra disposizione per rispondere a qualsiasi richiesta e offrirvi un servizio su misura.

AVETE BISOGNO DI INFORMAZIONI?

Non esitate a contattarle direttamente per saperne di più sui nostri prodotti e soluzioni.



AMBASCIATORE DEL BRAND CASSELIN

Casselin X Joannes Richard

Casselin è orgogliosa di proseguire nel 2026 la propria partnership con Joannes Richard, figura emblematica della scena burger francese e internazionale. Campione di Francia di Burger 2021, Campione del Mondo di Burger 2023, Campione Europeo di Burger 2025 e Campione di BBQ, Joannes Richard incarna l'esigenza, la creatività e la performance che rispecchiano i valori di Casselin.

Nel proseguimento di questa collaborazione, Joannes Richard diventa ambasciatore del marchio Casselin.

Attraverso questa partnership rafforzata, affermiamo una visione comune: accompagnare i professionisti della ristorazione con attrezzature affidabili, performanti e progettate per rispondere alle reali esigenze operative.

Siamo inoltre lieti di accompagnare Joannes Richard nello sviluppo dei suoi progetti, in

particolare nell'apertura dei suoi ristoranti « Jo's Burger ». Casselin metterà la propria esperienza e le sue soluzioni professionali al servizio di queste strutture, contribuendo al successo di concept esigenti che uniscono qualità del prodotto, efficienza operativa e costanza nel servizio.

Questa collaborazione è prima di tutto un'avventura umana e professionale, fondata sulla fiducia, sulla condivisione delle esperienze e sulla volontà di far evolvere gli standard della ristorazione veloce premium.. Insieme, desideriamo ispirare, innovare e offrire ai professionisti soluzioni concrete, testate e validate dai migliori.

Una bella storia scritta a più mani, al servizio della performance e della passione per il mestiere.

Da Casselin, comprendiamo che ogni professionista della ristorazione ha esigenze specifiche in termini di attrezzature. Per questo offriamo un servizio di ricondizionamento per le nostre attrezzature, fornendovi prodotti di alta qualità a prezzi adatti a tutti i budget.

Oltre a questa soluzione economica, ci impegniamo a integrare una dimensione ecologica nel nostro processo di ricondizionamento.

UN APPROCCIO ECO-RESPONSABILE AL CUORE DEL NOSTRO PROCESSO

Da Casselin, il ricondizionamento va ben oltre l'aspetto economico, allineandosi a un approccio eco-responsabile e sostenibile. Offrendo attrezzature ricondizionate, contribuiamo a prolungare la durata degli apparecchi, riducendo il consumo di risorse naturali e minimizzando i rifiuti elettronici.



Riduzione dei rifiuti: Prolungando la durata dei prodotti, evitiamo che diventino rifiuti prematuramente, contribuendo così alla riduzione dei rifiuti elettronici.

Conservazione delle risorse naturali: Il ricondizionamento riduce la necessità di produrre nuove attrezzature, abbassando così l'impronta ambientale associata all'estrazione di materie prime e alla produzione di dispositivi.

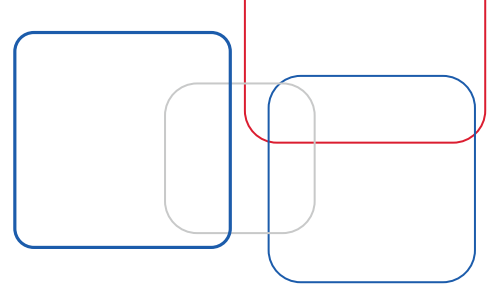
Energia e CO₂: Il processo di ricondizionamento consuma meno energia ed emette meno CO₂ rispetto alla produzione di nuove attrezzature, contribuendo alla riduzione complessiva dell'impronta di carbonio del settore.

I PRODOTTI RICONDIZIONATI DI CASSELIN SONO DISPONIBILI ONLINE!

Per consultare la nostra selezione completa di attrezzature ricondizionate, accedi semplicemente al tuo account cliente sul nostro sito ufficiale, casselin.com.

Troverai tutte le nostre attrezzature ricondizionate, classificate per categoria, con descrizioni dettagliate e prezzi competitivi.





I nostri prodotti ricondizionati sono disponibili in diverse categorie per soddisfare le vostre esigenze in termini di prestazioni, estetica e budget. Ogni apparecchio è accuratamente ispezionato, riparato e testato per garantire il corretto funzionamento, offrendo al contempo una soluzione sostenibile ed ecologica.

I NOSTRI GRADI DI RICONDIZIONAMENTO

Grado A - Modello Espositivo

Un prodotto nuovo, mai utilizzato, ma esposto in negozio o durante dimostrazioni. L'imballaggio originale potrebbe essere danneggiato, ma l'apparecchio è in perfette condizioni di funzionamento e viene fornito con una garanzia di 1 anno.



Grado A

Grado B - Showroom

Un prodotto nuovo, mai utilizzato, ma precedentemente esposto in un negozio. Può presentare lievi imperfezioni estetiche (come graffi) e un imballaggio danneggiato, ma rimane in perfette condizioni di funzionamento e viene fornito con una garanzia di 1 anno.



Grado B

LE NOSTRE CATEGORIE DI PRODOTTI USATI

Grado C - Usato Molto Buono

Un prodotto usato in condizioni molto buone, mai utilizzato ma precedentemente esposto. Può presentare lievi imperfezioni estetiche (graffi, piccole ammaccature) e l'imballaggio originale potrebbe essere danneggiato. Nonostante questi difetti estetici, l'apparecchio è in perfette condizioni di funzionamento e viene fornito con una garanzia di 6 mesi.



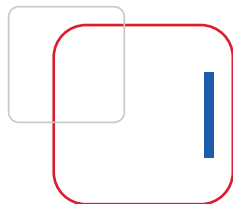
Grado C

Grado D - Usato Buono

Un prodotto usato con imperfezioni estetiche visibili (graffi, piccole ammaccature). L'imballaggio originale potrebbe mancare e il prodotto potrebbe non essere consegnato nella sua confezione originale. Nonostante questi difetti, rimane perfettamente funzionante e viene fornito con una garanzia di 6 mesi.



Grado D



I nostri obiettivi

AFFIDABILITÀ

L'affidabilità dei prodotti è il nostro primo impegno. Progettiamo prodotti di qualità che consentono a tutti di fornire il miglior servizio ai vostri clienti.

SERVIZIO

La nostra logistica soddisfa le esigenze attuali: disponibilità del prodotto, consegna rapida. Casselin vi offre prodotti affidabili e ottimizza la gestione e il controllo della produzione.

DISPONIBILITÀ

L'intero team Casselin è a vostra disposizione per fornirvi il miglior servizio possibile.

EFFICIENZA

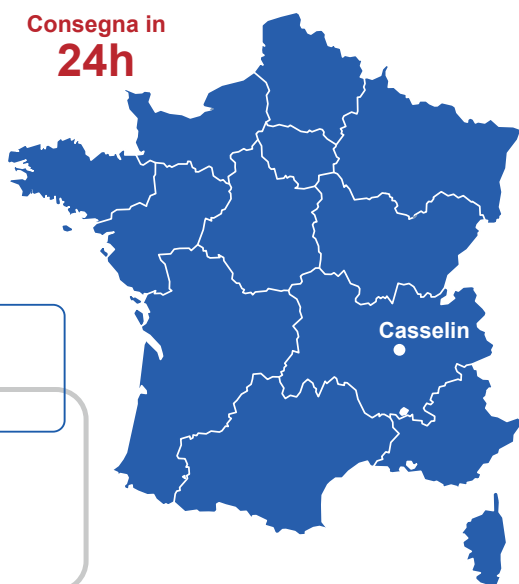
Mettiamo le nostre competenze a vostra disposizione per trovare soluzioni e soddisfare le vostre aspettative.

Casselin mette in primo piano la soddisfazione dei nostri clienti: la nostra produzione e la nostra organizzazione si basano sulle vostre esigenze. Il nostro Know-how e il nostro servizio sapranno convincervi.



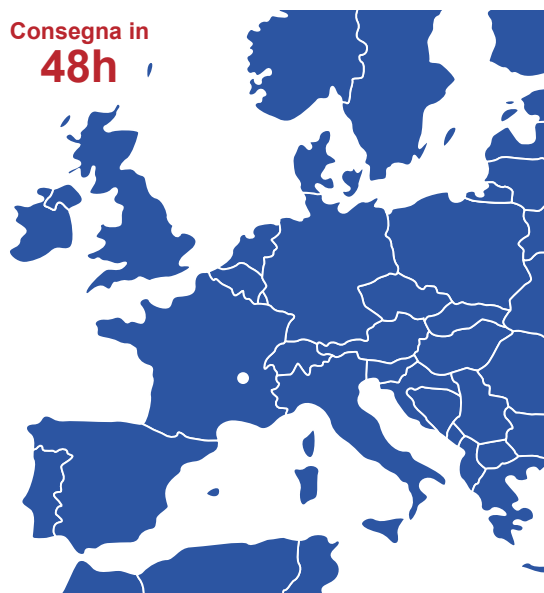
FRANCIA

Consegna in
24h



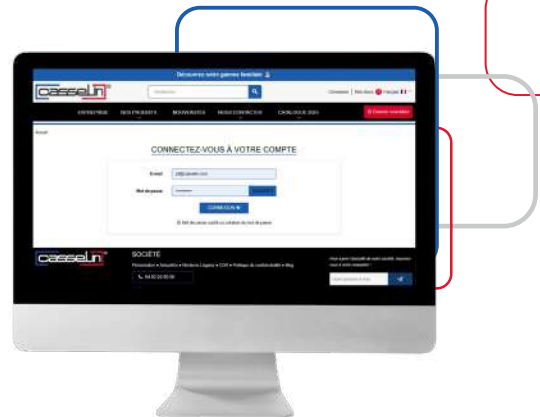
EUROPA

Consegna in
48h



NOVITÀ

EFFETTUA I TUOI ORDINI ONLINE



1. ACCESSO ALLA TUA AREA RISERVATA

Accedi al tuo account su casselin.com per visualizzare i prezzi a te dedicati e l'intero catalogo online.

2. SELEZIONE DEI PRODOTTI

Naviga tra le categorie o utilizza il motore di ricerca.

Ogni scheda prodotto riporta le caratteristiche tecniche e la disponibilità.

Aggiungi semplicemente i prodotti desiderati al carrello.

3. VERIFICA DEL CARRELLO

Puoi consultare il tuo carrello in qualsiasi momento.

È possibile modificare le quantità, rimuovere articoli o continuare gli acquisti.

Una volta confermata la selezione, procedi allo step successivo.

4. CONFERMA DELL'ORDINE

Inserisci le informazioni necessarie:

- indirizzo di consegna
- eventuali note di preparazione

5. CONFERMA VIA E-MAIL

Un'e-mail di conferma viene inviata automaticamente.

Riassume tutti i prodotti ordinati, le quantità e le condizioni logistiche.

6. PREPARAZIONE E SPEDIZIONE

Il nostro team prepara il tuo ordine nel rispetto delle tempistiche abituali.

Sarai informato non appena la spedizione sarà effettuata.

■ FIERA

Casselin sarà lieta di accogliervi alle varie fiere del mondo Horeca. Tutte le date sono sul nostro sito web,



Host Milan, 2025

**SIRH/+
LYON**

Dal 21 al 25 gennaio 2027
a Lione, Francia.



Dal 22 al 25 ottobre 2027
a Milano, Italia.

Sommario

■ SNACK E CUCINA

★ Macchina per waffle	16	Piastra per panini	110
Crepiera elettrica	22	Scaldapane	116
Piano di lavoro per crepiera	27	Macchina per hot dog	117
Stand mobile e carrello	28	★ Fry Top	121
Scalda salse	32	Fry Top gas	130
Portabottiglie per salse	33	Fornello a gas	133
Dispenser per salse	34	Piano cottura ad induzione	135
Distributore di salse	39	Piano cottura ad induzione	136
Salamandra da cucina	40	Macchina per raclette	140
Tostapane Grill	44	Fornello elettrico	141
★ Tostiera a nastro	47	Forno a convezione	142
Tostapane verticale	48	Forno per pizza	144
★ Tostapane orizzontale	51	Forno a legna per pizza	153
Spalmaburro riscaldato	53	Forno a gas per pizza	154
Bin - Passa Hamburger	54	Supporto per forno da pizza	155
Scaldavivande	58	Forno digitale a nastro	156
★ Armadio di stoccaggio	60	Bagnomaria	158
Armadio di stoccaggio mobile	63	Bagnomaria per salse	162
Cassetto scaldavivande	64	Bagnomaria per salse	164
★ Scaffale scaldavivande	65	Scaldaswurstel a bagnomaria	165
Scalda patatine fritte	68	Carrello bagnomaria	166
Scalda patatine	72	Cuocipasta	169
Friggitrice da banco	80	Cuociuova	172
★ Friggitrice ad induzione	82	Zuppiera	173
Friggitrice su vano	91	Piano di riscaldamento sovrapponibile	174
Friggitrice elettrica con sistema di filtraggio olio	94	Scaldavivande a infrarossi	175
Friggitrice elettrica ad alta pressione	99	Mensola riscaldata	178
Friggitrice a gas	100	Armadio di riscaldamento	179
Friggitrice per pasticceria	104	Scaldapiatti	180
Piastra in pietra lavica	107	Vetrina riscaldata	182
Piastra elettrica - Clam	108	Vetrina riscaldata da incasso	185



LINEA 600

Fornello elettrico Top
Fornello elettrico con forno elettrico
Fornello a gas Top
Fornello a gas con forno elettrico
Fry Top elettrica
Fry Top gas
Griglia pietralavica
Brasiera elettrica
Griglia elettrica ad acqua

189	Friggitrice elettrica Top	206
190	Friggitrice elettrica su vano	208
192	Friggitrice a gas Top	210
196	Scalda patate	211
198	Cuocipasta	211
201	Bagnomaria	212
204	Piano di lavoro	213
205	Vano	214
205		



LINEA 700

Fornello elettrico Top
Fornello elettrico su vano
Fornello elettrico con forno elettrico
Tuttapiestra Top
Tuttapiestra su vano
Fornello elettrico con forno elettrico
Fornello a gas Top
Fornello a gas su vano
Fornello a gas con forno elettrico
Fornello a gas forno a gas
Fornello a gas Top tuttapiestra
Fornello a gas tuttapiestra su vano
Fornello a gas tuttapiestra con forno elettrico

218	Fornello a gas tuttapiestra con forno a gas	237
219	Fry Top elettrica	239
220	Fry Top su vano	242
222	Fry Top gas	247
223	Fry Top a Gas su vano	250
224	Piastra in pietra lavica	254
226	Friggitrice elettrica Top	257
228	Friggitrice a gas su vano	258
230	Friggitrice elettrica su vano	259
232	Cuocipasta	260
234	Bagnomaria	262
235	Piano di lavoro	264
236	Vano	266



Sommario

■ PREPARAZIONE

Affettatrice	270
Frullatore insonorizzato	272
Tritaghiaccio	273
Impastatrice a spirale	273
Dilaminatrice	280
Confezionatrice sottovuoto	281
Porta Ordine	285
Supporto per contenitori	286
Contenitori gastronorm	288
Ripiano in acciaio inox	289
Pensile	290
Tavolo da lavoro inox AISI 304	291
Piano neutro Sovrapponibile	294
Carrello portapacchi	295
Carrello Gastronorm	296
Carrello in acciaio inox	299
Carrello di servizio	300
Pattumiera	302



■ BUFFET

Caffettiera	306
Dispenser di acqua calda	308
Distributore di cereali	310
Scaldatasse	312
Distributore di latte	313
★ Cioccolatiera	314
Dispenser bevande	315
Supporto e piastra eutettica	316
Vetrina a buffet	320
Espositore a buffet	321
Porta salse	332
Piatto caldo per buffet	335



FREDDO

Armadio positivo	338	Cassettiera refrigerata	392
Armadio positivo in vetro	346	Abbattitori	394
Armadio negativo	349	Cantina vini	396
Armadio negativo in vetro	356	Armadio frollatura carne	398
Back bar	360	Vetrina refrigerata da banco	400
Tavolo refrigerato negativo	370	Vetrina refrigerata - da incasso	408
Tavolo refrigerato	371	Vetrina refrigerata mobile	411
Saladette	375	Vetrina per gelati	414
Tavolo refrigerato per pizza	381	Vetrina refrigerata per sushi	415
Tavolo refrigerato con alzatina	383	Saladette da banco	416
Tavolo refrigerato negativo con alzatina	388	Saladette da banco con coperchi	418



LAVAGGIO

★ Lavabicchieri	426
★ Lavastoviglie	432
★ Lavastoviglie a capottina	437
Lavaoggetti	439
Accessori lavaggio	441
Prodotti per il lavaggio	443



IGIENE

Asciugamani elettrico	446
Lavamani	449
Armadio di sterilizzazione	451
Sterminatore d'insetti	452





• MACCHINA PER HOT DOG	117	
• MACCHINA PER RACLETTE	140	
• BAGNOMARIA	158	
• BAGNOMARIA PER SALSE	164	
• SCALDASWURSTEL A BAGNOMARIA	165	
• BAGNOMARIA PER SALSE	162	
• BIN - PASSA HAMBURGER	54	
• SCALDAVIVANDE	58	
• CARRELLO BAGNOMARIA	166	
• ARMADIO DI RISCALDAMENTO	179	
• SCALDAPIATTI	180	
• SCALDA PATATINE FRITTE	68	
• SCALDA PANE	116	
• SCALDA SALSE	32	
• SCAFFALE SCALDAVIVANDE	65	
• CREPIERA ELETTRICA	22	
• CUOCIUOVA	172	
• CUOCIPASTA	169	
• DISTRIBUTORE DI SALSE	39	
• ARMADIO DI STOCCAGGIO	60	

SNACK E CUCINA

● ARMADIO DI STOCCAGGIO MOBILE	63		● PIANO COTTURA AD INDUZIONE	238	
● MENSOLA RISCALDATA	178		● FRY TOP GAS	130	
● FORNO A CONVEZIONE	142		● FRY TOP	121	
● FORNO A LEGNA PER PIZZA	153		● DISPENSER PER SALSE	34	
● FORNO A GAS PER PIZZA	154		● PORTABOTTIGLIE PER SALSE	33	
● FORNO DIGITALE A NASTRO	156		● SCALDA PATATINE	72	
● FORNO PER PIZZA	144		● PIANO DI RISCALDAMENTO SOVRAPPONIBILE	174	
● FORNELLO A GAS	133		● SCALDAVIVANDE A INFRAROSSI	175	
● PIANO COTTURA AD INDUZIONE	135		● FORNELLO ELETTRICO	141	
● FRIGGITRICE PER PASTICCERIA	104		● SPALMABURRO RISCALDATO	53	
● FRIGGITRICE AD INDUZIONE	82		● SALAMANDRA	40	
● FRIGGITRICE DA BANCO	80		● ZUPPIERA	173	
● FRIGGITRICE ELETTRICA A PRESSIONE	99		● STAND MOBILE E CARRELLO	28	
● FRIGGITRICE ELETTRICA CON SISTEMA DI FILTRAGGIO OLIO	94		● SUPPORTO PER FORNO DA PIZZA	155	
● FRIGGITRICE ELETTRICA SU VANO	91		● CASSETTO SCALDAVIVANDE	64	
● FRIGGITRICE A GAS	100		● TOSTIERA A NASTRO	47	
● MACCHINA PER WAFFLE	16		● TOSTAPANE GRILL	44	
● PIASTRA IN PIETRA LAVICA	107		● TOSTAPANE ORIZZONTALE	51	
● PIASTRA ELETTRICA-CLAM	108		● TOSTAPANE VERTICALE	48	
● PIASTRA PER PANINI	110		● VETRINA RISCALDATA	182	
● PIANO DI LAVORO PER CREPIERA	27		● VETRINA RISCALDATA DA INCASSO	185	



MACCHINA PER WAFFLE



Le piastre per waffle Casselin dedicate a mini waffle e waffle su stecco sono progettate appositamente per soddisfare le esigenze dei professionisti della ristorazione, dei food truck e dei concept di snacking. Questi formati offrono un elevato valore commerciale aggiunto, particolarmente interessante per il consumo da asporto.



■ Macchina per waffle singola 90 °

- Struttura in acciaio inossidabile
- 6x4 piastra ghisa
- Vasca di recupero rifiuti
- Interruttore on / off
- Timer
- Indicatore di riscaldamento
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Potenza: 1,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 296 x P 415 x A 290 mm
- Peso: 15,80 Kg
- EAN 3611630006972

Codice : CG90S



■ Macchina per waffle doppia 90 °

- Struttura in acciaio inossidabile
- 6x4 piastra in ghisa
- Vasca di recupero rifiuti
- Interruttore on / off
- Timer
- Indicatore di riscaldamento
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Potenza: 3,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 566 x P 415 x A 290 mm
- Peso: 29,40 Kg
- EAN 3611630006989

Codice : CG90D

■ Macchina per waffle singola 180 °

- Struttura in acciaio inossidabile
- 6x4 piastra in ghisa
- Rotazione piastra a 180°
- Vasca di recupero rifiuti
- Interruttore on / off
- Timer
- Indicatore di riscaldamento
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Potenza: 1,8 kW / 230 V
- Dimensioni: L 386 x P 580 x A 305 mm
- Peso: 18,45 Kg
- EAN 3611630006996

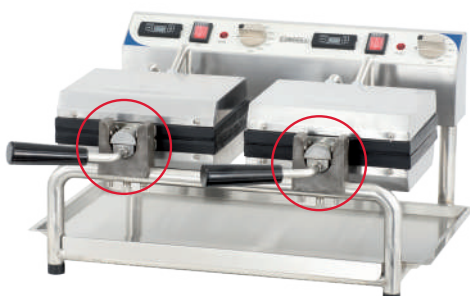
Codice : CG180S



■ Macchina per waffle doppia 180 °

- Struttura in acciaio inossidabile
- 6x4 piastra in ghisa
- Rotazione piastra a 180°
- Vasca di recupero rifiuti
- Interruttore on / off
- Timer
- Indicatore di riscaldamento
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Potenza: 3,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 585 x P 580 x A 305 mm
- Peso: 36,70 Kg
- EAN 3611630007009

Codice : CG180D



Piastre rovesciate a 180°





MACCHINA PER WAFFLE



Le piastre per waffle Casselin sono dotate di resistenze posizionate sotto ogni piastra in ghisa, garantendo una cottura uniforme dell'impasto. Grazie al timer integrato, è possibile programmare con precisione il tempo di cottura dei waffle.



■ Macchina waffel singola 90 ° - 4 mini waffle

- Struttura in acciaio inossidabile
- 3x4 piastra ghisa
- Vasca di recupero rifiuti
- Interruttore on / off
- Timer
- Indicatore di riscaldamento
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,8 kW / 230 V
- Dimensioni: L 305 x P 425 x A 292 mm
- Peso: 16 Kg
- EAN 3611630101172

Codice : CG90S4



■ Macchina waffel singola 180 ° - 4 mini waffle

- Struttura in acciaio inossidabile
- 3x4 piastra ghisa
- Rotazione piastra a 180°
- Vasca di recupero rifiuti
- Interruttore on / off
- Timer
- Indicatore di riscaldamento
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,8 kW / 230 V
- Dimensioni: L 307 x P 585 x A 302 mm
- Peso: 15 Kg
- EAN 3611630101158

Codice : CG180S4

■ Macchina per waffle a spiga 90°

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in ghisa x 3 forma spiga
- Vasca di recupero rifiuti
- Interruttore on / off
- Timer
- Indicatore di riscaldamento
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Potenza: 1,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 296 x P 415 x A 290 mm
- Peso: 15,80 Kg
- EAN 3611630019941

Codice : CG90SEPI



■ Distributore d'impasto refrigerante da 8 litri

- Acciaio inossidabile
- 1 piastra eutettica in acciaio
- Dimensioni piastra : L 200 P 200 x A 46 mm
- Mantenimento a freddo fino a 6 ore
- Vaschetta di recupero rifiuti
- Capacità: 8 litri
- Dimensioni: L 240 x P 341 x A 490 mm
- Peso: 5,90 Kg
- EAN 3611630090070

Codice : CDPRE8





MACCHINA PER WAFFLE



I waffle Bubbles sono unici in quanto sono perfettamente dorati all'esterno e croccanti e deliziosi all'interno. È possibile aggiungere un'ampia combinazione di topping come un classico waffle, dal gelato alla frutta alla crema spalmabile, alla marmellata o anche alle briciole di biscotti.



■ Macchina per waffle singolo con apertura a 90° Bubble

- Struttura in acciaio inox
- Piastra in ghisa
- 30 impressioni Ø 30 mm
- Vasca di recupero rifiuti
- Interruttore ON/OFF
- Timer (batteria non inclusa)
- Indicatore di riscaldamento
- Termostato regolabile da 60°C a 300°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,7 kW / 230 V
- Dimensioni: L 296 x P 415 x A 290 mm
- Peso: 15,80 Kg
- EAN 3611630080088

Codice : CG90SB



■ Macchina per waffle singolo con apertura a 180° Bubble

- Struttura in acciaio inox
- Piastra in ghisa
- 30 impressioni Ø 30 mm
- Rotazione piastra a 180°
- Vasca raccogli rifiuti
- Interruttore ON/OFF
- Timer (batteria non inclusa)
- Indicatore di riscaldamento
- Termostato regolabile da 60°C a 300°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,8 kW / 230 V
- Dimensioni: L 386 x P 580 x A 305 mm
- Peso: 18,45 Kg
- EAN 3611630080095

Codice : CG180SB



■ Macchina per Waffle Rotondo 90 °

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in ghisa, forma rotonda, divisibile in 4
- Ø 182 mm diametro cavità
- Vasca di recupero rifiuti
- Interruttore on / off
- Timer
- Indicatore di riscaldamento
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,7 kW / 230 V
- Dimensioni: L 307 x P 585 x A 292 mm
- Peso: 15 Kg
- EAN 3611630101196

Codice : CG90RS



■ Macchina per Waffle Rotondo 180 °

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in ghisa, forma rotonda, divisibile in 4
- Ø 195 mm diametro cavità
- Rotazione piastra a 180°
- Vaschetta di recupero rifiuti
- Interruttore on / off
- Timer (pile non incluse)
- Indicatore di riscaldamento
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Potenza: 1,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 315 x P 620 x A 300 mm
- Peso: 17,5 Kg
- EAN 3611630076715

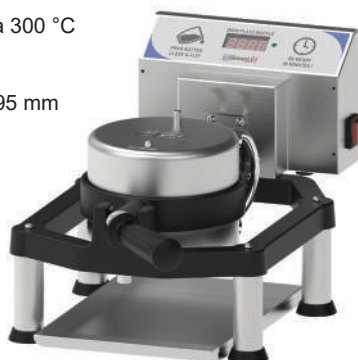
Codice : CG180RS

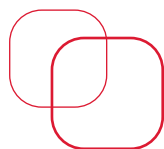


■ Macchina per Waffle digitale rotondo 180 °

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra ghisa
- Ø 195 mm diametro cavità
- Rotazione piastra a 180°
- Vasca di recupero rifiuti
- Controllo digitale
- Interruttore on / off
- Timer
- Indicatore di riscaldamento
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 325 x P 635 x A 295 mm
- Peso: 18 Kg
- EAN 3611630118941

Codice : CGD180RS





CREPIERA ELETTRICA

■ Crepiera professionale tonda 35



- Struttura rotonda in acciaio inossidabile
- Piastra di cottura in ghisa Ø350 mm
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,2 kW / 230 V
- Dimensioni: H 130 mm, Ø370 mm
- Peso: 13 Kg
- EAN 3611630003711

Codice : CCR35E

■ Crepiera professionale tonda 40



- Struttura rotonda in acciaio inossidabile
- Piastra di cottura in ghisa Ø350 mm
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,2 kW / 230 V
- Dimensioni: H 130 mm, Ø370 mm
- Peso: 13 Kg
- EAN 3611630003667

Codice : CCR40E

■ Crepiera professionale tonda Premium 40



- Struttura rotonda in acciaio inossidabile
- Spessore della piastra in ghisa da 27 mm
- Interruttore ON/OFF
- Piastra di cottura diametro 400mm
- Termostato regolabile da 140 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Potenza: 2,7 kW / 230 V
- Dimensioni: H 124 mm, Ø400 mm
- Peso: 24 Kg
- EAN 3611630006958

Codice : CCR40EP

Vedi p.32



■ Crepiera quadrata elettrica liscia 35

- Struttura quadrata in acciaio inossidabile
- Piastra di cottura in ghisa Ø350 mm
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 390 x P 400 x A 190 mm
- Peso: 13 Kg
- EAN 3611630003728

Codice : CCC35E



■ Crepiera quadrata elettrica liscia 40

- Struttura quadrata in acciaio inossidabile
- Piastra di cottura in ghisa Ø400 mm
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,7 kW / 230 V
- Dimensioni: L 440 x P 445 x A 190 mm
- Peso: 16 Kg
- EAN 3611630003735

Codice : CCC40E



Vedi p.25

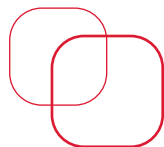


■ Crepiera quadrata elettrica Premium piastra 40

- Struttura quadrata in acciaio inossidabile
- Spessore della piastra in ghisa da 27 mm
- Interruttore ON/OFF
- Piastra di cottura in ghisa Ø400 mm
- Termostato regolabile da 140 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Potenza: 2,7 kW / 230 V
- Dimensioni: L 430 x P 445 x A 190 mm
- Peso: 22 Kg
- EAN 3611630006934

Codice : CCC40EP





CREPIERA ELETTRICA

■ Crepiera elettrica doppia piastra 35

- Struttura quadrata in acciaio inossidabile
- Piastra di cottura in ghisa Ø350 mm
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 x 2,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 770 x P 400 x A 190 mm
- Peso: 26 Kg
- EAN 3611630003698

Codice : CCD35E



■ Crepiere elettrica doppia piastra 40

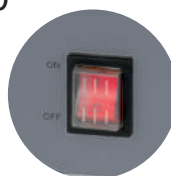
- Struttura quadrata in acciaio inossidabile
- Piastra di cottura in ghisa Ø400 mm
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 x 2,7 kW / 230 V
- Dimensioni: L 910 x P 445 x A 190 mm
- Peso: 33 Kg
- EAN 3611630003704

Codice : CCD40E



■ Crepiera elettrica doppia piastra Premium 40

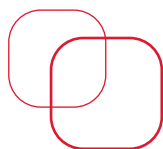
- Struttura quadrata in acciaio inossidabile
- Spessore della piastra in ghisa da 27 mm
- Interruttore ON/OFF
- Piastra di cottura in ghisa Ø400 mm
- Termostato regolabile da 140 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Potenza: 2 x 2,7 kW / 230 V
- Dimensioni: L 910 x P 445 x A 190 mm
- Peso: 34,80 Kg
- EAN 3611630006941



Le crepiere Premium sono dotate di un pulsante di accensione/spegnimento

Codice : CCD40EP





■ Stendipasta ultraleggero in alluminio

- Rastrello per crepes in alluminio
- Modello rotondo
- Dimensioni: L 200 x A 300 mm

EAN	Cod.
3611630003889	CRA



■ Spatola per crepiera

- Dimensioni lama: 35 cm o 40 cm.

EAN	Cod.
3611630003896	CS35
3611630004589	CS40



■ Mestolo in acciaio inox

- Mestolo per crepes Ø35 e Ø40 cm.
- Capacità: 120 mL

EAN	Cod.
3611630004176	CL120



■ Gastronorm Vassoio 1/6

Dim (mm)	A (mm)	Litri	EAN	Cod.
176 x 162	65	1,4	3611630086110	CBG16065B



■ Gastronorm Vassoio 1/4

Dim (mm)	A (mm)	Litri	EAN	Cod.
265 x 162	100	3,2	3611630086097	CBG14100B



■ Pietra abrasiva per crepiera

- Rimuove la crosta di cottura sulla piastra.
- Dimensioni: L 150 x P 75 x A 75 mm

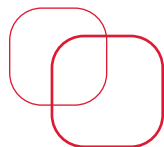
EAN	Cod.
3611630003841	CPA

Vedi p.32



Vedi p.288





PIANO DI LAVORO PER CREPIERA



Grazie alle dimensioni compatte e alla gamma completa di attrezzature, potete portare la vostra crepiera ovunque vogliate e allestite un'attività portatile perfettamente funzionante in pochi minuti.

CONSIGLI PER DELLE OTTIME CRÊPES

1. Tempo di preparazione

Se si utilizzano ingredienti a temperatura ambiente (e latte tiepido), è necessario attendere solo 15 minuti. La pastella sarà più densa e più facile da stendere sulla piastra.

2. Cottura semplice e veloce

Una piccola ciotola accanto al piano di cottura, una spugnetta per ungere leggermente la teglia con regolarità. Le crêpes saranno dorate e non si attaccheranno.

3. Preriscaldare la crepiera

Se si sbaglia sistematicamente la prima crêpe, ciò è spesso dovuto a due fattori: la pastella non ha riposato e la crepiera non è stata riscaldata. Una crêpe deve essere cotta su una piastra calda.

Preriscaldare la piastra a 210°C, dopodiché abbassate la temperatura a 180°C per la cottura.

■ Piano di lavoro per crepiera

- Acciaio inossidabile
- Vetro di protezione rimovibile
- Crepiera elettrica incorporata Ø400 mm
- Comprende: 7 contenitori in porcellana, 1 porta tampone in porcellana, 1 rastrello in alluminio, 2 spatole
- Pulsante ON/OFF
- Termostato regolabile da 140°C a 300°C
- Termostato di sicurezza
- Potenza: 2,7 kW / 230 V
- Dimensioni: L 900 x P 650 x A 465 mm
- Peso: 37 Kg
- EAN 3611630011648

Codice : CPACC40E



■ Piano di lavoro doppio per crepiera

- Acciaio inossidabile
- Vetro di protezione rimovibile
- 2 crepiere elettriche integrate Ø400 mm indipendenti
- Comprende: 11 contenitori in porcellana, 1 porta tampone in porcellana, 1 rastrello in alluminio, 2 spatole
- Pulsante ON/OFF
- Termostato regolabile da 140°C a 300°C
- Termostato di sicurezza
- 2 prese di corrente indipendenti
- Potenza: 5,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1.380 x P 650 x A 465 mm
- Peso: 64 Kg
- EAN 3611630011655

Codice : CPACCD40E





CARRELLO CREPES

■ Carrello per crepes

- Acciaio inossidabile
- Copertura in vetro temperato rimovibile
- Crepiera elettrica Ø400 mm inclusa
- Include: 7 contenitori in porcellana, 1 supporto per tampone in porcellana, spatola in alluminio e rastrello.
- Vassoio per la raccolta dei rifiuti
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,7 kW
- Dimensioni: L 1.036 x P 675 x A 1.350 mm
- Peso: 128 Kg
- EAN 3611630080101

Codice : CSAC



■ Carrello per Crepes 40 Rimovibile

- Acciaio inossidabile
- Vetro di protezione rimovibile
- Crepiera elettrica Ø400 mm inclusa
- Comprende: 7 contenitori in porcellana, spatola e rastrello in alluminio
- Armadio riscaldato: L 800 x P 510 x A 240 mm
- 1 ripiano scorrevole nell'armadio
- Regolazione della temperatura dell'armadio riscaldante fino a ca. 75°C
- 4 ruote, di cui 2 con freno
- Potenza: 2,7 kW + 750 W / 230 V
- Dimensioni: L 903 x P L(2)C(6)625 x A 1.150 mm
- Peso: 60,7 Kg
- EAN 3611630057516

Codice : CCHCR40EA

**Display LED
personalizzabile**



■ Carrello per Crepes 40

- Acciaio inossidabile
- Vetro di protezione rimovibile
- Crepiera elettrica incorporata Ø400 mm
- Comprende: 7 contenitori in porcellana, spatola e rastrello in alluminio
- Pulsante ON/OFF
- Armadio: L 840 x P 580 x A 495 mm
- 3 guide regolabili in altezza nell'armadio
- Termostato regolabile da 140°C a 300°C
- Termostato di sicurezza
- Contenitori raccogli rifiuti
- Display personalizzabile con retroilluminazione a LED
- 4 ruote, di cui 2 con freno
- Potenza: 2,7 kW + 14 W / 230 V
- Dimensioni: L 1.040 x P 708 x A 1.150 mm
- Peso: 100 Kg
- EAN 3611630043496

Codice : CCHCC40E

**Display LED
personalizzabile**



■ Carrello per Crepes Doppio 40

- Acciaio inossidabile
- Vetro di protezione in vetro temperato rimovibile
- 2 crepiere elettriche integrate Ø400 mm
- Comprende: 11 vasi in porcellana, spatola e rastrello in alluminio
- 2 armadi con 1 ripiano ciascuno regolabile su 3 livelli
- Dimensioni armadio: 2 x L 600 x P 580 x A 500 mm
- 2 pulsanti ON/OFF
- 2 termostati regolabili da 140°C a 300°C
- 2 termostati di sicurezza
- 2 cestini per la raccolta dei rifiuti
- Display personalizzabile con retroilluminazione a LED
- 4 ruote, di cui 2 con freno
- Potenza: 5,4 kW + 28 W / 230 V
- Dimensioni: L 1.516 x P 675 x A 1.150 mm
- Peso: 145 Kg
- EAN 3611630043502

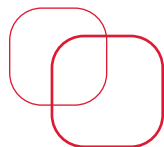
Codice : CCHCCD40E

**Display LED
personalizzabile**



Vedi p. 32





CARRELLO CREPES



Il carrello stand mobile Casselin è ideale per eventi all'aperto o per i servizi di ristorazione. Dotato di una piastra per snack, consente di preparare e servire spuntini in modo rapido e semplice, offrendo al contempo grande mobilità e facilità d'uso. Il suo design pratico e funzionale lo rende una scelta perfetta per i professionisti della gastronomia.

■ Supporto mobile per fry top

- Acciaio inossidabile
- Copertura in vetro temperato rimovibile
- Piastra liscia e incassata di 8,5 cm di spessore
- Dimensioni piastra: 510 x 609 mm
- Include: 4 vasi in porcellana
- 2 Interruttori ON/OFF
- 2 termostati indipendenti regolabili da 140°C a 300°C
- Vassoio per la raccolta dei rifiuti
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 x 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1 190 x P 800 x A 1 350 mm
- Peso: 128 Kg
- EAN 3611630080118

Codice : CSAPAS



■ Carrello multi snack

- Acciaio inossidabile
- Vetro di protezione rimovibile
- 1 friggitrice 12 litri (9 kW / 400 V)
- 1 Fry top ripiano liscio 381 x 510 mm (3,6 kW / 230 V)
- 1 Piastra Panini liscia 290 x 380 mm (2 400 W / 230 V)
- Include: 4 contenitori in porcellana, 1 porta-salse e porta-spezie
- Vaschetta di raccolta dell'olio all'interno del supporto sotto la friggitrice
- 2 raccoglitori di rifiuti per il fry top e la piastra per panini
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 15 kW / 400 V + 230 V + 230 V
- Dimensioni: L 1.036 x P 650 x A 1.340 mm
- Peso: 320 Kg
- EAN 3611630079990

Codice : CCHMS





SCALDA SALSE



■ Scalda salse

- Acciaio inossidabile
- Pulsante ON / OFF
- Termostato regolabile da 0 °C a 90 °C
- Bottiglia da 1L inclusa
- Diametro di riscaldamento: 77 mm
- Profondità di riscaldamento: 190 mm
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 170 x P 165 x A 230 mm
- Peso: 2,20 Kg
- EAN 3611630018531

Codice : CCS1



■ Scalda salse 2 contenitori

- Acciaio inossidabile
- Pulsante ON / OFF
- Termostato regolabile da 0 °C a 90 °C
- 2 bottiglie 1L incluse
- Diametro di riscaldamento: 77 mm
- Profondità di riscaldamento: 190 mm
- Potenza: 400 W / 230 V
- Dimensioni: L 307 x P 165 x A 230 mm
- Peso: 3,95 Kg
- EAN 3611630018678

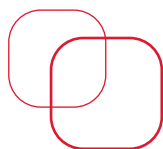
Codice : CCS2



■ Scalda salse 3 contenitori

- Acciaio inossidabile
- Pulsante ON / OFF
- Termostato regolabile da 0 °C a 90 °C
- 3 bottiglie da 1L incluse
- Diametro di riscaldamento: 77 mm
- Profondità di riscaldamento: 190 mm
- Potenza: 600 W / 230 V
- Dimensioni: L 447 x P 165 x A 230 mm
- Peso: 5,25 Kg
- EAN 3611630018685

Codice : CCS3



PORTABOTTIGLIE PER SALSE

■ Scalda salse 4 Contenitori

- Acciaio inossidabile
- Pulsante ON / OFF
- Termostato regolabile da 0°C a 90°C
- 4 bottiglie da 1L incluse
- Diametro di riscaldamento: 77 mm
- Profondità di riscaldamento: 190 mm
- Potenza: 800 W / 230 V
- Dimensioni: L 585 x P 165 x A 230 mm
- Peso: 6,75 Kg
- EAN 3611630074704

Codice : CCS4



■ Dosatore di salse 1 becco

- Bottiglia 1 L
- EAN 3611630039758

Codice : CB1B



■ Dosatore di salse 3 becchi

- Bottiglia 1 L
- EAN 3611630058933

Codice : CB3B



■ Portadisenser per salse

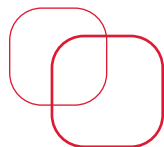
- Acciaio inossidabile
- Include: 3 bottiglie con 1 becco
- Dimensioni della bottiglia: Ø 76 mm x A 285 mm
- Capacità della bottiglia 1 L
- Possibilità di montaggio a parete
- Dimensioni: L 300 x P 120 x A 295 mm
- Peso: 1,30 Kg
- EAN 3611630080255

Codice : CPBS3

■ Portadisenser per salse e spezie

- Acciaio inossidabile
- Include: 3 bottiglie per salse, 1 beccuccio, 3 barattoli per spezie
- Dimensioni della bottiglia: Ø 76 mm x A 285 mm
- Capacità della bottiglia: 1 L
- Dimensioni vaso per spezie: Ø 67 mm x 119 mm
- Capacità vasetto per spezie: 340 g
- Possibilità di montaggio a parete
- Dimensioni: L 300 x P 205 x A 295 mm
- Peso: 2 Kg
- EAN 3611630080262

Codice : CPBSE32



DISPENSER PER SALSE



Servite le vostre salse salate o dolci dalla consistenza perfetta, direttamente su bevande, gelati, dessert, ecc. Il sistema integrato di sicurezza e di rilevamento della temperatura consentono di attivare e regolare automaticamente la temperatura del vostro distributore evitando il surriscaldamento.



■ Dispenser per salse 2 L

- Base e coperchio in acciaio inox
- Pompa e serbatoio in polipropilene
- Dimensioni del contenitore L 170 x P 100 x A 186 mm
- Capacità: 2 L
- Dose compresa tra 10 e 30 ml
- Dimensioni: L 215 x P 135 x A 255 mm
- Peso: 1,19 Kg
- EAN 3611630082471

Codice : CPSN2L



■ Dispenser per salse 2 x 2L

- Base e coperchio in acciaio inox
- Pompa e contenitore in polipropilene
- Dimensioni: 2x L 170 x P 100 x A 186 mm
- Capacità: 2 x 2L
- Dose compresa tra 10 e 30 ml
- Dimensioni: L 255 x P 210 x A 255 mm
- Peso: 1,91 Kg
- EAN 3611630082488

Codice : CPSN22L

■ Dispenser per salse 3 x 2L

- Base e coperchio in acciaio inox
- Pompa e contenitore in polipropilene
- Dimensioni: 3 x L 170 x P 100 x A 186 mm
- Capacità: 3 x 2L
- Dose compresa tra 10 e 30 ml
- Dimensioni: L 370 x P 210 x A 255 mm
- Peso: 2,84 Kg
- EAN 3611630082495

Codice : CPSN32L

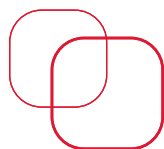


■ Dispenser per salse 4 x 2L

- Base e coperchio in acciaio inox
- Pompa e contenitore in polipropilene
- Dimensioni: 4 x L 170 x P 100 x A 186 mm
- Capacità: 4 x 2L
- Dose compresa tra 10 e 30 ml
- Dimensioni: L 475 x P 325 x A 255 mm
- Peso: 3,28 Kg
- EAN 3611630082501

Codice : CPSN42L





DISPENSER PER SALSE



■ Dispenser per salse singolo

- Acciaio inossidabile
- Contenitore GN 1/6 - profondità 200 mm
- Dose: 23 ml
- Dimensioni: L 166 x P 285 x A 330 mm
- Peso: 2,60 Kg
- EAN 3611630080187

Codice : CPSN1



■ Dispenser per salse doppio

- Acciaio inossidabile
- 2 contenitori GN 1/6 - profondità 200 mm
- Dose: 23 ml
- Dimensioni: L 382 x P 285 x A 330 mm
- Peso: 4,70 Kg
- EAN 3611630080194

Codice : CPSN2



■ Dispenser per salse triplo

- Acciaio inossidabile
- 3 contenitori GN 1/6 - profondità 200 mm
- Dose: 23 ml
- Dimensioni: L 578 x P 285 x A 330 mm
- Peso: 7 Kg
- EAN 3611630080200

Codice : CPSN3

■ Dispenser per salse fredde doppio

- Acciaio inossidabile verniciato
- Pompa in acciaio inox
- 2 contenitori GN 1/6 - 200 mm di profondità
- Dose : 20 mL
- Piastra eutettica L 325 x P 160 x A 45 mm
- Dimensioni: L 385 x P 220 x A 375 mm
- Peso: 7 Kg
- EAN 3611630073387

Codice : CPSF2



■ Dispenser per salse fredde triplo

- Acciaio inossidabile verniciato
- Pompa in acciaio inox
- 3 contenitori GN 1/6 - 200 mm di profondità
- Dose : 20 mL
- Piastra Eutettica L 530 x P 160 x A 45 mm
- Dimensioni: L 595 x P 220 x A 375 mm
- Peso: 12 Kg
- EAN 3611630073394

Codice : CPSF3





DISPENSER PER SALSE



■ Dispenser per salse riscaldante

- Acciaio inossidabile.
- Pompa in acciaio inox
- Riscaldamento a secco
- Contenitore GN 1/6 • 200 mm di profondità
- Dose: 20 ml
- Termostato regolabile da 40 °C a 70 °C.
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 206 x P 320 x A 355 mm
- Peso: 5,05 Kg.
- EAN 3611630043403

Codice : CPSC1



■ Dispenser per salse riscaldante doppio

- Acciaio inossidabile.
- Pompa in acciaio inox
- Riscaldamento a secco
- 2 contenitori GN 1/6 • 200 mm di profondità
- Dose: 20 ml.
- Termostato regolabile da 40 °C a 70 °C.
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: 413 x 320 x 355 mm (L x P x A)
- Peso: 9,15 Kg.
- EAN 3611630043410

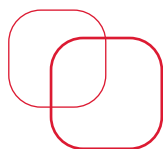
Codice : CPSC2



■ Dispenser per salse riscaldante triplo

- Acciaio inossidabile
- 3 contenitori GN 1/6 - profondità 200 mm
- Riscaldamento a secco
- Dose: 23 ml
- Termostato regolabile da 45°C a 90°C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 600 W / 230 V
- Dimensioni: L 618 x P 290 x A 330 mm
- Peso: 9,70 Kg
- EAN 3611630080217

Codice : CPSC3



■ Distributore di salse con pompa e beccuccio riscaldato

- Acciaio inossidabile
- Pompa in acciaio inox
- Beccuccio in polycarbonato
- Pulsante ON/OFF
- Riscaldamento a secco
- Vaschetta GN 1/6 • 200 mm di profondità
- Capacità: 2,5 litri
- Una dose: 20 mL
- Termostato regolabile da 45°C a 90°C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 210 W / 230 V
- Dimensioni: L 206 x P 320 x A 368 mm
- Peso: 4,4 Kg
- EAN 3611630088473

Codice : CDSPBC1



■ Distributore di salse con pompa e doppio beccuccio riscaldato

- Acciaio inossidabile
- Pompa in acciaio inox
- Beccuccio in polycarbonato
- Pulsante ON/OFF
- Riscaldamento a secco
- 2 vaschette GN 1/6 • 200 mm di profondità
- Capacità: 2 x 2,5 litri
- Una dose: 20 mL
- Termostato regolabile da 45°C a 90°C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 420 W / 230 V
- Dimensioni: L 412 x P 312 x A 368 mm
- Peso: 9,8 Kg
- EAN 3611630088480

Codice : CDSPBC2



■ Distributore di salse con pompa e triplo beccuccio riscaldante

- Acciaio inossidabile
- Pompa in acciaio inox
- Beccuccio in polycarbonato
- Pulsante ON/OFF
- Riscaldamento a secco
- 3 vaschette GN 1/6 • 200 mm di profondità
- Capacità: 3 x 2,5 litri
- Una dose: 20 mL
- Termostato regolabile da 45°C a 90°C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 630 W / 230 V
- Dimensioni: L 618 x P 312 x A 368 mm
- Peso: 10,9 Kg
- EAN 3611630088497

Codice : CDSPBC3





SALAMANDRA DA CUCINA

■ Salamandra a quarzo con testa mobile

- Acciaio inossidabile
- Resistenza al quarzo
- Posizioni di riscaldamento regolabile
- Ripiano inferiore rimovibile
- Termostato di potenza regolabile
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 470 x P 540 x A 525 mm
- Peso: 30 Kg
- > Kit di montaggio a parete incluso
- EAN 3611630003759

Codice : CSQA1P



■ Salamandra a quarzo con testa mobile GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Resistenza al quarzo
- Posizioni griglia regolabile
- Ripiano inferiore rimovibile
- Termostato di potenza regolabile
- Termostato di sicurezza
- Potenza: 2,9 kW / 230 V
- Dimensioni: L 580 x P 525 x A 525 mm
- Peso: 38 Kg
- > Kit di montaggio a parete incluso
- EAN 3611630006910

Codice : CSQAGN11

**Aumento della
temperatura al quarzo
30s - 1min**



■ Salamandra a quarzo con doppio soffitto mobile

- Acciaio inossidabile
- Resistenza al quarzo
- Griglia rimovibile
- Ripiano inferiore rimovibile
- 2 termostati di potenza regolabili indipendentemente
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,9 kW / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 540 x A 525 mm
- Peso: 41 Kg
- EAN 3611630003742

Codice : CSQA2P

**Aumento della
temperatura al quarzo
30s - 1min**



■ Salamandra a quarzo con testa mobile 800

- Acciaio inossidabile
- Resistenza al quarzo
- Posizioni di riscaldamento regolabile
- Ripiano inferiore rimovibile L 542 x P 347 mm
- Termostato con 8 livelli di temperatura
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 800 x P 515 x A 530 mm
- Peso: 30 Kg
- EAN 3611630101240

Codice : CSQAP800





SALAMANDRA DA CUCINA



La salamandra Casselin combina igiene ed efficienza. Il vassoio è rimovibile per una pulizia accurata. Il soffitto è dotato di resistenza al quarzo per una cottura di precisione, ideale per grigliare bruschette, gratinare e mantenere in caldo le preparazioni.



■ Salamandra PM

- Struttura in acciaio inossidabile
- 2 termostati e regolazione indipendente
- 2 resistenze in incoloy 800
- Cassetto per la raccolta dei residui di cottura
- Griglia posizionabile su 3 livelli
- Retro apribile per funzione passa vivande
- Dimensioni griglia L 430 x P 310 mm
- Potenza: 3,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 370 x A 375 mm
- Peso: 18,8 Kg
- EAN 3611630002257

Codice : CSPM



■ Salamandra GM

- Acciaio inossidabile
- 2 termostati regolabili
- 2 resistori Incoloy 800
- Raccoglitore residui di cottura
- Altezza della griglia regolabile su 3 livelli
- Retro apribile per funzione passavivande
- Dimensioni griglia: L 710 x P 305 mm
- Potenza: 3,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 875 x P 370 x A 365 mm
- Peso: 25,3 Kg
- EAN 3611630002370

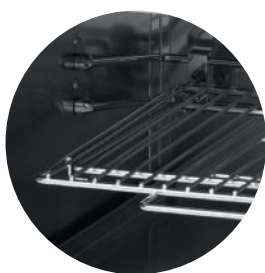
Codice : CSGM



■ Salamandra posizioni rimovibile PM

- Struttura in acciaio inossidabile
- 2 termostati e regolazione indipendente
- 2 resistenze in incoloy 800
- Raccoglitore di residui di cottura
- Griglia posizionabile su 4 livelli
- Retro apribile per funzione passa vivande
- Dimensioni griglia L 365 x P 300 mm
- Potenza: 2,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 370 x A 365 mm
- Peso: 19,7 Kg
- EAN 3611630002387

Codice : CSPAPM



■ Salamandra posizioni rimovibile GM

- Struttura in acciaio inossidabile
- 2 termostati e regolazione indipendente
- 2 resistenze in incoloy 800
- Cassetto per la raccolta dei residui di cibo
- Griglia posizionabile su 4 livelli
- Retro apribile per funzione passa vivande
- Dimensioni griglia L 645 x P 300 mm
- Potenza: 3,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 875 x P 370 x A 365 mm
- Peso: 27,7 Kg
- EAN 3611630002394

Codice : CSPAGM





TOSTAPANE GRILL



I tostapane permettono di esplorare un'infinita varietà di creazioni culinarie, dai sandwich e panini ai toast. Possono anche essere utilizzati per cucinare piatti a proprio piacimento.



■ Tostiera semplice 2 pinze

- Acciaio inossidabile
- Timer
- 2 pinze per grigliare
- resistenza a quarzo
- Impostazione indipendente della resistenza alta/bassa
- Il pannello posteriore può essere aperto per il passaggio
- Contenitore per raccolta
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 348 x P 274 x A 288 mm
- Peso: 7,4 Kg
- EAN 3611630094542

Codice : CTOS2P



■ Tostiera semplice 3 pinze

- Acciaio inossidabile
- Timer
- 3 pinze per grigliare
- resistenza a quarzo
- Impostazione indipendente della resistenza alta/bassa
- Il pannello posteriore può essere aperto per il passaggio
- Contenitore per raccolta
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 453 x P 274 x A 288 mm
- Peso: 8 Kg
- EAN 3611630094559

Codice : CTOS3P

■ Tostiera semplice 4 pinze

- Acciaio inossidabile
- Timer
- 4 pinze per grigliare
- Resistenza a quarzo
- Impostazione indipendente della resistenza alta/bassa
- Il pannello posteriore può essere aperto per il passaggio
- Contenitore per raccolta
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 348 x P 274 x A 403 mm
- Peso: 11 Kg
- EAN 3611630094566

Codice : CTOD4P



■ Tostiera doppia 6 pinze

- Acciaio inossidabile
- Timer
- 6 pinze per grigliare
- Resistenza a quarzo
- Impostazione indipendente della resistenza alta/bassa
- Il pannello posteriore può essere aperto per il passaggio
- Contenitore per raccolta
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 453 x P 274 x A 403 mm
- Peso: 11 Kg
- EAN 3611630094573

Codice : CTOD6P





TOSTAPANE GRILL

■ Tostapane al quarzo PM

Tostapane • Salamandra • Passavivande

- Acciaio inossidabile
- Resistenza al quarzo: 3 nella parte superiore e 3 nella parte inferiore
- Impostazioni della resistenza superiore o superiore/inferiore
- Termostato regolabile da 0 °C a 200 °C
- Indicatore luminoso
- Griglia inclusa: L 485 x P 255 mm
- Griglia regolabile su 2 livelli
- Timer
- Potenza: 2,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 578 x P 420 x A 300 mm
- Peso: 12,35 Kg
- EAN 3611630014069

Codice : CTQPM

3 in 1



**Aumento della
temperatura al quarzo
30s - 1min**

■ Tostapane al quarzo GM

Tostapane • Salamandra • Passavivande

- Acciaio inossidabile
- Resistenza al quarzo: 3 nella parte superiore e 3 nella parte inferiore
- Impostazioni della resistenza superiore o superiore/inferiore
- Fondo rimovibile per l'uso come passa piatto
- Termostato regolabile da 0 °C a 200 °C
- Indicatore luminoso
- Griglia inclusa: L 587 x P 340 mm
- Griglia regolabile su 3 livelli
- Timer
- Potenza: 2,8 kW / 230 V
- Dimensioni: L 680 x P 500 x A 400 mm
- Peso: 20 K
- EAN 3611630014076

Codice : CTQGM

3 in 1

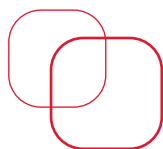


**È possibile chiudere la parte superiore del
tostapane per concentrare il calore.**



**La parte inferiore del tostapane è rimovibile e
consente l'utilizzo come passavivande.**





■ Tostapane a nastro XS

- Acciaio inossidabile
- Interruttore ON/OFF
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Regolazione della potenza (8 livelli)
- Velocità di rotazione regolabile
- Interruttore per l'impostazione di 1 o 2 elementi riscaldanti
- Dimensioni di apertura: L 160 x A 78 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,8 kW / 230 V
- Dimensioni: L 280 x P 608 x A 415 mm
- Peso: 15,50 Kg
- EAN 3611630107976

Codice : CCYTXXSB

300
Toast/h



■ Tostapane per hotel a nastro stretto

- Acciaio inossidabile
- Pulsante ON/OFF
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Regolazione della potenza (8 livelli)
- Velocità di rotazione regolabile
- Interruttore per l'impostazione di 1 o 2 elementi riscaldanti
- Dimensione dell'apertura: L 245 x A 60 mm
- Potenza: 2,3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 363 x P 570 x A 410 mm
- Peso: 17,50 Kg
- EAN 3611630108003

Codice : CCYTTSB

600
Toast/h



■ Tostapane a nastro large

- Acciaio inossidabile
- Pulsante ON/OFF
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Regolazione della potenza (8 livelli)
- Velocità di rotazione regolabile
- Interruttore per l'impostazione di 1 o 2 elementi riscaldanti
- Dimensione dell'apertura: L 354 x A 60 mm
- Potenza: 2,8 kW / 230 V
- Dimensioni: L 465 x P 570 x A 413 mm
- Peso: 18,35 Kg
- EAN 3611630107990

Codice : CCYTLB

600
Toast/h





TOSTAPANE VERTICALE



■ Tostapane verticale 300

- Struttura in acciaio inossidabile
- Pulsante ON/OFF
- Trasportatore automatico
- Corridoio specifico per la parte superiore e inferiore dell'hamburger
- Tostatura in 24 secondi
- 2 ruote indipendenti per regolare lo spessore del pane
- Capacità di produzione: 600 toast all'ora o 300 hamburger
- termostato per regolazione temperatura
- Potenza: 1,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 460 x P 320 x A 570 mm
- Peso: 17,5 Kg
- EAN 3611630072342

Codice : CTV300



■ Tostapane verticale ad alta velocità 300

- Struttura in acciaio inox
- Pulsante ON/OFF
- Velocità del nastro regolabile
- Corridoio specifico per la parte superiore e inferiore dell'hamburger
- Tostatura in 8 secondi
- 2 manopole per regolare lo spessore del pane
- Capacità di produzione: 1800 toast all'ora o 900 hamburger
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 460 x P 320 x A 570 mm
- Peso: 17,5 Kg
- EAN 3611630098502

Codice : CTV300GV

8 sec.

■ Inserto per buns CTV300

- Acciaio inox
- Dimensioni: L 230 x P 186 x A 172 mm
- Peso: 1,2 Kg
- EAN 3611630082938

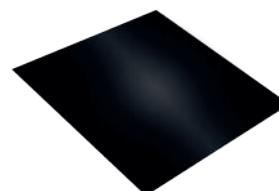
Codice : CIBTV300



■ Foglio di cottura 300

- 220 x 490 mm
- EAN 3611630074780

Codice : CFCTV3



■ Tostapane verticale 600

- Struttura in acciaio inossidabile
- Pulsante ON/OFF
- Trasportatore automatico
- Corridoio specifico per la parte superiore e inferiore dell'hamburger
- Tostatura in 24 secondi
- 2 manopole indipendenti per regolare lo spessore del pane
- Capacità di produzione: 1.200 toast all'ora o 600 hamburger
- Termostato regolazione della temperatura
- Potenza: 2.220 W / 230 V
- Dimensioni: L 675 x P 300 x A 570 mm
- Peso: 27,35 Kg
- EAN 3611630079402

Codice : CTV600B



8 sec.

■ Tostapane verticale ad alta velocità

- Struttura in acciaio inox
- Interruttore ON/OFF
- Velocità del trasportatore regolabile
- Corridoio specifico per la parte superiore e inferiore dell'hamburger
- Tostatura in 8 secondi
- 2 manopole indipendenti per regolare lo spessore del pane
- Capacità di produzione: 3.600 toast all'ora o 1.800 hamburger
- Termostato regolazione della temperatura
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 675 x P 278 x A 570 mm
- Peso: 27,35 Kg
- EAN 3611630080248

Codice : CTVGV



■ Inserto per buns CTV600 CTVGV

- Acciaio inox
- Dimensioni: L 442 x P 186 x A 172 mm
- Peso: 1,5 Kg
- EAN 3611630082945

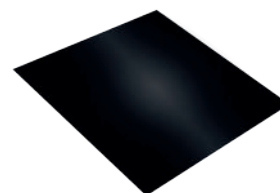
Codice : CIBTV600

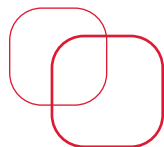


■ Foglio di cottura 300

- 435 x 490 mm
- EAN 3611630066631

Codice : CFCTV





TOSTAPANE VERTICALE

■ Tostapane verticale 900

- Struttura in acciaio inossidabile
- Pulsante ON/OFF
- Trasportatore automatico
- Corridoio specifico per la parte superiore e inferiore dell'hamburger
- Tostatura in 24 secondi
- 2 manopole per regolare lo spessore del pane
- Capacità di produzione: 900 toast all'ora o 300 hamburger
- Termostato regolazione della temperatura
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 890 x P 320 x A 570 mm
- Peso: 33 Kg
- EAN 3611630074698

Codice : CTV900



■ Inserto per buns CTV900

- Acciaio inox
- Dimensioni: L 655 x P 186 x A 172 mm
- Peso: 2,3 Kg
- EAN 3611630082952

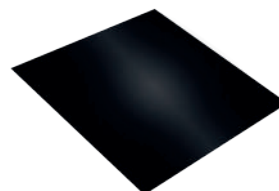
Codice : CIBTV900



■ Foglio di cottura 300

- 650 x 490 mm
- EAN 3611630074797

Codice : CFCTV9

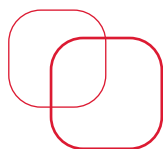


■ Spalmaburro riscaldato

- Acciaio inossidabile
- Ruota perforata in acciaio inossidabile
- Capacità GN 1/6, profondità 100 mm
- Riscaldamento a secco
- Interruttore ON/OFF
- Termostato da regolabile 45°C a 90°C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 280 W / 230 V
- Dimensioni: L 207 x P 237 x A 155 mm
- Peso: 3,2 Kg
- EAN 3611630077019

Codice : CRBC





■ Tostapane orizzontale ad alta velocità 300

- Struttura in acciaio inox
- Interruttore ON/OFF
- Velocità del trasportatore regolabile
- Corridoio specifico per la parte superiore e inferiore dell'hamburger
- Tostatura in 8 secondi
- 2 manopole indipendenti per regolare lo spessore del pane
- Capacità di produzione: 1.800 toast all'ora o 900 hamburger
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- 2 fogli di cottura inclusi
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 520 x P 663 x A 385 mm
- Peso: 26,5 Kg
- EAN 3611630118965

Codice : CTH300GV

**Ruota per burro
inclusa**



■ Tostapane orizzontale ad alta velocità 600

- Struttura in acciaio inox
- Interruttore ON/OFF
- Velocità del trasportatore regolabile
- Corridoio specifico per la parte superiore e inferiore dell'hamburger
- Tostatura in 8 secondi
- 2 manopole indipendenti per regolare lo spessore del pane
- Capacità di produzione: 3.600 toast all'ora o 1.800 hamburger
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- 2 fogli di cottura inclusi
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 663 x A 385 mm
- Peso: 39,5 Kg
- EAN 3611630118972

Codice : CTH600GV



**Ruota per burro
inclusa**



TOSTAPANE VERTICALE

■ Installazione dell'inserto per pane



■ Installazione dell'spalmaburro riscaldato



■ Installazione dell'foglio di cottura

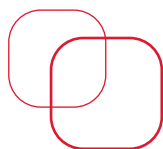


2



4





SPALMABURRO RISCALDATO

■ Spalmaburro riscaldato per CTV300

- Acciaio inox
- Ruota forata in acciaio inox
- Capacità: 1,5 litri
- Termostato regolabile da 45°C a 90°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 242 x P 166 x A 162 mm
- Peso: 2,3 Kg
- > Da appendere alla parte frontale del CTV300
- EAN 3611630086950

Codice : CRBCTV300



■ Spalmaburro riscaldato per CTV600B CTVGV

- Acciaio inox
- Ruota forata in acciaio inox
- Capacità: 3 litri
- Termostato regolabile da 45°C a 90°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 300 W / 230 V
- Dimensioni: L 454 x P 166 x A 162 mm
- Peso: 4 Kg
- > Da appendere alla parte frontale del CTV600B o del CTVGV
- EAN 3611630086967

Codice : CRBCTV600



■ Spalmaburro riscaldato per CTV900

- Acciaio inox
- Ruota forata in acciaio inox
- Capacità: 4,5 litri
- Termostato regolabile da 45°C a 90°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 400 W / 230 V
- Dimensioni: L 666 x P 166 x A 162 mm
- Peso: 7,1 Kg
- > Da appendere alla parte frontale del CTV900
- EAN 3611630086974

Codice : CRBCTV900





BIN - PASSA HAMBURGER



■ Bin - Passa Hamburger 35

- Acciaio inox verniciato
- Ripiano di stoccaggio inclinato
- Ripiano riscaldato con resistenza
- Temperatura sotto le lampade da 30°C a 90°C
- Regolazione della potenza di riscaldamento tramite termostato
- Regolazione della larghezza dei corridoi
- Potenza della lampada: 30 W
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 430 W / 230 V
- Dimensioni: L 350 x P 707 x A 430 mm
- Peso: 16 Kg
- EAN 3611630077682

Codice : CBIN351



■ Bin - Passa Hamburger 35-2

- Acciaio inossidabile verniciato
- Ripiano di stoccaggio inclinato
- 2 ripiani riscaldati con resistenza indipendente
- Temperatura sotto le lampade da 30°C a 90°C
- Regolazione della potenza di riscaldamento tramite termostato
- Regolazione della larghezza dei corridoi
- Potenza della lampada: 2 x 30 W
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 860 W / 230 V
- Dimensioni: L 350 x P 707 x A 691 mm
- Peso: 27 Kg
- EAN 3611630077699

Codice : CBIN352



■ Bin - Passa Hamburger 35-3

- Acciaio inossidabile verniciato
- Ripiano di stoccaggio inclinato
- 3 ripiani riscaldati con resistenza indipendente
- Temperatura sotto le lampade da 30°C a 90°C
- Regolazione della potenza di riscaldamento tramite termostato
- Regolazione della larghezza dei corridoi
- Potenza della lampada: 3 x 30 W
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 350 x P 739 x A 952 mm
- Peso: 38,5 Kg
- EAN 3611630077705

Codice : CBIN353

■ Bin - Passa Hamburger 55

- Acciaio inossidabile verniciato
- Ripiano di stoccaggio inclinato
- Ripiano riscaldato con resistenza
- Temperatura sotto le lampade da 30°C a 90°C
- Regolazione della potenza di riscaldamento tramite termostato
- Regolazione della larghezza dei corridoi
- Potenza della lampada: 30 W
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 490 W / 230 V
- Dimensioni: L 550 x P 707 x A 430 mm
- Peso: 22 Kg
- EAN 3611630077712

Codice : CBIN551



■ Bin - Passa Hamburger 55-2

- Acciaio inossidabile verniciato
- Ripiano di stoccaggio inclinato
- 2 ripiani riscaldati con resistenza indipendente
- Temperatura sotto le lampade da 30°C a 90°C
- Regolazione della potenza di riscaldamento tramite termostato
- Regolazione della larghezza dei corridoi
- Potenza della lampada: 2 x 30 W
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 980 W / 230 V
- Dimensioni: L 550 x P 707 x A 691 mm
- Peso: 36,5 Kg
- EAN 3611630077729

Codice : CBIN552



■ Bin - Passa Hamburger 55-3

- Acciaio inossidabile verniciato
- Ripiano di stoccaggio inclinato
- 3 ripiani riscaldati con resistenza indipendente
- Temperatura sotto le lampade da 30°C a 90°C
- Regolazione della potenza di riscaldamento tramite termostato
- Regolazione della larghezza dei corridoi
- Potenza della lampada: 3 x 30 W
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,47 kW / 230 V
- Dimensioni: L 550 x P 739 x A 952 mm
- Peso: 51,5 Kg
- EAN 3611630077736

Codice : CBIN553





BIN - PASSA HAMBURGER

■ Bin - Passa Hamburger 80-1

- Acciaio inossidabile verniciato
- Ripiano di stoccaggio inclinato
- Ripiano riscaldato con resistenza
- Temperatura sotto le lampade da 30°C a 90°C
- Regolazione della potenza di riscaldamento tramite termostato
- Regolazione della larghezza dei corridoi
- Potenza della lampada: 30 W
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 580 W / 230 V
- Dimensioni: L 800 x P 707 x A 952 mm
- Peso: 26 Kg
- EAN 3611630077743

Codice : CBIN801



■ Bin- Passa Hamburger - BIN

- Acciaio inossidabile verniciato
- Ripiano di stoccaggio inclinato
- Ripiano riscaldato con resistenza indipendente
- Temperatura sotto le lampade da 30 °C a 90 °C
- Regolazione della potenza di riscaldamento tramite termostato
- Regolazione della larghezza dei corridoi
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,16 kW / 230 V
- Dimensioni: L 800 x P 640 x A 685 mm
- Peso: 41 Kg
- EAN 3611630038812

Codice : CBIN



■ Bin - Passa Hamburger 80-3

- Acciaio inossidabile verniciato
- Ripiano di stoccaggio inclinato
- 3 ripiani riscaldati con resistenza indipendente
- Temperatura sotto le lampade da 30°C a 90°C
- Regolazione della potenza di riscaldamento tramite termostato
- Regolazione della larghezza dei corridoi
- Potenza della lampada: 3 x 30 W
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,74 kW / 230 V
- Dimensioni: L 800 x P 739 x A 952 mm
- Peso: 63,5 Kg
- EAN 3611630077750

Codice : CBIN803



■ Bin - Passa Hamburger BIN - M

- Acciaio inossidabile verniciato
- Ripiano di stoccaggio inclinato
- Ripiano riscaldato con resistenza indipendente
- Temperatura sotto le lampade da 30 °C a 90 °C
- Regolazione della potenza di riscaldamento tramite termostato
- Regolazione della larghezza dei corridoi
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1.16 kW / 230 V
- Dimensioni: L 953 x P 700 x A 691 mm
- Peso: 49 Kg
- EAN 3611630069182

Codice : CBINM



■ Bin- Passa Hamburger - BIN - L

- Acciaio inossidabile verniciato
- Ripiano di stoccaggio inclinato
- Riscaldato da lampade UV
- Temperatura sotto le lampade da 30 °C a 90 °C
- Regolazione della potenza di riscaldamento tramite termostato
- Regolazione della larghezza dei corridoi
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,86 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1106 x P 700 x A 691 mm
- Peso: 55 Kg
- EAN 3611630069199

Codice : CBINL





Il Bin Scaldavivande è un elemento essenziale per gli snack bar. Mantiene caldi gli hamburger, i piatti e persino i sacchetti per le consegne. Sono disponibili diverse dimensioni per adattarsi a tutti gli spazi.

■ Scalda vivande 100 - Bin

- Acciaio inossidabile
- 2 Interruttori On/Off per le lampade
- 2 ripiani riscaldati indipendenti
- Termostato regolabile fino a 70°C
- Griglie rimovibili
- 2 vaschette di recupero rifiuti
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1000 x P 600 x A 900 mm
- Peso: 54 Kg
- EAN 3611630076494

Codice : CBINPP100



■ Scalda vivande 120 - Bin

- Acciaio inossidabile
- 2 Interruttori On/Off per le lampade
- 2 ripiani riscaldati indipendenti
- Termostato regolabile fino a 70°C
- Griglie rimovibili
- 2 vaschette di recupero rifiuti
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1200 x P 600 x A 900 mm
- Peso: 61 Kg
- EAN 3611630076555

Codice : CBINPP120



■ Scalda vivande 150 - Bin

- Acciaio inossidabile
- 2 Interruttori On/Off per le lampade
- 2 ripiani riscaldati indipendenti
- Termostato regolabile fino a 70°C
- Griglie rimovibili
- 2 vaschette di recupero rifiuti
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,8 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1500 x P 600 x A 900 mm
- Peso: 74 Kg
- EAN 3611630076562

Codice : CBINPP150

■ Scalda vivande 180 - Bin

- Acciaio inossidabile
- 2 Interruttori On/Off per le lampade
- 2 ripiani riscaldati indipendenti
- Termostato regolabile fino a 70°C
- Griglie rimovibili
- 2 vassoi di recupero rifiuti
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,8 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1800 x P 600 x A 900 mm
- Peso: 86 Kg
- EAN 3611630076579

Codice : CBINPP180





SCAFFALE SCALDAVIVANDE

■ Scaffale scaldavivande 2 livelli

- Acciaio inossidabile
- Interruttore ON/OFF
- 2 ripiani di riscaldamento indipendenti
- 2 termostati regolabili fino a 75°C
- Altezza utile del ripiano: 330 mm
- Pannelli laterali e posteriori rimovibili
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 720 W / 230 V
- Dimensioni: L 1 094 x P 530 x A 514 mm
- Peso: 42 Kg
- EAN 3611630102773

Codice : CEC2N

33 cm

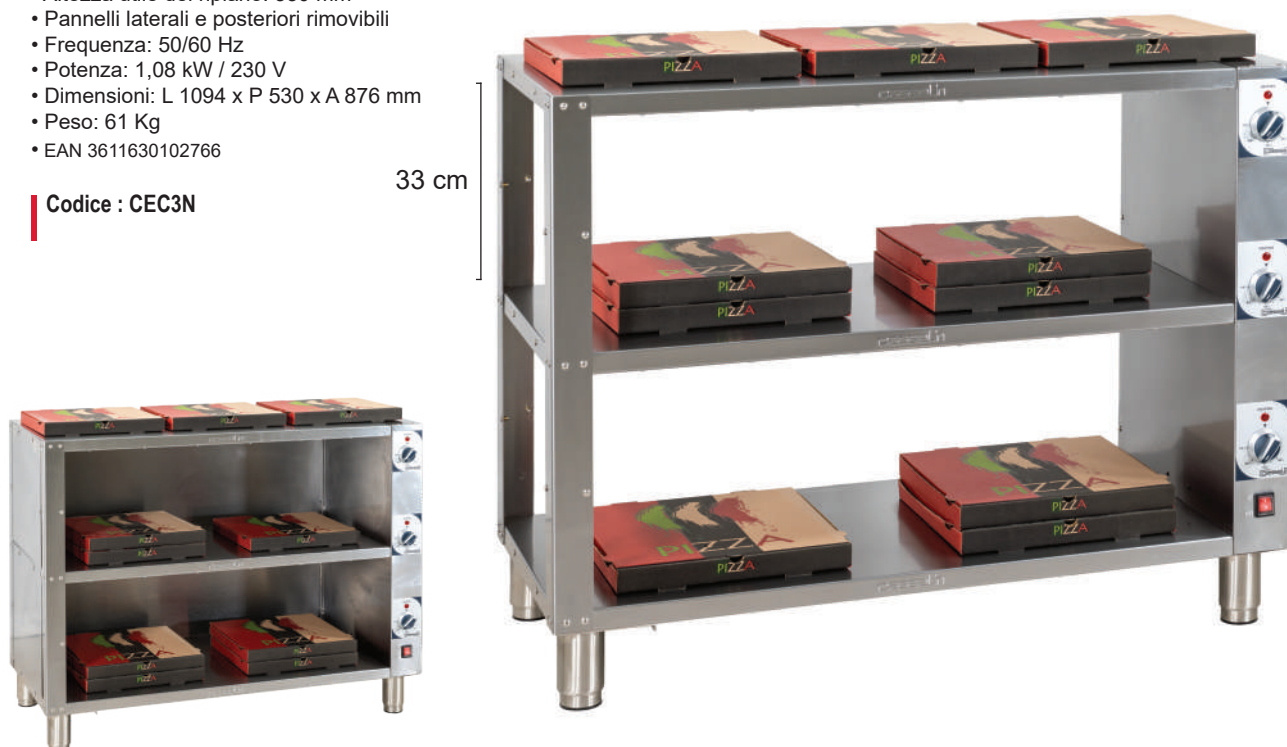


■ Scaffale scaldavivande 3 livelli

- Acciaio inossidabile
- Interruttore ON/OFF
- 3 ripiani di riscaldamento indipendenti
- 3 termostati regolabili fino a 75°C
- Altezza utile del ripiano: 330 mm
- Pannelli laterali e posteriori rimovibili
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,08 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1094 x P 530 x A 876 mm
- Peso: 61 Kg
- EAN 3611630102766

Codice : CEC3N

33 cm



■ Scaffale scaldavivande 4 livelli

- Acciaio inossidabile
- Interruttore ON/OFF
- 4 ripiani di riscaldamento indipendenti
- 4 termostati regolabili fino a 75°C
- Altezza utile del ripiano: 330 mm
- Pannelli laterali e posteriori rimovibili
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,44 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1094 x P 530 x A 1238 mm
- Peso: 81 Kg
- EAN 3611630102759

Codice : CEC4N

33 cm



■ Scaffale scaldavivande 5 livelli

- Acciaio inossidabile
- Interruttore ON/OFF
- 5 ripiani di riscaldamento indipendenti
- 5 termostati regolabili fino a 75°C
- Altezza utile del ripiano: 330 mm
- Pannelli laterali e posteriori rimovibili
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,8 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1094 x P 530 x A 1598 mm
- Peso: 95 Kg
- EAN 3611630102742

Codice : CEC5N

33 cm



Pannelli laterali e posteriori rimovibili



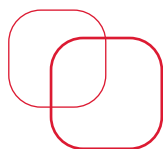
ARMADIO DI STOCCAGGIO

■ Armadio di stoccaggio

- Acciaio inossidabile
- 3 Interruttori ON/OFF per le lampade
- 3 ripiani di riscaldamento indipendenti
- Altezza utile del ripiano: 264 mm
- 3 termostati regolabili fino a 70°C
- 3 vaschette di recupero rifiuti
- Griglie rimovibili



Dimensioni del ripiano (mm)	Potenza (W/V)	Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod
840 x 545	3 000 / 230	1000	630	1 370	80	3611630077453	CEC100
1 040 x 545	3 000 / 230	1200	630	1 370	91	3611630077460	CEC120
1 340 x 545	4 200 / 400	1500	630	1370	105	3611630077484	CEC150
1 640 x 545	4 200 / 400	1 800	630	1370	115	3611630077507	CEC180



■ Armadio di stoccaggio mobile

- Acciaio inossidabile
- 4 ruote direzionali di cui 2 con freno
- 4 Interruttori ON/OFF per le lampade
- 4 ripiani di riscaldamento indipendenti
- Altezza utile del ripiano: 264 mm
- 4 termostati regolabili fino a 70°C
- 4 vaschette di recupero rifiuti
- Griglie rimovibili



Dimensioni del ripiano (mm)	Potenza (W/V)	Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod
840 x 545	4 000 / 400	1000	630	1 788	102	3611630077514	CECM100
1 040 x 545	4 000 / 400	1200	630	1 788	117	3611630077521	CECM120
1 340 x 545	5 600 / 400	1500	630	1 788	137	3611630077538	CECM150
1 640 x 545	5 600 / 400	1800	630	1 788	156	3611630077545	CECM180



CASSETTO SCALDAVIVANDE



■ Cassetto scaldavivande

- Acciaio inossidabile
- Termostato regolabile da 40 °C a 80 °C
- Contenitore GN 1/1 estraibile - profondità 100 mm
- Vaschetta acque per umidificazione
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 750 W / 230 V
- Dimensioni: L 467 x P 662 x A 305 mm
- Peso: 26,45 Kg
- EAN 3611630069458

Codice : CTC1



■ Cassetto scaldavivande 2

- Acciaio inossidabile
- Termostato regolabile da 40 °C a 80 °C
- 2 contenitori GN 1/1 estraibili - profondità 100 mm
- Vaschetta acque per umidificazione
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 467 x P 662 x A 450 mm
- Peso: 47 Kg
- EAN 3611630069465

Codice : CTC2

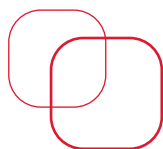


■ Cassetto scaldavivande 3

- Acciaio inossidabile
- Termostato regolabile da 40 °C a 80 °C
- 3 contenitori GN 1/1 estraibili - profondità 100 mm
- Vaschetta acque per umidificazione
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 467 x P 662 x A 595 mm
- Peso: 62 Kg
- EAN 3611630069472

Codice : CTC3





ARMADIO DI STOCCAGGIO

■ Armadio verticale di stoccaggio e mantenimento della temperatura

- Acciaio inossidabile
- 4 vaschette gastronorm ad alta temperatura GN 1/1 - profondità 65 mm
- Cassetti con doppio accesso
- 5 pulsanti On/Off (1 globale + 1 per ogni cassetto)
- Timer fino a 100 ore
- Controllo digitale della temperatura da 30°C a 90°C
- Doppio controllo della temperatura per ogni cassetto
- Ventola di dissipazione del calore
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 627 x P 521 x A 687,5 mm
- Peso: 78,5 Kg
- EAN 3611630081917

Codice : CCMTV



■ Armadio orizzontale di stoccaggio e mantenimento della temperatura

- Acciaio inossidabile
- 4 vaschette gastronorm ad alta temperatura GN 1/1 - profondità 65 mm
- Cassetti con doppio accesso
- 5 pulsanti On/Off (1 globale + 1 per ogni cassetto)
- Timer fino a 100 ore
- Controllo digitale della temperatura da 30°C a 90°C
- Doppio controllo della temperatura per ogni cassetto
- Ventola di dissipazione del calore
- Vaschetta d'acqua per l'umidificazione dell'aria
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 936 x P 627 x A 410 mm
- Peso: 82,5 Kg
- EAN 3611630081924

Codice : CCMTH

Vassoi passanti



■ Set di 2 contenitori per alte temperature GN 2/4

- Plastica PEI
- Dimensioni: 2 x L 460 x P 97 mm
- Dimensioni: 2 x L 629 x P 163 x A 65 mm
- Peso: 1,9 Kg
- EAN 3611630084109

Codice : CL2BGHT24

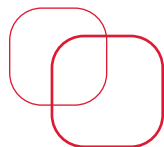


■ Contenitore gastronorm 1/1 per alte temperature

- Plastica PEI
- Dimensioni della griglia: L 460 x P 260 mm
- Dimensioni: L 629 x P 323 x A 65 mm
- Peso: 1,78 Kg
- EAN 3611630084246

Codice : CBGHT11





ARMADIO DI STOCCAGGIO

■ Mantenitore verticale professionale riscaldante S - 4 vaschette

- Acciaio inossidabile
- 4 vaschette gastronorm ad alta temperatura
- Cassetti con doppio accesso
- 5 pulsanti On/Off (1 globale + 1 per ogni cassetto)
- Timer fino a 100 ore
- Controllo digitale della temperatura da 30°C a 90°C
- Doppio controllo della temperatura per ogni cassetto
- Ventola di dissipazione del calore
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 521 x P 430 x A 738 mm
- Peso: 46 Kg
- EAN 3611630119368

Codice : CCMTVS4

Vassoi passanti



■ Mantenitori orizzontale professionale riscaldante S - 4 vaschette

- Acciaio inossidabile
- 4 vaschette gastronorm ad alta temperatura
- Cassetti con doppio accesso
- 5 pulsanti On/Off (1 globale + 1 per ogni cassetto)
- Timer fino a 100 ore
- Controllo digitale della temperatura da 30°C a 90°C
- Doppio controllo della temperatura per ogni cassetto
- Ventola di dissipazione del calore
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 942 x P 430 x A 436 mm
- Peso: 51,5 Kg
- EAN 3611630119375

Codice : CCMTHS4

Vassoi passanti



■ Mantenitori orizzontale professionale riscaldante S - 2 vaschette

- Acciaio inossidabile
- 2 vaschette gastronorm ad alta temperatura
- Cassetti con doppio accesso
- 3 pulsanti On/Off (1 globale + 1 per ogni cassetto)
- Timer fino a 100 ore
- Controllo digitale della temperatura da 30°C a 90°C
- Doppio controllo della temperatura per ogni cassetto
- Ventola di dissipazione del calore
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 521 x P 430 x A 436 mm
- Peso: 25 Kg
- EAN 3611630119382

Codice : CCMTS4

Vassoi passanti



■ Set di 2 contenitori per alte temperature small

- Plastica PEI
- Dimensioni della griglia: 2 x L 265 x P 110 mm
- Dimensioni: 2 x L 425,3 x P 162,5 x A 65 mm
- Peso: 1 Kg
- EAN 3611630119405

Codice : CL2BHTCMS



■ Contenitore gastronorm per alte temperature small

- Plastica PEI
- Dimensioni della griglia: L 265 x P 265 mm
- Dimensioni: L 432 x P 325 x A 65 mm
- Peso: 1,2 Kg
- EAN 3611630119399

Codice : CBHTCMS





SCALDA PATATINE FRITTE

Per mantenere le patatine fritte croccanti e a temperatura ottimale dopo la cottura, utilizzate lo scalda patatine Casselin.



■ Scalda patatine professionale quarzo GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Resistenza al quarzo
- Pulsante ON / OFF
- Vaschetta GN 1/1 rimovibile, profondità 65 mm
- Vaschetta forata rimovibile
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 850 W / 230 V
- Dimensioni: L 335 x P 565 x A 505 mm
- Peso: 7,10 Kg
- EAN 3611630014021

Codice : CCF5

**Aumento della
temperatura al quarzo
30s - 1min**



■ Scalda patatine professionale GN 1/1

- Inox AISI 310
- Vaschetta rimovibile
- Resistenza in acciaio inossidabile
- Capacità GN 1/1, profondità 65 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 500 W / 230 V
- Dimensioni: L 330 x P 550 x A 380 mm
- Peso: 5,4 Kg
- EAN 3611630002240

Codice : CCF2

■ Scalda patatine professionale infrarossi GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Lampade a infrarossi
- Pulsante ON / OFF
- Vaschetta GN 1/1 rimovibile con manici, profondità 150 mm
- Piastra forata rimovibile
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 335 x P 563 x A 660 mm
- Peso: 9 Kg
- EAN 3611630013994

Codice : CCF3



■ Scalda patatine professionale Ceramica GN 1/1

- Inox AISI 310
- Resistenza ceramica
- Termostato regolabile da 30 °C a 90 °C
- Rubinetto di scarico
- Contenitore per salatura incluso
- Capacità GN 1/1, profondità 150 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 330 x P 540 x A 500 mm
- Peso: 12,3 Kg
- EAN 3611630001243

Codice : CCF1





SCALDA PATATINE FRITTE

■ Scalda patatine compatto professionale

- Acciaio inossidabile
- Livello di riscaldamento da 1 a 5
- Porta pieghevole
- Paletta per patatine fritte inclusa
- Vaschetta di raccolta del grasso
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 320 W / 230 V
- Dimensioni: L 305 x P 380 x A 420 mm
- Peso: 6,20 Kg
- EAN 3611630075442

Codice : CCF6



■ Scalda patatine quarzo

- Acciaio inossidabile
- Resistenza al quarzo
- 2 pulsanti ON / OFF
- Resistenze superiori e inferiori
- Temperatura massima 75°C
- Piastra forata rimovibile
- Paletta per patatine inclusa
- Supporto per confezione di patatine
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1 100 W / 230 V
- Dimensioni: L 504 x P 625 x A 636 mm
- Peso: 17 Kg
- EAN 3611630101202

Codice : CCF8

■ Scaldapatatine passante a doppio riscaldamento S

- Acciaio inossidabile
- Resistenza al quarzo
- 2 pulsanti ON / OFF
- Resistenze superiori e inferiori
- Temperatura massima 75°C
- Piastra forata rimovibile
- Paletta per patatine inclusa
- Supporto per confezione di patatine
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1 300 W / 230 V
- Dimensioni: L 512 x P 617 x A 571 mm
- Peso: 23 Kg
- EAN 3611630101219

Codice : CCF9



■ Scaldapatatine passante a doppio riscaldamento M

- Acciaio inossidabile
- Resistenza al quarzo
- 2 pulsanti ON / OFF
- Resistenze superiori e inferiori
- Temperatura massima 75°C
- Piastra forata rimovibile
- Paletta per patatine inclusa
- Supporto per confezione di patatine
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1 500 W / 230 V
- Dimensioni: L 662 x P 965 x A 571 mm
- Peso: 33 Kg
- EAN 3611630101226

Codice : CCF10





SCALDA PATATINE



■ Scalda patatine da banco

- Acciaio inossidabile
- Interruttore on / off
- Resistenza al quarzo
- Griglia a 7 spazi
- Griglia e vetro intercambiabili a destra o a sinistra
- Vaschetta di raccolta grasso
- Dimensioni della vaschetta raccolta grasso: L 615 x P 315 x A 130 mm
- Saliera inclusa
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 680 x P 700 x A 800 mm
- Peso: 30 Kg
- EAN 3611630006842

Codice : CPDSAP

■ Paletta per patatine fritte

- Dimensioni: 200 x P 230 x A 45
- Peso: 0,319 Kg
- EAN 3611630008884

Codice : CPAFDG



■ Scalda patatine da banco - infrarossi

- Acciaio inossidabile
- Interruttore on / off
- 3 lampade riscaldanti a infrarossi
- Griglia a 9 spazi
- Griglia e vetro intercambiabili a destra o a sinistra
- Vaschetta di raccolta grasso
- Saliera inclusa
- Dimensioni vaschetta: L 615 x P 315 x A 130 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 680 x P 600 x A 800 mm
- Peso: 31,5 Kg
- EAN 3611630073158

Codice : CPDSAPI

■ Scalda patatine PM

- Acciaio inossidabile
- Interruttore on / off
- 3 lampade riscaldanti
- Griglia a 9 spazi
- Griglia e vetro intercambiabili a destra o a sinistra
- Armadio per lo stoccaggio
- Vaschetta di raccolta grasso
- Dimensioni della vaschetta: L 535 x P 630 x A 150 mm
- Saliera inclusa
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 900 W / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 700 x A 1600 mm
- Peso: 57 Kg
- EAN 3611630006859

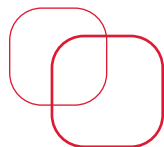
Codice : CPDSPM



■ Scalda patatine a doppio riscaldamento 600

- Acciaio inossidabile
- Interruttore on / off
- 3 lampade riscaldanti
- Resistenza sotto la vaschetta di salatura
- Termostato regolabile da 50°C a 90°C
- Griglia a 2 spazi
- Griglia e vetro intercambiabili a destra o a sinistra
- 2 vaschette GN 1/6 • profondità 150 mm
- Mobile di stoccaggio
- Vaschetta raccolta grasso
- Saliera inclusa
- Dimensioni del vassoio: L 535 x P 630 x A 150 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,35 kW / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 700 x A 1600 mm
- Peso: 66 Kg
- EAN 3611630076418

Codice : CPDSDC600



SCALDA PATATINE

■ Scalda patatine GM

- Acciaio inossidabile
- Interruttore on / off
- 4 lampade riscaldanti
- Griglia a 9 spazi
- Griglia e vetro intercambiabili a destra o a sinistra
- Mobile di stoccaggio
- Vaschetta raccolta rifiuti
- Dimensioni vaschetta: L 735 x P 630 x A 150 mm
- Saliera inclusa
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 1600 mm
- Peso: 63 Kg
- EAN 3611630006866

Codice : CPDSGM



■ Scalda patatine a doppio riscaldamento 800

- Acciaio inossidabile
- Interruttore on / off
- 4 lampade riscaldanti
- Resistenza sotto la vasca di salatura
- Termostato regolabile da 50°C a 90°C
- Griglia a 2 spazi
- Griglia e vetro intercambiabili a destra o a sinistra
- 4 vaschette GN 1/6 • profondità 150 mm
- Armadio per lo stoccaggio
- Vaschetta raccolta grasso
- Saliera inclusa
- Dimensioni della vaschetta: L 735 x P 630 x A 155 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,8 W / 230 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 1600 mm
- Peso: 63 Kg
- EAN 3611630076456

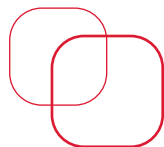
Codice : CPDSDC800

■ Scalda patatine 600

- Acciaio inossidabile
- Interruttore ON/OFF
- 3 lampade riscaldanti Phillips
- Resistenza sotto il contenitore del sale con Interruttore ON/OFF
- Termostato regolabile da 50°C a 90°C
- Griglia a 2 spazi
- Vetro intercambiabile a destra o a sinistra
- 4 Scalda salse integrato con Interruttore ON/OFF
- 3 termostati regolabili da 50°C a 90°C
- Mobile di stoccaggio
- Vaschetta raccogli grasso
- 2 saliere incluse
- Dimensioni del contenitore: L 535 x P 630 x A 150 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,95 kW / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 725 x A 1600 mm
- Peso: 70 Kg
- EAN 3611630081306

Codice : CPDSCS600





SCALDA PATATINE

■ Scalda patatine 800

- Acciaio inossidabile
- Interruttore ON/OFF
- 4 lampade riscaldanti Phillips
- Resistenza sotto il contenitore del sale con Interruttore ON/OFF
- Termostato regolabile da 50°C a 90°C
- Griglia a 2 spazi
- Vetro intercambiabile a destra o a sinistra
- 4 scaldia salse integrato con Interruttore ON/OFF
- 4 termostati regolabili da 50°C a 90°C
- Mobile di stoccaggio
- Vaschetta raccolta grasso
- 2 saliere incluse
- Dimensioni del contenitore: L 735 x P 630 x A 150 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 800 x P 725 x A 1600 mm
- Peso: 82 Kg
- EAN 3611630081313

Codice : CPDSCS800

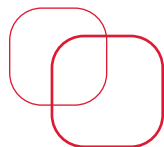


■ Scalda patatine a doppio riscaldamento 1200

- Acciaio inossidabile
- Interruttore on / off
- 6 lampade riscaldanti Philips
- Resistenza sotto la vasca di salatura
- Termostato regolabile da 50°C a 90°C
- Griglia a 2 file
- Griglia e finestra intercambiabili a destra o a sinistra
- 6 vasche GN 1/6 - profondità 150 mm
- Scaffale scaldavivande
- Vasca raccogli grasso
- Saliera inclusa
- Dimensioni della vasca: L 1 135 x P 630 x A 150 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,5 + 1,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1 200 x P 725 x A 1600 mm
- Peso: 102 Kg
- EAN 3611630085656

Codice : CPDSDC1200





SCALDA PATATINE

■ Scalda patatine a doppio riscaldamento traversante 800

- Acciaio inossidabile
- Interruttore on / off
- 4 lampade riscaldanti Philips
- Resistenza sotto la vasca di salatura con interruttore on / off
- Termostato regolabile da 50°C a 90°C
- Griglia a 12 spazi
- 6 vaschette GN 1/6 • profondità 150 mm
- Armadio per lo stoccaggio
- Vaschetta raccolta grasso
- 2 saliere incluse
- Dimensioni della vaschetta: L 735 x P 630 x A 155 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,8 W / 230 V
- Dimensioni: L 800 x P 1 050 x A 1 600 mm
- Peso: 88,50 Kg
- EAN 3611630101011

Codice : CPDSDCT800

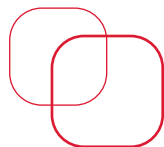


■ Scalda patatine con scalda salse traversante 800

- Acciaio inossidabile
- Interruttore on / off
- 4 lampade riscaldanti Philips
- Resistenza sotto la vasca di salatura con interruttore on / off
- Termostato regolabile da 50°C a 90°C
- Griglia a 12 spazi
- 8 Scalda salse integrato con Interruttore ON/OFF
- 8 termostati regolabili da 50°C a 90°C
- Armadio per lo stoccaggio
- Vaschetta raccolta grasso
- 4 saliere incluse
- Dimensioni della vaschetta: L 735 x P 630 x A 155 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,4 W / 230 V
- Dimensioni: L 800 x P 1 000 x A 1 600 mm
- Peso: 99,50 Kg K10
- EAN 3611630101028

Codice : CPDSCST800





FRIGGITRICE DA BANCO



Con una friggitrice elettrica Casselin, la temperatura può essere impostata tra 60°C e 190°C per tutte le esigenze di frittura. Sicurezza e comfort sono garantiti grazie a :

- La zona fredda
- L'altezza adattata
- Termostato in ceramica
- Rubinetto di scarico



■ Friggitrice elettrica 4L

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- 1 vasca con una capacità di 4 litri
- 1 cestello: L 140 x P 210 x A 125 mm
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 220 x P 400 x A 315 mm
- Peso: 7 Kg
- EAN 3611630000406

Codice : CFE4



■ Friggitrice elettrica 2 x 4L

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- 2 vasche con una capacità di 4 litri ciascuna
- 2 cestelli: 2 x L 140 x P 210 x A 125 mm
- 2 prese elettriche indipendenti
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 x 2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 435 x P 400 x A 315 mm
- Peso: 10,5 Kg
- EAN 3611630000413

Codice : CFE42

■ Friggitrice elettrica 8L

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- 1 vasca con una capacità di 8 litri
- 1 cestello: L 190 x P 240 x A 140 mm
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,25 kW / 230 V
- Dimensioni: L 265 x P 430 x A 340 mm
- Peso: 7,1 Kg
- EAN 3611630000420

Codice : CFE8



Vedi p.103



■ Friggitrice elettrica 2 x 8L

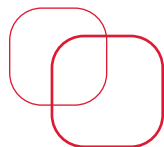
- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- 2 vasche con una capacità di 8 litri ciascuna
- 2 cestelli: 2 x L 190 x P 240 x A 140 mm
- 2 prese elettriche indipendenti
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 x 3,25 kW / 230 V
- Dimensioni: L 550 x P 430 x A 340 mm
- Peso: 12,5 Kg
- EAN 3611630000437

Codice : CFE82



Detergente per friggitrice 5L p.443





FRIGGITRICE AD INDUZIONE



■ Friggitrice ad induzione con scarico 8 litri

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- 1 vasca con una capacità di 8 litri
- 1 cestello: L 195 x P 250 x A 145 mm
- Valvola di scarico
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 290 x P 482 x A 412 mm
- Peso: 12 Kg
- EAN 3611630072991

Codice : CFIV8



■ Friggitrice ad induzione con scarico e sollevamento automatico 8 litri

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- 1 vasca con una capacità di 8 litri
- 1 cestello: L 195 x P 250 x A 145 mm
- Valvola di scarico
- Immersione e sollevamento automatico del cestello
- Gestione tramite computer programmabile
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 288 x P 585 x A 415 mm
- Peso: 16,10 Kg
- EAN 3611630104265

Codice : CFIVRA8





FRIGGITRICE DA BANCO



■ Friggitrice elettrica con valvola di scarico 8L

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- 1 vasca con una capacità di 8 litri
- 1 cestello: L 190 x P 240 x A 140 mm
- Valvola di scarico
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,25 kW / 230 V
- Dimensioni: L 290 x P 550 x A 410 mm
- Peso: 10 Kg
- EAN 3611630000444

Codice : CFEV8

■ Friggitrice elettrica con valvola di scarico 2 x 8L

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- 2 vasche con una capacità di 8 litri ciascuna con valvola di scarico
- 2 cestelli: 2 x L 190 x P 240 x A 140 mm
- 2 prese elettriche indipendenti
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 x 3,25 kW / 230 V
- Dimensioni: L 580 x P 550 x A 410 mm
- Peso: 22 Kg
- EAN 3611630000451

Codice : CFEV82



■ Friggitrice elettrica 7L

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- Blocco di resistenza inclinabile
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- 1 vasca con una capacità di 7 litri
- 1 cestello: L 205 x P 205 x A 140 mm
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 275 x P 518 x A 455 mm
- Peso: 7,55 Kg
- EAN 3611630077255

Codice : CFE7B

3,6 kW



■ Friggitrice elettrica 2 x 7L

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- Blocco di resistenza inclinabile
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- 2 vasche con una capacità di 7 litri ciascuna
- 2 cestelli: L 205 x P 205 x A 140 mm
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- 2 prese di corrente indipendenti
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 2 x 3,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 560 x P 518 x A 455 mm
- Peso: 15,40 Kg
- EAN 3611630077262

Codice : CFE72B

2 x 3,6 kW



Detergente per friggitrice 5L p.443





FRIGGITRICE DA BANCO



3,6 kW

■ Friggitrice elettrica con valvola di scarico 7L

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- Blocco di resistenza inclinabile
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Valvola di scarico
- 1 vasca con una capacità di 7 litri
- 1 cestello: L 205 x P 205 x A 140 mm
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 3,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 280 x P 683 x A 455 mm
- Peso: 8 Kg
- EAN 3611630077293

Codice : CFEV7B

■ Friggitrice elettrica con valvola di scarico 2 x 7L

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- Blocco di resistenza inclinabile
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Valvola di scarico
- 2 vasche con una capacità di 7 litri ciascuna
- 2 cestelli: L 205 x P 205 x A 140 mm
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- 2 prese elettriche indipendenti
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 2 x 3,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 570 x P 683 x A 456 mm
- Peso: 16 Kg
- EAN 3611630077309

Codice : CFEV72B

2 x 3,6 kW



Detergente per friggitrice 5L p.443



■ Friggitrice elettrica 10L

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- Blocco di resistenza inclinabile
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- 1 vasca con una capacità di 10 litri
- 1 cestello: L 215 x P 315 x A 140 mm
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 3,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 287 x P 625 x A 457 mm
- Peso: 9,35 Kg
- EAN 3611630077279

Codice : CFE10B

3,6 kW



■ Friggitrice elettrica 2 x 10L

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- Blocco di resistenza inclinabile
- 2 vasche con una capacità di 10 litri ciascuna
- 2 cestelli: L 215 x P 315 x A 140 mm
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- 2 prese elettriche indipendenti
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 2 x 3,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 585 x P 625 x A 455 mm
- Peso: 17,20 Kg
- EAN 3611630077286

Codice : CFE102B

2 x 3,6 kW





FRIGGITRICE DA BANCO



■ Friggitrice elettrica con valvola di scarico 10L

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- Blocco di resistenza inclinabile
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Valvola di scarico
- 1 vasca con una capacità di 10 litri
- 1 cestello: L 215 x P 315 x A 140 mm
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 3,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 285 x P 745 x A 456 mm
- Peso: 10 Kg
- EAN 3611630077316

Codice : CFEV10B

■ Friggitrice elettrica con valvola di scarico 2 x 10L

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- Blocco di resistenza inclinabile
- Valvola di scarico
- 2 vasche con una capacità di 10 litri ciascuna
- 2 cestelli: L 215 x P 315 x A 140 mm
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- 2 prese elettriche indipendenti
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 x 3,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 587 x P 745 x A 456 mm
- Peso: 18 Kg
- EAN 3611630077330

2 x 3,6 kW

Codice : CFEV102B



Detergente per friggitrice 5L p.443



■ Friggitrice elettrica da banco ad alta efficienza 10L

- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Valvola di scarico
- 1 vasca con una capacità di 10 litri
- 1 cestello: L 215 x P 315 x A 140 mm
- Timer
- Contattore a doppia alimentazione
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 330 x P 715 x A 515 mm
- Peso: 15 Kg
- EAN 3611630081351

Codice : CFEV10TC

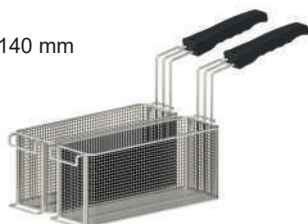
9 kW



■ Set di due cestelli per friggitrice 10L

- Capacità: 2 x 4,5 L
- Dimensioni: 2 x L 105 x P 317 x A 140 mm
- Peso: 2,5 Kg
- EAN 3611630068826

Codice : CL2PF10



■ Friggitrice elettrica con valvola di scarico ad alta efficienza 2 x 10L

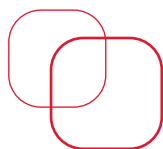
- Struttura, coperchio, pannello di controllo in acciaio inossidabile
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Valvola di scarico
- 2 vasche con una capacità di 10 litri ciascuna
- 2 cestelli: L 215 x P 315 x A 140 mm
- Timer
- Contattore a doppia alimentazione
- Termostato regolabile da 60 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 x 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 660 x P 715 x A 515 mm
- Peso: 32 Kg
- EAN 3611630081368

Codice : CFEV102TC

2 x 9 kW



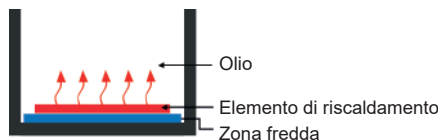




FRIGGITRICE ELETTRICA SU VANO

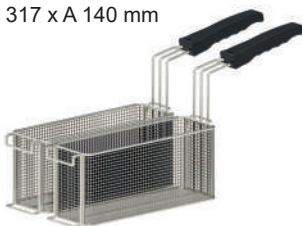
■ Friggitrice elettrica su vano ad alto rendimento 10L

- Acciaio inossidabile
- Termostato di sicurezza
- Temperatura regolabile da 60 °C a 190 °C
- Valvola di scarico
- Capacità della vasca: 10 litri
- Serbatoio timbrato
- Timer
- Contattore di potenza doppio
- Serbatoio di recupero olio all'interno del supporto
- Dimensioni cestino : L 215 x P 315 x A 140 mm
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 357 x P 700 x A 1080 mm
- Peso: 33 Kg
- EAN 3611630081320

**9 kW****Codice : CFP10TC**

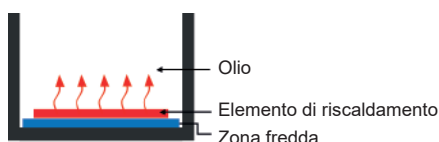
■ Set di due cestelli per friggitrice 10L

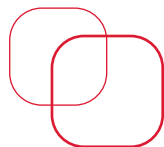
- Capacità: 2 x 4,5 L
- Dimensioni: 2 x L 105 x P 317 x A 140 mm
- Peso: 2,5 Kg
- EAN 3611630068826

Codice : CL2PF10

■ Friggitrice elettrica su vano ad alto rendimento 2x10 L

- Acciaio inossidabile
- Termostato di sicurezza
- Temperatura regolabile da 60 °C a 190 °C
- 2 valvole di scarico
- Capacità vasca: 2 x 10 litri
- Vasca profonda
- Timer
- Contattore a doppia alimentazione
- Vaschetta recupero olio all'interno del supporto
- Dimensioni cestelli: 2 x L 215 x P 315 x A 140 mm
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 2 x 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 715 x P 700 x A 1080 mm
- Peso: 60 Kg
- EAN 3611630081344

Codice : CFP102TC**2 x 9 kW****Detergente per friggitrice 5L p.443**

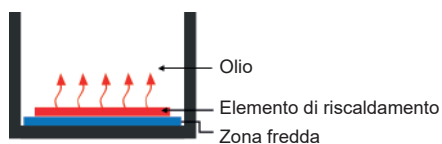


FRIGGITRICE SU VANO

■ Friggitrice elettrica su vano 13L

- Acciaio inossidabile AISI 304
- Tecnologia zona fredda
- Resistenza in acciaio inossidabile
- Termostato di sicurezza
- Temperatura regolabile da 50 °C a 190 °C
- Rubinetto di scarico
- Capacità della vasca: 13 litri
- Contattore di alimentazione
- Vaschetta recupero olio all'interno del supporto
- Piedi regolabili in altezza
- Dimensioni cestello: L 210 x P 300 x 120 mm,
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9,9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 330 x P 600 x A 860-920 mm
- Peso: 34 Kg
- EAN 3611630001274

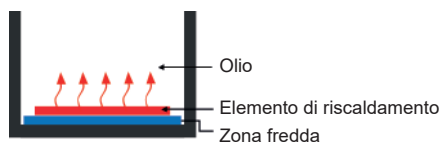
Codice : CFP13



■ Friggitrice elettrica su vano 2 x 13L

- Acciaio inossidabile AISI 304
- Tecnologia zona fredda
- Resistenza in acciaio inossidabile
- Termostato di sicurezza
- Temperatura regolabile da 50 °C a 190 °C
- Rubinetto di scarico
- Capacità vasca: 2 x 13 litri
- Contattore di alimentazione
- Vaschetta recupero olio all'interno del supporto
- Piedi regolabili in altezza
- Dimensioni cestelli: L 210 x P 300 x 120 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 9,9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 660 x P 600 x A 860-920 mm
- Peso: 64 Kg
- EAN 3611630001281

Codice : CFP132

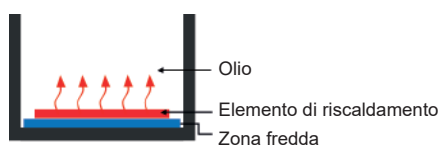


■ Friggitrice elettrica su vano 16L

- Acciaio inossidabile
- Capacità della vasca: 16 litri
- Timer
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Possibilità di far funzionare le 3 resistenze in modo indipendente
- Temperatura regolabile da 60°C a 190°C
- Termostato di sicurezza
- Rubinetto di scarico
- Contattore di alimentazione doppio
- Vaschetta di recupero olio all'interno del supporto
- Dimensioni cestello: L 285 x P 327 x A 235 mm (cioè 14L)
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 12 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 660 x A 1.030 mm
- Peso: 35 Kg
- EAN 3611630081375

Codice : CFP16B

12 000 W



**3 uscite regolabili
4 - 8 - 12kW**

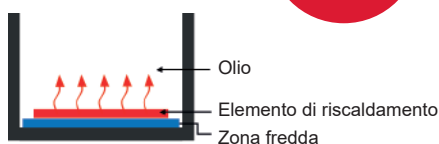


■ Friggitrice elettrica su vano 2 x 16L

- Acciaio inossidabile
- Capacità della vasca: 2 x 16 litri
- Timer
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Possibilità di far funzionare le 3 resistenze in modo indipendente
- Temperatura regolabile da 60°C a 190°C
- Termostato di sicurezza
- Rubinetto di scarico
- Contattore di alimentazione doppio
- Vaschetta di recupero olio all'interno del supporto
- Dimensioni cestello: 2 x L 285 x P 327 x A 235 mm (cioè 2 x 14L)
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 2 x 12 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 660 x A 1030 mm
- Peso: 65 Kg
- EAN 3611630081382

Codice : CFP162B

2 x 12kW



**3 uscite regolabili
4 - 8 - 12kW**

■ Set di 2 cestelli da 6,5L per friggitrice 16 litri

- Capacità: 2 x 6,5L
- Dimensioni: 2 x L 140 x P 327 x A 155 mm
- Peso: 11 Kg
- EAN 3611630058483

Codice : CL2PF16





FRIGGITRICE ELETTRICA CON SISTEMA DI FILTRAGGIO OLIO

■ Friggitrice elettrica con sistema di filtraggio olio 22 litri 17kW

- Acciaio inox AISI 304
- Tecnologia zona fredda
- Elementi riscaldanti in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Controllo computerizzato programmabile
- Temperatura regolabile da 90°C a 190°C
- Sistema di filtraggio (3 filtri di carta inclusi)
- Capacità della vasca: 22 litri
- Contattori a doppia potenza
- Contenitore recupera olio
- 4 ruote, 2 con freno
- Dimensioni del cestello: L 320 x P 320 x A 150 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 17 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 825 x A 1175 mm
- Peso: 86 kg
- EAN 3611630088978

Codice : CFPF22

Vedi p.103



■ Friggitrice elettrica con sollevamento automatico e sistema di filtraggio olio 22 litri 17kW

- Acciaio inox AISI 304
- Tecnologia zona fredda
- Elementi riscaldanti in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Controllo computerizzato programmabile
- Temperatura regolabile da 90°C a 190°C
- Sistema di filtrazione (3 filtri di carta inclusi)
- Immersione e sollevamento automatico dei cestelli
- Capacità della vasca: 22 litri
- Contattori a doppia potenza
- Contenitore recupera olio
- 4 ruote, 2 con freno
- Dimensioni del cestello: L 320 x P 320 x A 150 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 17 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 825 x A 1220 / 1425 mm
- Peso: 86 kg
- EAN 3611630088893

Codice : CFPRAF22



■ Friggitrice elettrica con sistema di filtraggio olio 2 x 12 litri 17kW

- Acciaio inox AISI 304
- Tecnologia zona fredda
- Elementi riscaldanti in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Controllo computerizzato programmabile
- Temperatura regolabile da 90°C a 190°C
- Sistema di filtraggio (3 filtri di carta inclusi)
- Capacità delle vasche: 2 x 12 litri
- Contattori a doppia potenza
- Contenitore recupera olio
- 4 ruote, 2 con freno
- Dimensioni cestelli : 2 x L 165 x P 335 x A 150 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 17 kW / 400 V
- Dimensioni: L 430 x P 820 x A 1175 mm
- Peso: 100 kg
- EAN 3611630088886

Codice : CFPF212



■ Friggitrice elettrica con sollevamento automatico e sistema di filtraggio olio 2 x 12 litri 17kW

- Acciaio inox AISI 304
- Tecnologia zona fredda
- Elementi riscaldanti in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Controllo computerizzato programmabile
- Temperatura regolabile da 90°C a 190°C
- Sistema di filtrazione (3 filtri di carta inclusi)
- Immersione e sollevamento automatico dei cestelli
- Capacità delle vasche: 2 x 12 litri
- Contattori a doppia alimentazione
- Contenitore recupera olio
- 4 ruote, 2 con freno
- Dimensioni cestelli : 2 x L 165 x P 335 x A 150 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 17 kW / 400 V
- Dimensioni: L 430 x P 865 x A 1220 / 1425 mm
- Peso: 115 kg
- EAN 3611630088909

Codice : CFPRAF212





FRIGGITRICE ELETTRICA CON SISTEMA DI FILTRAGGIO OLIO

■ Friggitrice elettrica con sistema di filtraggio olio 12 + 22 litri 8,5+17kW

- Acciaio inox AISI 304
- Tecnologia a zona fredda
- Elementi riscaldanti in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Controllo computerizzato programmabile
- Temperatura regolabile da 90°C a 190°C
- Sistema di filtraggio (3 filtri di carta inclusi)
- Capacità delle vasche: 12 + 22 litri
- Contattori a doppia potenza
- Contenitore recupera olio
- 4 ruote, 2 con freno
- Dimensioni cestello 12 L : L 165 x P 335 x A 150 mm
- Dimensioni cestello 22 L : L 320 x P 320 x A 150 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 8.5 kW + 17 kW / 400 V
- Dimensioni: L 600 x P 820 x A 1175 mm
- Peso: 138 Kg
- EAN 3611630088916

Codice : CFPF1222

Vedi p.103



■ Friggitrice elettrica con sollevamento automatico e sistema di filtraggio olio 12 + 22 litri 8,5+17kW

- Acciaio inox AISI 304
- Tecnologia zona fredda
- Elementi riscaldanti in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Controllo computerizzato programmabile
- Temperatura regolabile da 90°C a 190°C
- Sistema di filtraggio (3 filtri di carta inclusi)
- Immersione e sollevamento automatico dei cestelli
- Capacità delle vasche: 12 + 22 litri
- Contattori a doppia potenza
- Contenitore recupera olio
- 4 ruote, 2 con freno
- Dimensioni cestello 12 L : L 165 x P 335 x A 150 mm
- Dimensioni cestello 22 L : L 320 x P 320 x A 150 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 8.5 kW + 17 kW / 400 V
- Dimensioni: L 865 x P 600 x A 1210 mm
- Peso: 145 Kg
- EAN 3611630088923

Codice : CFPRAF1222



■ Friggitrice elettrica con sistema di filtraggio olio 2 x 22 litri 17+17kW

- Acciaio inox AISI 304
- Tecnologia zona fredda
- Elementi riscaldanti in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Controllo computerizzato programmabile
- Temperatura regolabile da 90°C a 190°C
- Sistema di filtraggio (3 filtri di carta inclusi)
- Capacità delle vasche: 2 x 22 litri
- Contattori a doppia potenza
- Contenitore recupera olio
- 4 ruote, 2 con freno
- Dimensioni cestello: 4 x L 320 x P 320 x A 150 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 17 kW / 400 V
- Dimensioni: L 80 x P 820 x A 1175 mm
- Peso: 145 kg
- EAN 3611630088930

Codice : CFPF222



■ Friggitrice elettrica con sollevamento automatico e sistema di filtraggio olio 2 x 22 litri 17+17kW

- Acciaio inox AISI 304
- Tecnologia zona fredda
- Elementi riscaldanti in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Controllo computerizzato programmabile
- Temperatura regolabile da 90°C a 190°C
- Sistema di filtraggio (3 filtri di carta inclusi)
- Inserimento e sollevamento automatico dei cestelli
- Capacità delle vasche: 2 x 22 litri
- Contattori a doppia potenza
- Contenitore recupera olio
- 4 ruote, 2 con freno
- Dimensioni cestello: 2 x L 320 x P 320 x A 150 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 17 kW / 400 V
- Dimensioni: L 795 x P 865 x A 1220 / 1425 mm
- Peso: 165 kg
- EAN 3611630088947

Codice : CFPRAF222





FRIGGITRICE ELETTRICA CON SISTEMA DI FILTRAGGIO OLIO

■ Friggitrice elettrica con sistema di filtraggio olio 4 x 12 litri 17+17kW

- Acciaio inox AISI 304
- Tecnologia zona fredda
- Elementi riscaldanti in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Controllo computerizzato programmabile
- Temperatura regolabile da 90°C a 190°C
- Sistema di filtraggio (3 filtri di carta inclusi)
- Capacità delle vasche: 4 x 12 litri
- Contattori a doppia potenza
- Contenitore recupera olio
- 4 ruote, 2 con freno
- Dimensioni cestello: 4 x L 165 x P 335 x A 150 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 17 kW (4 x 8.5 kW) / 400 V
- Dimensioni: L 860 x P 865 x A 1175 mm
- Peso: 165 Kg
- EAN 3611630088954

Codice : CFPF124

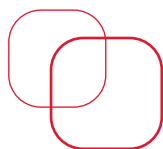


■ Friggitrice elettrica con sollevamento automatico e sistema di filtraggio olio 4 x 12 litri 17+17kW

- Acciaio inox AISI 304
- Tecnologia a zona fredda
- Elementi riscaldanti in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Controllo computerizzato programmabile
- Temperatura regolabile da 90°C a 190°C
- Sistema di filtraggio (3 filtri di carta inclusi)
- Inserimento e sollevamento automatico dei cestelli
- Capacità serbatoio: 4 x 12 litri
- Contattori a doppia alimentazione
- Vaschetta di raccolta dell'olio
- 4 ruote, 2 con freno
- Dimensioni cestello: 4 x L 165 x P 335 x A 150 mm
- Potenza: 2 x 17.000 W (4 x 8.500 W) / 400 V
- Dimensioni: L 865 x P 865 x A 1220 / 1425 mm
- Peso: 197 Kg
- EAN 3611630088961

Codice : CFPRAF124





La cottura a pressione nella friggitrice Casselin permette di cuocere gli alimenti più rapidamente grazie a una temperatura elevata mantenuta sotto pressione. Questo processo riduce il tempo di cottura trattenendo al contempo l'umidità e i sapori degli alimenti, per un risultato tenero all'interno e croccante all'esterno.

■ Friggitrice elettrica a pressione con sistema di filtraggio olio 25 litri 14kW

- Acciaio inox AISI 304
- Tecnologia zona fredda
- Elementi riscaldanti in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Controllo computerizzato programmabile
- Temperatura regolabile da 90°C a 190°C
- Sistema di filtraggio (3 filtri di carta inclusi)
- Pressione: 8,5 bar
- Capacità della vasca: 25 litri
- Contattori a doppia potenza
- Contenitore recupera olio
- 4 ruote, 2 con freni
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 14 kW / 400 V
- Dimensioni: L 470 x P 975 x A 1 200 mm
- Peso: 135 kg
- EAN 3611630088879

Codice : CFEPF25



Vedi p.103





FRIGGITRICE A GAS



La friggitrice a gas Casselin è realizzata interamente in acciaio inossidabile e una vasca profonda con un fondo senza saldature per facilitare la pulizia e lo svuotamento. Dotata di termocoppia e di un rubinetto con dispositivo di sicurezza, questa friggitrice garantisce una sicurezza ottimale.



■ Friggitrice a gas 10L



- Acciaio inossidabile AISI 304
- Vasca profonda con fondo inclinato
- Accensione piezoelettrica
- Controllo visivo dell'accensione e della fiamma pilota
- Temperatura regolabile da 0 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- Valvola di scarico di sicurezza
- Capacità: 10 litri
- Dimensioni: della vasca: L 238 x P 300 x A 292 mm
- Dimensioni: cestello: L 215 x P 290 x A 120 mm
- Potenza: 6,5 kW di gas
- Dimensioni: L 400 x P 600 x A 650 mm
- Peso: 32 Kg
- > Predisposto per funzionare con gas naturale, gli iniettori di gas butano sono inclusi.
- EAN 3611630001342

Codice : CFG10



■ Friggitrice a gas 2 x 10L



- Acciaio inossidabile AISI 304
- Vasca profonda con fondo inclinato
- Accensione piezoelettrica
- Controllo visivo dell'accensione e della fiamma pilota
- Temperatura regolabile da 0 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza
- Valvola di scarico di sicurezza • Capacità: 2x10 litri
- Dimensioni vasca : 2 x L 238 x P 300 x A 292 mm
- Dimensioni cestello : 2x L 215 x P 290 x A 120 mm
- Potenza: 13 kW di gas
- Dimensioni: L 700 x P 600 x A 650 mm
- Peso: 58 Kg
- > Predisposto per funzionare con gas naturale, gli iniettori di gas butano sono inclusi.
- EAN 3611630038782

Codice : CFG102

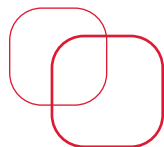
■ Friggitrice a gas Top con valvola di scarico 2 x 17 litri



- Acciaio inox AISI 304
 - Vasca profonda con base inclinata
 - Accensione piezoelettrica
 - Controllo dell'accensione e della fiamma pilota
 - Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura
 - 2 termostati regolabili da 0°C a 190°C
 - Termostato di sicurezza
 - 2 rubinetti di scarico
 - Capacità: 2 x 17 litri
 - Dimensioni della vasca: 2 x L 250 x P 415 x A 300 mm
 - Dimensioni del cestello: 2 x L 215 x P 375 x A 120 mm
 - Potenza: 2 x 12 kW gas
 - Dimensioni: L 700 x P 700 x A 841 mm
 - Peso: 104 Kg
- > Predisposto per funzionare con gas naturale, gli iniettori di gas butano sono inclusi.
- EAN 3611630098700

Codice : CFGV172





FRIGGITRICE A GAS

■ Friggitrice a gas su vano 17 litri



- Acciaio inox AISI 304
- Vasca profonda con base inclinata
- Accensione piezoelettrica
- Controllo visivo dell'accensione e della fiamma pilota
- Termometri integrati
- Temperature regolabili da 0 °C a 190 °C • Termostato di sicurezza
- Rubinetto di scarico
- Capacità: 17 litri
- Dimensioni della vasca: L 250 x P 415 x A 300 mm
- Dimensioni del cestello: L 215 x P 375 x A 120 mm
- Piedini regolabili in acciaio inox
- Potenza: 12 kW gas
- Dimensioni L 400 x P 700 x A 1 100 mm
- Peso: 59 kg
- > Predisposto per funzionare con gas naturale, gli iniettori di gas butano sono inclusi.
- EAN 3611630098694

Codice : CFG17S



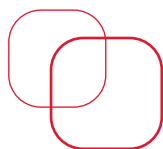
■ Friggitrice a gas su vano 2 x 17 litri



- Acciaio inox AISI 304
- Serbatoio incorporato con base inclinata
- Accensione piezoelettrica
- Controllo visivo dell'accensione e della fiamma pilota
- Termometri integrati
- Temperature regolabili da 0 °C a 190 °C • Termostato di sicurezza
- 2 rubinetti di scarico
- Capacità: 2 x 17 litri
- Dimensioni del contenitore: 2 x L 215 x P 415 x A 300 mm
- Dimensioni del cestello: 2 x L 215 x P 375 x A 120 mm
- Piedini regolabili in acciaio inox
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 12 kW gas
- Dimensioni L 700 x P 700 x A 1 100 mm
- Peso: 104 kg
- > Predisposto per funzionare con gas naturale, gli iniettori di gas butano sono inclusi.
- EAN 3611630098687

Codice : CFG172S





ACCESSORI PER FRIGGITRICI

■ Cestello per friggitrice da 4 litri

- Dimensioni: L 140 x P 210 x A 125 mm
- Peso: 1 Kg
- EAN 3611630058902

Codice : CPFE4



■ Cestello per friggitrice da 7 litri

- Dimensioni: L 200 x P 200 x A 140 mm
- Peso 0.85 Kg
- EAN 3611630086431

Codice : CPFE7



■ Cestello per friggitrice da 8 litri

- Dimensioni: L 190 x P 240 x A 140 mm
- Peso: 0.90 Kg
- EAN 3611630040471

Codice : CPFE8



■ Cestello per friggitrice da 8L con valvola di scarico

- Dimensioni: L 190 x P 240 x A 140 mm
- Peso: 0.90 Kg
- EAN 3611630040280

Codice : CPFEV8



■ Cestello per friggitrice da 10L rinforzato

- Dimensioni: L 210 x P 315 x A 140 mm
- Peso: 1.10 Kg
- EAN 3611630081771

Codice : CPFE10R



■ Cestello per friggitrice da 13 litri

- Dimensioni: L 210 x P 235 x A 100 mm
- Peso: 0.90 Kg
- EAN 3611630041898

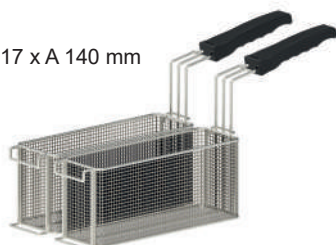
Codice : CPFP13



■ Set di due cestelli per friggitrice 10L

- Capacità: 2 x 4,5 L
- Dimensioni: 2 x L 105 x P 317 x A 140 mm
- Peso: 2,5 Kg
- EAN 3611630068826

Codice : CL2PF10



■ Set di 2 cestelli da 6,5L per friggitrice 16 litri

- Capacità: 2 x 6,5L
- Dimensioni: 2 x L 140 x P 327 x A 155 mm
- Peso: 11 Kg
- EAN 3611630058483

Codice : CL2PF16



■ Cestello piccolo per friggitrice con filtrazione

- Dimensioni: L 165 x P 340 x A 150 mm
- Peso: 1,15 Kg
- EAN 3611630089081

Codice : CPFPF12



■ Cestello grande per friggitrice con filtrazione

- Dimensioni: L 330 x P 340 x A 150 mm
- Peso: 1,6 kg
- EAN 3611630089098

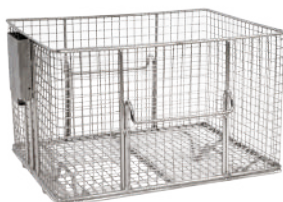
Codice : CPFPF22



■ Cestello per friggitrice CFEPF25

- Dimensioni: L 255 x P 340 x A 245 mm
- Peso : 1,8 Kg
- EAN 3611630089111

Codice : CPFEFP25



■ Cestello per friggitrice a 4 livelli CFEPF25

- Dimensioni: L 263 x P 320 x A 250 mm
- Peso: 2 Kg
- EAN 3611630104838

Codice : CP4NFEFP25



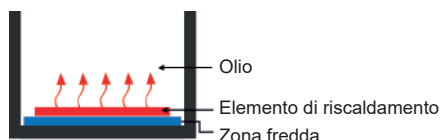


FRIGGITRICE PER PASTICCERIA

■ Friggitrice elettrica pasticceria 16L

- Struttura in acciaio inox con angoli arrotondati
- 1 vasca con una capacità di 16 litri
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Regolazione della temperatura da 50° C a 190° C
- Tecnologia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Resistenza in acciaio inox
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni cestello: L 475 x P 245 x A 80 mm
- Dimensioni: L 540 x P 450 x A 370 mm
- Peso: 13 Kg
- EAN 3611630001205

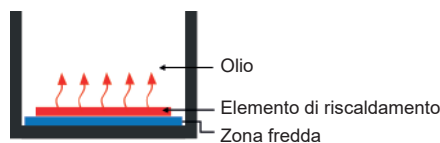
Codice : CFB16



■ Friggitrice elettrica pasticceria 30L

- Struttura in acciaio inox con angoli arrotondati
- 1 vasca con una capacità di 30 litri
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Regolazione della temperatura da 50° C a 190° C
- Tecnologia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Resistenza in acciaio inox
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 15 kW / 400 V
- Dimensioni cestello: L 585 x P 445 x A 80 mm
- Dimensioni: L 670 x P 650 x A 370 mm
- Peso: 21 Kg
- EAN 3611630001212

Codice : CFB30



■ Friggitrice a gas per pasticceria con base 35 litri

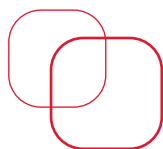


- Acciaio inox AISI 304
- Vasca profonda con fondo inclinato
- Accensione piezoelettrica
- Controllo dell'accensione e della fiamma pilota
- Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura
- Termostato regolabile da 0°C a 190°C
- Termostato di sicurezza
- Rubinetto di scarico
- Capacità: 35 litri
- Dimensioni della vasca: L 560 x P 400 x A 160 mm
- Dimensioni del cestello: L 540 x P 365 x A 120 mm
- Piedini regolabili in acciaio inox
- Potenza: 19.000 W gas
- Dimensioni: L 700 x P 700 x A 1215 mm
- Peso: 84 kg
- > Predisposto per funzionare con gas naturale, gli iniettori di gas butano sono inclusi.
- EAN 3611630098717

Codice : CFBG35S







PIASTRA IN PIETRA LAVICA

■ Piastra in pietra lavica

- Acciaio inossidabile
- Piastra in pietra lavica 5 Kg
- 2 posizioni di altezza della griglia
- Bruciatore tubo a "U" per una cottura più uniforme
- Accensione piezoelettrica
- Vaschetta di raccolta del grasso
- Dimensioni piastra: L 312 x P 483 mm
- Potenza: 6,5 kW a gas
- Dimensioni: L 330 x P 540 x A 220 mm
- Peso: 17,5 Kg
- > Predisposto per il gas butano, gli iniettori per il gas naturale sono inclusi.
- EAN 3611630082402

Codice : CGPL

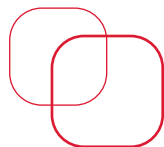


■ Doppia Piastra in pietra lavica

- Acciaio inossidabile
- Piastre di pietra lavica 2 x 5 Kg
- 2 posizioni di altezza della griglia
- Tubo del bruciatore a "U" per una cottura più omogenea
- Accensione piezoelettrica
- Vaschetta di raccolta del grasso
- Dimensioni piastra: 2 x L 312 x P 483 mm
- Potenza: 15 kW di gas
- Dimensioni: L 660 x P 540 x A 220 mm
- Peso: 32,8 Kg
- > Predisposto per il gas butano, gli iniettori per il gas naturale sono inclusi.
- EAN 3611630082419

Codice : CGPLD





PIASTRA ELETTRICA - CLAM

■ Piastra elettrica - Clam

- Struttura in acciaio inossidabile
- Termostato da 50 °C a 300 °C
- Piastra cromata forata spessa 10 mm
- 3 programmi di funzionamento
- Scelta del tempo di cottura
- Vassoio per il recupero del grasso
- Foglio di cottura sulla piastra superiore
- Piastra superiore: L 320 x P 380 mm
- Piastra inferiore: L 320 x P 480 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 330 x P 660 x A 400 mm
- Peso: 41,4 Kg
- EAN 3611630088275

Codice : CGRCB

Nuovo Cromo Granulato

Resistente ai graffi
Microalveoli rivoluzionari
Aderenza alimentare minima



■ Piastra elettrica doppia - clam

- Struttura in acciaio inossidabile
- Termostato da 50 °C a 300 °C
- Piastra cromata forata spessa 10 mm
- 3 programmi di funzionamento
- Scelta del tempo di cottura
- Vassoio per il recupero del grasso
- Foglio di cottura sulla piastra superiore
- Piastra superiore: L 650 x P 380 mm
- Piastra inferiore: L 650 x P 480 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 kW + 2 x 3 kW/ 230 + 400 V
- Dimensioni: L 660 x P 660 x A 400 mm
- Peso: 79,2 Kg
- EAN 3611630088282

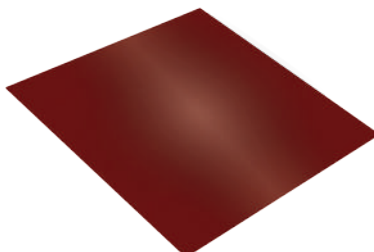
Codice : CGRCDB



■ Foglio di cottura

- 320 x 390 mm
- EAN 3611630077804

Codice : CFCGRC



■ Piastra elettrica - Clam semi automatica

- Acciaio inox AISI 304
- Controllo digitale-Programmi preimpostati
- Funzione di avviamento a distanza
- Segnale acustico prima della fine del programma
- Apertura automatica
- Piastra superiore autolivellante
- Regolazione automatica della piastra superiore 1-20 mm
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra cromata forata spessa 10 mm
- Vaschetta raccogli grasso
- Dimensioni della piastra superiore: L 280 x P 400 mm
- Dimensioni del fondo: L 320 x P 480 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 + 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 330 x P 760 x A 470 mm
- Peso: 38 Kg
- EAN 3611630088299

Codice : CGRCAB

Nuovo Cromo Granulato
Resistente ai graffi
Microalveoli rivoluzionari
Aderenza alimentare minima



■ Piastra elettrica - Clam semi automatica doppia - 1 apertura

- Acciaio inox AISI 304
- Controllo digitale-Programmi preimpostati
- Funzione di avviamento a distanza
- Segnale acustico prima della fine del programma
- Apertura automatica
- Piastra superiore autolivellante
- Regolazione automatica della piastra superiore 1-20 mm
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra cromata forata spessa 10 mm
- Vaschetta raccogli grasso
- Dimensioni della piastra superiore: L 280 x P 400 mm
- Dimensioni del fondo: L 650 x P 480 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 x 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 660 x P 760 x A 470 mm
- Peso: 60 Kg
- EAN 3611630088312

Codice : CGRCAD1RB



■ Piastra elettrica - Clam semi automatico doppio

- Acciaio inox AISI 304
- Controllo digitale-Programmi preimpostati
- Funzione di avviamento a distanza
- Segnale acustico prima della fine del programma
- Apertura automatica
- Piastra superiore autolivellante
- Regolazione automatica della piastra superiore 1-20 mm
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra cromata forata spessa 10 mm
- Vaschetta raccogli grasso
- Dimensioni della piastra superiore: 2 x L 280 x P 400 mm
- Dimensioni del fondo: L 650 x P 480 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4 x 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 660 x P 760 x A 480 mm
- Peso: 75 Kg
- EAN 3611630088305

Codice : CGRCADB





PIASTRA PER PANINI



■ Piastra panini rigata-rigata

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastre in ghisa per un'ottima diffusione termica
- Piastre di grandi superfici scanalate
- Termostato da 50 °C a 300 °C
- Indicatore luminoso
- Indicatore acceso / spento luminoso
- Vassoio per il recupero del grasso con maniglie anti scottatura
- Piastra superiore: L 335 x P 220 mm
- Piastra inferiore: L 335 x P 230 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 410 x P 370 x A 200 mm
- Peso: 19 Kg
- > Spazzola per la pulizia inclusa
- EAN 3611630000222

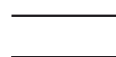
Codice : CGPRR



■ Piastra panini liscia - liscia

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastre in ghisa per un'ottima diffusione termica
- Piastre lisce di grandi superfici
- Termostato da 50 °C a 300 °C
- Indicatore luminoso
- Indicatore acceso / spento luminoso
- Vassoio per il recupero del grasso con maniglie anti scottatura
- Piastra superiore: L 335 x P 220 mm
- Piastra inferiore: L 335 x P 230 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 410 x P 370 x A 200 mm
- Peso: 19 Kg
- > Spazzola per la pulizia inclusa
- EAN 3611630073837

Codice : CGPLL

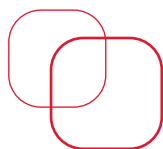


■ Piastra panini rigata - liscia

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastre in ghisa per un'ottima diffusione termica
- Piastra superiore scanalata, inferiore liscio
- Termostato da 50 °C a 300 °C
- Indicatore luminoso
- Indicatore acceso / spento luminoso
- Vassoio per il recupero del grasso con maniglie anti scottatura
- Piastra superiore: L 335 x P 220 mm
- Piastra inferiore: L 335 x P 230 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 410 x P 370 x A 200 mm
- Peso: 19 Kg
- > Spazzola per la pulizia inclusa
- EAN 3611630000239

Codice : CGPRL





PIASTRA PER PANINI PREMIUM

■ Piastra panini Premium small rigata-rigata con timer

- Struttura in acciaio inossidabile
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Timer batteria (2 batterie «AAA» - LR03 non incluse)
- Vassoio per il recupero del grasso
- Piastra di cottura con scanalatura superiore: 255 x 230 mm
- Piastra di cottura con scanalatura inferiore: 270 x 250 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 300 x P 490 x A 265 mm
- Peso: 19 Kg
- > Spazzola per la pulizia inclusa
- EAN 3611630007252

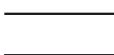


Codice : CGPRRPPT



■ Piastra panini Premium small liscia-liscia con timer

- Struttura in acciaio inossidabile
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Timer batteria (2 batterie «AAA» - LR03 non incluse)
- Vassoio per il recupero del grasso
- Piastra superiore liscia: 255 x 230 mm
- Piastra inferiore rigata: 270 x 250 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 300 x P 490 x A 265 mm
- Peso: 19 Kg
- > Spazzola per la pulizia inclusa
- EAN 3611630007221



Codice : CGPLLPT



■ Piastra panini Premium compact rigata-rigata con timer

- Struttura in acciaio inossidabile
- Termostato regolabile da 60°C a 300°C
- Termostato di sicurezza
- Timer batteria (2 batterie «AAA»- LR03 non incluse)
- Vaschetta raccogli grasso
- Piastra superiore rigata: 200 x 375 mm
- Piastra inferiore rigata: 200 x 375 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 262 x P 523 x A 240 mm
- Peso: 20 Kg
- > Spazzola di pulizia inclusa
- EAN 3611630059466



Codice : CGPRXSPT





PIASTRA PER PANINI PREMIUM



■ Piastra panini Premium grande rigata-rigata con timer

- Struttura in acciaio inossidabile
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Timer batteria (2 batterie «AAA» - LR03 non incluse)
- Vassoio per il recupero del grasso
- Piastra superiore rigata: 375 x 273 mm
- Piastra inferiore rigata : 375 x 287 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 425 x P 580 x A 265 mm
- Peso: 29 Kg
- > Spazzola per la pulizia inclusa
- EAN 3611630007245

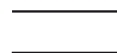


Codice : CGPRRGPT



■ Piastra panini Premium grande liscia-liscia con timer

- Struttura in acciaio inossidabile
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Timer batteria (2 batterie «AAA» - LR03 non incluse)
- Vassoio per il recupero del grasso
- Piastra superiore liscia: 375 x 273 mm
- Piastra inferiore liscia: 375 x 287 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 425 x P 580 x A 265 mm
- Peso: 29 Kg
- > Spazzola per la pulizia inclusa
- EAN 3611630007214



Codice : CGPLLGPT



■ Piastra panini Premium grande rigata-liscia con timer

- Struttura in acciaio inossidabile
- Termostato regolabile da 60 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Timer batteria (2 batterie «AAA» - LR03 non incluse)
- Vassoio per il recupero del grasso
- Piastra superiore rigata: 375 x 273 mm
- Piastra inferiore rigata: 375 x 287 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 425 x P 580 x A 265 mm
- Peso: 29 Kg
- > Spazzola per la pulizia inclusa
- EAN 3611630007238



Codice : CGPRLGPT

■ Piastra Panini Premium XL rigato-rigato con timer

- Struttura in acciaio inossidabile
- Termostato regolabile da 60°C a 300°C
- Termostato di sicurezza
- Timer batteria (2 batterie «AAA» - LR03 non incluse)
- Vaschetta raccogli grasso
- Piastra superiore rigata: 360 x 360 mm
- Piastra inferiore rigata: 360 x 360 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 400 x P 580 x A 265 mm
- Peso: 34 Kg
- > Spazzola di pulizia inclusa
- EAN 3611630043236

Codice : CGPRRLXPT



Piastra Extra Large



■ Piastra Panini Premium XL Liscio-Liscio con Timer

- Struttura in acciaio inossidabile
- Termostato regolabile da 60°C a 300°C
- Termostato di sicurezza
- Timer batteria (2 batterie «AAA» - LR03 non incluse)
- Vaschetta raccogli grasso
- Piastra superiore liscia: 355 x 355 mm
- Piastra inferiore liscia: 355 x 355 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 400 x P 580 x A 265 mm
- Peso: 31,35 Kg
- > Spazzola di pulizia inclusa
- EAN 3611630076210

Codice : CGPLLXPT

Piastra Extra Large



■ Piastra Panini Premium XL Rigata-Liscia con timer

- Struttura in acciaio inossidabile
- Termostato regolabile da 60°C a 300°C
- Termostato di sicurezza
- Timer batteria (2 batterie «AAA» - LR03 non incluse)
- Vaschetta raccogli grasso
- Piastra superiore rigata: 360 x 360 mm
- Piastra inferiore liscia: 360 x 360 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 400 x P 580 x A 265 mm
- Peso: 34 Kg
- > Spazzola di pulizia inclusa
- EAN 3611630043243

Codice : CGPRLXPT



Piastra Extra Large





PIASTRA PER PANINI PREMIUM



■ Piastra Panini Premium Doppia rigata-rigata con timer

- Struttura in acciaio inossidabile
- 2 termostati regolabili da 60 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Timer batteria (2 batterie «AAA» - LR03 non incluse)
- Vassoio per il recupero del grasso
- Piastra superiore rigata: 2 x 210 x 230 mm
- Piastra inferiore rigata: 445 x 242 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,9 kW / 230 V
- Dimensioni: L 490 x P 520 x A 265 mm
- Peso: 31 Kg
- > Spazzola per la pulizia inclusa
- EAN 3611630007191

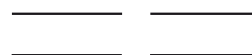
Codice : CGP2RRPT



■ Piastra Panini Premium doppia liscia-liscia con timer

- Struttura in acciaio inossidabile
- 2 termostati regolabili da 60 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Timer batteria (2 batterie «AAA» - LR03 non incluse)
- Vaschetta raccogli grasso
- Piastra superiore liscia: 2 x 210 x 230 mm
- Piastra inferiore rigata: 445 x 242 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,9 kW / 230 V
- Dimensioni: L 490 x P 520 x A 265 mm
- Peso: 31 Kg
- > Spazzola per la pulizia inclusa
- EAN 3611630007177

Codice : CGP2LLPT



■ Piastra Panini Premium doppia rigata-liscia con timer

- Struttura in acciaio inossidabile
- 2 termostati regolabili da 60 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Timer batteria (2 batterie «AAA» - LR03 non incluse)
- Vassoio per il recupero del grasso
- Piastra superiore liscia : 2 x 210 x 230 mm
- Piastra inferiore rigata: 445 x 242 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,9 kW / 230 V
- Dimensioni: L 490 x P 520 x A 265 mm
- Peso: 31 Kg
- > Spazzola per la pulizia inclusa
- EAN 3611630007184

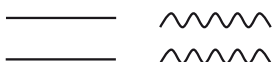
Codice : CGP2RLPT

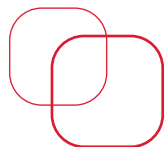


■ Piastra Panini Premium doppia mista con timer

- Struttura in acciaio inossidabile
- 2 termostati regolabili da 60 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Timer batteria (2 batterie «AAA» - LR03 non incluse)
- Vassoio per il recupero del grasso
- Piastra superiore liscia + rigata: 2 x 210 x 230 mm
- Piastra inferiore liscia + rigata: 2 x 220 x 242 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,9 kW / 230 V
- Dimensioni: L 490 x P 520 x A 265 mm
- Peso: 31 Kg
- > Spazzola per la pulizia inclusa
- EAN 3611630007207

Codice : CGP2HRBLPT





SCALDAPANE



Lo scaldapane Casselin è realizzato in acciaio. Il pane non si attacca grazie ai punzoni in alluminio anodizzato che permettono di risparmiare molto tempo durante la pulizia.

- Struttura in acciaio inox
- Punzoni in alluminio anodizzato
- Interruttore on/off
- Spia luminosa di controllo



■ Scaldapane per Hot Dog 3 punzoni

- Acciaio inossidabile
- Interruttore on / off e spia di controllo
- 3 punzoni in alluminio anodizzato, altezza 185 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 110 W / 230 V
- Dimensioni: L 220 x P 220 x A 250 mm
- Peso: 2,5 Kg
- EAN 3611630001229

Codice : CCP3

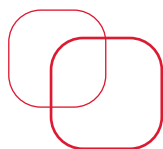


■ Scaldapane per Hot Dog 4 punzoni

- Acciaio inossidabile
- Interruttore on / off e spia di controllo
- 4 punzoni in alluminio anodizzato
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 110 W / 230 V
- Dimensioni: L 260 x P 300 x A 290 mm
- Peso: 4,3 Kg
- EAN 3611630001236

Codice : CCP4





■ Macchina per Hot-Dog elettrico 4 punzoni

- Acciaio INOX
- Cilindro in vetro Ø 200 mm, Altezza 240 mm
- 4 punzoni riscaldanti per pane, altezza 220 mm
- Termostato regolabile da 40 °C a 100 °C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 960 W / 230 V
- Dimensioni: L 500 x P 285 x A 390 mm
- Peso: 8,7 Kg
- EAN 3611630039253

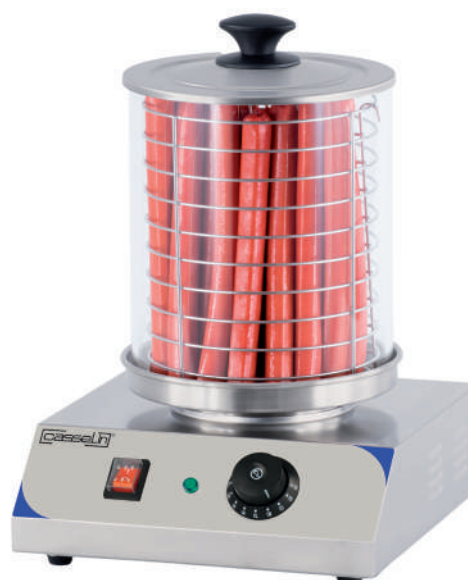
Codice : CMH1B



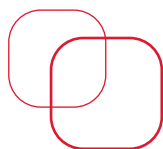
■ Scalda Würstel

- Struttura in acciaio inox
- Cilindro in vetro Ø 200 mm, altezza 240 mm
- Cestino con manico
- Termostato regolabile da 0° a 110°C.
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 350 W / 230 V
- Dimensioni: L 260 x P 310 x A 405 mm
- Peso: 6 Kg.
- EAN 3611630042659

Codice : CMH2B







■ Macchina per hot dog 4 punzoni riscaldanti

- Acciaio inox
- 2 interruttori ON/OFF
- Cilindro di vetro Ø 200 mm, altezza 240 mm
- 4 punzoni riscaldanti per il pane, altezza 200 mm
- Termostato regolabile da 40°C a 110°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 550 W / 230 V
- Dimensioni: L 480 x P 300 x A 405 mm
- Peso: 8,20 kg
- EAN 3611630104616

Codice : CMH4



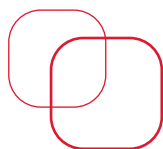
■ Macchina per hot dog 6 punzoni riscaldanti

- Acciaio inox
- 2 interruttori ON/OFF
- Cilindro di vetro Ø 200 mm, altezza 240 mm
- 6 punzoni riscaldanti per il pane, altezza 200 mm
- Termostato regolabile da 40°C a 110°C
- Frequenza: 50Hz
- Potenza: 600 W / 230 V
- Dimensioni: L 680 x P 300 x A 405 mm
- Peso: 10,1 kg
- EAN 3611630104630

Codice : CMH6







I Fry Top in Ghisa vi permetteranno di cucinare i vostri prodotti alla perfezione grazie alla piastra di 10 mm di spessore ad alta elevata conduzione di calore.

■ Fry Top compatto in ghisa liscia

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in ghisa
- Pulsante ON/OFF
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Termostato regolabile da 140°C a 300°C
- Termostato di sicurezza
- Vaschetta raccogli grasso
- Superficie di cottura: 380x280 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 450 x P 363 x A 188 mm
- Peso: 20 Kg
- EAN 3611630043212

Codice : CPASFLC



■ Fry Top in ghisa liscia

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in ghisa
- Pulsante ON/OFF
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Termostato regolabile da 140°C a 300°C
- Termostato di sicurezza
- Vaschetta raccogli grasso
- Superficie di cottura: 380 x 380 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,8 kW / 230 V
- Dimensioni: L 450 x P 463 x A 188 mm
- Peso: 23 Kg
- EAN 3611630043199

Codice : CPASFL





FRY TOP PREMIUM

■ Fry top elettrico compatto Premium

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in acciaio solido
- Termostato regolabile da 140 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Vassoio per il recupero del grasso
- Piastra di cottura: 350 x 400 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 370 x P 610 x A 230 mm
- Peso: 20 Kg
- EAN 3611630003643

Codice : CPASPMIP



■ Fry top Premium Piastra liscia

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in acciaio solido
- Termostato regolabile da 140 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Vassoio per il recupero del grasso
- Piastre di cottura: 600 x 400 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 620 x P 610 x A 230 mm
- Peso: 37 Kg
- EAN 3611630003650

Codice : CPASGMIP



Vaschetta di grande capienza

■ Fry top Premium liscio e rigato

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in acciaio solido
- Termostato regolabile da 140 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- 2 vaschette raccogli grasso
- Piastra di cottura liscia: 300 x 400 mm
- Piastra di cottura scanalata: 300 x 400 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 620 x P 610 x A 230 mm
- Peso: 37 Kg
- EAN 3611630003636

Codice : CPASGMRLP



Detergente per Fry Top p.443



■ Fry top elettrico compatto Premium rigato

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in acciaio solido
- Termostato regolabile da 140 °C a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Vassoio per il recupero del grasso
- Piastra di cottura: 355 x 400 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 360 x P 580 x A 230 mm
- Peso: 20 Kg
- EAN 3611630101233

Codice : CPASPMRP



■ Fry Top Premium liscio

- Struttura in acciaio inox
- Piastra d'acciaio massiccio
- Termostato regolabile da 140°C a 300°C
- Termostato di sicurezza
- 2 vaschette per il grasso
- Piastra di cottura liscia: 600 x 400 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 620 x P 610 x A 230 mm
- Peso: 37 Kg
- EAN 3611630082327

Codice : CPASGMLLP



■ Fry Top Premium liscio extra large

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in acciaio massiccio
- Termostato regolabile da 140°C a 300°C
- Termostato di sicurezza
- 2 Vaschette raccogli grasso
- Piastra di cottura liscia: 900 x 400 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,2 kW + 2,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 900 x P 588 x A 227 mm
- Peso: 60 Kg
- EAN 3611630043205

Codice : CPASXLLP



Vaschetta di grande capienza



FRY TOP PREMIUM

■ Fry Top Large Liscio - Liscio

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in acciaio massiccio
- 2 termostati regolabili da 140°C a 300°C
- 2 termostati di sicurezza
- Vaschetta raccogli grasso
- Piastra liscia: 610 x 510 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 x 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 615 x P 710 x A 333 mm
- Peso: 70 Kg
- EAN 3611630058513

Codice : CPASLL



■ Fry Top Large Rigato - Liscio

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in acciaio massiccio
- 2 termostati regolabili da 140°C a 300°C
- 2 termostati di sicurezza
- Vaschetta raccogli grasso
- Piastra di cottura liscia: 305 x 510 mm
- Piastra di cottura rigata: 305 x 510 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 x 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 615 x P 710 x A 333 mm
- Peso: 70 Kg
- EAN 3611630058520

Codice : CPASLRL



■ Fry Top Cromo liscio 600

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in acciaio cromato a specchio
- 2 termostati regolabili da 140°C a 300°C
- Termostato di sicurezza
- Vaschette raccogli grasso
- Canalette di raccolta del grasso lungo il bordo della piastra
- Teglia da forno liscia: 549 x 485 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 7,2 kW / 400 V
- Dimensioni: L 615 x P 710 x A 335 mm
- Peso: 59,4 Kg
- EAN 3611630102780

Codice : CPASL60



■ Fry Top Cromo liscio 900

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in acciaio cromato a specchio
- 3 termostati regolabili da 140°C a 300°C
- Termostato di sicurezza
- Vaschette raccogli grasso
- Canalette di raccolta del grasso lungo il bordo della piastra
- Teglia da forno liscia: 855 x 485 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 10,8 kW / 400 V
- Dimensioni: L 920 x P 710 x A 335 mm
- Peso: 91,8 Kg
- EAN 3611630102803

Codice : CPASL90



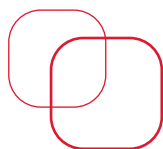
■ Fry Top Cromo liscio 1200

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in acciaio cromato a specchio
- 4 termostati regolabili da 140°C a 300°C
- Termostato di sicurezza
- Vaschette raccogli grasso
- Canalette di raccolta del grasso lungo il bordo della piastra
- Teglia da forno liscia: 1 060 x 485 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 14,4 kW / 400 V
- Dimensioni: L 1 220 x P 710 x A 335 mm
- Peso: 127,5 Kg
- EAN 3611630102810

Codice : CPASL120







■ Fry Top con tostapane integrato 480

- Struttura in acciaio inox
- Piastra d'acciaio massiccio
- Pulsante di accensione/spegnimento
- Indicatore di calore
- Fry Top da 1 950 W
- Termostato regolabile da 140°C a 300°C
- Tostapane 850 W
- 8 livelli di temperatura regolabili
- 2 termostati di sicurezza
- Vaschetta raccogli grasso
- Piastra di cottura: 480 x 306 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,8 kW / 230 V
- Dimensioni: L 484 x P 559 x A 354 mm
- Peso: 23,50 Kg
- EAN 3611630081641

Codice : CPAST480



■ Fry Top con tostapane integrato 520

- Struttura in acciaio inox
- Piastra d'acciaio massiccio
- Pulsante di accensione/spegnimento
- 2 indicatori di calore
- Fry Top da 2.500 W
- Termostato regolabile da 140°C a 300°C
- Tostapane 1.100 W
- 8 livelli di temperatura regolabili
- 2 termostati di sicurezza
- Vaschetta raccogli grasso
- Piastra di cottura: 515 x 340 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 519 x P 592 x A 354 mm
- Peso: 29 Kg
- EAN 3611630081658

Codice : CPAST520



■ Fry Top con tostapane integrato 700

- Struttura in acciaio inox
- Piastra d'acciaio massiccio
- 2 pulsanti On/Off
- 4 indicatori di calore
- Fry Top da 5 kW
- 2 termostati regolabili da 140°C a 300°C
- Tostapane 2 kW
- 8 livelli di temperatura regolabili x 2
- 2 termostati di sicurezza
- Vaschetta raccogli grasso
- Piastra di cottura: 700 x 400 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 7 kW / 400 V
- Dimensioni: L 720 x P 706,5 x A 354 mm
- Peso: 45,5 Kg
- EAN 3611630081665

Codice : CPAST700





FRY TOP ELETTRICA



■ Fry Top Ghisa 30

- Acciaio inox AISI 304
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra in ghisa liscia
- Dimensioni della piastra: L 320 x P 480 mm
- Spessore della piastra: 10 mm
- Cassetto per il recupero dei liquidi di cottura
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 330 x P 540 x A 220 mm
- Peso: 23,7 Kg
- EAN 3611630060752

Codice : CPASF30B

Detergente per Fry Top p.443



■ Fry Top Ghisa 60

- Acciaio inox AISI 304
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra in ghisa liscia
- Dimensioni della piastra: L 480 x P 650 mm
- Spessore della piastra: 10 mm
- Cassetto per il recupero dei liquidi di cottura
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 660 x P 540 x A 220 mm
- Peso: 40,6 Kg
- EAN 3611630060738

Codice : CPASF60B



■ Fry Top Ghisa 90

- Acciaio inox AISI 304
- 3 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra in ghisa liscia
- Dimensioni della piastra: L 970 x P 480 mm
- Spessore della piastra: 10 mm
- Cassetto per il recupero dei liquidi di cottura
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 990 x P 540 x A 220 mm
- Peso: 69 Kg
- EAN 3611630078801

Codice : CPASF90B



■ Fry Top Cromato 30

- Acciaio inox AISI 304
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra Cromata Granulata
- Dimensioni della piastra: L 320 x P 480 mm
- Spessore della piastra: 10 mm
- Cassetto per il recupero dei liquidi di cottura
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 330 x P 540 x A 220 mm
- Peso: 23,7 Kg
- EAN 3611630088244

Codice : CPASC30C

Nuovo Cromo Granulato

Resistente ai graffi
Microalveoli rivoluzionari
Aderenza alimentare minima



■ Fry Top Cromato 60

- Acciaio inox AISI 304
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra Cromata Granulata
- Dimensioni della piastra: L 480 x P 650 mm
- Spessore della piastra: 10 mm
- Cassetto per il recupero dei liquidi di cottura
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 660 x P 540 x A 220 mm
- Peso: 40,6 Kg
- EAN 3611630088251

Codice : CPASC60C



■ Fry Top Cromato 90

- Acciaio inox AISI 304
- 3 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra Cromata Granulata
- Dimensioni della piastra: L 970 x P 480 mm
- Spessore della piastra: 10 mm
- Cassetto per il recupero dei liquidi di cottura
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 990 x P 540 x A 220 mm
- Peso: 69 Kg
- EAN 3611630088268

Codice : CPASC90C





FRY TOP GAS

Questi Fry Top a gas sono progettate per la cottura in stile snack di carne, persce, corstacei, verdure e persino la frutta. Con un rivestimento in ghisa o cromato, sono in grado di soddisfare le esigenze dei professionisti della ristorazione.



■ Fry Top Ghisa 30 Gas



- Acciaio inox AISI 304
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Piastra in ghisa liscia
- Dimensioni della piastra: L 320 x P 480 mm
- Spessore della piastra: 10 mm
- Cassetto per il recupero dei liquidi di cottura
- Potenza: 4 kW gas
- Dimensioni: L 330 x P 540 x A 220 mm
- Peso: 23,7 Kg
- > Predisposto per il funzionamento a gas butano, gli iniettori di gas naturale sono inclusi.
- EAN 3611630060677

Codice : CPASF30G

■ Fry Top Ghisa 60 Gas



- Acciaio inox AISI 304
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra in ghisa liscia
- Dimensioni della piastra: L 480 x P 650 mm
- Spessore della piastra: 10 mm
- Cassetto per il recupero dei liquidi di cottura
- Potenza: 8 kW gas
- Dimensioni: L 660 x P 540 x A 220 mm
- Peso: 40,6 Kg
- > Predisposto per il funzionamento a gas butano, gli iniettori di gas naturale sono inclusi.
- EAN 3611630060684

Codice : CPASF60G



■ Fry Top Cromato 30 Gas



- Acciaio inox AISI 304
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Piastra Cromata Granulata
- Dimensioni della piastra: L 320 x P 480 mm
- Spessore della piastra: 10 mm
- Accensione piezoelettrica
- Cassetto per il recupero dei liquidi di cottura
- Potenza: 4 kW gas
- Dimensioni: L 330 x P 540 x A 220 mm
- Peso: 23,7 Kg
- > Predisposto per il funzionamento a gas butano, gli iniettori di gas naturale sono inclusi.
- EAN 3611630088213

Codice : CPASC30GB

Nuovo Cromo Granulato

Resistente ai graffi
Microalveoli rivoluzionari
Aderenza alimentare minima



■ Fry Top Cromato 60 Gas

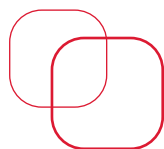


- Acciaio inox AISI 304
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra Cromata Granulata
- Dimensioni della piastra: L 650 x P 480 mm
- Spessore della piastra: 10 mm
- Accensione piezoelettrica
- Cassetto per il recupero dei liquidi di cottura
- Potenza: 8 kW gas
- Dimensioni: L 660 x P 540 x A 220 mm
- Peso: 40,6 Kg
- > Predisposto per il funzionamento a gas butano, gli iniettori di gas naturale sono inclusi.
- EAN 3611630088220

Codice : CPASC60GB

Detergente per Fry Top p.443





FRY TOP GAS

■ Fry Top Ghisa 90 Gas



- Acciaio inox AISI 304
 - 3 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
 - Piastra in ghisa liscia
 - Dimensioni della piastra : L 970 x P 480 mm
 - Spessore della piastra: 10 mm
 - Accensione piezoelettrica
 - Cassetto per il recupero dei liquidi di cottura
 - Potenza: 12 kW gas
 - Dimensioni: L 990 x P 600 x A 220 mm
 - Peso: 76,7 Kg
- > Predisposto per funzionare con gas butano, gli iniettori di gas naturale sono inclusi.
- EAN 3611630078825

Codice : CPASF90G



■ Fry Top Cromato 90 Gas



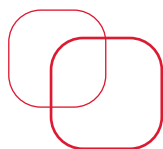
- Acciaio inox AISI 304
 - 3 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
 - Piastra Cromata Granulata
 - Dimensioni della piastra : L 970 x P 480 mm
 - Spessore della piastra: 10 mm
 - Accensione piezoelettrica
 - Cassetto per il recupero dei liquidi di cottura
 - Potenza: 12 kW gas
 - Dimensioni: L 990 x P 600 x A 220 mm
 - Peso: 76,7 Kg
- > Predisposto per funzionare con gas butano, gli iniettori di gas naturale sono inclusi.
- EAN 3611630088237

Nuovo Cromo Granulato

Resistente ai graffi
Microalveoli rivoluzionari
Aderenza alimentare minima

Codice : CPASC90GB





■ Fornello a gas - 4 fuochi



- Acciaio inossidabile
 - 4 bruciatori in ghisa
 - Griglia superiore in ghisa
 - Potenza: 25 kW di gas
 - Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
 - Peso: 44,3 Kg
- > Predisposto per il funzionamento a gas naturale, gli iniettori di gas butano sono inclusi.
- EAN 3611630082426

Codice : CFOG4



■ Fornello a gas - 6 fuochi

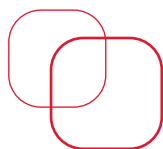


- Acciaio inossidabile
 - 6 bruciatori in ghisa
 - Griglia superiore in ghisa
 - Potenza: 36 kW a gas
 - Dimensioni: L 1200 x P 700 x A 900 mm
 - Peso: 61,3 Kg
- > Predisposto per il funzionamento a gas naturale, gli iniettori di gas butano sono inclusi.
- EAN 3611630082433

Codice : CFOG6







PIANO COTTURA AD INDUZIONE

■ Piano cottura ad induzione per wok 400 nero

- Struttura in acciaio inox, verniciato con vernice epossidica nera
- Superficie di cottura wok di Ø36 cm
- Touch screen TFT bloccabile
- Timer fino a 599 minuti
- Termostato regolabile da 1 a 9
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Termostato elettronico di sicurezza
- Funzione Clean Screen
- Telaio inferiore neutro
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 870 mm
- Peso: 46 kg
- EAN 3611630104319

Codice : CFOIW400N



■ Wok con coperchio 36cm

- Acciaio inox
- Coperchio incluso
- Dimensioni: diametro 36 cm
- Peso: 3 Kg
- EAN 3611630104166

Codice : CW36

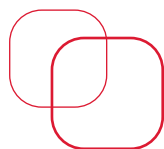


■ Piano cottura ad induzione 2 fuochi + 2 piastre Flex zone 800 nero

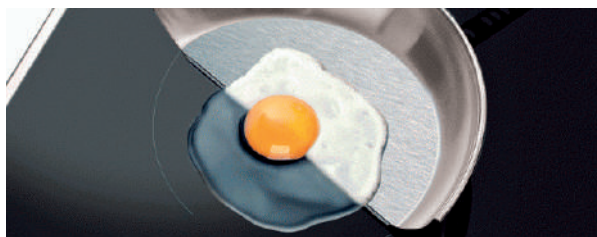
- Struttura in acciaio inox nero con verniciatura epossidica
- 2 luci di cottura
- 2 bruciatori Flex-Zone con funzione boost
- Superfici di cottura antigraffio
- Touch screen TFT bloccabile
- Timer fino a 599 minuti
- Termostato regolabile da 1 a 9
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Termostato elettronico di sicurezza
- Funzione Clean Screen
- Telaio inferiore neutro
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 4x5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 870 mm
- Peso: 127 kg
- EAN 3611630104326

Codice : CFOI2F2FZ800N





PIANO COTTURA AD INDUZIONE



I piani di cottura ad induzione Casselin sono pratici e facili da usare grazie alla loro superficie in vetro. A seconda dei modelli, sono dotati di un timer e di un display a LED.



■ Piastra ad Induzione digitale 350A

- Acciaio inossidabile
- Piastra cottura ad induzione
- Pannello di controllo touch con display digitale
- Timer: da 0 a 180 minuti
- Termostato di sicurezza
- 10 livelli di potenza
- 10 livelli di controllo della temperatura (da 60 °C a 240 °C)
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 500 - 3500 W / 230 V
- Dimensioni: L 340 x P 440 x A 117 mm
- Peso: 7,10 Kg
- EAN 3611630006750

Codice : CPAI350A

■ Piastra ad Induzione 350ET

- Acciaio inossidabile
- Piastre cottura ad induzione
- Display digitale
- Toccare il pannello di controllo
- Termostato di sicurezza
- Temperatura: da 35 ° C a 240 °C
- Timer: da 0 a 180 minuti
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 100 - 3500 W / 230 V
- Dimensioni: L 340 x P 435 x A 117 mm
- Peso: 7,10 Kg
- EAN 3611630006767

Codice : CPAI350ET



■ Piastra ad Induzione 500B

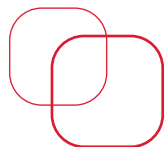
- Acciaio inossidabile
- Piastre cottura ad induzione
- Display digitale
- Regolazione della temperatura tramite manopole
- Temperatura: da 60 °C a 240 °C
- Impostazione dell'ora da 0 a 180 minuti
- Regolazione della potenza
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 500 - 3500 W / 230 V
- Dimensioni: L 335 x P 415 x A 117 mm
- Peso: 7 Kg
- EAN 3611630006774

Codice : CPAI500B



	CPAI350A	CPAI350ET	CPAI500B
Display	Si	Si	Si
Timer	Si	Si	Si
Temperatura	60°C-240°C	35°C-240°C	60°C-240°C
Potenza (W)	3 500	3 500	3 500
Dimensioni (mm)	L 340 x P 440 x A 117	L 340 x P 435 x A 117	L 335 x P 415 x A 117
Peso (Kg)	7.1	7.1	7





PIANO COTTURA AD INDUZIONE



■ Piastra ad induzione 400 Nero



- Acciaio inox
- Piastra cottura ad induzione
- Touch screen TFT bloccabile
- Timer fino a 599 minuti
- Termostato regolabile da 1 a 9
- Temperatura regolabile da 60°C a 240°C
- Termostato elettronico di sicurezza
- Funzione Clean Screen
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 600 x A 162 mm
- Peso: 16,8 kg
- EAN 3611630104142

Codice : CPAI400N



■ Piastra ad induzione per wok 400 Nero

- Acciaio inox
- Piastra cottura ad induzione
- Touch screen TFT bloccabile
- Timer fino a 599 minuti
- Termostato regolabile da 1 a 9
- Temperatura regolabile da 60°C a 240°C
- Termostato elettronico di sicurezza
- Funzione Clean Screen
- Diametro: 26,5 cm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 600 x A 172 mm
- Peso: 17,15 kg
- EAN 3611630104159

Codice : CPAIW400N



■ Wok con coperchio 36cm

- Acciaio inox
- Coperchio incluso
- Dimensioni: diametro 36 cm
- Peso: 3 Kg
- EAN 3611630104166

Codice : CW36



■ Fry top ad induzione 400

- Struttura in acciaio inox
- Piastra cottura in acciaio al carbonio
- Touch screen TFT bloccabile
- Timer fino a 599 minuti
- Temperatura regolabile da 60°C a 280°C
- Termostato elettronico di sicurezza
- Funzione Clean Screen
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 600 x A 235 mm
- Peso: 42 kg
- EAN 3611630104173

Codice : CPASI





MACCHINA PER RACLETTE



■ Macchina per raclette - un quarto di forma

- Struttura di riscaldamento inclinata
- Resistenza
- Porta formaggio rotante
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 500 W / 230 V
- Dimensioni: L 242 x P 285 x A 333 mm
- Peso: 2.7 Kg
- EAN 3611630003537

Codice : CAR14



■ Coltello per Raclette

- Dimensioni della lama: L 140 x A 40 mm
- Peso: 0,9 Kg
- EAN 3611630004596

Codice : CCR

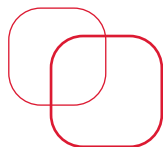


■ Macchina per raclette - mezza forma

- Struttura di riscaldamento orizzontale
- Interruttore on / off
- Resistenza
- Porta formaggio regolabile in altezza e reclinabile
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 600 W / 230 V
- Dimensioni: L 520 x P 320 x A 310 mm
- Peso: 4 Kg
- EAN 3611630003520

Codice : CAR12





■ Fornello elettrico

- Acciaio inossidabile.
- Diametro piastra: 185 mm
- 6 livelli di temperatura max. 500°C.
- Si riscalda rapidamente.
- Spia luminosa
- Potenza: 2000 W / 230 V
- Dimensioni: L 285 x P 400 x A 115 mm
- Peso: 5,25 Kg.
- EAN 3611630059473

Codice : CRE



■ Fornello elettrico doppio

- Acciaio inossidabile
- Diametro della piastra: 185 mm
- 6 livelli di temperatura max. 500°C per ogni piastra
- Si riscalda velocemente
- Indicatore luminoso
- Potenza: 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 565 x P 400 x A 115 mm
- Peso: 9,10 Kg
- EAN 3611630059480

Codice : CRED





FORNO A CONVEZIONE

Grazie alla ventilazione dell'aria calda del forno a convezione Casselin, è possibile cuocere i cibi in modo uniforme, senza che i sapori si mescolino. È possibile preparare contemporaneamente piatti diversi nello stesso forno.



■ Forno a convezione professionale

- Struttura in acciaio inox
- Smaltato internamente
- Porta con doppio vetro
- Illuminazione interna
- Con 2 motori per la ventilazione
- Temperatura regolabile: da 0° C a 300° C
- Timer 0 - 20 minuti
- Ripiani: 4 x 433 x 333 mm
- Distanza tra i ripiani 70 mm
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 2,67 kW / 230 V
- Dimensioni: L 595 x P 615 x A 570 mm
- Peso: 38 Kg
- EAN 3611630000178

Codice : CFCV1



■ Forno a convezione con vapore

- Struttura in acciaio inox
- Smaltato internamente
- Porta con doppio vetro
- Illuminazione interna
- Con 2 motori per la ventilazione
- Temperatura regolabile: da 0° C a 300° C
- Timer 0 - 20 minuti
- Ripiani: 4 x 438 x 315 mm
- Distanza tra i ripiani 70 mm
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 2,67 kW / 230 V
- Dimensioni: L 598 x P 618 x A 570 mm
- Peso: 39 Kg
- EAN 3611630000185

Codice : CFCV2

■ Forno a convezione per pasticceria

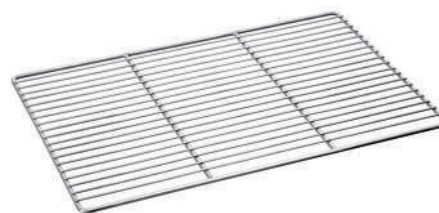
- Struttura in acciaio inox
- Smaltato internamente
- Porta con doppio vetro
- Illuminazione interna
- Con 2 motori per la ventilazione
- Temperatura regolabile: da 0° C a 300° C
- Timer 0 - 20 minuti
- Ripiani: 4 x 600 x 400 mm
- Distanza tra i ripiani 80 mm
- 2 vassoi forati, 2 teglie
- Collegamento alla rete idrica 3/4"
- Frequenza: 50/60 hz
- Alimentazione: 6,4 kW / 400 V
- Dimensioni: L 835 x P 800 x A 570 mm
- Peso: 65 Kg
- EAN 3611630000192

Codice : CFCV3



■ Griglia Inox per forno

Forno	Dim. (mm)	EAN	Cod.
CFCV1	• 433 x 315 mm	3611630002790	CGCFCV1
CFCV2	• 433 x 315 mm	3611630002790	CGCFCV1
CFCV3	• 600 x 400 mm	3611630002813	CGCFCV3



■ Vassoio in alluminio

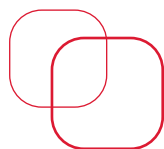
Forno	Dim. (mm)	EAN	Cod.	Pezzo
CFCV1	• 454 x 327 mm	3611630003858	CPCFCV12	
CFCV2	• 454 x 327 mm	3611630003858	CPCFCV12	
CFCV3	• 600 x 400 mm	3611630003872	CPCFCV3	



Cod.CPCFCV12



Cod.CPCFCV3



FORNO PER PIZZA

35 cm



■ Forno elettrico per pizza 35 cm

- Acciaio inox
- Capacità: 1 pizza Ø 35cm
- Dimensioni della camera: 410 x 370 x 90 mm
- Pietra ceramica refrattaria scanalata rimovibile
- Illuminazione interna
- Timer di 15 minuti
- Termostato regolabile fino a 90°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 585 x P 545 x A 252 mm
- Peso: 21 Kg
- EAN 3611630088442

Codice : CFRPE135

35 cm x 2



■ Forno elettrico per pizza 2 x 35 cm

- Acciaio inox
- Capacità: 2 pizze Ø 35cm
- Dimensioni della camera: 2 x 410 x 370 x 90 mm
- 2 x pietre ceramiche refrattarie scanalate rimovibili
- Illuminazione interna
- 2 timer di 15 minuti
- 2 termostati regolabili fino a 90°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 585 x P 545 x A 505 mm
- Peso: 38 Kg
- EAN 3611630088459

Codice : CFRPE235

35 cm x 3



■ Forno elettrico per pizza 3 x 35 cm

- Acciaio inox
- Capacità: 3 pizze Ø 35cm
- Dimensioni della camera: 3 x 410 x 370 x 90 mm
- 3 x pietre ceramiche refrattarie scanalate rimovibili
- Illuminazione interna
- 3 timer di 15 minuti
- 3 termostati regolabili fino a 90°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 4,8 kW / 230 V
- Dimensioni: L 585 x P 545 x A 685 mm
- Peso: 54 Kg
- EAN 3611630088466

Codice : CFRPE335



Casselin ha progettato una gamma di forni per pizza per garantire una cottura delicata dei condimenti e la croccantezza dell'impasto.

■ Mini forno per pizza snack

- Acciaio inossidabile
- Griglia per pizze e snack surgelati o refrigerati
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Resistenze parte superiore ed inferiore
- Cassetto per la raccolta dei rifiuti
- Timer: 0 - 15 minuti + accensione permanente
- Dimensioni della camera: 340 x 340 mm (diametro della pizza 32 cm)
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,75 kW / 230 V
- Dimensioni: L 505 x P 410 x A 215 mm
- Peso: 15,2 Kg
- EAN 3611630082358

Codice : CFRPMS



■ Mini forno per pizza snack - digitale

- Acciaio inossidabile
- 3 programmi preimpostati e un programma individuale (tempo e temperatura regolabili)
- Display digitale
- Griglia per pizze e snack surgelati o raffreddati
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Resistenze parte superiore ed inferiore
- Cassetto per la raccolta dei rifiuti
- Timer: 0 - 15 minuti + accensione permanente
- Dimensioni della camera: 340 x 340 mm (diametro della pizza 32 cm)
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,75 kW / 230 V
- Dimensioni: L 505 x P 410 x A 215 mm
- Peso: 16,5 Kg
- EAN 3611630082341

Codice : CFRPMSD





FORNO PER PIZZA



■ Forno per pizza professionale

- Acciaio inossidabile
- Dimensioni camera di cottura: 410 x 370 x 90 mm
- Doppio sistema di riscaldamento superiore e inferiore
- Fondo in pietra refrattaria
- Temperatura da 50 °C a 300 °C
- Timer 15 minuti
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 550 x P 430 x A 245 mm
- Peso: 24,15 Kg
- EAN 3611630002165

Codice : CFRP1



Doppio sistema di riscaldamento. Questa tecnologia permette alla pizza di mantenere tutte le sue proprietà di qualità e di cottura ottimale.



■ Forno per pizza 2 camere

- Acciaio inossidabile
- Dimensioni camera di cottura: 2 x 410 x 370 x 90 mm
- Doppio sistema di riscaldamento superiore e inferiore
- Fondo in pietra refrattaria
- Temperatura da 50 °C a 300 °C
- Timer 15 minuti
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2.700 W / 230 V
- Dimensioni: L 550 x P 430 x A 379 mm
- Peso: 27,7 Kg
- EAN 3611630002172

Codice : CFRP2



■ Forno Pizza 400

- Acciaio inox AISI 430
- Dimensioni della camera: 410 x 370 x 90 mm
- Doppio sistema di riscaldamento superiore e inferiore
- Pulsante ON/OFF
- Timer
- Fondo in pietra refrattaria di 13,5 mm di spessore
- Temperatura da 50°C a 400°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 575 x P 536 x A 274 mm
- Peso: 22,9 Kg
- EAN 3611630043014

Codice : CFRP1400

400°C



**Due termostati regolabili
parte superiore ed inferiore**

35 cm



■ Forno per pizza 2 camere 400

- Acciaio inox AISI 430
- Dimensioni delle 2 camere: 410 x 370 x 90 mm
- Doppio sistema di riscaldamento superiore e inferiore
- Pulsante ON/OFF per ogni stanza
- Timer per ogni camera
- Fondo in pietra refrattaria di 13,5 mm di spessore
- Temperatura da 50°C a 400°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 550 x P 536 x A 488 mm
- Peso: 39,3 Kg
- EAN 3611630060622

Codice : CFRP2400

2 x
400°C



**2 termostati regolabili verso
l'alto e verso il basso per
stanza**

35 cm x 2





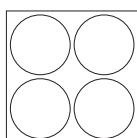
FORNO PER PIZZA



■ Forno elettrico per pizza 4 pizze 32cm

- Acciaio inox
- Capacità: 4 pizze Ø 32cm
- Dimensioni della camera: 660 x 660 x 140 mm
- Due temperature indipendenti
- Fondo in pietra refrattaria
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Illuminazione interna
- Timer
- Temperatura da 45°C a 450°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4,7 kW / 400 V
- Dimensioni: L 975 x P 925 x A 415 mm
- Peso: 75 Kg
- EAN 3611630083829

32 cm x 4



Codice : CFRPE432



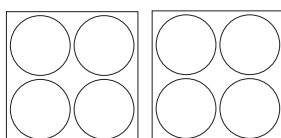
■ Forno elettrico per pizza 2x4 pizze 32cm

- Acciaio inox
- Capacità: 2x4 pizze Ø 32cm
- Dimensioni della camera: 2x 660 x 660 x 140 mm
- Due temperature indipendenti
- Fondo in pietra refrattaria
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Illuminazione interna
- Timer
- Temperatura da 45°C a 450°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9,4 kW / 400 V
- Dimensioni: L 975 x P 925 x A 745 mm
- Peso: 122 Kg
- EAN 3611630083843

Codice : CFRPE2432



32 cm x 8



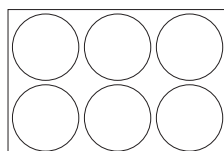
■ Forno elettrico per pizza 6 pizze 32cm

- Acciaio inox
- Capacità: 6 pizze Ø 32 cm
- Dimensioni della camera: 660 x 990 x 140 mm
- Due temperature indipendenti
- Fondo in pietra refrattaria
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Illuminazione interna
- Timer
- Temperatura da 45°C a 450°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 7,2 kW / 400 V
- Dimensioni: L 975 x P 1215 x A 415 mm
- Peso: 100 Kg
- EAN 3611630083850



Codice : CFRPE632

32 cm x 6



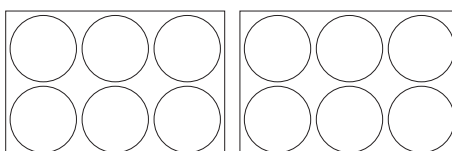
■ Forno elettrico per pizza 2x6 pizze 32cm

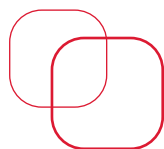
- Acciaio inox
- Capacità: 2x6 pizze Ø 32cm
- Dimensioni della camera: 2x 660 x 660 x 140 mm
- Due temperature indipendenti
- Fondo in pietra refrattaria
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Illuminazione interna
- Timer
- Temperatura da 45°C a 450°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 14,4 kW / 400 V
- Dimensioni: L 975 x P 1215 x A 745 mm
- Peso: 181 Kg
- EAN 3611630083867



Codice : CFRPE2632

32 cm x 12





FORNO PER PIZZA

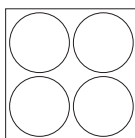
■ Forno elettrico per pizza 4 pizze 35cm

- Acciaio inox
- Capacità: 4 pizze Ø 35cm
- Dimensioni della camera: 720 x 720 x 140 mm
- Due temperature indipendenti
- Fondo in pietra refrattaria
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Illuminazione interna
- Timer
- Temperatura da 45°C a 450°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 1000 x P 955 x A 415 mm
- Peso: 77 Kg
- EAN 3611630083874



Codice : CFRPE435

35 cm x 4

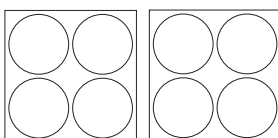


■ Forno elettrico per pizza 2x4 pizze 35cm

- Acciaio inox
- Capacità: 2 x 4 pizze Ø 35 cm
- Dimensioni della camera: 2 x 720 x 720 x 140 mm
- Due temperature indipendenti
- Fondo in pietra refrattaria
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Illuminazione interna
- Timer
- Temperatura da 45°C a 450°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 12 kW / 400 V
- Dimensioni: L 1000 x P 955 x A 745 mm
- Peso: 139 Kg
- EAN 3611630083881



35 cm x 8



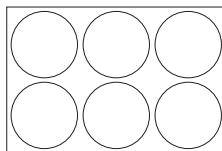
■ Forno elettrico per pizza 6 pizze 35cm

- Acciaio inox
- Capacità: 6 pizze Ø 35cm
- Dimensioni della camera: 720 x 1080 x 140 mm
- Due temperature indipendenti
- Fondo in pietra refrattaria
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Illuminazione interna
- Timer
- Temperatura da 45°C a 450°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 1000 x P 1315 x A 415 mm
- Peso: 110 Kg
- EAN 3611630083898

Codice : CFRPE635



35 cm x 6



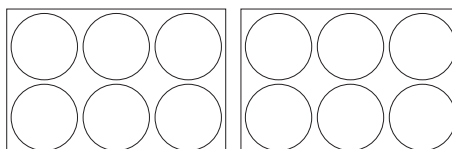
■ Forno elettrico per pizza 2x6 pizze 35cm

- Acciaio inox
- Capacità: 2 x 6 pizze Ø 35 cm
- Dimensioni della camera: 2 x 720 x 1080 x 140 mm
- Due temperature indipendenti
- Fondo in pietra refrattaria
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Illuminazione interna
- Timer
- Temperatura da 45°C a 450°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 18 kW / 400 V
- Dimensioni: L 1000 x P 1315 x A 745 mm
- Peso: 198 Kg
- EAN 3611630083805

Codice : CFRPE2635



35 cm x 12





FORNO PER PIZZA

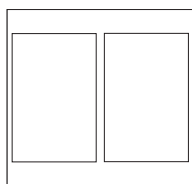
■ Forno elettrico per pizza 4 pizze 40cm

- Acciaio inox
- Capacità: 4 pizze Ø 40cm
- Contiene due teglie di 40x60 cm
- Dimensioni della camera: 820 x 840 x 175 mm
- Due temperature indipendenti
- Fondo in pietra refrattaria
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Illuminazione interna
- Timer
- Temperatura da 45°C a 450°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6,9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 1100 x P 1080 x A 415 mm
- Peso: 98 Kg
- EAN 3611630083812



Codice : CFRPE440

2 teglie 40x60 cm

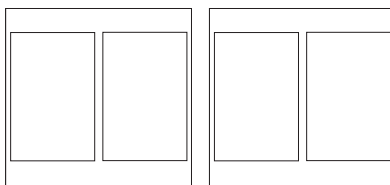


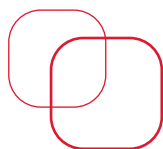
■ Forno elettrico per pizza 2x4 pizze 40cm

- Acciaio inox
- Capacità: 4 pizze Ø 40cm
- Contiene 2x2 teglie da 40x60 cm
- Dimensioni della camera: 2 x 820 x 840 x 175 mm
- Due temperature indipendenti
- Fondo in pietra refrattaria
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Illuminazione interna
- Timer
- Temperatura da 45°C a 450°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 13,8 kW / 400 V
- Dimensioni: L 1100 x P 1080 x A 745 mm
- Peso: 154 Kg
- EAN 3611630083904



2x2 teglie 40x60 cm





FORNO A LEGNA PER PIZZA

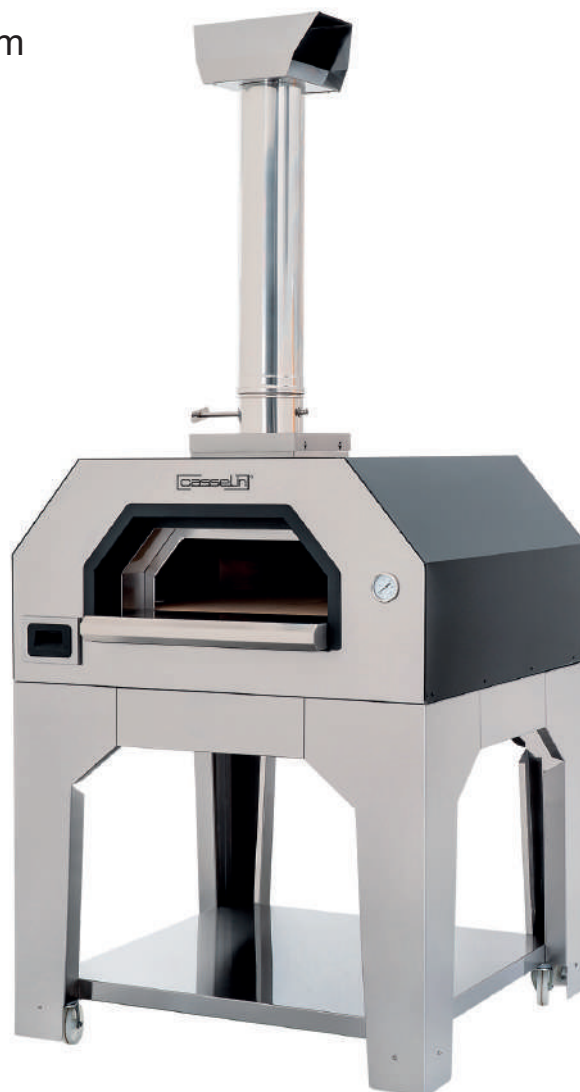
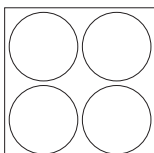
■ Forno a legna per pizza 4 pizze da 35 cm

- Acciaio inox
- Capacità 4 pizze Ø 35cm
- Dimensioni della camera: 720 x 720 x 175 mm
- Piano di cottura in pietra refrattaria da 25 mm
- Isolamento in fibra ceramica di 4 cm di spessore
- Camino con sistema anti vento e anti pioggia di serie
- Termometro
- Temperatura da 0°C a 500°C
- Dimensioni: L 1100 x P 1080 x A 1680 mm
- Peso: 200 Kg
- EAN 3611630083966

Codice : CFRPB435



35 cm x 4





FORNO A GAS PER PIZZA

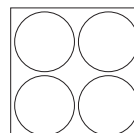
30 cm x 4



■ Forno a gas per pizza 4 pizze da 30 cm

- Acciaio inossidabile
 - Capacità: 4 pizze Ø 30 cm
 - Dimensioni della camera: 610 x 600 x 150 mm
 - Fondo in pietra refrattaria
 - Isolamento in lana di roccia evaporata
 - Temperatura da 0°C a 450°C
 - Alimentazione: 230 V
 - Potenza: 16,1 kW di gas
 - Dimensioni: L 1000 x P 1060 x A 540 mm
 - Peso: 96 Kg
- > Predisposto per il funzionamento a gas naturale, gli iniettori di gas butano sono inclusi.
- EAN 3611630083997

Codice : CFRPG430



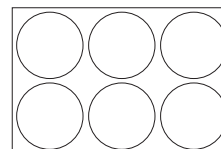
30 cm x 6



■ Forno a gas per pizza 6 pizze da 30 cm

- Acciaio inox
 - Capacità: 6 pizze Ø 30 cm
 - Dimensioni della camera: 610 x 900 x 150 mm
 - Fondo in pietra refrattaria
 - Isolamento in lana di roccia evaporata
 - Temperatura da 0°C a 450°C
 - Alimentazione: 230 V
 - Potenza: 21,5 kW di gas
 - Dimensioni: L 1000 x P 1360 x A 540 mm
 - Peso: 123 Kg
- > Predisposto per il funzionamento a gas naturale, gli iniettori di gas butano sono inclusi.
- EAN 3611630084000

Codice : CFRPG630



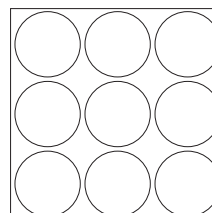
30 cm x 9

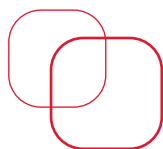


■ Forno a gas per pizza 9 pizze da 30 cm

- Acciaio inox
 - Capacità: 9 pizze Ø 30 cm
 - Dimensioni della camera: 910 x 900 x 150 mm
 - Fondo in pietra refrattaria
 - Isolamento in lana di roccia evaporata
 - Temperatura da 0°C a 450°C
 - Alimentazione: 230 V
 - Potenza: 27 kW di gas
 - Dimensioni: L 1300 x P 1360 x A 540 mm
 - Peso: 156 Kg
- > Predisposto per il funzionamento a gas naturale, gli iniettori di gas butano sono inclusi.
- EAN 3611630084017

Codice : CFRPG930



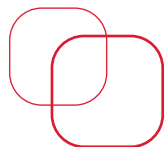


■ Supporto per forno da pizza

- Acciaio verniciato
- > Facile da montare



Cod. Forno Casselin	Dimensioni supporto LxPxA (mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod. Supporto del forno
CFRPE432	975 x 815 x 960	32	3611630085700	CSFRPE432
CFRPE2432	975 x 815 x 860	32	3611630085670	CSFRPE2432
CFRPE632	975 x 1 105 x 960	38	3611630085717	CSFRPE632
CFRPE2632	975 x 1 105 x 860	38	3611630085724	CSFRPE2632
CFRPE435	1 000 x 845 x 960	33	3611630085731	CSFRPE435G430
CFRPE2435	1 000 x 845 x 860	33	3611630085748	CSFRPE2435
CFRPE635	1 000 x 1 205 x 960	39	3611630085755	CSFRPE635G630
CFRPE2635	1 000 x 1 205 x 860	39	3611630085762	CSFRPE2635
CFRPE440	1 100 x 965 x 960	39	3611630085779	CSFRPE440
CFRPE2440	1 100 x 965 x 860	39	3611630085786	CSFRPE2440
CFRPG430	1 000 x 845 x 960	33	3611630085731	CSFRPE435G430
CFRPG630	1 000 x 1 205 x 960	39	3611630085755	CSFRPE635G630
CFRPG930	1 305 x 1 205 x 960	40	3611630088190	CSFRPG930



FORNO DIGITALE A NASTRO

■ Forno digitale a nastro per pizza 40

- Acciaio inox
- Capacità: 43 pizze Ø 25cm /h
- Dimensioni della camera: 400 x 540 x 100 mm
- Dimensioni della griglia: L 400 x P 1050 mm
- Temperature indipendenti di tetto e pavimento
- Camera ventilata
- Sportello d'ispezione laterale
- Display digitale
- Temperatura da 0°C a 350°C
- Supporto incluso
- Altezza con supporto: A 1100 mm
- Potenza: 7 800 W / 400 V
- Dimensioni: L 1 365 x P 1005 x A 465 mm
- Peso: 101 Kg
- EAN 3611630099950

Codice : CFRPCD40



■ Forno digitale a nastro per pizza 50

- Acciaio inox
- Capacità: 86 pizze Ø 25cm /h
- Dimensioni della camera: 500 x 750 x 100 mm
- Dimensioni della griglia: L 500 x P 1600 mm
- Temperature indipendenti di tetto e pavimento
- Camera ventilata
- Sportello d'ispezione laterale
- Display digitale
- Temperatura da 0°C a 350°C
- Supporto incluso
- Altezza con supporto: A 1050 mm
- Potenza: 14 200 W / 400 V
- Dimensioni: L 1900 x P 1215 x A 515 mm
- Peso: 255 Kg
- EAN 3611630099967

Codice : CFRPCD50



■ Forno digitale a nastro per pizza 65

- Acciaio inox
- Capacità: 137 pizze Ø 25cm /h
- Dimensioni della camera: 650 x 1000 x 100 mm
- Dimensioni della griglia: L 650 x P 1850 mm
- Temperature indipendenti di tetto e pavimento
- Camera ventilata
- Sportello d'ispezione laterale
- Display digitale
- Temperatura da 0°C a 350°C
- Supporto incluso
- Altezza con supporto: A 1100 mm
- Potenza: 14 200 W / 400 V
- Dimensioni: L 2 190 x P 1 390 x A 575 mm
- Peso: 284 Kg
- EAN 3611630099974



Codice : CFRPCD65

Numero di pizze all'ora

Diametro pizza Ø (mm)	CFRPCD40	CFRPCD50	CFRPCD65	CFRPCD80
Ø 25	43/h	86/h	137/h	206/h
Ø 32	26/h	43/h	103/h	120/h
Ø 40	23/h	29/h	51/h	86/h
Ø 45	0/h	26/h	40/h	57/h

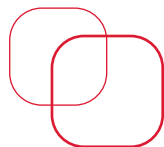
■ Forno digitale a nastro per pizza 80

- Acciaio inox
- Capacità: 206 pizze Ø 25cm /h
- Dimensioni della camera: 800 x 1100 x 100 mm
- Dimensioni della griglia: L 800 x P 2000 mm
- Temperature indipendenti di tetto e pavimento
- Camera ventilata
- Sportello d'ispezione laterale
- Display digitale
- Temperatura da 0°C a 350°C
- Supporto incluso
- Altezza con supporto: A 1150 mm
- Potenza: 24 400 W / 400 V
- Dimensioni: L 2 375 x P 1 575 x A 615 mm
- Peso: 411 Kg
- EAN 3611630099981



Codice : CFRPCD80





BAGNOMARIA



■ Bagnomaria GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Capacità GN 1/1 • profondità 150 mm
- Termostato con 5 livelli di temperatura da 0 °C a 90 °C
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 338 x P 540 x A 248 mm
- Peso: 8 Kg
- EAN 3611630000345

Codice : CBM1



■ Bagnomaria con 2 x GN 1/2

- Acciaio inossidabile
- Capacità GN 1/1 • profondità 150 mm
- 2 vasche GN 1/2 inclusi con coperchio
- Termostato con 5 livelli di temperatura da 0 °C a 90 °C
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 338 x P 540 x A 248 mm
- Peso: 10,3 Kg
- EAN 3611630000352

Codice : CBM2



■ Bagnomaria con 3 x GN 1/3

- Acciaio inossidabile
- Capacità GN 1/1 • profondità 150 mm
- 3 vasche GN 1/3 inclusi con coperchio
- Termostato con 5 livelli di temperatura da 0 °C a 90 °C
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 338 x P 540 x A 248 mm
- Peso: 10,6 Kg
- EAN 3611630000369

Codice : CBM3

Vedi p.288



■ Bagnomaria con rubinetto di scarico GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Valvola di scarico dell'acqua
- Termostato con 5 livelli di temperatura da 40 °C a 90 °C
- Capacità GN 1/1 • profondità 150 mm
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 340 x P 578 x A 246 mm
- Peso: 8,10 Kg
- EAN 3611630008501

Codice : CBMV1B



■ Bagnomaria con rubinetto di scarico GN 1/1 - 200 mm

- Acciaio inossidabile
- Valvola di scarico dell'acqua
- Termostato con 5 livelli di temperatura da 40 °C a 90 °C
- Capacità GN 1/1 • profondità 200 mm
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 365 x P 570 x A 320 mm
- Peso: 9 Kg
- EAN 3611630017831

Codice : CBMV1B200

**200 mm di
profondità**

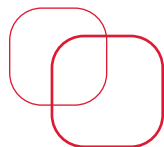


■ Bagnomaria doppio GN 1/1 con 2 rubinetti di scarico

- Acciaio inossidabile
- 2 rubinetti di scarico dell'acqua
- Capacità 2 vasche GN 1/1 • profondità 150 mm
- Termostato regolabile da 0 °C a 90 °C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 660 x P 540 x A 220 mm
- Peso: 19 Kg
- EAN 3611630001113

Codice : CBMDV





■ Bagnomaria con rubinetto di scarico GN 1/1 - 100 mm

- Acciaio inossidabile
- Valvola di scarico dell'acqua
- Termostato con 5 livelli
- Capacità GN 1/1 - profondità 100 mm
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 353 x P 585 x A 220 mm
- Peso: 7,5 Kg
- EAN 3611630103718

Codice : CBMV100



■ Bagnomaria con rubinetto di scarico GN 1/1 - 150 mm

- Acciaio inossidabile
- Valvola di scarico dell'acqua
- Termostato con 5 livelli
- Capacità GN 1/1 - profondità 150 mm
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 353 x P 585 x A 270 mm
- Peso: 8,65 Kg
- EAN 3611630103671

Codice : CBMV150



■ Bagnomaria con rubinetto di scarico GN 1/1 - 200 mm

- Acciaio inossidabile
- Valvola di scarico dell'acqua
- Termostato con 5 livelli
- Capacità GN 1/1 - profondità 200 mm
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 353 x P 585 x A 320 mm
- Peso: 9,5 Kg
- EAN 3611630103695

Codice : CBMV200

**200 mm di
profondità**

Vedi p.288



■ Bagnomaria doppio GN 1/1 con rubinetti di scarico - 100 mm

- Acciaio inossidabile
- 2 rubinetti di scarico dell'acqua
- Termostato con 5 livelli
- Capacità 2 x GN 1/1 - profondità 100 mm
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,9 kW / 230 V
- Dimensioni: L 682 x P 585 x A 220 mm
- Peso: 13,75 Kg
- EAN 3611630103664

Codice : CBMDV100



■ Bagnomaria doppio GN 1/1 con rubinetti di scarico - 150 mm

- Acciaio inossidabile
- 2 rubinetti di scarico dell'acqua
- Termostato con 5 livelli
- Capacità 2 x GN 1/1 - profondità 100 mm
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,9 kW / 230 V
- Dimensioni: L 682 x P 585 x A 270 mm
- Peso: 15,60 Kg
- EAN 3611630103688

Codice : CBMDV150



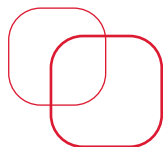
■ Bagnomaria doppio GN 1/1 con rubinetti di scarico - 200 mm

- Acciaio inossidabile
- 2 rubinetti di scarico dell'acqua
- Termostato con 5 livelli
- Capacità 2 x GN 1/1 - profondità 200 mm
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,9 kW / 230 V
- Dimensioni: L 682 x P 585 x A 320 mm
- Peso: 17,15 Kg
- EAN 3611630103701

Codice : CBMDV200

200 mm di
profondità





BAGNOMARIA PER SALSE



■ Bagnomaria per salse, 2 x GN 1/6 Compact

- Acciaio inossidabile
- 2 vaschette GN 1/6 - 150 mm di profondità
- Coperchi e mestoli in acciaio inox inclusi
- Pulsante ON/OFF
- Scalda a secco
- Termostato con 5 livelli di temperatura da 40 °C a 95 °C
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 800 W / 230 V
- Dimensioni: L 208 x P 460 x A 255 mm
- Peso: 5 Kg
- EAN 3611630043342

Codice : CBMS216V



■ Bagnomaria per salse, 3 x GN 1/6 Compact

- Acciaio inossidabile
- 3 vassoi GN 1/6 - 150 mm di profondità
- Coperchi e mestolo in acciaio inossidabile inclusi
- Pulsante ON/OFF
- Riscaldamento a secco
- Termostato con 5 livelli di temperatura da 40°C a 95°C
- Termostato di sicurezza per il surriscaldamento
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 800 W / 230 V
- Dimensioni: L 208 x P 555 x A 255 mm
- Peso: 7 Kg
- EAN 3611630043359

Codice : CBMS316V



■ Bagnomaria per salse, 4 x GN 1/6 Compact

- Acciaio inossidabile
- 4 contenitori GN 1/6 da 150 mm di profondità
- Coperchi e mestoli in acciaio inox inclusi
- Interruttore ON/OFF
- Riscaldamento a secco
- Termostato con 5 impostazioni di temperatura da 40°C a 95°C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 800 W / 230 V
- Dimensioni: L 208 x P 720 x A 255 mm
- Peso: 9 Kg
- EAN 3611630080125

Codice : CBMS416V

■ Bagnomaria per salse compatto

- Acciaio inossidabile.
- vaschetta GN 1/6 - 200 mm di profondità
- Mestolo in acciaio inox incluso.
- Pulsante ON/OFF.
- Scalda a secco
- Regolazione della temperatura da 40 °C a 90 °C.
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 200 W / 230
- Dimensioni: L 206 x P 280 x A 278 mm
- Peso: 4,80 Kg
- EAN 3611630043380

Codice : CBMSC1



■ Bagnomaria per salse compatto 2 vaschette

- Acciaio inossidabile
- 2 vaschette GN 1/6 - 200 mm di profondità
- Mestolo in acciaio inox incluso.
- Pulsante ON/OFF.
- Scalda a secco
- Regolazione della temperatura da 40 °C a 90 °C.
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento.
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 400W / 230V
- Dimensioni: L 412 x P 280 x A 278 mm
- Peso: 8 Kg
- EAN 3611630043397

Codice : CBMSC2H



IMBUTO A PISTONE

■ Imbuto a pistone riscaldante

- Acciaio inossidabile.
- Imbuto da 2 litri
- 3 punte di diverse dimensioni incluse.
- Imbuto con coperchio
- Pulsante ON/OFF.
- Vaschetta raccogli gocce
- Termostato regolabile da 45 °C a 90 °C.
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 300 W / 230 V
- Dimensioni: L 350 x P 285 x A 370 mm
- Peso: 4,80 Kg
- EAN 3611630043434

Codice : CEPC



- 1,5 mm
- 4 mm
- 6 mm



BAGNOMARIA PER SALSE



■ Bagnomaria per salse 7,5L

- Acciaio inossidabile
- Capacità della vasca: 7,5 litri
- Valvola di scarico
- Vasca e coperchio sono inclusi
- Supporto per il coperchio
- Termostato regolabile da 50°C a 90°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 800 W / 230 V
- Dimensioni: L 310 x P 375 x A 350 mm
- Peso: 8 Kg
- EAN 3611630080156

Codice : CBMES75



■ Bagnomaria per salse 2 x 7,5L

- Acciaio inossidabile
- Capacità della vasca: 2 x 7,5 litri
- Valvola di scarico
- 2 vasche e coperchio sono inclusi
- Supporto per i coperchi
- Termostato regolabile da 50°C a 90°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 310 x P 675 x A 350 mm
- Peso: 13,5 Kg
- EAN 3611630080163

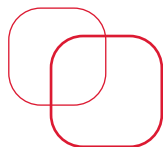
Codice : CBMES275



■ Bagnomaria per salse 4 x 7,5L

- Acciaio inossidabile
- Capacità della vasca: 4 x 7,5 litri
- Valvola di scarico
- 4 ciotole e coperchi in acciaio inox inclusi
- Supporto per i coperchi
- Termostato regolabile da 50°C a 90°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 620 x P 675 x A 350 mm
- Peso: 27 Kg
- EAN 3611630080170

Codice : CBMES475



■ Scaldaswurstel a bagnomaria

- Acciaio inossidabile
- Capacità GN 1/2 • profondità 150 mm
- Interruttore ON/OFF
- Valvola di scarico
- Termostato di controllo da 40°C a 95°C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 345 x P 325 x A 300 mm
- Peso: 7,5 Kg
- EAN 3611630080132

Codice : CBMECS1



■ Scaldawurstel doppio a bagnomaria

- Acciaio inossidabile
- Capacità 2 x GN 1/2 • 150 mm di profondità
- 2 Interruttori ON/OFF
- 2 valvole di scarico
- 2 termostati di regolazione da 40°C a 95°C
- 2 termostati di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 690 x P 325 x A 300 mm
- Peso: 13 Kg
- EAN 3611630080149

Codice : CBMECS2





CARRELLO BAGNOMARIA



■ Carrello bagnomaria 2 vasche verticali - 2 x GN 1/1

- Struttura in acciaio inossidabile 18/10
- Termostato con regolazione progressiva da 0 °C a 90 °C per ogni serbatoio
- Un rubinetto di scarico per serbatoio
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Interruttore on / off con spia luminosa e indicatore di riscaldamento
- Vasca profonda con contenitore a doppia parete
- Cavo di alimentazione
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 850 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 39 Kg
- EAN 3611630001168

Codice : CCBM2V



■ Carrello bagnomaria 3 vasche verticali - 3 x GN 1/1

- Struttura in acciaio inossidabile 18/10
- Termostato con regolazione progressiva da 0 °C a 90 °C per ogni serbatoio
- Un rubinetto di scarico per serbatoio
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Interruttore on / off con spia luminosa e indicatore di riscaldamento
- Vasca profonda con contenitore a doppia parete
- Cavo di alimentazione
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1250 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 54 Kg
- EAN 3611630001182

Codice : CCBM3V

Vedi p.288



■ Carrello bagnomaria 2 vasche orizzontali - 2 x GN 1/1

- Struttura in acciaio inossidabile 18/10
- Termostato con regolazione progressiva da 0 °C a 90 °C per ogni serbatoio
- Un rubinetto di scarico per serbatoio
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Interruttore on / off con spia luminosa e indicatore di riscaldamento
- Vasca profonda con contenitore a doppia parete
- Cavo di alimentazione
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 700 x P 850 x A 900 mm
- Peso: 39 Kg
- EAN 3611630001175

Codice : CCBM2H

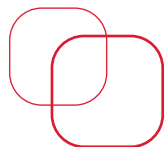


■ Carrello bagnomaria 3 vasche orizzontali - 3 x GN 1/1

- Struttura in acciaio inossidabile 18/10
- Termostato con regolazione progressiva da 0 °C a 90 °C per ogni serbatoio
- Un rubinetto di scarico per serbatoio
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Interruttore on / off con spia luminosa e indicatore di riscaldamento
- Vasca profonda con contenitore a doppia parete
- Cavo di alimentazione
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 700 x P 1250 x A 900 mm
- Peso: 54 Kg
- EAN 3611630001199

Codice : CCBM3H





CARRELLO BAGNOMARIA

■ Carrello a bagnomaria 3 x GN 1/1 trasversale con base riscaldata

- Struttura in acciaio inossidabile 18/10
- Termostato con regolazione progressiva da 0 °C a 90 °C per ogni serbatoio
- Termostato regolabile da 0°C a 90°C per la base
- Adatto per 3 vasche GN 1/1 profonde 200 mm
- Un rubinetto di scarico per serbatoio
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Interruttore on / off con spia luminosa e indicatore di riscaldamento
- Vasca profonda con contenitore a doppia parete
- Cavo di alimentazione
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,1 + 1,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1250 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 98,1 Kg
- EAN 3611630073967

Codice : CCBM3CV

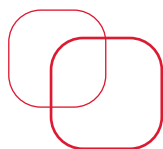


■ Carrello a bagnomaria 3xGN 1/1 trasversale con base orizzontale riscaldata

- Struttura in acciaio inossidabile 18/10
- Termostato con regolazione progressiva da 0 °C a 90 °C per ogni serbatoio
- Termostato regolabile da 0°C a 90°C per la base
- Adatto per 3 vasche GN 1/1 profonde 200 mm
- Un rubinetto di scarico per serbatoio
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Interruttore on / off con spia luminosa e indicatore di riscaldamento
- Vasca profonda con contenitore a doppia parete
- Cavo di alimentazione
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,1 + 1,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1250 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 98,7 Kg
- EAN 3611630073950

Codice : CCBM3CH





■ Cuocipasta elettrico

- Acciaio inossidabile 18/10
- 4 cestini da 1 litro ciascuno inclusi
- Contenitore recupera vapore integrato
- Regolazione della temperatura: 30 ° - 20 °C
- Tempo di cottura per cestello regolabile da un segnale acustico
- Capacità del serbatoio: 8 litri
- Collegamento acqua R1 / 2 "
- Ingresso dell'acqua premendo un pulsante
- Piedini regolabili: 15 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 520 x P 340 x A 600 mm
- Peso: 24 Kg
- EAN 3611630001878

Codice : CCAP1





■ Cuocipasta

- Acciaio inossidabile AISI 304
- Vasca in acciaio inossidabile AISI 430
- Dimensioni del serbatoio: L 240 x P 300 x A 200 mm
- Incoly 820 resistenza
- Temperatura: 30 °C - 10 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 270 x P 420 x A 300 mm
- Peso: 12 Kg



► Cuocipasta elettrico da banco - 1 cestello

- Cestello : L 210 x P 235 x A 100 mm
- EAN 3611630002516

Codice : CCAP1G



► Cuocipasta elettrico da banco - 3 cestelli

- Cestelli : 3 x L 100 x P 138 x A 135 mm
- EAN 3611630002509

Codice : CCAP3P



► Cuocipasta da banco con rubinetto - 1 cestello

- Cestello : L 210 x P 235 x A 100 mm
- EAN 3611630002493

Codice : CCAPV1G



► Cuocipasta da banco con rubinetto - 3 cestelli

- Cestelli : 3 x L 100 x P 138 x A 135 mm
- EAN 3611630002486

Codice : CCAPV3P



■ Cuocipasta 9 litri

- Acciaio inossidabile
- Capacità del serbatoio 9 L
- Pulsante ON/OFF
- Impostazione del termostato
- Funzione di riscaldamento (precottura o scongelamento)
- 4 piccoli cestini rotondi inclusi
- 2 cestini rettangolari inclusi
- Valvole di scarico e di riempimento frontali
- Valvola di troppopieno e attacco di ingresso dell'acqua sul retro
- Possibilità di collegamento dell'acqua
- Cestello rotondo di stoccaggio sotto la piastra
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,3 kW / 230V
- Dimensioni: L 354 x P 587 x A 520 mm
- Peso: 20 Kg
- EAN 3611630043229

Codice : CCAP9

**Funzione
di ritermalizzazione
(precottura o scongelamento)**



Cestelli 2 x 3 litri inclusi
Cestelli 4 x 0,9 litri inclusi

■ Cuocipasta 2 x 9 litri

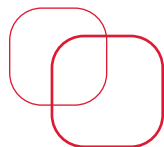
- Acciaio inossidabile
- Capacità del serbatoio 2 x 9 L
- Pulsante ON/OFF
- Impostazione del termostato
- Funzione di riscaldamento (precottura o scongelamento)
- 8 piccoli cestini rotondi inclusi
- 4 cestini rettangolari inclusi
- Valvole di scarico e di riempimento frontali
- Valvola di troppopieno e attacco di ingresso dell'acqua sul retro
- Possibilità di collegamento dell'acqua
- Cestello rotondo di stoccaggio sotto la piastra
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 3,3 kW / 230V
- Dimensioni: L 710 x P 587 x A 520 mm
- Peso: 35 Kg
- EAN 3611630043441

Codice : CCAP92

Cestelli 4 x 3 litri inclusi
Cestelli 8 da 0,9 litri inclusi

**Funzione
di ritermalizzazione
(precottura o scongelamento)**





Al giorno d'oggi, il cuociuova è un must per i vostri buffet. Permette di risparmiare tempo e spazio. Può essere utilizzato anche come «scalda-brick» per latte, zuppe o qualsiasi altro alimento in brick.



■ Cuociuova

- Acciaio inossidabile
- Capacità GN 1/3, profondità 150 mm
- 8 supporti per uova con numerazione
- Coperchio incluso
- Pulsante ON/OFF
- Regolazione della temperatura da 40 °C a 100 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,25 kW / 230 V
- Dimensioni: L 466 x P 240 x A 262 mm
- Peso: 5,30 Kg
- EAN 3611630040761

Codice : CCAEF



■ Scalda Zuppa 3x1 L

- Acciaio inossidabile.
- Capacità GN 1/3, profondità 150 mm
- 3 cestini per mattoni in cartone
- 8 supporti per uova con numerazione
- Coperchio incluso
- Pulsante ON/OFF
- Regolazione della temperatura da 40 °C a 100 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,25 kW / 230 V
- Dimensioni: L 466 x P 240 x A 262 mm
- Peso: 5,30 Kg
- EAN 3611630062114

Codice : CCB3



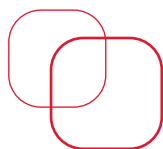
Ideale per riscaldare latte, zuppe e ogni tipo di alimento in brick.

■ Porta contenitore di zuppa 3 x 1 litro

- Dimensioni: L 74 x P 287 x A 176 mm
- EAN 3611630059114

Codice : CPBL





Le zuppiere Casselin sono ideali per conservare zuppe, salse e creme alla giusta temperatura grazie alla al termostato regolabile da 30 °C a 95 °C. Sono progettate per preservare il gusto e la temperatura perfetta.

■ Zuppiera 9 litri

- Corpo in lamiera di acciaio termolaccato
- Incluso contenitore rimovibile in acciaio inox
- Coperchio in acciaio inox girevole e ribaltabile
- Coperchio traforato con manici isolati contro il calore
- Termostato regolabile da 30 °C a 95 °C
- Capienza: 9 litri
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 400W / 230V
- Dimensioni: Ø 340 mm, A 370 mm
- Peso: 3,95 Kg
- EAN 3611630060769

Codice : CMS2B

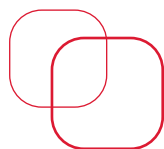


■ Zuppiera 9 litri in acciaio inox

- Acciaio inossidabile
- Incluso contenitore rimovibile in acciaio inox
- Coperchio in acciaio inox girevole e ribaltabile
- Coperchio traforato con manici isolati contro il calore
- Termostato regolabile da 30 °C a 95 °C
- Capienza: 9 litri
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 400W / 230V
- Dimensioni: Ø 340 mm, A 370 mm
- Peso: 4,10 Kg
- EAN 3611630060776

Codice : CMS3B





PIANO DI RISCALDAMENTO SOVRAPPONIBILE

■ Piano di riscaldamento sovrapponibile

- Acciaio inossidabile
- Interruttore on / off
- Termostato regolabile fino a 70°C
- Piedi antiscivolo
- Profondità dello spazio tra i piedi : 320 mm



■ Rampa neutra Sovrapponibile

Vedi p.294



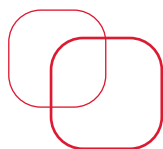
Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Potenza (W/V)	Spazio tra i piedi (mm)	Compatibile con	EAN	Cod.
1000	380	355	2 000 / 230	920	CRNE100	3611630076586	CRCE100
1200	380	355	2 000 / 230	1120	CRNE120	3611630076609	CRCE120
1500	380	355	2 800 / 230	1420	CRNE150	3611630076616	CRCE150
1800	380	355	2 800 / 230	1720	CRNE180	3611630076623	CRCE180

■ Ponte riscaldante a 2 lampade a infrarossi nero

- Alluminio
- Interruttore ON/OFF
- 2 lampadine Philips IR
- Capacità: GN 1/1 (non inclusa)
- Altezza regolabile in 4 livelli
- Frequenza: 50Hz
- Potenza: 500 W / 230 V
- Dimensioni: L 492 x P 354 x A 595-795 mm
- Peso: 1,81 kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630104623

Codice : CPC2LN





SCALDAVIVANDE A INFRAROSSI



■ Scaldavivande a infrarossi

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Potenza (W/V)	Peso (Kg)	EAN	Cod.	Prezzo
617	152	64	500 / 230	3	3611630090124	CRC60	289,-€
917	152	64	800 / 230	5	3611630090186	CRC90	389,-€
1 217	152	64	1 100 / 230	6	3611630090193	CRC120	489,-€
1 517	152	64	1 400 / 230	8	3611630090209	CRC150	589,-€

*Venduta senza i piedi.

■ Piedi per scaldavivande a infrarossi 150

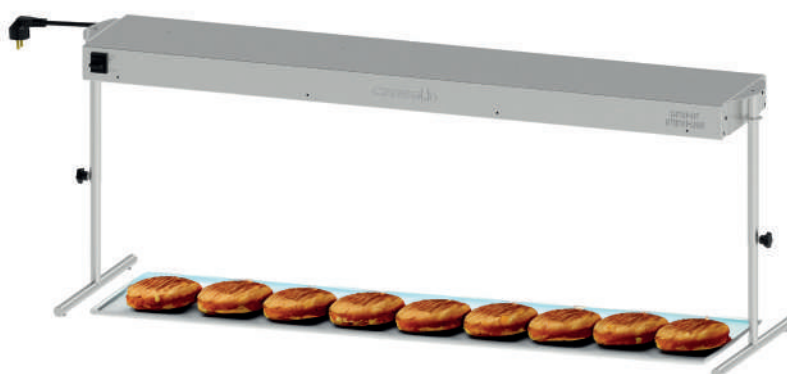
- Acciaio inossidabile
- Set di 2 piedini
- Regolazione in altezza: 240 - 420 mm
- Lunghezza delle gambe: 386 mm
- EAN 3611630092050

Codice : **CPRC150**





SCALDAVIVANDE A INFRAROSSI



■ Scaldavivande a infrarossi con luce

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Potenza (W/V)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
617	229	64	560 / 230	5	3611630090216	CRCEC60
917	229	64	890 / 230	8	3611630090223	CRCEC90
1 217	229	64	1 220 / 230	10	3611630090230	CRCEC120
1 517	229	64	1 550 / 230	12	3611630090247	CRCEC150

*Venduta senza i piedi.

■ Piedi per scaldavivande a infrarossi 230

- Acciaio inossidabile
- Set di 2 piedini
- Regolazione in altezza: 240 - 420 mm
- Lunghezza delle gambe: 386 mm
- EAN 3611630092067

Codice : CPRC230





■ Scaldavivande a infrarossi doppio con luce

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Potenza (W/V)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
617	318	64	1 060 / 230	7.5	3611630090254	CRCDEC60
917	318	64	1 690 / 230	11	3611630090261	CRCDEC90
1 217	318	64	2 320 / 230	15	3611630090278	CRCDEC120
1 517	318	64	2 950 / 230	19	3611630090285	CRCDEC150

*Venduta senza i piedi.

■ Piedi per scaldavivande a infrarossi 230

- Acciaio inossidabile
- Set di 2 piedini
- Regolazione in altezza: 240 - 420 mm
- Lunghezza delle gambe: 386 mm
- EAN 3611630092067

Codice : CPRC230





MENSOLA RISCALDATA

■ Mensola riscaldata GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- 2 staffe: L 30 x P 302 x A 200 mm
- Pulsante ON/OFF
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Termostato regolabile fino a 90°C
- Collegamento del cavo a destra o a sinistra
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 450 W / 230 V
- Dimensioni: L 530 x P 325 x A 251 mm
- Peso: 6 Kg
- > Compatibile con vaschetta GN 1/1
- EAN 3611630089029

Codice : CEMIC11



■ Mensola riscaldata GN 2/1

- Acciaio inossidabile
- 3 staffe: L 30 x P 302 x A 200 mm
- Pulsante ON/OFF
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Termostato regolabile fino a 90°C
- Collegamento del cavo a destra o a sinistra
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 900 W / 230 V
- Dimensioni: L 1 060 x P 325 x A 251 mm
- Peso: 11 Kg
- > Compatibile con vassoio 2 x GN 1/1
- EAN 3611630089036

Codice : CEMIC21

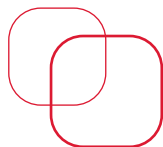


■ Mensola riscaldata GN 3/1

- Acciaio inossidabile
- 4 staffe: L 30 x P 302 x A 200 mm
- Pulsante ON/OFF
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Termostato regolabile fino a 90°C
- Collegamento del cavo a destra o a sinistra
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,35 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1 590 x P 325 x A 251 mm
- Peso: 16 Kg
- > Compatibile con vassoio 3 x GN 1/1
- EAN 3611630089050

Codice : CEMIC31





■ Mobiletto scaldapiatti

- Acciaio inossidabile
- Capacità: circa 270 piatti Ø 250 mm
- Termostato regolabile da 40°C a 90°C
- 2 ripiani inclusi
- 4 ruote, 2 con freno
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 845 x P 635 x A 961 mm
- Peso: 39,50 Kg
- EAN 3611630080224

Codice : CACM

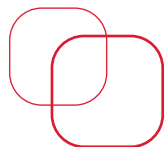


■ Carrello scaldapiatti

- Acciaio inossidabile
- Pulsante ON/OFF
- Diametro del piatto da 190 a 350 mm
- Altezza di impilamento ca. 490 mm
- 4 ruote, di cui 2 con freno
- Coperchio incluso
- Termostato regolabile da 30°C a 110°C
- Potenza: 570 W / 230 V
- Dimensioni: L 550 x P 620 x A 950 mm
- Peso: 40 Kg
- EAN 3611630057622

Codice : CCHCANC





Piatto  **33 cm**



■ Scalda Piatti 30B

- Acciaio inossidabile.
- Doppia parete.
- 1 ripiano incluso L 418 x P 320 mm
- Capacità di 30 piatti Ø 330 mm
- Termostato regolabile da 40 °C a 90 °C.
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 400 W / 230V
- Dimensioni: L 450 x P 425 x A 545 mm
- Peso: 15 Kg
- EAN 3611630043366

Codice : CCA30B



■ Scalda Piatti 60B

- Acciaio inossidabile
- Doppia parete
- 1 ripiano incluso L 418 x P 420 mm
- Capacità di 60 piatti, Ø 330 mm
- Termostato regolabile da 40°C a 90°C
- Termostato di sicurezza per il surriscaldamento
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 750 W / 230 V
- Dimensioni: L 450 x P 525 x A 855 mm
- Peso: 22 Kg
- EAN 3611630043373

Codice : CCA60B



■ Scalda Piatti 120B

- Acciaio inossidabile
- Doppia parete
- 1 ripiano incluso L 720 x P 435 mm
- Capacità di 120 piatti, Ø 330 mm
- Termostato regolabile da 40°C a 90°C
- Termostato di sicurezza per il surriscaldamento
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 750 x P 530 x A 870 mm
- Peso: 31 Kg
- EAN 3611630057707

Codice : CCA120B

Piatto  **35 cm**

■ Scalda piatti 30

- Acciaio inossidabile
- Doppia parete
- 1 ripiano aggiuntivo
- Capacità di 30 piatti, Ø 350 mm
- Termostato regolabile da 30 °C a 90 °C
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Porte reversibili
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 400 W / 230 V
- Dimensioni: L 400 x P 460 x A 570 mm
- Peso: 19 Kg
- EAN 3611630001298

Codice : CCA30



■ Scalda piatti 60

- Acciaio inossidabile
- Doppia parete
- 1 ripiano aggiuntivo
- Capacità di 60 piatti, Ø 350 mm
- Termostato regolabile da 30 °C a 90 °C
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Porte reversibili
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 750 W / 230 V
- Dimensioni: L 400 x P 460 x A 870 mm
- Peso: 25,5 Kg
- EAN 3611630001304

Codice : CCA60



■ Scalda piatti 120

- Acciaio inossidabile
- Doppia parete
- 1 ripiano aggiuntivo
- Capacità di 120 piatti, Ø 350 mm
- Termostato regolabile da 30 °C a 90 °C
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 800 x P 460 x A 870 mm
- Peso: 44 Kg
- EAN 3611630001311

Codice : CCA120





VETRINA RISCALDATA



Le superfici in vetro trasparente della vetrina riscaldata Casselin crea un'esposizione visiva interessante e l'aspetto appetitoso dei vostri piatti. Catturate l'attenzione dei vostri clienti invitandoli a provare esperienze di gusto indimenticabili.



■ Vetrina riscaldata 59 L

- Acciaio inossidabile
- Pulsante On/Off
- Termostato regolabile da 30°C a 85°C
- Apertura posteriore
- Illuminazione a LED sui lati
- 3 ripiani regolabili
- Dimensioni della griglia: L 340 x P 310 mm
- Capacità: 59 litri
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 400 W / 230 V
- Dimensioni: L 400 x P 400 x A 535 mm
- Peso: 20,5 Kg
- EAN 3611630089135

Caldo



Codice : CVC59L



■ Vetrina riscaldata 178 L

- Acciaio inossidabile
- Pulsante On/Off
- Termostato regolabile da 30°C a 80°C
- Sistema di riscaldamento e umidificazione
- Apertura posteriore
- Illuminazione a LED sui lati
- 3 ripiani fissi
- Dimensioni griglia: L 500 x P 260 mm
- Capacità: 178 litri
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 620 x P 590 x A 800 mm
- Peso: 58,5 Kg
- EAN 3611630089920

Caldo



Codice : CVC178L

■ Vetrina riscaldata 120L

- Acciaio inossidabile
- Riscaldamento a secco
- Temperatura da 30°C a 90°C
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Capacità: 120 litri
- Vaschetta dell'acqua per l'umidificazione dell'aria
- Riempimento dalla parte posteriore
- Illuminazione a LED a soffitto
- Dimensione della griglia superiore : L 630 x P 335 mm
- Dimensioni griglia intermedia: L 630 x P 370 mm
- Dimensioni griglia inferiore: L 630 x P 400 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 690 x P 600 x A 670 mm
- Peso: 36,2 Kg
- EAN 3611630059817

Caldo



Codice : CVC120L



■ Vetrina riscaldata 125L

- Acciaio inossidabile
- Riscaldamento a secco
- Temperatura da 30°C a 90°C
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Capacità: 125 litri
- Serbatoio dell'acqua per umidificare l'aria
- Riempimento anteriore e posteriore
- Illuminazione a LED a soffitto
- Griglia intermedia regolabile in altezza
- Dimensione della griglia superiore : L 630 x P 335 mm
- Dimensioni griglia intermedia: L 630 x P 370 mm
- Dimensioni griglia inferiore: L 630 x P 400 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 690 x P 590 x A 685 mm
- Peso: 36 Kg
- EAN 3611630059824

Caldo



Codice : CVC125L



■ Vetrina riscaldata 160L

- Acciaio inossidabile
- Riscaldamento a secco
- Temperatura da 30°C a 90°C
- Indicatore luminoso di riscaldamento
- Capacità: 160 litri
- Vaschetta dell'acqua per l'umidificazione dell'aria
- Riempimento dalla parte posteriore
- Illuminazione a LED a soffitto
- Dimensione della griglia superiore : L 815 x P 400 mm
- Dimensioni griglia intermedia: L 815 x P 370 mm
- Dimensioni griglia inferiore: L 815 x P 335 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 870 x P 585 x A 685 mm
- Peso: 42,8 Kg
- EAN 3611630059848

Caldo



Codice : CVC160L





VETRINA RISCALDATA



■ Vetrina riscaldata 76 L

- Acciaio inossidabile
- Capacità: 76 litri
- Pulsante di accensione/spegnimento
- Termostato regolabile da 30°C a 90°C
- Vaschetta dell'acqua per l'umidificazione dell'aria
- Apertura anteriore e posteriore
- Illuminazione a LED
- 3 ripiani regolabili in altezza
- Dimensioni ripiani superiori: L 289 x P 287 mm
- Dimensioni ripiani centrali: L 289 x P 316 mm
- Dimensioni del ripiano inferiore: L 289 x P 347 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 800 W / 230 V
- Dimensioni: L 345 x P 484 x A 484 mm
- Peso: 21,2 Kg
- EAN 3611630081887

Caldo



Codice : CVC76L



■ Vetrina riscaldata 96 L

- Acciaio inossidabile
- Capacità: 96 litri
- Pulsante di accensione/spegnimento
- Termostato regolabile da 30°C a 90°C
- Serbatoio dell'acqua per umidificare l'aria
- Apertura anteriore e posteriore
- Illuminazione a LED
- 3 ripiani regolabili in altezza
- Dimensioni ripiani superiori: L 620 x P 286 mm
- Dimensioni ripiani centrali: L 620 x P 316 mm
- Dimensioni dei ripiani inferiori: L 620 x P 346 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 674,5 x P 484 x A 662,5 mm
- Peso: 33,5 Kg
- EAN 3611630081894

Caldo



Codice : CVC96L



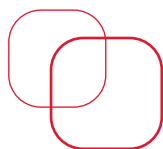
■ Vetrina riscaldata self-service 100L

- Acciaio inox verniciato con vernice epossidica nera
- 2 porte anteriori in acrilico
- Temperatura regolabile da 30°C a 90°C
- Indicatore di riscaldamento
- Capacità: 100 litri
- Serbatoio dell'acqua per umidificare l'aria
- Apertura anteriore e posteriore
- Illuminazione a LED
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 560 W / 230 V
- Dimensioni: L 650 x P 467 x A 630 mm
- Peso: 25,6 Kg
- EAN 3611630081870

Caldo



Codice : CVCSS100L



VETRINA RISCALDATA DA INCASSO

■ Vetrina riscaldata da incasso 120 L

- Acciaio inossidabile
- Vetro frontale piatto
- Temperatura da 30°C a 90°C
- Indicatore di riscaldamento
- Capacità: 120 litri
- Serbatoio dell'acqua per umidificare l'aria
- Riempimento sul retro
- Illuminazione a LED
- 3 ripiani regolabili
- Dimensioni ripiani superiori: L 636 x P 335 mm
- Dimensioni ripiani centrali: L 636 x P 367 mm
- Dimensioni dei ripiani inferiori: L 636 x P 398 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 678 x P 568 x A 685 mm
- Peso: 35 Kg
- EAN 3611630081955

Caldo**Codice : CVCE120L**

■ Vetrina riscaldata da incasso 160 L

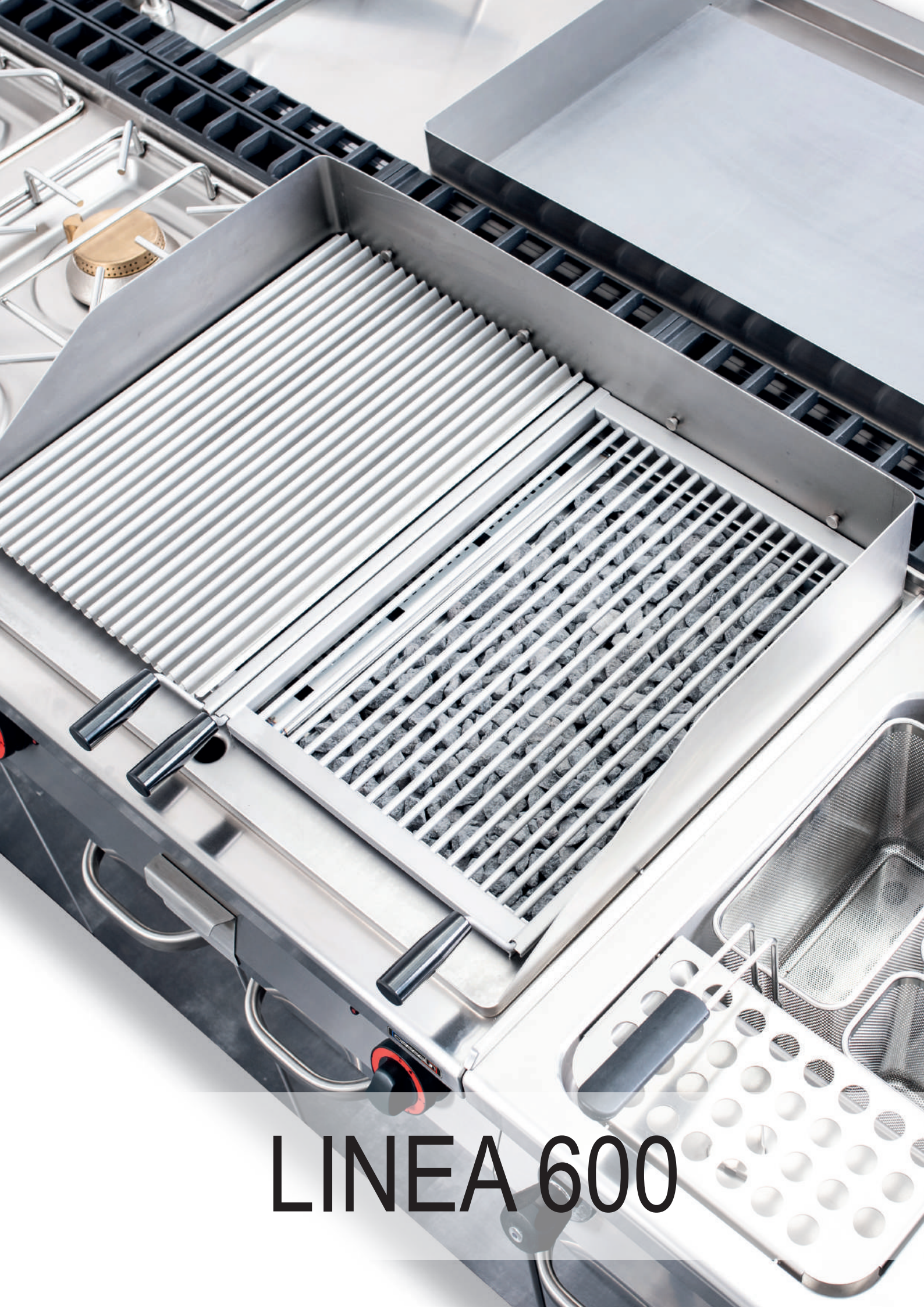
- Acciaio inossidabile
- Vetro frontale piatto
- Temperatura da 30°C a 90°C
- Indicatore di riscaldamento
- Capacità: 160 litri
- Serbatoio dell'acqua per umidificare l'aria
- Riempimento sul retro
- Illuminazione a LED
- 3 ripiani regolabili
- Dimensioni ripiani superiori: L 813 x P 335 mm
- Dimensioni ripiani centrali: L 813 x P 367 mm
- Dimensioni dei ripiani inferiori: L 813 x P 398 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 856 x P 568 x A 685 mm
- Peso: 43 Kg
- EAN 3611630081962

Caldo**Codice : CVCE160L**

■ Vetrina riscaldata da incasso 200L

- Acciaio inossidabile
- Vetro frontale piatto
- Temperatura da 30°C a 90°C
- Indicatore di riscaldamento
- Capacità: 200 litri
- Serbatoio dell'acqua per umidificare l'aria
- Riempimento sul retro
- Illuminazione a LED
- 3 ripiani regolabili
- Dimensioni dei ripiani superiori: L 1167 x P 335 mm
- Dimensioni ripiani centrali: L 1167 x P 367 mm
- Dimensioni dei ripiani inferiori: L 1167 x P 398 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,8 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1.219 x P 555 x A 685 mm
- Peso: 60 Kg
- EAN 3611630081979

Caldo**Codice : CVCE200L**



LINEA 600

● BAGNOMARIA	212
● SCALDA PATATINE	211
● CUOCIPASTA	211
● FORNELLO ELETTRICO TOP	189
● FORNELLO ELETTRICO CON FORNO ELETTRICO	190
● FORNELLO A GAS TOP	192
● FORNELLO A GAS CON FORNO ELETTRICO	196
● FRIGGITRICE ELETTRICA TOP	206
● FRIGGITRICE ELETTRICA SU VANO	208
● FRIGGITRICE A GAS TOP	210
● GRIGLIA ELETTRICA AD ACQUA	205
● GRIGLIA PIETRALAVICA	204
● VANO	214
● PIANO DI LAVORO	213
● FRY TOP ELETTRICA	198
● FRY TOP GAS	201
● BRASIERA ELETTRICA	205





Efficienza operativa: una linea di cottura ben organizzata fa sì che le operazioni di cottura si svolgano in modo più fluido. Ogni dispositivo viene utilizzato per la sua funzione specifica, riducendo i tempi di attesa e migliorando l'efficienza complessiva della cucina.

Controllo della temperatura: con una linea di cottura ben pianificata, è più facile controllare e regolare le diverse temperature necessarie per i vari metodi di cottura. In questo modo si garantisce una cottura precisa e ottimale degli alimenti.

Gestione del tempo: una linea di cottura significa una migliore gestione del tempo. I cuochi possono pianificare e coordinare la preparazione dei vari elementi di un piatto in modo che tutto sia pronto nello stesso momento.

Ottimizzazione dello spazio: una linea di cottura ben progettata sfrutta in modo efficiente lo spazio di lavoro posizionando strategicamente gli strumenti di cottura. Questo può essere particolarmente importante nelle cucine professionali, dove lo spazio è spesso limitato.

Consistenza dei piatti: l'utilizzo di una linea di cottura facilita il mantenimento della consistenza dei piatti. I parametri di cottura possono essere standardizzati, garantendo che i piatti abbiano lo stesso gusto e la stessa qualità ad ogni preparazione.

Versatilità: una linea di cottura ben attrezzata permette di diversificare le tecniche di cottura. Grigliare, friggere, cuocere al forno, tutto può essere integrato in una linea di cottura per creare una varietà di piatti.

Riduzione degli errori: la creazione di una linea di cottura con procedure chiare e aree dedicate per ogni fase di preparazione riduce il rischio di errore umano.

■ Piastre elettriche Top 2 fuochi 33

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili su 6 livelli
- Temperatura da 50°C a 400°C
- Dimensioni delle piastre: 2x Ø 180 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 1,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 433 mm
- Peso: 12 Kg
- EAN 3611630092302

Codice : C6FOE2F33



■ Piastre elettriche Top 2 fuochi T 33

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili su 6 livelli
- Temperatura da 50°C a 400°C
- Dimensioni delle piastre: 2x Ø 180 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 2 kW / 400 V
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 433 mm
- Peso: 12 Kg
- EAN 3611630092319

Codice : C6FOE2FT33



■ Piastre elettriche Top 4 fuochi T 66

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 termostati regolabili su 6 livelli
- Temperatura da 50°C a 400°C
- Dimensioni delle piastre: 4 x Ø 180 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4 x 2 kW / 400 V
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 433 mm
- Peso: 25 Kg
- EAN 3611630092326

Codice : C6FOE4FT66



■ Piastre elettriche Top 6 fuochi T 99

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 termostati regolabili su 6 livelli
- Temperatura da 50°C a 400°C
- Dimensioni delle piastre: 6 x Ø 180 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 x 2 kW / 400 V
- Dimensioni: L 988 x P 609 x A 433 mm
- Peso: 33 Kg
- EAN 3611630092333

Codice : C6FOE6FT99





Offriamo un'ampia gamma di forni elettrici e a gas, disponibili con calore statico o ventilato. Le larghezze standard GN sono 330, 660 e 990 mm.

Disponibili in serie a libera installazione (per uso da tavolo) o su basamento elettrico o su mobile aperto con o senza porte in acciaio inox.

Il piano di lavoro è realizzato in acciaio inox AISI 304, mentre la struttura di base è in AISI 430.

Il forno è in formato GN 1/1, con dimensioni interne 548 x 360 x 338 mm.

- Piastre in ghisa di alta qualità, dotate di protezione termostatica interna contro il surriscaldamento
- Forno a convezione GN 1/1, completo di griglia
- Regolazione della potenza di riscaldamento tramite interruttore a 6 posizioni

■ Forno elettrico ventilato GN 1/1 99

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Termostato di sicurezza
- Dimensioni forno : L 548 x P 360 x A 338 mm
- Sistema di riscaldamento ventilato
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 988 x P 600 x A 600 mm
- Peso: 60 Kg
- EAN 3611630092494

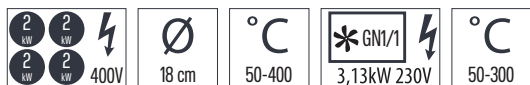
Codice : C6FEV99



■ Fornello elettrico 4 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 66

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Dimensioni delle piastre : 4 x Ø 180 mm
- 4 termostati regolabili 50°C a 400°C
- Termostato di sicurezza
- Dimensioni forno : L 548 x P 360 x A 338 mm
- Sistema di riscaldamento ventilato
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4 x 2 kW / 400 V + 3,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 660 x P 600 x A 900 mm
- Peso: 65 Kg
- EAN 3611630092463

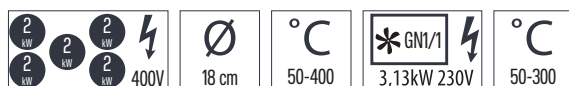
Codice : C6FOE4FFE66



■ Fornello elettrico 5 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 99

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Dimensioni delle piastre : 5 x Ø 180 mm
- 5 termostati regolabili 50°C a 400°C
- Termostato di sicurezza
- Armadio neutro
- Dimensioni forno : L 548 x P 360 x A 338 mm
- Sistema di riscaldamento ventilato
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 5 x 2 kW / 400 V + 3,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 988 x P 600 x A 900 mm
- Peso: 79 Kg
- EAN 3611630092470

Codice : C6FOE5FFE99



■ Fornello elettrico 6 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 99

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Dimensioni delle piastre : 6 x Ø 180 mm
- 6 termostati regolabili 50°C a 400°C
- Termostato di sicurezza
- Armadio neutro
- Dimensioni forno : L 548 x P 360 x A 338 mm
- Sistema di riscaldamento ventilato
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 x 2 kW / 400 V + 3,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 988 x P 600 x A 900 mm
- Peso: 81 Kg
- EAN 3611630092487

Codice : C6FOE6FFE99





■ Fornello a gas Top 2 fuochi P33

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 bruciatori
- Potenza: 3 kW + 3,6 kW gas
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 10,50 Kg
- EAN 3611630092340

Codice : C6FOG2FP33



■ Fornello a gas Top 4 fuochi P 66

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 bruciatori
- Potenza: 2 x 3 kW + 2 x 3,6 kW gas
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 21 Kg
- EAN 3611630092357

Codice : C6FOG4FP66



■ Fornello a gas Top 5 fuochi P 99

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 5 bruciatori
- Potenza: 3 x 3,6 kW + 2 x 3 kW gas
- Dimensioni: L 988 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 61 Kg
- EAN 3611630092364

Codice : C6FOG5FP99



■ Fornello a gas Top 6 fuochi P 99

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 bruciatori
- Potenza: 3 x 3 kW + 3 x 3,6 kW gas
- Dimensioni: L 988 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 35 Kg
- EAN 3611630092371

Codice : C6FOG6FP99



■ Fornello a gas Top 1 fuoco L 33

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Bruciatori in ottone
- Potenza: 4,5 kW gas
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 16 Kg
- EAN 3611630092425

Codice : C6FOG1FL33



■ Fornello a gas Top 2 fuochi L 33

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 bruciatori in ottone
- Potenza: 2 x 4,5 kW gas
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 16 Kg
- EAN 3611630092388

Codice : C6FOG2FL33



■ Fornello a gas Top 4 fuochi L 66

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 bruciatori in ottone
- Potenza: 4 x 4,5 kW gas
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 33 Kg
- EAN 3611630092395

Codice : C6FOG4FL66



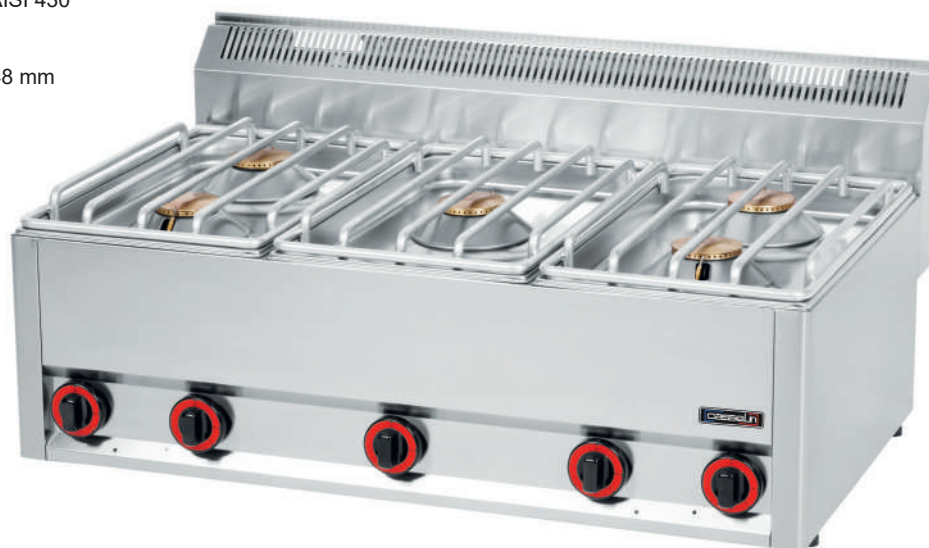
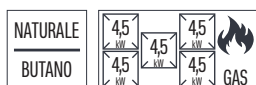


Fornelli dotati di 4 500 W - 8 500 W sono unici in quanto non hanno il piezo. Dotati di termocoppia di sicurezza, i fornelli Casselin possono essere smontati per facilitare la manutenzione dell'ottone.

■ Fornello a gas Top 5 fuochi L 99

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 5 bruciatori in ottone
- Potenza: 5 x 4,5 kW gas
- Dimensioni: L 988 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 61 Kg
- EAN 3611630092401

Codice : C6FOG5FL99



■ Fornello a gas Top 6 fuochi L 99

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 bruciatori in ottone
- Potenza: 6 x 4,5 kW gas
- Dimensioni: L 988 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 33 Kg
- EAN 3611630092418

Codice : C6FOG6FL99



■ Fornello a gas Top 2 fuochi 66

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 bruciatori in ottone
- Potenza: 2 x 4,5 kW gas
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 30 Kg
- EAN 3611630092456

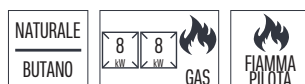
Codice : C6FOG266



■ Fornello a gas Top 2 fuochi HP 66

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 bruciatori in ottone
- Potenza: 2 x 8 kW gas
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 30 Kg
- EAN 3611630092432

Codice : C6FOGHP266



■ Fornello a gas Top 3 fuochi 99

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 3 bruciatori in ottone
- Potenza: 3 x 4,5 kW gas
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 33 Kg
- EAN 3611630092449

Codice : C6FOG399



■ Fornello a gas 4 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 P 66

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 bruciatori
- Zone regolabili da 50 °C a 400 °C
- Termostato di sicurezza
- Dimensioni forno : L 548 x P 360 x A 338 mm
- Sistema di riscaldamento ventilato
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 3,6 kW + 2 x 3 kW gas + 3,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 660 x P 600 x A 900 mm
- Peso: 65 Kg
- EAN 3611630092500

Codice : C6FOG4FFEVP66



■ Fornello a gas 5 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 P 99

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 5 bruciatori
- Zone regolabili da 50 °C a 400 °C
- Termostato di sicurezza
- Armadio di stoccaggio neutro
- Dimensioni forno : L 548 x P 360 x A 338 mm
- Sistema di riscaldamento ventilato
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 x 3,6 kW + 2 x 3 kW gas + 3,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 988 x P 609 x A 900 mm
- Peso: 65 Kg
- EAN 3611630092517

Codice : C6FOG5FFEVP99



■ Fornello a gas 6 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 P 99

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 bruciatori
- Zone regolabili da 50 °C a 400 °C
- Termostato di sicurezza
- Armadio di stoccaggio neutro
- Dimensioni forno : L 548 x P 360 x A 338 mm
- Sistema di riscaldamento ventilato
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 x 3,6 kW + 3 x 3 kW gas + 3,1 / 230 V
- Dimensioni: L 988 x P 609 x A 900 mm
- Peso: 85 Kg
- EAN 3611630092524

Codice : C6FOG6FFEVP99



■ Fornello a gas 4 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 66

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 bruciatori
- Zone regolabili da 50 °C a 400 °C
- Termostati di sicurezza
- Dimensioni forno : L 548 x P 360 x A 338 mm
- Sistema di riscaldamento ventilato
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4 x 4,5 kW gas + 3,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 660 x P 600 x A 900 mm
- Peso: 65 Kg
- EAN 3611630092531

Codice : C6FOG4FFE66



■ Fornello a gas 5 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 99

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 5 bruciatori
- Zone regolabili da 50 °C a 400 °C
- Termostato di sicurezza
- Armadio di stoccaggio neutro
- Dimensioni forno : L 548 x P 360 x A 338 mm
- Sistema di riscaldamento ventilato
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 5 x 4,5 kW gas + 3,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 988 x P 600 x A 900 mm
- Peso: 85 Kg
- EAN 3611630092548

Codice : C6FOG5FFE99



■ Fornello a gas 6 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 99

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 bruciatori
- Zone regolabili da 50 °C a 400 °C
- Termostato di sicurezza
- Armadio di stoccaggio neutro
- Dimensioni forno : L 548 x P 360 x A 338 mm
- Sistema di riscaldamento ventilato
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 x 4,5 kW gas + 3,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 988 x P 600 x A 900 mm
- Peso: 110 Kg
- EAN 3611630092555

Codice : C6FOG6FFE99

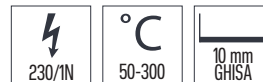




■ Fry Top in ghisa liscio 33

- Acciaio inossidabile AISI 430
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra liscia in ghisa
- Dimensioni della piastra : L 320 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 23 Kg
- EAN 3611630092562

Codice : C6PASFL33



■ Fry Top Ghisa rigato 33

- Acciaio inossidabile AISI 430
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra in ghisa rigata
- Dimensioni della piastra : L 320 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 23 Kg
- EAN 3611630092586

Codice : C6PASFR33



■ Fry Top Cromo Granulato 33

- Acciaio inossidabile AISI 430
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra in cromo granulato
- Dimensioni della piastra : L 320 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 23 Kg
- EAN 3611630092579

Codice : C6PASCT33



■ Fry Top Cromo rigato 33

- Acciaio inossidabile AISI 430
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra in cromo rigato
- Dimensioni della piastra : L 320 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 23 Kg
- EAN 3611630092593

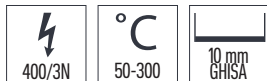
Codice : C6PASCR33



■ Fry Top Ghisa Liscio 66

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 2 Termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra liscia in ghisa
- Dimensioni della piastra : L 650 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 45 Kg
- EAN 3611630092609

Codice : C6PASFL66



■ Fry Top Ghisa rigato liscio 66

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra in ghisa
- Piastra liscia : L 320 x P 480 mm
- Piastra rigata : L 320 x P 480 mm
- Spessore delle piastre : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 45 Kg
- EAN 3611630092623

Codice : C6PASFRL66



■ Fry Top Cromo Granulato 66

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 2 Termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra cromo granulato
- Dimensioni della piastra : L 650 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 45 Kg
- EAN 3611630092616

Codice : C6PASCT66



■ Fry Top Cromo Rigato Granulato 66

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra in cromo
- Piastra granulata : L 320 x P 480 mm
- Piastra rigata : L 320 x P 480 mm
- Spessore delle piastre : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 45 Kg
- EAN 3611630092630

Codice : C6PASCRT66



■ Fry Top Ghisa liscio 99

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 3 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra liscia in ghisa
- Dimensioni della piastra : L 970 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- 2 contenitori recupera grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 988 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 76 Kg
- EAN 3611630092647

Codice : C6PASFL99



■ Fry Top Ghisa Rigato Liscio 99

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 3 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra in ghisa rigato
- Dimensioni della piastra : L 970 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- 2 contenitori recupera grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 988 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 76 Kg
- EAN 3611630092661

Codice : C6PASFRL99



■ Fry Top Cromo Granulato 99

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 3 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra cromo granulato
- Dimensioni della piastra : L 970 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- 2 contenitori recupera grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 988 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 76 Kg
- EAN 3611630092654

Codice : C6PASCT99



■ Fry Top Cromo Granulato Rigato 99

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 3 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra in Cromo
- Piastra granulata : L 650 x P 480 mm
- Piastra rigata : L 320 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- 2 contenitori recupera grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 988 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 76 Kg
- EAN 3611630092678

Codice : C6PASCRT99



■ Fry Top Ghisa liscio 33 Gas

- Acciaio inossidabile AISI 430
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Piastra liscia in ghisa
- Dimensioni della piastra : L 320 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Potenza: 4 kW gas
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 23 Kg
- EAN 3611630092685

Codice : C6PASFLG33



■ Fry Top Ghisa rigato 33 Gas

- Acciaio inossidabile AISI 430
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Piastra in ghisa rigata
- Dimensioni della piastra : L 320 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Potenza: 4 kW gas
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 23 Kg
- EAN 3611630092708

Codice : C6PASFRG33



■ Fry Top Cromo Granulato 33 Gas

- Acciaio inossidabile AISI 430
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Piastra in cromo granulato
- Dimensioni della piastra : L 320 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Potenza: 4 kW gas
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 290 mm
- Peso: 23 Kg
- EAN 3611630092692

Codice : C6PASCTG33



■ Fry Top Cromo Rigato 33 Gas

- Acciaio inossidabile AISI 430
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Piastra rigata in cromo
- Dimensioni della piastra : L 320 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Potenza: 4 kW gas
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 23 Kg
- EAN 3611630092791

Codice : C6PASCRG33



■ Fry Top Ghisa liscio 66 Gas

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra liscia in ghisa
- Dimensioni della piastra : L 650 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Potenza: 8 kW gas
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 45 Kg
- EAN 3611630092715

Codice : C6PASFLG66



■ Fry Top in Ghisa rigato 66 Gas

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra in ghisa rigata
- Dimensioni della piastra : L 650 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Potenza: 8 kW gas
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 45 Kg
- EAN 3611630092739

Codice : C6PASFRLG66



■ Fry Top Cromo Granulato 66 Gas

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra in cromo granulato
- Dimensioni della piastra : L 650 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Potenza: 8 kW gas
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 45 Kg
- EAN 3611630092722

Codice : C6PASCTG66



■ Fry Top Cromo Rigato Granulato 66 Gas

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra in Cromo
- Dimensioni della piastra : L 650 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- Contenitore recupera grasso
- Potenza: 8 kW gas
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 45 Kg
- EAN 3611630092746

Codice : C6PASCRTG66



I prodotti sono pre-equipaggiati per funzionare a gas naturale e sono inclusi iniettori di gas butano.

Fry Top Ghisa Liscio 99 Gas

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 3 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra liscia in ghisa
- Dimensioni della piastra : L 970 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- 2 contenitori recupero grasso
- Potenza: 12 kW gas
- Dimensioni: L 988 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 78 Kg
- EAN 3611630092753

Codice : C6PASFLG99



Fry Top Ghisa Rigato Liscio 99 Gas

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 3 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra in ghisa
- Piastra liscia : L 650 x P 480 mm
- Piastra rigata : L 320 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- 2 contenitori recupero grasso
- Potenza: 12 kW gas
- Dimensioni: L 988 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 78 Kg
- EAN 3611630092760

Codice : C6PASFRLG99



Fry Top Cromo Granulato 99 Gas

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 3 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra in cromo granulato
- Dimensioni della piastra : L 970 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- 2 contenitori recupero grasso
- Potenza: 12 kW gas
- Dimensioni: L 988 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 78 Kg
- EAN 3611630092777

Codice : C6PASCTG99



Fry Top Cromo Rigato Granulato 99 Gas

- Acciaio inossidabile AISI 430
- 3 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra in cromo
- Piastra granulata: L 650 x P 480 mm
- Piastra rigata : L 320 x P 480 mm
- Spessore della piastra : 10 mm
- 2 contenitori recupero grasso
- Potenza: 12 kW gas
- Dimensioni: L 988 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 78 Kg
- EAN 3611630092784

Codice : C6PASCRTG99



I prodotti sono pre-equipaggiati per funzionare a gas naturale e sono inclusi iniettori di gas butano.



■ Griglia pietralavica 33

- Acciaio inossidabile AISI 304
- Sacco di pietralavica 5 Kg
- 2 posizioni di altezza della griglia
- Bruciatore tubolare a «U» per una cottura più omogenea
- Contenitore recupera grasso
- Dimensioni griglia : L 312 x P 483 mm
- Potenza: 6,5 kW gas
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 25 Kg
- EAN 3611630092814

Codice : C6CGPL33



■ Griglia pietralavica doppia 66

- Acciaio inossidabile AISI 304
- Sacchi di pietralavica 2x5 Kg
- 2 posizione in altezza della griglia
- Bruciatore tubolare a «U» per una cottura più omogenea
- Contenitore recupera grasso
- Dimensioni griglie : 2 x L 312 x P 483 mm
- Potenza: 13 kW gas
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 49 Kg
- EAN 3611630092821

Codice : C6CGPLD66



■ Griglia per carne CGPL

- Dimensioni: L 312 x P 483 x A 49 mm
- Peso: 4,50 Kg
- EAN 3611630092838

Codice : C6GVCGPL



■ Griglia per pesce per CGPL

- Dimensioni: L 312 x P 483 x A 49 mm
- Peso: 4,50 Kg
- EAN 3611630092845

Codice : C6GPCGPL





La pietra lavica, rinomata per la sua capacità di trattenere e diffondere uniformemente il calore, è ideale per arrostitire e grigliare i cibi. Le griglie in pietra lavica Casselin offrono una cottura sana e gustosa, preservando i sapori naturali degli ingredienti.

■ Brasiera elettrica 6 litri con valvola di scarico 33

- Vasca in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile 340
- Valvola di scarico
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Capacità della vasca : 6 L
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 328 x P 630 x A 447 mm
- Peso: 26,20 Kg
- EAN 3611630093071

Codice : C6SEV633



■ Griglia elettrica ad acqua 33

- Griglia in acciaio inossidabile
- Livello di controllo della potenza : 6
- Dimensioni griglia : L 312 x P 483 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3,3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 330 x P 630 x A 450 mm
- Peso: 13,5 Kg
- EAN 3611630092807

Codice : C6CGEO33



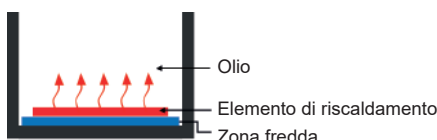


La zona fredda della friggitrice Casselin è una caratteristica fondamentale. Grazie a questa funzione, i residui di cibo cadono in una zona separata sotto la zona di cottura principale. In questo modo si evita la carbonizzazione delle particelle di cibo, evitare la formazione di aromi indesiderati e preservare la freschezza dell'olio. Inoltre, la zona fredda contribuisce a mantenere la qualità delle patatine evitando che le particelle bruciate si attacchino a quelle in fase di cottura.

■ Friggitrice elettrica Top con valvola di scarico 8 litri 33

- Acciaio inossidabile AISI 304
- 1 vasca con capacità di 8 litri
- 1 cestello : L 210 x P 235 x A 100 mm
- Rubinetto di scarico
- Tecnologia zona fredda
- Termostato regolabile da 50°C a 190°C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 8 Kg
- EAN 3611630092852

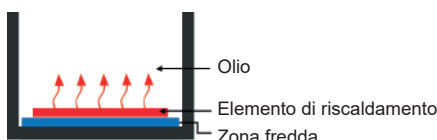
Codice : C6FEV833



■ Friggitrice elettrica Top con valvola di scarico 2x8 litri 66

- Acciaio inossidabile AISI 304
- 2 vasche con capacità di 8 litri ciascuna
- 2 cestelli : L 210 x P 235 x A 100 mm
- 2 Rubinetti di scarico
- Tecnologia zona fredda
- 2 Termostati regolabili da 50°C a 190°C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 1,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 16 Kg
- EAN 3611630092876

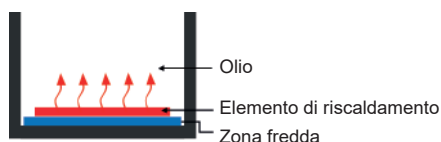
Codice : C6FEV8266



■ Friggitrice elettrica Top con valvola di scarico 8 litri T 33

- Acciaio inossidabile AISI 304
- 1 vasca con capacità di 8 litri
- 1 cestello : L 210 x P 235 x A 100 mm
- Rubinetto di scarico
- Tecnologia zona fredda
- Termostato regolabile da 50°C a 190°C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 8 Kg
- EAN 3611630092869

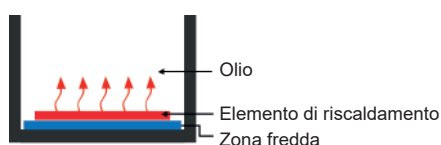
Codice : C6FEV8T33



■ Friggitrice elettrica Top con valvola di scarico 2x8 litri T 66

- Acciaio inossidabile AISI 304
- 2 vasche con capacità di 8 litri ciascuna
- 2 cestelli : L 210 x P 235 x A 100 mm
- 2 Rubinetti di scarico
- Tecnologia zona fredda
- 2 Termostati regolabili da 50°C a 190°C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2x6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 16 Kg
- EAN 3611630092883

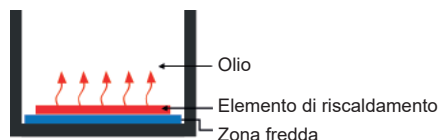
Codice : C6FEV82T66



■ Friggitrice elettrica 8 litri su vano 33

- Acciaio inossidabile AISI 304
- Capacità della vasca : 8 litri
- Dimensioni cestello : L 210 x P 235 x A 100 mm
- Termostato di sicurezza
- Temperatura regolabile da 50°C a 190°C
- Rubinetto di scarico
- Tecnologia zona fredda
- Capacità della vasca : 8 litri
- Contattore di potenza
- Contenitore di recupero olio all'interno del supporto
- Piedini regolabili in altezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 900 mm
- Peso: 32 Kg
- EAN 3611630092906

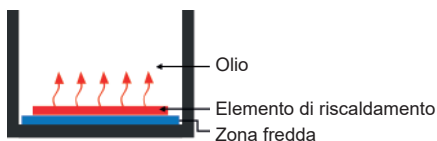
Codice : C6FE833S



■ Friggitrice elettrica 2x8 litri su vano 66

- Acciaio inossidabile AISI 304
- Capacità delle vasche : 2 x 8 litri
- Dimensioni cestelli : 2 x L 210 x P 235 x A 100 mm
- Termostato di sicurezza
- Temperatura regolabile da 50°C a 190°C
- Rubinetto di scarico
- Tecnologia zona fredda
- Capacità della vasca : 8 litri
- Contattore di potenza
- Contenitore recupera olio all'interno del supporto
- Piedini regolabili in altezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 12 kW / 400 V
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 900 mm
- Peso: 50 Kg
- EAN 3611630092913

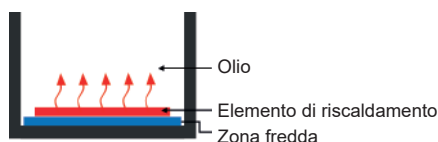
Codice : C6FE8266S



■ Friggitrice elettrica su vano 13L

- Acciaio inossidabile AISI 304
- Tecnologia zona fredda
- Resistenza in acciaio inossidabile
- Termostato di sicurezza
- Temperatura regolabile da 50 °C a 190 °C
- Rubinetto di scarico
- Capacità della vasca: 13 litri
- Contattore di alimentazione
- Vaschetta recupero olio all'interno del supporto
- Piedi regolabili in altezza
- Dimensioni cestello: L 210 x P 300 x 120 mm,
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9,9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 330 x P 600 x A 860-920 mm
- Peso: 34 Kg
- EAN 3611630001274

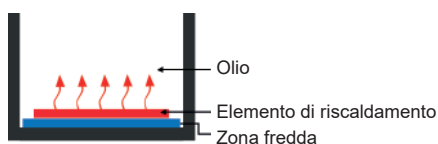
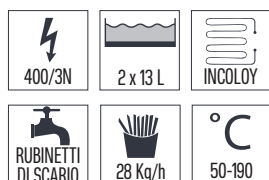
Codice : CFP13



■ Friggitrice elettrica su vano 2 x 13L

- Acciaio inossidabile AISI 304
- Tecnologia zona fredda
- Resistenza in acciaio inossidabile
- Termostato di sicurezza
- Temperatura regolabile da 50 °C a 190 °C
- Rubinetto di scarico
- Capacità vasca: 2 x 13 litri
- Contattore di alimentazione
- Vaschetta recupero olio all'interno del supporto
- Piedi regolabili in altezza
- Dimensioni cestelli: L 210 x P 300 x 120 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 9,9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 660 x P 600 x A 860-920 mm
- Peso: 64 Kg
- EAN 3611630001281

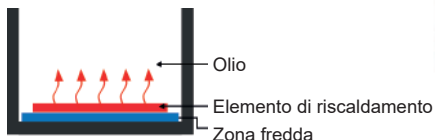
Codice : CFP132



■ Friggitrice elettrica Top con valvola di scarico 16 litri 66

- Acciaio inossidabile AISI 304
- Capacità della vasca 16 litri
- Dimensioni cestello : L 455 x P 245 x A 85 mm
- Temperatura regolabile da 50°C a 190°C
- Tecnologia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Rubinetto di scarico
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 15 Kg
- EAN 3611630092890

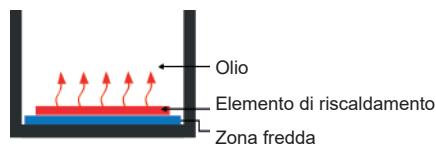
Codice : C6FEV1666



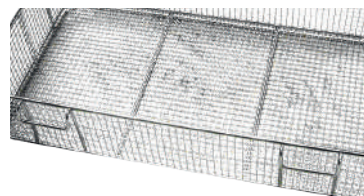
■ Friggitrice a gas Top con valvola di scarico 8 litri 33

- Vasca in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 1 vasca : L 311 x P 339 x A 275 mm
- 1 cestello : L 210 x P 235 x A 100 mm
- Capacità della vasca : 8 litri
- Termostato regolabile da 50°C a 190°C
- Tecnologia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Rubinetto di scarico
- Potenza: 8 kW gas
- Dimensioni: L 330 x P 600 x A 480 mm
- Peso: 21,7 Kg
- EAN 3611630092920

Codice : C6FGV833



■ Cestelli per friggitrici



Cestelli	Dimensioni (LxPxA mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
Cestello 1/1 per friggitrici C6FEV8	210 x 235 x 100	0.7	3611630092937	C6P1F8
Cestello 1/2 per friggitrici C6FEV8	100 x 235 x 100	0.5	3611630092944	C6P2F8
Cestello 1/1 per friggitrici C6FEV13	210 x 300 x 120	0.7	3611630092951	C6P1F13
Cestello 1/2 per friggitrici C6FEV13	100 x 300 x 120	0.5	3611630092968	C6P2F13
Cestello 1/3 per friggitrici C6FEV13	132 x 235 x 100	1.1	3611630092975	C6P3F13
Cestello per friggitrici C6FEV16	455 x 245 x 85	0.5	3611630092982	C6CPF16

■ Scalda patatine GN 1/2 Ceramica 33

- Vasca in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile 340
- Resistenza in ceramica
- Termostato regolabile da 30°C a 90°C
- Rubinetto di scarico
- Vasca di salatura incluso
- Capacità GN 1/2, profondità 200 mm
- Potenza: 850 W / 230 V
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 484 mm
- Peso: 13,1 Kg
- EAN 3611630092999

Codice : C6CF1233



■ Cuocipasta 8 litri 33

- Acciaio inossidabile AISI 304
- Capacità della vasca : 8 litri
- Dimensioni della vasca : L 300 x P 420 x A 100 mm
- Temperatura regolabile da 30°C a 110°C
- Termostato di sicurezza
- Potenza: 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 7 Kg
- > Cestello non incluso
- EAN 3611630093002

Codice : C6CAP833



■ Cuocipasta 2x8 litri 66

- Acciaio inossidabile AISI 304
- Capacità delle vasche : 2 x 8 litri
- Dimensioni delle vasche : 2 x L 300 x P 420 x A 100 mm
- Temperatura regolabile da 30°C a 110°C
- Termostato di sicurezza
- Potenza: 6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 15 Kg
- > Cestello non incluso
- EAN 3611630093019

Codice : C6CAP8266



■ Cestini per cuocipasta C6CAP



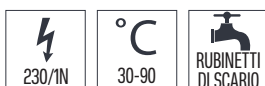
Cestelli	Dimensioni (LxPxX mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
Cestello 1/1	200 x 280 x 135	1.2	3611630093026	C6P1CAP8
Cestello 1/2	100 x 280 x 135	0.6	3611630093033	C6P2CAP8
Cestello 1/3	100 x 138 x 135	0.3	3611630093040	C6P3CAP8



■ Bagno Maria GN 1/1 con valvola di scarico 33

- Vasca in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile 340
- Valvola di scarico
- Termostato regolabile da 30°C a 90°C
- Capacità GN 1/1 • 150 mm di profondità (non incluso)
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 10 Kg
- EAN 3611630093057

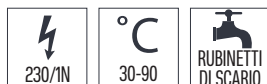
Codice : C6BMV133



■ Bagno Maria doppio GN 1/1 con valvola di scarico 66

- Vasca in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile 340
- 2 valvole di scarico
- 2 termostati regolabili da 30°C a 90°C
- Capacità 2 x GN 1/1 • 150 mm di profondità (non incluso)
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 kW / 230 V
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 436 mm
- Peso: 20 Kg
- EAN 3611630093064

Codice : C6DBMV66



■ Piano di lavoro con lavello 33

- Vasca in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile 340
- Miscelatore e sifone
- Dimensioni interne : L 230 x P 300 x A 200 mm
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 435 mm
- Peso: 7 Kg
- EAN 3611630093088

Codice : C6MTE33



■ Piano di lavoro neutro 33

- Struttura in acciaio inossidabile 430
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile 304
- Dimensioni utili : L 280 x P 480 mm
- Dimensioni: L 328 x P 609 x A 448 mm
- Peso: 6 Kg
- EAN 3611630093095

Codice : C6PTN33



■ Piano di lavoro neutro 66

- Struttura in acciaio inossidabile 430
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile 304
- Dimensioni utili : L 600 x P 480 mm
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 445 mm
- Peso: 13 Kg
- EAN 3611630093101

Codice : C6PTN66



■ Piano di lavoro riscaldato 66

- Struttura in acciaio inossidabile 430
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile 304
- Termostato regolabile da 30°C a 90°C
- Dimensioni utili : L 600 x P 480 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 700 W / 230 V
- Dimensioni: L 658 x P 609 x A 445 mm
- Peso: 12,5 Kg
- EAN 3611630093118

Codice : C6PTC66





■ Vano aperto

Vano	Dimensioni (LxPxA mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
Vano aperto 33	330 x 510 x 570	12.3	3611630093125	C6SO33
Vano aperto 66	660 x 510 x 570	16.5	3611630093132	C6SO66
Vano aperto 99	990 x 510 x 570	21.5	3611630093149	C6SO99
Vano aperto 132	1 320 x 510 x 570	25.9	3611630093156	C6SO132



■ Vano Chiuso

Vano	Dimensioni (LxPxA mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
Vano Chiuso 33	330 x 530 x 570	9.1	3611630093163	C6SF33
Vano Chiuso 66	660 x 530 x 570	11.7	3611630093170	C6SF66



■ Vano porta

Vano	Dimensioni (LxPxA mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
Vano 1 porta 33	330 x 530 x 570	12.1	3611630093187	C6S1P33
Vano 2 porte 66	660 x 530 x 570	17.5	3611630093194	C6S2P66



■ Vano cassetto

Vano	Dimensioni (LxPxA mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
Vano 2 cassetti 33	330 x 530 x 570	21	3611630093200	C6S2T33
Vano 2 cassetti 66	660 x 530 x 570	27	3611630093217	C6S2T66

■ Set di 4 ruote per vano

- 4 ruote di cui 2 con freno
- Peso: 0,8 Kg
- EAN 3611630093224

Codice : C6L4RS





LINEA 700

● BAGNOMARIA	262
● CUOCIPASTA	260
● FORNELLO ELETTRICO TOP	218
● TUTTAPIASTRA TOP	222
● FORNELLO ELETTRICO SU VANO	219
● FORNELLO ELETTRICO CON FORNO ELETTRICO	224
● TUTTAPIASTRA SU VANO	223
● FORNELLO ELETTRICO CON FORNO ELETTRICO	220
● FORNELLO A GAS TOP	226
● FORNELLO A GAS TOP TUTTAPIASTRA	234
● FORNELLO A GAS SU VANO	228
● FORNELLO A GAS TUTTAPIASTRA SU VANO	235
● FORNELLO A GAS TUTTAPIASTRA CON FORNO ELETTRICO	236
● FORNELLO A GAS TUTTAPIASTRA CON FORNO A GAS	237
● FORNELLO A GAS CON FORNO ELETTRICO	230
● FORNELLO A GAS FORNO A GAS	232
● FRIGGITRICE ELETTRICA TOP	257
● FRIGGITRICE ELETTRICA SU VANO	259
● FRIGGITRICE A GAS SU VANO	258
● PIASTRA IN PIETRA LAVICA	254
● VANO	266
● PIANO DI LAVORO	264
● FRY TOP ELETTRICA	239
● FRY TOP SU VANO	242
● FRY TOP GAS	247
● FRY TOP A GAS SU VANO	250





■ Fornello elettrico Top 2 fuochi 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 400°C
- Dimensioni delle piastre : 2 x Ø 220 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 2,6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 20 Kg
- EAN 3611630093231

Codice : C7FOE2F40



■ Fornello elettrico Top 4 fuochi 80

- Piano superiore in acciaio inossidabile AISI 304
- Strutture in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 termostati regolabili da 50°C a 400°C
- Dimensioni delle piastre : 4 x Ø 220 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4 x 2,6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 39 Kg
- EAN 3611630093248

Codice : C7FOE4F80



■ Fornello elettrico Top 6 fuochi 120

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 termostati regolabili da 50°C a 400°C
- Dimensioni delle piastre : 6 x Ø 220 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 x 2,6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 56 Kg
- EAN 3611630093255

Codice : C7FOE6F120



■ Fornello elettrico 2 fuochi su vano 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 400°C
- Dimensioni delle piastre : 2 x Ø 220 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 2,6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 32 Kg
- EAN 3611630093262

Codice : C7FOE2F40S



■ Fornello elettrico 4 fuochi su vano 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 termostati regolabili da 50°C a 400°C
- Dimensioni delle piastre : 4 x Ø 220 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4 x 2,6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 55 Kg
- EAN 3611630093279

Codice : C7FOE4F80S



■ Fornello elettrico 6 fuochi su vano 120

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 termostati regolabili da 50°C a 400°C
- Dimensioni delle piastre : 6 x Ø 220 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 x 2,6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 80 Kg
- EAN 3611630093286

Codice : C7FOE6F120S



■ Fornello elettrico 4 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Dimensioni delle piastre : 4 x Ø 220 mm
- 4 termostati regolabili su 6 livelli
- Termostato di sicurezza
- Dimensioni forno : L 548 x P 360 x A 338 mm
- Sistema di riscaldamento ventilato
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4 x 2,6 kW + 2 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 80 Kg
- EAN 3611630093521

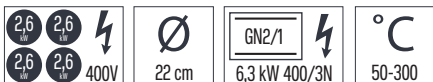
Codice : C7FOE4FFV80



■ Fornello elettrico 4 fuochi con forno elettrico statico GN 1/1 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Dimensioni delle : 4 x Ø 220 mm
- 4 termostati regolabili 6 livelli
- Termostato di sicurezza
- Dimensioni forno : L 682 x P 558 x A 348 mm
- Sistema di riscaldamento statico
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4 x 2,6 kW + 6,3 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 89 Kg
- EAN 3611630093538

Codice : C7FOE4FFS80



■ Fornello elettrico 6 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Dimensioni delle piastre : 6 x Ø 220 mm
- 6 termostati regolabili 6 livelli
- Termostato di sicurezza
- Armadio neutro
- Dimensioni forno : L 682 x P 558 x A 348 mm
- Sistema di riscaldamento ventilato
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 x 2,6 kW + 3,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 111 Kg
- EAN 3611630093545

Codice : C7FOE6FFV120



■ Fornello elettrico 6 fuochi con forno elettrico statico GN 2/1 120

- Piano di lavoro in acciai inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Dimensioni della piastra : 6 x Ø 220 mm
- 6 termostati regolabili 6 livelli
- Termostati di sicurezza
- Armadio neutro
- Dimensioni forno : L 682 x P 558 x A 348 mm
- Sistema di riscaldamento statico
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 x 2,6 kW + 6,3 kW / 400 V
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 120 Kg
- EAN 3611630094603

Codice : C7FOE6FFS120





■ Tuttapiestra Top 2 piastre 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 400°C
- 2 piastre : 300 x 300 mm
- Termostati di sicurezza
- Contenitore raccogli rifiuti
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 2,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 39,3 Kg
- EAN 3611630093293

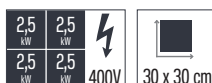
Codice : C7FOE2P40



■ Tuttapiestra Top 4 piastre 80

- Piastre in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 termostati regolabili da 50°C a 400°C
- 4 piastre : 300 x 300 mm
- Termostato di sicurezza
- Contenitore raccogli rifiuti
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4 x 2,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 73,8 Kg
- EAN 3611630093309

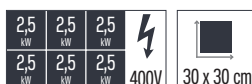
Codice : C7FOE4P80



■ Tuttapiestra Top 6 piastre 120

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 termostati regolabili da 50°C a 400°C
- 6 piastre : 300 x 300 mm
- Termostato di sicurezza
- Contenitore raccogli rifiuti
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 x 2,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 73,8 Kg
- EAN 3611630093316

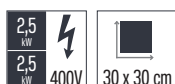
Codice : C7FOE6P120



■ Tuttapiestra 2 piastre su vano 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 400°C
- 2 piastre : 300 x 300 mm
- Termostato di sicurezza
- Contenitore raccogli rifiuti
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 2,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 65 Kg
- EAN 3611630093323

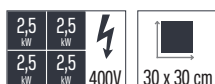
Codice : C7FOE2P40S



■ Tuttapiestra 4 piastre su vano 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 termostati regolabili da 50°C a 400°C
- 4 piastre : 300 x 300 mm
- Termostato di sicurezza
- Contenitore raccogli rifiuti
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4 x 2,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 105 Kg
- EAN 3611630093330

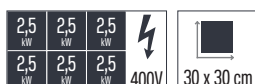
Codice : C7FOE4P80S



■ Tuttapiestra 6 piastre su vano 120

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 termostati regolabili da 50°C a 400°C
- 6 piastre : 300 x 300 mm
- Termostato di sicurezza
- Contenitore raccogli rifiuti
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 x 2,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 129,4 Kg
- EAN 3611630093347

Codice : C7FOE6P120S



■ Fornello elettrico 4 piastre con forno elettrico ventilato GN 1/1 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Dimensioni della piastra : 6 x Ø 220 mm
- 6 termostati regolabili 6 livelli
- Termostati di sicurezza
- Armadio neutro
- Dimensioni forno : L 682 x P 558 x A 348 mm
- Sistema di riscaldamento statico
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 x 2,6 kW + 6,3 kW / 400 V
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 120 Kg
- EAN 3611630094610

Codice : C7FOE4PFV80



■ Fornello elettrico 4 piastre con forno elettrico ventilato GN 2/1 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- 4 piastre : 300 x 300 mm
- Termostati di sicurezza
- Dimensioni forno : L 682 x P 558 x A 348 mm
- Sistema di riscaldamento ventilato
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4 x 2,5 kW + 6,3 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 127 Kg
- EAN 3611630094627

Codice : C7FOE4PFS80



■ Fornello elettrico 6 piastre con forno elettrico statico GN 2/1 120

- Piastra in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- 6 piastre : 300 x 300 mm
- Termostato di sicurezza
- Armadio neutro
- Dimensioni forno : L 682 x P 558 x A 348 mm
- Sistema di riscaldamento statico
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 x 2,5 kW + 6,3 kW / 400 V
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 173 Kg
- EAN 3611630094634

Codice : C7FOE6PFS120







■ Fornello a gas Top 2 fuochi 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 bruciatori in ghisa
- Potenza: 3,5 kW + 6 kW gas
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 25 Kg
- EAN 3611630093354

Codice : C7FOG2F40



■ Fornello a gas Top 4 fuochi 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 bruciatori in ghisa
- Potenza: 1 x 3,5 kW + 3 x 6 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 32 Kg
- EAN 3611630093361

Codice : C7FOG4F80



■ Fornello a gas Top 6 fuochi 120

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 bruciatori in ghisa
- Potenza: 2 x 3,5 kW + 4 x 6 kW gas
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 55 Kg
- EAN 3611630093378

Codice : C7FOG6F120



■ Supporto per wok

- Dimensioni: Ø 225 x A 35 mm
- Peso: 1,90 Kg
- EAN 3611630093514

Codice : C7SPW



■ Fornello a gas Top 2 fuochi HP 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 bruciatori in ottone
- Potenza: 4,5 kW + 7,5 kW gas
- Dimensioni : L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 30 Kg
- EAN 3611630093415

Codice : C7FOG2FHP40



■ Fornello a gas Top 4 fuochi HP 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 bruciatori in ottone
- Potenza: 1 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 50 Kg
- EAN 3611630093422

Codice : C7FOG4FHP80



■ Fornello a gas Top 6 fuochi HP 120

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 bruciatori in ottone
- Potenza: 2 x 4,5 kW + 4 x 7,5 kW gas
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 58 Kg
- EAN 3611630093439

Codice : C7FOG6FHP120





■ Fornello a gas 2 fuochi su vano 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 bruciatori in ghisa
- Potenza: 3,5 kW + 6 kW gas
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 28 Kg
- EAN 3611630093385

Codice : C7FOG2F40S



■ Fornello a gas 4 fuochi su vano 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 bruciatori
- Potenza: 1 x 3,5 kW + 3 x 6 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 48 Kg
- EAN 3611630093392

Codice : C7FOG4F80S



■ Fornello a gas 6 fuochi su vano 120

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 bruciatori in ghisa
- Potenza: 2 x 3,5 kW + 4 x 6 kW gas
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 69 Kg
- EAN 3611630093408

Codice : C7FOG6F120S



■ Fornello a gas 2 fuochi su vano HP 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 bruciatori in ottone
- Potenza: 4,5 kW + 7,5 kW gas
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 46 Kg
- EAN 3611630093446

Codice : C7FOG2FHP40S



■ Fornello a gas 4 fuochi su vano HP 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 bruciatori in ottone
- Potenza: 1 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 65 Kg
- EAN 3611630093453

Codice : C7FOG4FHP80S



■ Fornello a gas 6 fuochi su vano HP 120

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 bruciatori in ottone
- Potenza: 2 x 4,5 kW + 4 x 7,5 kW gas
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 92 Kg
- EAN 3611630093460

Codice : C7FOG6FHP120S



■ Fornello a gas 4 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 bruciatori in ottone
- Dimensioni forno : L 548 x P 360 x A 338 mm
- Sistema di riscaldamento ventilato
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 x 6 kW + 3,5 kW gas + 3,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 73 Kg
- EAN 3611630093613

Codice : C7FOG4FFV80



■ Fornello a gas 4 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 HP 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 bruciatori in ottone
- Dimensioni forno : L 548 x P 360 x A 338 mm
- Sistema di riscaldamento ventilato
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 x 7,5 kW + 4,5 kW gas + 3,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 78 Kg
- EAN 3611630093644

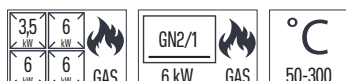
Codice : C7FOG4FFVHP80



■ Fornello a gas 4 fuochi con forno elettrico statico GN 2/1 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 bruciatori in ghisa
- Dimensioni forno : L 682 x P 558 x A 348 mm
- Sistema di riscaldamento statico
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3 x 6 kW + 3,5 kW gas + 6,3 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 83 Kg
- EAN 3611630093620

Codice : C7FOG4FFS80



■ Fornello a gas 4 fuochi con forno a gas GN 2/1 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 bruciatori in ottone
- Dimensioni forno : L 682 x P 558 x A 348 mm
- Sistema di riscaldamento statico
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Potenza: 3 x 6 kW + 3,5 kW + 6 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 64 Kg
- EAN 3611630093552

Codice : C7FOG4FFG80



■ Fornello a gas 4 fuochi con forno a gas GN 2/1 HP 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 4 bruciatori in ottone
- Dimensioni forno : L 682 x P 558 x A 348 mm
- Sistema di riscaldamento statico
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Potenza: 3 x 7,5 kW + 4,5 kW + 6 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 105 Kg
- EAN 3611630093576

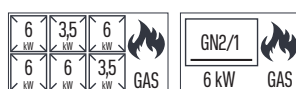
Codice : C7FOG4FFGHP80



■ Fornello a gas 6 fuochi con forno a gas GN 2/1 120

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 bruciatori in ottone
- Armadio di stoccaggio neutro
- Dimensioni forno : L 682 x P 558 x A 348 mm
- Sistema di riscaldamento statico
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Potenza: 4 x 6 kW + 2 x 3,5 kW + 6 kW gas
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 129 Kg
- EAN 3611630093569

Codice : C7FOG6FFG120



■ Fornello a gas 6 fuochi con forno a gas GN 2/1 HP 120

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 6 bruciatori in ottone
- Armadio di stoccaggio neutro
- Dimensioni forno : L 682 x P 558 x A 348 mm
- Sistema di riscaldamento statico
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Potenza: 4 x 7,5 kW + 2 x 4,5 kW + 6 kW gas
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 141 Kg
- EAN 3611630093583

Codice : C7FOG6FFGHP120





I piani di cottura Tuttapiestra offrono un'alternativa moderna ed efficiente per cucinare, con una particolare attenzione alla sicurezza, efficienza energetica e la facilità d'uso.



■ Fornello a gas Top 2 fuochi + 1 tuttapiestra 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 1 tuttapiestra
- 2 bruciatori in ottone
- Accensione piezoelettrica
- Potenza: 6,6 kW + 4 kW + 8,5 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 79 Kg
- EAN 3611630093477

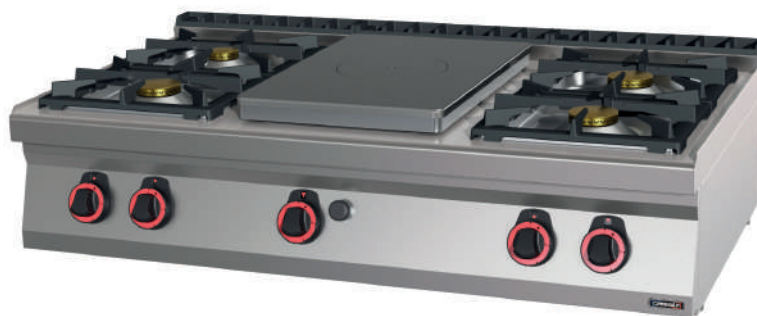
Codice : C7FOG2F1P80



■ Fornello a gas Top 4 fuochi + 1 tuttapiestra 120

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 1 tuttapiestra
- 4 bruciatori in ottone
- Accensione piezoelettrica
- Potenza: 6,6 kW + 4 kW + 3 x 8,5 kW gas
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 91 Kg
- EAN 3611630093484

Codice : C7FOG4F1P120



■ Fornello a gas 2 fuochi + 1 tuttapiestra su vano 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 1 tuttapiestra
- 2 bruciatori in ottone
- Accensione piezoelettrica
- Potenza: 6,6 kW + 4 kW + 8,5 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 97 Kg
- EAN 3611630093491

Codice : C7FOG2F1P80S



■ Fornello a gas 4 fuochi + 1 tuttapiestra su vano 120

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 1 tuttapiestra
- 4 bruciatori in ottone
- Accensione piezoelettrica
- Potenza: 6,6 kW + 4 kW + 3 x 8,5 kW gas
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 129 Kg
- EAN 3611630093507

Codice : C7FOG4F1P120S



■ Fornello a gas 2 fuochi + 1 tuttapiestra con elettrico statico GN 2/1 HP 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 1 tuttapiestra
- 2 bruciatori in ottone
- Accensione piezoelettrica
- Dimensioni forno : L 657 x P 558 x A 308 mm
- Sistema riscaldamento statico
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Potenza: 6,6 kW + 8,5 kW + 4 kW gas + 6,3 kW / 400 V
- Dimensioni: W800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 140 Kg
- EAN 3611630093675

Codice : C7FOG2F1PFGHP80



■ Fornello a gas 4 fuochi + 1 tuttapiestra con forno elettrico statico GN 2/1 HP 120

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 1 tuttapiestra
- 4 bruciatori in ottone
- Accensione piezoelettrica
- Armadio di stoccaggio neutro
- Dimensioni forno: L 657 x P 558 x A 335 mm
- Sistema di riscaldamento statico
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Potenza: 6,6 kW + 3 x 8,5 kW + 4 kW gas + 6,3 kW / 400 V
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 172 Kg
- EAN 3611630093682

Codice : C7FOG4F1PFSHP120



■ Fornello a gas 2 fuochi + 1 tuttapiastra con forno a gas GN 1/1 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 1 tuttapiastra
- 2 bruciatori in ottone
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Accensione piezoelettrica
- Dimensioni forno : L 657 x P 558 x A 308 mm
- Sistema di riscaldamento statico
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Potenza: 6,6 kW + 4 kW + 8,5 kW + 6 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 140 Kg
- EAN 3611630093590

Codice : C7FOG2F1PFG80



■ Fornello a gas 4 fuochi + 1 piastra con forno a gas GN 1/1 120

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 1 piastra radiante
- 4 bruciatori in ottone
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Armadio di stoccaggio neutro
- Accensione piezoelettrica
- Dimensioni forno : L 657 x P 558 x A 308 mm
- Sistema di riscaldamento statico
- Forno : temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Potenza: 6,6 kW + 4 kW + 3 x 8,5 kW + 6 kW gas
- Dimensioni: L 1 200 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 175 Kg
- EAN 3611630093606

Codice : C7FOG4F1PFG120





■ Fry Top in Ghisa Liscio 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra liscia in ghisa
- Dimensioni della piastra: L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra: 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 36 Kg
- EAN 3611630093699

Codice : C7PASFL40



■ Fry Top in Ghisa Rigato 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra in ghisa rigata
- Dimensioni della piastra: L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra: 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 36 Kg
- EAN 3611630093712

Codice : C7PASFR40



■ Fry Top in Ghisa Liscio 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra liscia cromata
- Dimensioni della piastra: L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra: 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 36 Kg
- EAN 3611630093705

Codice : C7PASCL40



■ Fry Top Cromato Rigato 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra cromata rigata
- Dimensioni della piastra: L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra: 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 36 Kg
- EAN 3611630093729

Codice : C7PASCR40





■ Fry Top in Ghisa Liscio 80

- Piastra in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra liscia in ghisa
- Dimensioni della piastra: L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra: 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 66 Kg
- EAN 3611630093736

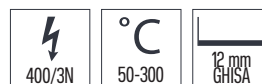
Codice : C7PASFL80



■ Fry Top in Ghisa Rigato Liscio 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra in ghisa
- Piastra rigata: L 400 x P 510 mm
- Piastra liscia: L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra: 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 66 Kg
- EAN 3611630093750

Codice : C7PASFRL80



■ Fry Top Ghisa Rigato 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra in ghisa rigata
- Dimensioni della piastra: L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra: 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 66 Kg
- EAN 3611630093774

Codice : C7PASFR80



■ Fry Top Cromato Liscio 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra cromata liscia
- Dimensioni della piastra: L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra: 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 66 Kg
- EAN 3611630093743

Codice : C7PASCL80



■ Fry Top Cromato Rigato Liscio 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra in cromo
- Piastra liscia: L 400 x P 510 mm
- Piastra rigata: L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra: 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 66 Kg
- EAN 3611630093767

Codice : C7PASCRL80



■ Fry Top Cromato Rigato 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra in cromo rigata
- Dimensioni della piastra : L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 66 Kg
- EAN 3611630093781

Codice : C7PASCR80





In combinazione, il fry top e il vano Casselin formano una squadra potente, pronta ad affrontare qualsiasi sfida gastronomica.

Robusti e ben studiati, garantiscono una perfetta stabilità, offrendo al tempo stesso un pratico spazio per gli utensili da cucina.

■ Fry Top in Ghisa Liscio su vano 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra in ghisa liscia
- Dimensioni della piastra : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 47 Kg
- EAN 3611630093798

Codice : C7PASFL40S



■ Fry Top in Ghisa Rigato su vano 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra in ghisa rigata
- Dimensioni della piastra : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 47 Kg
- EAN 3611630093811

Codice : C7PASFR40S



■ Fry Top Cromato Liscio su vano 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra liscia cromata
- Dimensioni della piastra : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 47 Kg
- EAN 3611630093804

Codice : C7PASCL40S



■ Fry Top Cromato Rigato su vano 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Termostato regolabile da 50°C a 300°C
- Piastra cromata rigata
- Dimensioni della piastra : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 47 Kg
- EAN 3611630093828

Codice : C7PASCR40S





■ Fry Top in Ghisa Liscio su vano 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra liscia in ghisa
- Dimensioni della piastra : L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 81 Kg
- EAN 3611630093835

Codice : C7PASFL80S



■ Fry Top in Ghisa Rigato Liscio su vano 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra in ghisa
- Piastra liscia : L 400 x P 510 mm
- Piastra rigata : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 81 Kg
- EAN 3611630093859

Codice : C7PASFRL80S



■ Fry Top in Ghisa Rigato su vano 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra in ghisa rigata
- Dimensioni della piastra : L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 81 Kg
- EAN 3611630093873

Codice : C7PASFR80S



■ Fry Top Cromato Liscio su vano 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra liscia cromata
- Dimensioni della piastra : L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra: 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 81 Kg
- EAN 3611630093842

Codice : C7PASCL80S



■ Fry Top Cromato Rigato Liscio su vano 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra cromata
- Piastra liscia : L 400 x P 510 mm
- Piastra rigata : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 81 Kg
- EAN 3611630093866

Codice : C7PASCRL80S



■ Fry Top Cromato Rigato su vano 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 termostati regolabili da 50°C a 300°C
- Piastra cromata rigata
- Dimensioni della piastra : L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Contenitore raccogli grasso
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 81 Kg
- EAN 3611630093880

Codice : C7PASCR80S



■ Fry Top a Gas in Ghisa Liscio 40

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Piastra liscia in ghisa
- Dimensioni della piastra : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 7 kW gas
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 38 Kg
- EAN 3611630093897

Codice : C7PASFLG40



■ Fry Top a Gas in Ghisa Rigato 40

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Piastra rigata in ghisa
- Dimensioni della piastra : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 7 kW gas
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 38 Kg
- EAN 3611630093910

Codice : C7PASFRG40



■ Fry Top a Gas Cromato Liscio 40

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Piastra liscia cromata
- Dimensioni della piastra : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 7 kW gas
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 38 Kg
- EAN 3611630093903

Codice : C7PASCLG40



■ Fry Top a Gas Cromato Rigato 40

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Piastra rigata cromata
- Dimensioni della piastra : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 7 kW gas
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 38 Kg
- EAN 3611630093927

Codice : C7PASCRG40





■ Fry Top a Gas in Ghisa Liscio 80

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra liscia in ghisa
- Dimensioni della piastra : L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 14 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 69 Kg
- EAN 3611630093934

Codice : C7PASFLG80



■ Fry Top a Gas in Ghisa Rigato Liscio 80

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra in ghisa
- Piastra liscia : L 400 x P 510 mm
- Piastra rigata : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 14 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 69 Kg
- EAN 3611630093958

Codice : C7PASFRLG80



■ Fry Top a Gas in Ghisa Rigato 80

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra in ghisa rigata
- Dimensioni della piastra : L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 14 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 69 Kg
- EAN 3611630093972

Codice : C7PASFRG80



■ Fry Top a Gas Cromato Liscio 80

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra liscia cromata
- Dimensioni della piastra : L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 14 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 69 Kg
- EAN 3611630093941

Codice : C7PASCLG80



■ Fry Top a Gas Cromato Rigato Liscio 80

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra in cromo
- Piastra liscia : L 400 x P 510 mm
- Piastra rigata : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 14 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 69 Kg
- EAN 3611630093965

Codice : C7PASCRLG80



■ Fry Top a Gas Cromato Rigato 80

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra cromata rigata
- Dimensioni della piastra : L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 14 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 69 Kg
- EAN 3611630093989

Codice : C7PASCRG80





■ Fry Top a Gas in Ghisa Liscio su vano 40

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Piastra liscia in ghisa
- Dimensioni della piastra : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 7 kW gas
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 49 Kg
- EAN 3611630093996

Codice : C7PASFLG40S



■ Fry Top a Gas in Ghisa Rigato su vano 40

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Piastra in ghisa rigata
- Dimensioni della piastra : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 7 kW gas
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 49 Kg
- EAN 3611630094016

Codice : C7PASFRG40S



■ Fry Top a Gas Cromato Liscio su vano 40

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Piastra liscia cromata
- Dimensioni della piastra : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 7 kW gas
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 49 Kg
- EAN 3611630094009

Codice : C7PASCLG40S



■ Fry Top a Gas Cromato Rigato su vano 40

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C
- Piastra cromata rigata
- Dimensioni della piastra : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 7 kW gas
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 49 Kg
- EAN 3611630094023

Codice : C7PASCRG40S



■ Fry Top a Gas in Ghisa Liscio su vano 80

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra liscia in ghisa
- Dimensioni della piastra : L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 14 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 87 Kg
- EAN 3611630094030

Codice : C7PASFLG80S



■ Fry Top a Gas in Ghisa Rigato Liscio su vano 80

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra in ghisa
- Piastra liscia : L 400 x P 510 mm
- Piastra rigata : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 14 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 87 Kg
- EAN 3611630094054

Codice : C7PASFRLG80S



■ Fry Top a Gas in Ghisa Rigato su vano 80

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra in ghisa rigata
- Dimensioni della piastra : L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 14 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 87 Kg
- EAN 3611630094078

Codice : C7PASFRG80S



■ Fry Top a Gas Cromato Liscio su vano 80

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra liscia cromata
- Dimensioni della piastra : L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 14 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 87 Kg
- EAN 3611630094047

Codice : C7PASCLG80S



■ Fry Top a Gas Cromato Rigato Liscio su vano 80

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra cromata
- Piastra liscia : L 400 x P 510 mm
- Piastra rigata : L 400 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 14 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 87 Kg
- EAN 3611630094061

Codice : C7PASCRLG80S



■ Fry Top a Gas Cromato Rigato su vano 80

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 zone regolabili da 50 °C a 300 °C
- Piastra cromata rigata
- Dimensioni della piastra : L 800 x P 510 mm
- Spessore della piastra : 12 mm
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Potenza: 14 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 87 Kg
- EAN 3611630094085

Codice : C7PASCRG80S





La pietra lavica è rinomata per la sua capacità di trattenere e diffondere uniformemente il calore. È ideale per cuocere e grigliare alla perfezione le pietanze. Le griglie a pietra lavica Casselin garantiscono una cottura sana e gustosa, preservando i sapori naturali degli ingredienti.



■ Griglia in Pietra Lavica 40

- Griglia in Inox
- Sacco di pietra lavica 5 Kg
- 2 posizioni per l'altezza della griglia
- Tubo del bruciatore a U per una cottura più omogenea
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Dimensioni griglia: L 312 x P 483 mm
- Potenza: 6,5 kW gas
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 426 mm
- Peso: 31 Kg
- EAN 3611630094092

Codice : C7GPL40



■ Griglia in Pietra Lavica Doppia 40

- Griglia in Inox
- Sacco di pietra lavica 2x5 Kg
- 2 posizioni per l'altezza della griglia
- Tubo del bruciatore a U per una cottura più omogenea
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Dimensioni griglie: 2 x W 312 x P 483 mm
- Potenza: 13 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 426 mm
- Peso: 53 Kg
- EAN 3611630094108

Codice : C7GPLD40



■ Griglia in Pietra Lavica su vano 40

- Griglia in Inox
- Sacco di pietra lavica 5 Kg
- 2 posizioni per l'altezza della griglia
- Tubo del bruciatore a «U» per una cottura più omogenea
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Dimensioni griglia : L 312 x P 483 mm
- Potenza: 6,5 kW gas
- Dimensioni: W 400 x P 700 x A 1 004 mm
- Peso: 42 Kg
- EAN 3611630094115

Codice : C7GPL40S



■ Griglia in Pietra Lavica Doppio su vano 40

- Griglia in Inox
- Sacco di pietra lavica 2x5 Kg
- 2 posizioni per l'altezza della griglia
- Tubo del bruciatore a U per una cottura più omogenea
- Accensione piezoelettrica
- Contenitore raccogli grasso
- Dimensioni griglie: 2 x W 312 x P 483 mm
- Potenza: 13 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 1 004 mm
- Peso: 69 Kg
- EAN 3611630094122

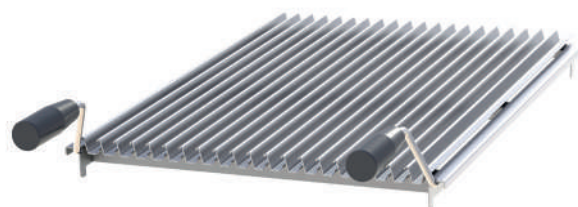
Codice : C7GPLD80S



■ Griglia per carne per CGPL

- Dimensioni: L 312 x P 483 x A 110 mm
- Peso: 4,50 Kg
- EAN 3611630094139

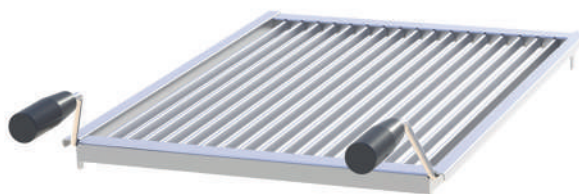
Codice : C7GVCGPL



■ Griglia per pesce per CGPL

- Dimensioni: L 312 x P 483 x A 110 mm
- Peso: 3,50 Kg
- EAN 3611630094146

Codice : C7GPCGPL





Le friggitrici Casselin di grande capacità offrono numerosi vantaggi, particolarmente negli ambienti di cucina professionale o per esigenze di cottura elevate. Ecco alcuni dei vantaggi associati a una friggitrice Casselin di grande capacità:

Produzione elevata: le friggitrici ad alta capacità possono produrre una grande quantità di cibo in un unico ciclo. Questo le rende ideali per ristoranti, bar o qualsiasi altro locale che richieda un'elevata produzione di cibi fritti.

Efficienza operativa: grazie all'elevata capacità, i cuochi possono gestire grandi volumi di ordini contemporaneamente, riducendo i tempi di attesa per i clienti e aumentando l'efficienza complessiva della cucina.

Versatilità: le friggitrici di grande capacità possono ospitare una varietà di porzioni di cibo, dando la possibilità di preparare diversi piatti fritti in un'unica sessione di cottura.

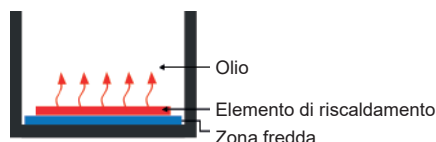
Economicità: cucinando grandi quantità in una sola volta, è possibile ridurre i costi operativi. Può anche consentire di negoziare economie di scala sull'acquisto di ingredienti sfusi.

Gestione del tempo: l'aumento della capacità consente una migliore gestione del tempo, in quanto riduce il numero di cicli necessari per soddisfare una domanda elevata, migliorando la produttività complessiva della cucina.

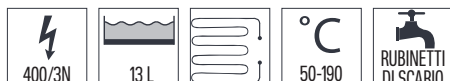
Cottura uniforme: nonostante la grande capacità, le friggitrici Casselin sono progettate per assicurare una cottura uniforme, garantendo la qualità dei cibi fritti, siano essi patatine, ciambelle o altre prelibatezze.

■ Friggitrice elettrica Top 13 litri 40

- Acciaio inossidabile AISI 304
- 1 cestello : L 280 x P 295 x A 100 mm
- 1 vasca : L 300 x P 336 x A 200 mm
- Capacità della vasca : 13 litri
- Termostato regolabile da 50°C a 190°C
- Tecnologia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 12,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 22 Kg
- EAN 3611630094153

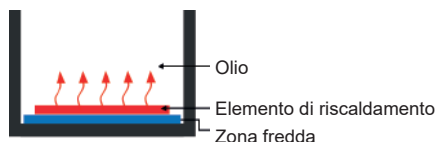


Codice : C7FE1340

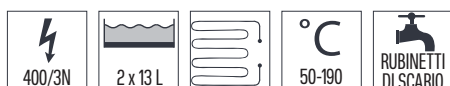


■ Friggitrice elettrica Top 2 x 13 litri 80

- Acciaio inossidabile AISI 304
- 2 cestelli : L 280 x P 295 x A 100 mm
- 2 vasche : L 300 x P 336 x A 200 mm
- Capacità delle vasche : 2 x 13 litri
- 2 Termostati regolabili da 50°C a 190°C
- Tecnologia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 12,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 40 Kg
- EAN 3611630094160



Codice : C7FE13280



■ Cestelli per friggitrici

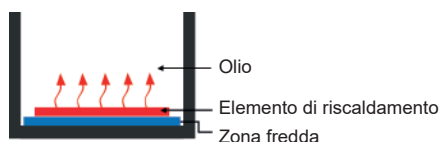
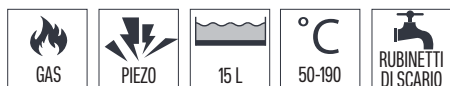


Cestelli	Dimensioni (LxPxA mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
Cestello per friggitrice C7FE13	215 x 300 x 120	0.7	3611630094214	C7PF13
Cestello piccolo per friggitrice C7FE13	105 x 300 x 120	0.5	3611630094221	C7PPF13
Cestello per friggitrice C7FGS15	280 x 295 x 100	0.7	3611630094238	C7PF15
Cestello piccolo per friggitrice C7FGS15	135 x 295 x 100	0.7	3611630094245	C7PPF15
Cestello per friggitrice C7FES17	280 x 300 x 120	1	3611630094252	C7PF17
Cestello piccolo per friggitrice C7FES17	135 x 300 x 120	0.8	3611630094269	C7PPF17

■ Friggitrice a gas su vano 15 litri 40

- Vasca in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 1 vasca : L 311 x P 339 x A 275 mm
- 1 cestello : L 280 x P 295 x A 100 mm
- Capacità della vasca : 15 litri
- Temperatura regolabile da 50 °C a 190 °C
- Tecnologia zona fredda
- Accensione piezoelettrica
- Termostato di sicurezza
- Rubinetto di scarico
- Potenza: 12 kW gas
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 1 060 mm
- Peso: 44 Kg
- EAN 3611630094191

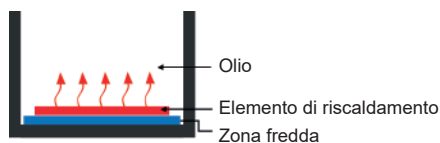
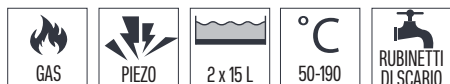
Codice : C7FG1540S



■ Friggitrice a gas su vano 2 x 15 litri 80

- Vasca in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 vasche : L 311 x P 339 x A 275 mm
- 2 cestelli : L 280 x P 295 x A 100 mm
- Capacità delle vasche : 2 x 15 litri
- Temperature regolabili da 50 °C a 190 °C
- Tecnologia zona fredda
- Accensione piezoelettrica
- Termostato di sicurezza
- Rubinetto di scarico
- Potenza: 2 x 12 kW gas
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 1 060 mm
- Peso: 44 Kg
- EAN 3611630094207

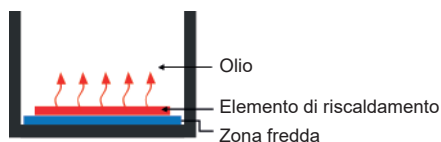
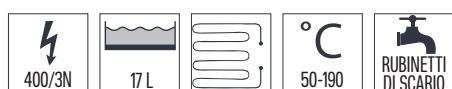
Codice : C7FG15280S



■ Friggitrice elettrica su vano 17 litri 40

- Vasca in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 1 cestello : L 280 x P 300 x A 120 mm
- 1 vasca : L 300 x P 342 x A 244 mm
- Capacità della vasca : 17 litri
- Termostato regolabile da 50°C a 190°C
- Tecnologia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 13,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 71 Kg
- EAN 3611630094177

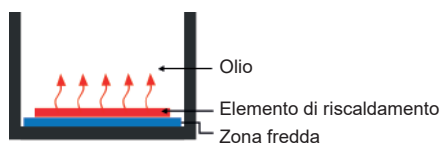
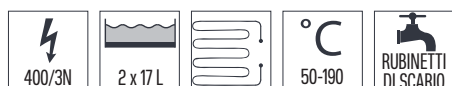
Codice : C7FE1740S



■ Friggitrice elettrica su vano 2 x 17 litri 80

- Vasca in acciaio inossidabile AISI 304
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- 2 cestelli : L 280 x P 300 x A 120 mm
- 2 vasche : L 300 x P 342 x A 244 mm
- Capacità della vasca : 2 x 17 litri
- 2 Termostati regolabili da 50°C a 190°C
- Tecnologia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2 x 13,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 79 Kg
- EAN 3611630094184

Codice : C7FE17280S





■ Cucipasta 16 litri 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Vasca in acciaio inossidabile AISI 316
- Capacità della vasca : 16 litri
- Dimensioni della vasca : L 308 x P 336 x A 213 mm
- Termostato regolabile da 30°C a 110°C
- Termostato di sicurezza
- Ingresso meccanico dell'acqua
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 4,5 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 17,30 Kg
- > Cestello non incluso
- EAN 3611630094276

Codice : C7CAP1640



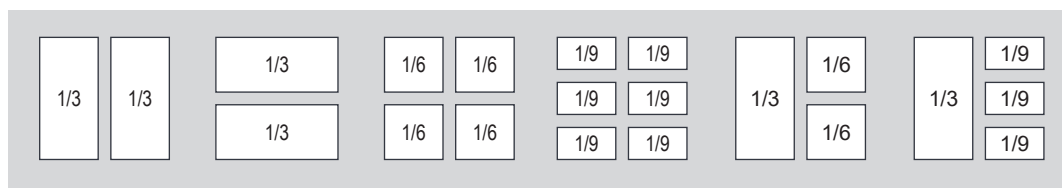
■ Cucipasta 2 x 16 litri 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Vasca in acciaio inossidabile AISI 316
- Capacità della vasca : 2 x 16 litri
- Dimensioni della vasca : 2 x W 308 x P 336 x A 213 mm
- 2 termostati regolabili da 30°C a 110°C
- Termostato di sicurezza
- ingresso meccanico dell'acqua
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 9 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 32 Kg
- > Cestello non incluso
- EAN 3611630094283

Codice : C7CAP16280



■ Cestini per cucipasta C7CAP



Cestelli	Dimensioni (LxPxH mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
Cestello 1/3	145 x 290 x 215	1.2	3611630094313	C7PCAP13
Cestello 1/3 con maniglie	290 x 160 x 215	1.2	3611630094320	C7PPCAP13
Cestello 1/6 con maniglia sinistra	145 x 160 x 125	0.8	3611630094337	C7PPGCAP16
Cestello 1/6 con maniglia destra	145 x 160 x 215	0.8	3611630094344	C7PPDCAP16
Cestello 1/9 con maniglia sinistra	145 x 105 x 215	0.7	3611630094351	C7PPGCAP19
Cestello 1/9 con maniglia destra	145 x 105 x 215	0.7	3611630094368	C7PPDCAP19

■ Cuocipasta su vano 23 litri 40

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Vasca in acciaio inossidabile AISI 316
- Capacità della vasca : 23 litri
- Dimensioni della vasca : L 306 x P 340 x A 320 mm
- Temperatura regolabile da 30°C a 110°C
- Termostato di sicurezza
- Ingresso meccanico dell'acqua
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 6 kW / 400 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 40,30 Kg
- > cestello non incluso
- EAN 3611630094290

Codice : C7CAP2340S



■ Cuocipasta su vano 2 x 23 litri 80

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Vasca in acciaio inossidabile AISI 316
- Capacità della vasca : 2 x 23 litri
- Dimensioni della vasca : 2 x W 306 x P 340 x A 320 mm
- Temperatura regolabile da 30°C a 110°C
- Termostato di sicurezza
- Ingresso meccanico dell'acqua
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 12 kW / 400 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 70,8 Kg
- > Cestello non incluso
- EAN 3611630094306

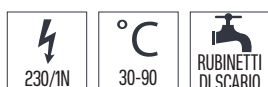
Codice : C7CAP23280S



■ Bagnomaria GN 1/1 200 mm con valvola di scarico 40

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Capacità GN 1/1 • 200 mm di profondità
- Vasca non inclusa
- Alimentazione idrica tramite valvola automatica
- Termostato regolabile da 30°C a 90°C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 15 Kg
- EAN 3611630094375

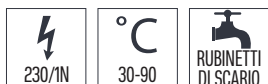
Codice : C7BM1200V40



■ Bagnomaria GN 2/1 200 mm con valvola di scarico 80

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Capacità GN 2/1 • 200 mm di profondità
- Vasca non inclusa
- Alimentazione idrica tramite valvola automatica
- Termostato regolabile da 30°C a 90°C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 23 Kg
- EAN 3611630094382

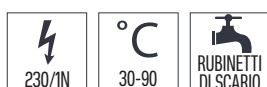
Codice : C7BM2200V80



■ Bagnomaria GN 1/1 200 mm con valvola di scarico su vano 40

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Capacità GN 1/1 • 200 mm di profondità
- Vasca non inclusa
- Alimentazione idrica tramite valvola di scarico
- Termostato regolabile da 30°C a 90°C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,6 kW / 230 V
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 26 Kg
- EAN 3611630094399

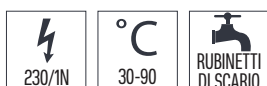
Codice : C7BM1200V40S



■ Bagnomaria GN 2/1 200 mm con valvola di scarico su vano 80

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- Capacità GN 2/1 • 200 mm di profondità
- Vasca non inclusa
- Alimentazione idrica tramite valvola automatica
- Termostato regolabile da 30°C a 90°C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 3,2 kW / 230 V
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 40 Kg
- EAN 3611630094405

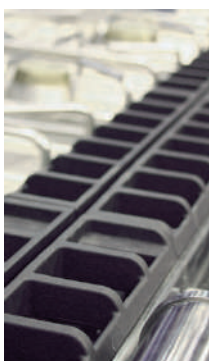
Codice : C7BM2200V80S



■ Piano di lavoro neutro 1 cassetto 40

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- 1 vasca GN 1/1 inclusa
- Piedini regolabili : 115 - 175 mm
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 19 Kg
- EAN 3611630094504

Codice : C7PTN1T40



Camino in ghisa

- L'area di lavoro è unificata nel design con gli altri moduli.
- Completa l'aspetto perfetto del blocco linea, l'interconnessione con gli altri moduli evita che lo sporco si attacchi tra le parti.

■ Piano di lavoro neutro 1 cassetto 40 su vano

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- 1 vasca GN 1/1 inclusa
- Piedini regolabili : 115 - 175 mm
- Dimensioni: L 400 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 30 Kg
- EAN 3611630094528

Codice : C7PTN1T40S



■ Piano di lavoro neutro 1 cassetto 80

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- 2 vasche GN 1/1 incluse
- Piedini regolabili : 115 - 175 mm
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 330 mm
- Peso: 30 Kg
- EAN 3611630094511

Codice : C7PTN1T80



Cassetti per contenitori gastronorm

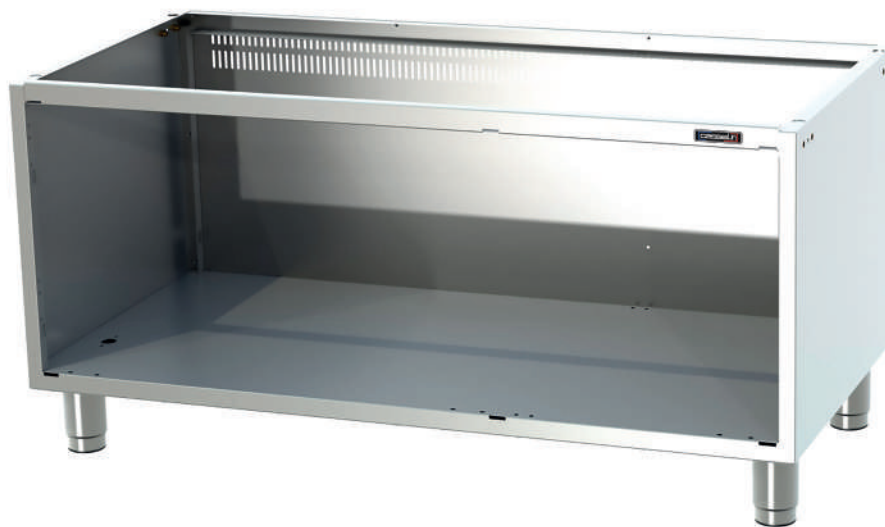
- Cassetto ad apertura totale
- Possibilità di posizionare vaschette GN 1/1 fino a 150 mm
- Comodo e facile da usare per l'operatore

■ Piano di lavoro neutro 1 cassetto 80 su vano

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 430
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304
- 2 vasche GN 1/1 incluse
- Piedini regolabili : 115 - 175 mm
- Dimensioni: L 800 x P 700 x A 900 mm
- Peso: 46 Kg
- EAN 3611630094535

Codice : C7PTN1T80S





■ Vano Chiuso

Vano	Dimensioni (LxPxA mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
Vano Chiuso 40	400 x 655 x 590	13	3611630094412	C7SF40
Vano Chiuso 80	800 x 655 x 590	16	3611630094429	C7SF80
Vano Chiuso 120	1 200 x 655 x 590	21	3611630094436	C7SF120



■ Porta per vano

Porta	Dimensioni (LxPxA mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
Porta sinistra	395 x 470	2.95	3611630094474	C7PGS
Porta destra	395 x 470	2.95	3611630094481	C7PDS



■ Vano porta

Vano	Dimensioni (LxPxA mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
Vano 1 porta 40	400 x 655 x 590	15	3611630094443	C7S1P40
Vano 2 porte 80	800 x 655 x 590	23	3611630094450	C7S2P80
Vano 3 porte 120	1 200 x 655 x 590	35	3611630094467	C7S3P120

■ Nastro di copertura per vano

- Inox
- Dimensioni: L 627 x P 8 x A 12 mm
- Peso: 0,50 Kg
- EAN 3611630094498

Codice : C7BRS





PREPARAZIONE

● PENSILE	290
● CONTENITORI GASTRONORM	288
● FRULLATORE INSONORIZZATO	272
● TRITAGHIACCIO	273
● CARRELLO DI SERVIZIO	300
● CARRELLO IN ACCIAIO INOX	299
● CARRELLO PORTAPACCHI	395
● CARRELLO GASTRONORM	296
● CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO	281
● RIPIANO IN ACCIAIO INOX	289
● DILAMINATRICE	280
● IMPASTATRICE A SPIRALE	273
● PORTA ORDINE	285
● PATTUMIERA	302
● PIANO NEUTRO SOVRAPPONIBILE	294
● SUPPORTO PER CONTENITORI	286
● TAVOLO DA LAVORO INOX AISI 304.....	291
● AFFETTATRICE	270





AFFETTATRICE



Per ottenere un taglio perfetto, tutte le nostre affettatrici per prosciutto sono dotate di una pietra per affilare la lama.



■ Affettatrice Ø 195 mm

- Piedi e scocca in alluminio anodizzato
- Sistema di cinghie
- Pietra per affilare
- Lama inclinata
- Lama: Ø 195 mm
- Lunghezza di taglio: 190 mm
- Altezza di taglio: 130 mm
- Spessore di taglio: 0,2 - 12 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 150 W / 230 V
- Dimensioni: L 425 x P 370 x A 340 mm
- Peso: 11,10 Kg
- EAN 3611630006279

Codice : CTJ195B



■ Affettatrice Ø 195 mm Rosso

- EAN 3611630017022

Codice : CTJ195BR



■ Affettatrice Ø 220 mm

- Piedi e scocca in alluminio anodizzato
- Sistema di cinghie
- Pietra per affilare
- Lama inclinata
- Lama: Ø 220 mm
- Lunghezza di taglio: 190 mm
- Altezza di taglio: 130 mm
- Spessore di taglio: 0,2 - 12 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 240 W / 230 V
- Dimensioni: L 460 x P 450 x A 375 mm
- Peso: 14,90 Kg
- EAN 3611630006286

Codice : CTJ220B



■ Affettatrice Ø 250 mm

- Piedi e scocca in alluminio anodizzato
- Sistema di cinghie
- Pietra per affilare
- Lama inclinata
- Lama: Ø 250 mm
- Lunghezza di taglio: 195 mm
- Altezza di taglio: 140 mm
- Spessore di taglio: 0,2 - 15,5 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 240 W / 230 V
- Dimensioni: L 460 x P 450 x A 380 mm
- Peso: 15,40 Kg
- EAN 3611630006293

Codice : CTJ250B



■ Affettatrice Ø 250 mm Rosso

- EAN 3611630009898

Codice : CTJ250BR



■ Affettatrice Ø 300 mm

- Piedi e scocca in alluminio anodizzato
- Sistema di cinghie
- Pietra per affilare
- Lama inclinata
- Lama: Ø 300 mm
- Lunghezza di taglio: 235 mm
- Altezza di taglio: 160 mm
- Spessore di taglio: 0,2 - 15,5 mm
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 380 W / 230 V
- Dimensioni: L 520 x P 500 x A 465 mm
- Peso: 21,4 Kg
- EAN 3611630006309

Codice : CTJ300B





FRULLATORE INSONORIZZATO



I frullatori Casselin sono la soluzione ideale per la preparazione di salse, zuppe, smoothie e purè, grazie all'elevata potenza e alle lame in acciaio inossidabile che assicurano una miscelazione sempre uniforme. In ambito ristorativo trovano largo impiego in cucina per la realizzazione di un'ampia varietà di piatti, dagli antipasti freddi fino ai dessert più cremosi. Facili da usare ed estremamente efficienti, consentono agli chef di ottimizzare i tempi di lavoro senza rinunciare a una qualità costante e professionale.

■ Frullatore insonorizzato 2,5L

- Base in ABS soft touch
- Contenitore in Tritan e cassa in polycarbonato privo di BPA
- Cassa insonorizzata rimovibile
- Contatto di sicurezza
- Lama a 6 ali rivestita in titanio
- Interruttore ON/OFF
- Controllo manuale
- Pulsante Pulse
- Capacità : 2,5 litri
- Impostazione della velocità tramite pulsante rotativo
- Velocità massima di rotazione : 28 000 giri / min.
- Piedini antiscivolo
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,68 kW / 230 V
- Dimensioni: L 240 x P 300 x A 565 mm
- Peso : 9,1 kg
- EAN 3611630088817

Codice : CBC25



■ Frullatore insonorizzato digitale 2,5L

- Base in ABS soft touch
- Contenitore in Tritan e cassa in polycarbonato privo di BPA
- Cassa insonorizzata rimovibile
- Contatto di sicurezza
- Lama a 6 ali rivestita in titanio
- Interruttore ON/OFF
- Controllo digitale
- Pulsante a impulsi
- Capacità: 2,5 litri
- Controllo di velocità: 9 livelli
- 3 programmi (tempo e velocità)
- Impostazione del tempo: 0 - 180 secondi
- Velocità massima di rotazione: 28.000 rpm
- Piedini antiscivolo
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,68 kW / 230 V
- Dimensioni: L 240 x P 300 x A 565 mm
- Peso: 9,1 kg
- EAN 3611630088794

Codice : CBDC25





TRITAGHIACCIO

■ Tritaghiaccio 3L

- Serbatoio in acciaio inox
- Lame in acciaio inox
- Base in alluminio
- Contatto di sicurezza
- Piedini antiscivolo
- Capacità: 3 litri
- Velocità di rotazione: 1000 rpm
- Livello sonoro: < 85 dB
- Produzione: 160 Kg/h
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 328 x P 197 x A 533 mm
- Peso: 5,4 Kg
- EAN 3611630088756

Codice : CBAG

Ci vogliono circa 30 secondi per completare la tritatura del ghiaccio di un contenitore pieno.



PREPARAZIONE



IMPASTATRICE A SPIRALE

■ Impastatrice a spirale con testa e vasca fisse 5Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa e vasca fisse
- Volume del serbatoio: 7 L
- Capacità: 5 Kg di pasta
- Impasto/ora: 29 Kg
- Diametro della vasca: 240 mm
- Timer
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 370 W / 230 V
- Dimensioni: L 280 x P 590 x A 580 mm
- Peso: 37,5 Kg
- EAN 3611630102438

Codice : CPSTCF5





IMPASTATRICE A SPIRALE



■ Impastatrice a spirale con testa e vasca fisse 8Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa e vasca fisse
- Volume del serbatoio: 10 L
- Capacità: 8 Kg di pasta
- Impasto/ora: 35 Kg
- Diametro della vasca: 260 mm
- Timer
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 370 W / 230 V
- Dimensioni: L 290 x P 590 x A 580 mm
- Peso: 40 Kg
- EAN 3611630102445

Codice : CPSTCF8



■ Impastatrice a spirale con testa e vasca fisse 12Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa e vasca fisse
- Volume del serbatoio: 16 L
- Capacità: 12 Kg di pasta
- Impasto/ora: 48 Kg
- Diametro della vasca: 320 mm
- Timer
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 750 W / 230 V
- Dimensioni: L 385 x P 670 x A 725 mm
- Peso: 59 Kg
- EAN 3611630102452

Codice : CPSTCF12



■ Impastatrice a spirale con testa e vasca fisse 17Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa e vasca fisse
- Volume del serbatoio: 22 L
- Capacità: 17 Kg di pasta
- Impasto/ora: 56 Kg
- Diametro della vasca: 360 mm
- Timer
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 750 W / 230 V
- Dimensioni: L 385 x P 670 x A 725 mm
- Peso: 62 Kg
- EAN 3611630084031

Codice : CPSTCF17



■ Impastatrice a spirale con testa e vasca fisse 25Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox».
- Testa e serbatoio fissi
- Volume del serbatoio: 32 L
- Capacità: 25 Kg di pasta
- Impasto/ora: 88 Kg
- Diametro della vasca: 400 mm
- Timer
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 435 x P 775 x A 810 mm
- Peso: 82 Kg
- EAN 3611630084024

Codice : CPSTCF25



■ Impastatrice a spirale con testa e vasca fisse 35Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa e vasca fisse
- Volume del serbatoio: 41 L
- Capacità: 35 Kg di pasta
- Impasto/ora: 112 Kg
- Diametro della vasca: 450 mm
- Timer
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1 100 W / 230 V
- Dimensioni: L 480 x P 820 x A 850 mm
- Peso: 92 Kg
- EAN 3611630102469



Codice : CPSTCF35



■ Impastatrice a spirale con testa e vasca fisse 42Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa e vasca fisse
- Volume del serbatoio: 48 L
- Capacità: 42 Kg di pasta
- Impasto/ora: 128 Kg
- Diametro della vasca: 450 mm
- Timer
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1 500 W / 230 V
- Dimensioni: L 480 x P 805 x A 850 mm
- Peso: 98 Kg
- EAN 3611630102476

Codice : CPSTCF42





IMPASTATRICE A SPIRALE

■ Impastatrice a spirale con testa e vasca fisse 2 velocità 12Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa di sollevamento
- Vasca rimovibile
- Volume della vasca: 16 L
- Capacità: 12 Kg di pasta
- Impasto/ora: 48 Kg
- Diametro della vasca: 320 mm
- Timer
- 2 velocità
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza velocità 1: 750 W / 400 V
- Potenza velocità 2: 1 100 kW / 400 V
- Dimensioni: L 385 x P 670 x A 725 mm
- Peso: 59 Kg
- EAN 3611630102483

Codice : CPSTCF2V12



■ Impastatrice a spirale con testa e vasca fisse 2 velocità 17Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa di sollevamento
- Vasca rimovibile
- Volume della vasca: 22 L
- Capacità: 17 Kg di pasta
- Impasto/ora: 56 Kg
- Diametro della vasca: 360 mm
- Timer
- 2 velocità
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza velocità 1: 750 W / 400 V
- Potenza velocità 2: 1 100 kW / 400 V
- Dimensioni: L 385 x P 670 x A 725 mm
- Peso: 62 Kg
- EAN 3611630102490

2 velocità

Codice : CPSTCF2V17



■ Impastatrice a spirale con testa e vasca fisse 2 velocità 25Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa e serbatoio fissi
- Volume della vasca: 32 L
- Capacità: 25 Kg di pasta
- Impasto/ora: 88 Kg
- Diametro della vasca: 400 mm
- Timer
- 2 velocità
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza velocità 1: 1 100 W / 400 V
- Potenza velocità 2: 1 700 W / 400 V
- Dimensioni: L 435 x P 750 x A 810 mm
- Peso: 82 Kg
- EAN 3611630102506

Codice : CPSTCF2V25



■ Impastatrice a spirale con testa e vasca fisse 2 velocità 35Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa e serbatoio fissi
- Volume della vasca: 41 L
- Capacità: 35 Kg di pasta
- Impasto/ora: 112 Kg
- Diametro della vasca: 400 mm
- Timer
- 2 velocità
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza velocità 1: 1 100 W / 400 V
- Potenza velocità 2: 1 700 W / 400 V
- Dimensioni: L 480 x P 820 x A 850 mm
- Peso: 92 Kg
- EAN 3611630102513

2 velocità

Codice : CPSTCF2V35



PREPARAZIONE

■ Impastatrice a spirale con testa e vasca fisse 2 velocità 42Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa e serbatoio fissi
- Volume della vasca: 48 L
- Capacità: 42 Kg di pasta
- Impasto/ora: 128 Kg
- Diametro della vasca: 450 mm
- Timer
- 2 velocità
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza velocità 1: 1 500 W / 400 V
- Potenza velocità 2: 2 200 W / 400 V
- Dimensioni: L 435 x P 750 x A 810 mm
- Peso: 98 Kg
- EAN 3611630102520

Codice : CPSTCF2V42



■ Impastatrice a spirale con testa e vasca fisse 2 velocità 48Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa e serbatoio fissi
- Volume della vasca: 60 L
- Capacità: 48 Kg di pasta
- Impasto/ora: 144 Kg
- Diametro della vasca: 500 mm
- Timer
- 2 velocità
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza velocità 1: 1 800 W / 400 V
- Potenza velocità 2: 2 200 W / 400 V
- Dimensioni: L 535 x P 960 x A 915 mm
- Peso: 148 Kg
- EAN 3611630102537

Codice : CPSTCF2V48





IMPASTATRICE A SPIRALE

■ Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile 2 velocità 12Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa di sollevamento
- Vasca rimovibile
- Volume della vasca: 16 L
- Capacità: 12 Kg di pasta
- Impasto/ora: 48 Kg
- Diametro della vasca: 320 mm
- Timer
- 2 velocità
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza velocità 1: 750 W / 400 V
- Potenza velocità 2: 1 100 W / 400 V
- Dimensioni: L 390 x P 670 x A 735 mm
- Peso: 71,5 Kg
- EAN 3611630102544

Codice : CPSTRCA2V12



■ Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile 2 velocità 17Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa di sollevamento
- Vasca rimovibile
- Volume della vasca: 22 L
- Capacità: 17 Kg di pasta
- Impasto/ora: 56 Kg
- Diametro della vasca: 360 mm
- Timer
- 2 velocità
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza velocità 1: 750 W / 400 V
- Potenza velocità 2: 1 100 W / 400 V
- Dimensioni: L 390 x P 670 x A 735 mm
- Peso: 81 Kg
- EAN 3611630102551

Codice : CPSTRCA2V17



■ Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile 25Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa di sollevamento
- Vasca rimovibile
- Volume della vasca: 32 L
- Capacità: 25 Kg di pasta
- Impasto/ora: 88 Kg
- Diametro della vasca: 400 mm
- Timer
- 2 velocità
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,3 • 1,7 kW / 400 V
- Dimensioni: L 435 x P 775 x A 810 mm
- Peso: 95 Kg
- EAN 3611630084048

2 velocità

Codice : CPSTRCA25



■ Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile 35Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa di sollevamento
- Vasca rimovibile
- Volume della vasca: 41 L
- Capacità: 35 Kg di pasta
- Impasto/ora: 102 Kg
- Diametro della vasca: 450 mm
- Timer
- 2 velocità
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,3 • 1,7 kW / 400 V
- Dimensioni: L 480 x P 815 x A 850 mm
- Peso: 114 Kg
- EAN 3611630084062

2 velocità

Codice : CPSTRCA35



PREPARAZIONE

■ Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile 2 velocità 42Kg

- Vasca, spirale, colonna centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Testa di sollevamento
- Vasca rimovibile
- Volume della vasca: 48 L
- Capacità: 42 Kg di pasta
- Impasto/ora: 128 Kg
- Diametro della vasca: 450 mm
- Timer
- 2 velocità
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza velocità 1: 1 500 W / 400 V
- Potenza velocità 2: 2 200 W / 400 V
- Dimensioni: L 480 x P 800 x A 850 mm
- Peso: 108 Kg
- EAN 3611630102568

Codice : CPSTRCA2V42





DILAMINATRICE



TECNOLOGIA TOUCH AND GO

È sufficiente posizionare l'impasto nella parte superiore della macchina e, grazie ai sensori ad infrarossi, i rulli della dilaminatrice si avviano automaticamente.



■ Dilaminatrice professionale 300

- Acciaio inossidabile
- Tecnologia Touch and Go
- Diametro delle pizze: da 140 a 300 mm
- Peso dell'impasto: da 80 a 210 grammi
- Dimensioni dei rulli: 310 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 250 W / 230 V
- Dimensioni: L 440 x P 380 x A 615 mm
- Peso: 25 Kg
- EAN 3611630001328

Codice : CFP1



■ Dilaminatrice professionale 400

- Acciaio inossidabile
- Tecnologia Touch and Go
- Diametro delle pizze: da 260 a 400 mm
- Peso dell'impasto: da 210 a 700 grammi
- Dimensioni dei rulli: 420 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 370 W / 230 V
- Dimensioni: L 540 x P 410 x A 720 mm
- Peso: 37 Kg
- EAN 3611630001335

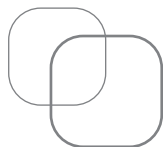
Codice : CFP2



Le confezionatrici sottovuoto ad aspirazione esterna aiutano a mantenere e conservare più a lungo gli alimenti o le preparazioni, limitando anche la proliferazione dei batteri. Non è consigliabile mettere sottovuoto liquidi o polveri, perché si rischia di danneggiarli. Si consiglia di utilizzare sacchetti gofrati per una migliore aspirazione. Le confezionatrici sottovuoto a campana sono utilizzate per il confezionamento sottovuoto di tutti i tipi di alimenti e preparati, sia solidi che liquidi. Per il confezionamento sottovuoto si possono utilizzare sacchetti gofrati o lisci.

TABELLA DELLE DURATE DI CONSERVAZIONE PER ALIMENTI

TIPO DI ALIMENTO	TEMPERATURA POSITIVA	TEMPERATURA NEGATIVA
Confit Cosce d'anatra, cosce di pollo, cosce di tacchino, ventrigli, fegato di pollame, cassoulet, ecc.	30 giorni	6 mesi
Piatti preparati Crostacei e frutti di mare, manzo e carote, stufati, coniglio in salsa, pollo in salsa, pollo con riso, paella, couscous, crauti, ...	8 giorni	2 mesi
Verdure cotte Pomodori, melanzane, barbabietole, carote, zucchine, spinaci, fagioli, cipolle, patate, porri, ecc.	10 giorni	3 mesi
Carne rossa o bianca	12 giorni	5 mesi
Terrine	25 giorni	6 mesi
Pesce preparato	10 giorni	3 mesi
Salmone affumicato	30 giorni	6 mesi
Foie gras	25 giorni	6 mesi



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO



■ Confezionatrice sottovuoto 35

- Acciaio inossidabile
- Aspirazione esterna
- Controllo digitale
- Ciclo di lavoro semiautomatico
- Barra saldante: 350 mm
- Pompa a vuoto: 20 L / min
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 250 W / 230 V
- Dimensioni: L 370 x P 280 x A 130 mm
- Peso: 7,2 Kg
- EAN 3611630002424

Codice : CMSV35



■ Confezionatrice sottovuoto 40

- Acciaio inossidabile
- Aspirazione esterna
- Controllo digitale
- Ciclo di lavoro semiautomatico
- Barra saldante: 400 mm
- Pompa a vuoto: 20 L / min
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 250 W / 230 V
- Dimensioni: L 420 x P 260 x A 130 mm
- Peso: 9 Kg
- EAN 3611630002431

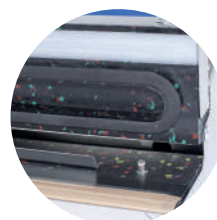
Codice : CMSV40



■ Confezionatrice sottovuoto 45

- Acciaio inossidabile
- Aspirazione esterna
- Controllo digitale
- Ciclo di lavoro semiautomatico
- Barra saldante: 450 mm
- Pompa a vuoto: 20 L / min
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 270 W / 230 V
- Dimensioni: L 470 x P 260 x A 130 mm
- Peso: 10 Kg
- EAN 3611630002448

Codice : CMSV45A





■ Confezionatrice sottovuoto a campana 30

- Acciaio inossidabile 18/10
- Vasca stampata
- Aspirazione esterna o in camera
- Controllo digitale
- Ciclo di lavoro automatico
- Custodia aperta a 90 °
- Pompa a vuoto con bagno d'olio: 7,2 m³ / h
- Barra saldante: 300 mm
- Dimensioni ambiente: L 310 x P 350 x A 120 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 350 W / 230 V
- Dimensioni: L 410 x P 460 x A 420 mm
- Peso: 32 Kg
- EAN 3611630072601

Codice : CMSVC30B

Prezzo :



PREPARAZIONE

■ Confezionatrice sottovuoto a campana 40

- Acciaio inossidabile 18/10
- Vasca stampata
- Aspirazione esterna o in camera
- Controllo digitale
- Ciclo di lavoro automatico
- Custodia aperta a 90 °
- Pompa a vuoto con bagno d'olio: 14,4 m³ / h
- Barra saldante: 400 mm
- Dimensioni ambiente: L 410 x P 450 x A 220 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 900 W / 230 V
- Dimensioni: L 510 x P 560 x A 450 mm
- Peso: 55 Kg
- EAN 3611630072595

Codice : CMSVC40B

Prezzo :



■ Confezionatrice sottovuoto a campana 40 auto

- Acciaio inossidabile 18/10
- Vasca stampata
- Aspirazione esterna o in camera
- Controllo digitale
- Ciclo di lavoro automatico
- Custodia aperta a 90 °
- Collegamento per iniezione di gas neutro
- Pompa a vuoto con bagno d'olio: 24 m³ / h
- Barra saldante: 400 mm
- Dimensioni ambiente: L 410 x P 450 x A 220 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 900 W / 230 V
- Dimensioni: L 510 x P 560 x A 450 mm
- Peso: 60 Kg
- EAN 3611630072588

Codice : CMSVC40AB

Prezzo :





SACCHETTI SOTTOVUOTO

I sacchetti per la conservazione sottovuoto sono confezioni in plastica multistrato. Sono impermeabili all'ossigeno, alla polvere, all'umidità e ai microrganismi.

Per l'uso alimentare, questi sacchetti per il vuoto non devono contenere bisfenolo A e ftalati.

SACCHETTI SOTTOVUOTO GOFFRATI

I sacchetti per il vuoto alimentare goffrati sono sacchetti di conservazione da utilizzare con macchine per il vuoto esterno e macchine a campana per il vuoto. I sacchetti sottovuoto goffrati hanno un lato liscio e un altro goffrato, che consente l'estrazione dell'aria.

Progettati per l'insaccamento sottovuoto di prodotti refrigerati, sono adatti per la termoregolazione fino a un massimo di 80°C. Possono resistere a temperature di -40°C e garantiscono la conservazione per un periodo massimo di 6 mesi.

SACCHETTI SOTTOVUOTO LISCI

Questi sacchetti lisci sottovuoto possono essere utilizzati solo con macchine sottovuoto a campana. Offrono un'eccellente resistenza allo strappo e alla perforazione grazie allo spessore di 95 micron (µm).

■ Sacchetti sottovuoto goffrati per 100

- Temperatura: -40 °C a + 80 °C
- Spessore: 95 micron

Dim. (mm)	EAN	Cod.
170 x 230	3611630002677	CSVG170X230
200 x 300	3611630002684	CSVG200X300
250 x 350	3611630002691	CSVG250X350
350 x 450	3611630002707	CSVG350X450



■ Rotolo di sacchetti sottovuoto 6 metri

- Temperatura: -40 °C a + 80 °C
- Spessore: 95 micron

Dim. (mm)	EAN	Cod.
280	3611630121477	CSVGR280



■ Sacchetti sottovuoto lisci per 100

- Temperatura: -40 °C a + 80 °C
- Spessore: 95 micron

Dim. (mm)	EAN	Cod.
170 x 230	3611630002738	CSVL170X230
200 x 300	3611630002745	CSVL200X300
250 x 350	3611630002752	CSVL250X350
350 x 450	3611630002769	CSVL350X450





■ Porta Ordini 18

- Struttura in alluminio
- 25 sfere interne
- Lunghezza 450 mm
- Nastro biadesivo
- 4 fori di fissaggio
- Dimensioni: L 460 x P 25 x A 55 mm
- Peso: 0,30 Kg
- EAN 3611630006873

Codice : CPAD18

46 cm



■ Porta Ordini 24

- Struttura in alluminio
- 34 sfere interne
- Lunghezza 600 mm
- Nastro biadesivo
- 4 fori di fissaggio
- Dimensioni: L 612 x P 25 x A 55 mm
- Peso: 0,45 Kg
- EAN 3611630006880

Codice : CPAD24

61 cm



■ Porta Ordini 36

- Struttura in alluminio
- 54 sfere interne
- Lunghezza 900 mm
- Nastro biadesivo
- 5 fori di fissaggio
- Dimensioni: L 915 x P 25 x A 55 mm
- Peso: 0,70 Kg
- EAN 3611630006903

Codice : CPAD36

91 cm



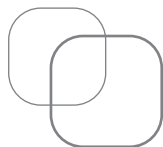
■ Porta Ordini 48

- Struttura in alluminio
- 72 sfere interne
- Lunghezza 1 120 mm
- Nastro biadesivo
- 5 fori di fissaggio
- Dimensioni: L 1224 x P 25 x A 55 mm
- Peso: 0,90 Kg
- EAN 3611630006897

Codice : CPAD48

122 cm





SUPPORTO PER CONTENITORI

■ Supporto per 3 contenitori GN1/6

- Acciaio inossidabile
- 3 contenitori GN 1/6 - 200 mm di profondità
- 3 mestoli
- 3 coperchi forati
- Dimensioni : L 170 x P 570 x A 370 mm
- Peso: 4 Kg
- EAN 3611630075466

Codice : CSBG316



■ Supporto per 6 contenitori GN1/6 singolo

- Acciaio inossidabile
- 6 vasche GN 1/6 - profondità 150 mm
- 5 barre di separazione
- Dimensioni: L 989 x P 250 x A 210 mm
- Peso: 4,7 Kg
- EAN 3611630076678

Codice : CSBG616



■ Supporto per 6 contenitori GN1/6 - centrale

- Acciaio inossidabile
- 12 vasche GN 1/6 - profondità 150 mm
- 10 barre di separazione
- Dimensioni: L 989 x P 440 x A 210 mm
- Peso: 8 Kg
- EAN 3611630076692

Codice : CSBG1216C



PREPARAZIONE

■ Supporto per 12 contenitori GN1/6 - 2 file

- Acciaio inossidabile
- 12 vasche GN 1/6 - profondità 150 mm
- 10 barre di separazione
- Dimensioni: L 989 x P 390 x A 210 mm
- Peso: 7,6 Kg
- EAN 3611630076685

Codice : CSBG1216R





CONTENITORI GASTRONORM AISI 201



■ Gastronorm Vassoio 1/1

Dim. (mm)	A (mm)	Litri	EAN	Cod.
530 x 325	65	9,8	3611630085984	CBG11065B
530 x 325	100	15	3611630085991	CBG11100B
530 x 325	150	22,5	3611630086004	CBG11150B
530 x 325	200	30	3611630086011	CBG11200B



■ Gastronorm Vassoio 1/2

Dim. (mm)	A (mm)	Litri	EAN	Cod.
325 x 265	65	4,7	3611630086028	CBG12065B
325 x 265	100	7,2	3611630086035	CBG12100B
325 x 265	150	10,8	3611630086042	CBG12150B



■ Gastronorm Vassoio 1/3

Dim. (mm)	A (mm)	Litri	EAN	Cod.
325 x 176	65	2,9	3611630086059	CBG13065B
325 x 176	100	4,5	3611630086066	CBG13100B
325 x 176	150	6,8	3611630086073	CBG13150B



■ Gastronorm Vassoio 1/4

Dim. (mm)	A (mm)	Litri	EAN	Cod.
265 x 162	65	2,1	3611630086080	CBG14065B
265 x 162	100	3,2	3611630086097	CBG14100B
265 x 162	150	4,9	3611630086103	CBG14150B



■ Gastronorm Vassoio 1/6

Dim. (mm)	A (mm)	Litri	EAN	Cod.
176 x 162	65	1,4	3611630086110	CBG16065B
176 x 162	100	2,1	3611630086127	CBG16100B
176 x 162	150	3,2	3611630086134	CBG16150B



■ Barra di separazione

Dim. (mm)	EAN	Réf.
325 x 20	3611630086141	CBGB325B
530 x 20	3611630086158	CBGB530B



■ Vassoio coperchio Gastronorm

Dim. (mm)	EAN	Cod.
GN 1/1 - 530 x 325	3611630086165	CBGC11B
GN 1/2 - 325 x 265	3611630086172	CBGC12B
GN 1/3 - 325 x 176	3611630086189	CBGC13B
GN 1/4 - 265 x 162	3611630086196	CBGC14B
GN 1/6 - 176 x 162	3611630086202	CBGC16B



RIPIANO IN ACCIAIO INOX

■ Ripiano in acciaio inox

Codice : CEMI1B CEMI2B CEMI3B CEMI4B

- 1 kit di supporto L 580 mm
- 2 mensole della lunghezza desiderata
- 2 paia di staffe

Codice : CEMI5B CEMI6B CEMI7B CEMI8B

- 3 kit di supporto L 580 mm
- 2 mensole della lunghezza desiderata
- 3 paia di staffe



Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	EAN	Cod.
600	355	3611630061810	CEMI1B
800	355	3611630060295	CEMI2B
1 000	355	3611630060301	CEMI3B
1 200	355	3611630061834	CEMI4B
1 400	355	3611630061841	CEMI5B
1 600	355	3611630061858	CEMI6B
1 800	355	3611630060318	CEMI7B
2 000	355	3611630061865	CEMI8B



PENSILE



Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
600	400	600	15	3611630090438	CAM60
800	400	600	18	3611630090445	CAM80
1000	400	600	20.9	3611630090452	CAM100
1200	400	600	23.8	3611630090469	CAM120
1400	400	600	26.6	3611630090476	CAM140



PENSILE CON PORTE SCORREVOLI



Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.	
600	400	600	18.6	3611630090483	CAMPC60	
800	400	600	22.6	3611630090490	CAMPC80	
1000	400	600	26.4	3611630090506	CAMPC100	
1200	400	600	30.2	3611630090513	CAMPC120	
1400	400	600	34.1	3611630090520	CAMPC140	



TAVOLO DA LAVORO CON PORTE scorrevoli AISI 304



PREPARAZIONE

■ Tavolo da lavoro Inox con porte scorrevoli 600 AISI 304

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
1000	600	850	44.7	3611630090537	C6TTPC100
1200	600	850	51.1	3611630090544	C6TTPC120
1400	600	850	58	3611630090551	C6TTPC140



■ Tavolo da lavoro Inox con porte scorrevoli 700 AISI 304

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
1000	700	850	49	3611630090568	C7TTPC100
1200	700	850	56	3611630090575	C7TTPC120
1400	700	850	63	3611630090582	C7TTPC140



TAVOLO DA LAVORO CON RIPIANO AISI 304



■ Tavolo da lavoro Inox 600 con ripiano AISI 304

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
600	600	850	14	3611630090599	C6TTE60
800	600	850	16.5	3611630090605	C6TTE80
1000	600	850	19.1	3611630090612	C6TTE100
1200	600	850	21.8	3611630090629	C6TTE120



■ Tavolo da lavoro Inox 700 con ripiano AISI 304

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
600	700	850	15.3	3611630090674	C7TTE60
800	700	850	18.1	3611630090681	C7TTE80
1000	700	850	21.3	3611630090698	C7TTE100
1200	700	850	24.2	3611630090704	C7TTE120



TAVOLO DA LAVORO CON ALZATINA E RIPIANO AISI 304



■ Tavolo da lavoro Inox 600 con alzatina e ripiano AISI 304

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
600	600	950	14.6	3611630090636	C6TTDE60
800	600	950	17.3	3611630090643	C6TTDE80
1000	600	950	20	3611630090650	C6TTDE100
1200	600	950	22.7	3611630090667	C6TTDE120



■ Tavolo da lavoro Inox 700 con alzatina e ripiano AISI 304

Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Peso (Kg)	EAN	Cod.
600	700	950	15.8	3611630090711	C7TTDE60
800	700	950	18.7	3611630090728	C7TTDE80
1000	700	950	21.5	3611630090735	C7TTDE100
1200	700	950	24.5	3611630090742	C7TTDE120



PIANO NEUTRO SOVRAPPONIBILE

■ Rampa neutra Sovrapponibile

- Acciaio inossidabile
- Piedi antiscivolo
- Profondità dello spazio tra i piedi : 320 mm



■ Piano di riscaldamento sovrapponibile

Vedi p.174



Lunghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Spazio tra i piedi (mm)	Compatibile con	EAN	Cod.	
1000	355	355	920	CRCE100	3611630076630	CRNE100	
1200	355	355	1120	CRCE120	3611630076647	CRNE120	
1500	380	355	1420	CRCE150	3611630076654	CRNE150	
1800	380	355	1720	CRCE180	3611630076661	CRNE180	





CARRELLO PORTAPACCHI

■ Carrello a piattaforma

- Acciaio inox
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Carico massimo: 180 Kg
- Dimensioni: L 910 x P 600 x A 920 mm
- Peso: 17,1 Kg
- EAN 3611630082617

Codice : CCP



PREPARAZIONE





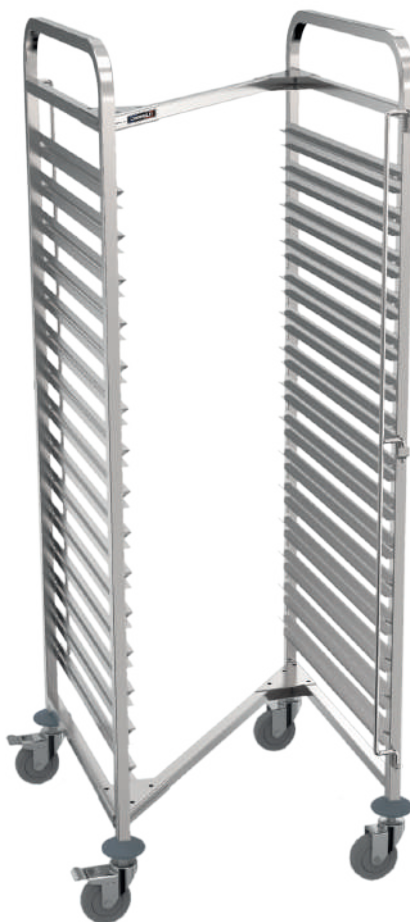
CARRELLO GASTRONORM



■ Carrello gastronorm 15 x GN 1/1

- Acciaio inox
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Spazio tra le guide: 80 mm
- Spessore del vetrino: 0,8 mm
- Capacità: 15 contenitori GN 1/1
- Dimensioni: L 380 x P 550 x A 1700 mm
- Peso: 19 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630082549

Codice : CEG1511



■ Carrello gastronorm 15 x GN 2/1

- Acciaio inox
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Distanza tra le guide: 80 mm
- Spessore delle guide: 0,8 mm
- Capacità: 15 contenitori GN 2/1
- Dimensioni: L 590 x P 670 x A 1700 mm
- Peso: 24 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630082556

Codice : CEG1521

■ Carrello per pasticceria 15 livelli - 400x600

- Acciaio inox
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Spazio tra le guide: 80 mm
- Spessore della guida: 1,0 mm
- Capacità: 15 contenitori GN 2/1
- Dimensioni: L 470 x P 620 x A 1700 mm
- Peso: 21,8 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630082563

Codice : CEPT15





CARRELLO GASTRONORM



■ Carrello portavassoi 7 x GN 1/1

- Acciaio inox
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Spazio tra le guide: 80 mm
- Spessore degli scorrimenti: 0,8 mm
- 325 mm ingresso anteriore e posteriore
- Capacità: 7 contenitori GN 1/1
- Dimensioni del piano di lavoro: 380 X 550 mm
- Carico massimo per livello: 12 Kg
- Carico totale massimo: 84 Kg
- Dimensioni: L 380 x P 550 x A 950 mm
- Peso: 13,2 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630082518

Codice : CCG711



■ Carrello portavassoi 7 x GN 2/1

- Acciaio inox
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Spazio tra le guide: 80 mm
- Spessore degli scorrimenti: 0,8 mm
- 530 mm ingresso anteriore e posteriore
- Capacità: 7 contenitori GN 2/1
- Dimensioni del piano di lavoro: 590 X 670 mm
- Carico massimo per livello: 12 Kg
- Carico totale massimo: 84 Kg
- Dimensioni: L 590 x P 670 x A 950 mm
- Peso: 18,6 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630082525

Codice : CCG721



■ Carrello portavassoi doppio 14 GN 1/1

- Acciaio inox
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Spazio tra le guide: 80 mm
- Spessore degli scorrimenti: 0,8 mm
- 530 mm ingresso anteriore e posteriore
- Capacità: 14 contenitori GN 1/1
- Dimensioni del piano di lavoro: 740 X 550 mm
- Carico massimo per livello: 12 Kg
- Carico totale massimo: 168 Kg
- Dimensioni: L 740 x P 550 x A 950 mm
- Peso: 22,9 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630082532

Codice : CCDG1411



CARRELLO IN ACCIAIO INOX



■ Carrello in acciaio inox con 2 vassoi

- Acciaio inossidabile
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Carico utile: 120 Kg
- Dimensioni del vassoio: L 830 x P 510 mm
- Dimensioni utili : L 755 x P 435 mm
- Distanza tra i vassoi: 570 mm
- Dimensioni carrello: L 925 x P 605 x A 940 mm
- Peso: 10 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630000208

Codice : CCI2



■ Carrello in acciaio inox con 3 vassoi

- Acciaio inossidabile
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Carico utile: 120 Kg
- Dimensioni del vassoio: L 830 x P 510 mm
- Dimensioni utili : L 755 x P 435 mm
- Distanza tra i vassoi: 570 mm
- Dimensioni carrello: L 925 x P 605 x A 940 mm
- Peso: 13 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630000215

Codice : CCI3



■ Carrello in acciaio inox con 5 vassoi

- Acciaio inox
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Capacità di carico: 50 Kg / vassoio
- Dimensioni del vassoio: L 830 x P 510 mm
- Dimensioni utili dei vassoi: L 755 x P 735 mm
- Distanza tra i vassoi: 570 mm
- Dimensioni del carrello: L 845 x P 528 x A 1550 mm
- Peso: 21,8 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630082594

Codice : CCI5



CARRELLO DI SERVIZIO

■ Carrello di servizio imitazione legno, 2 ripiani

- Tubo in acciaio inossidabile
- Ripiani con rivestimento imitazione legno
- 4 ruote, 2 con freno
- Carico utile: 120 Kg
- Dimensioni del ripiano: L 823 x P 503 mm
- Dimensioni utili del ripiano: L 755 x P 440 mm
- Distanza tra i ripiani: 570 mm
- Dimensioni del carrello: L 850 x P 525 x A 945 mm
- Peso: 10,15 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630090759

Codice : CCSB2P



■ Carrello di servizio imitazione legno, 3 ripiani

- Tubo in acciaio inossidabile
- Ripiani con rivestimento imitazione legno
- 4 ruote, 2 con freno
- Carico utile: 120 Kg
- Dimensioni del ripiano: L 823 x P 503 mm
- Dimensioni utili del ripiano: L 755 x P 440 mm
- Distanza tra i ripiani superiore e centrale: 275 mm
- Distanza tra i ripiani centrali e inferiori: 270 mm
- Dimensioni del carrello: L 850 x P 525 x A 945 mm
- Peso: 13,9 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630090766

Codice : CCSB3P



■ Carrello di servizio imitazione legno 2 ripiani 1 manico

- Tubo in acciaio inossidabile
- Ripiani con rivestimento imitazione legno
- 4 ruote, 2 con freno
- Carico utile: 120 Kg
- Dimensioni del ripiano: L 823 x P 503 mm
- Dimensioni utili del ripiano: L 755 x P 440 mm
- Distanza tra i ripiani: 570 mm
- Dimensioni del carrello: L 850 x P 525 x A 945 mm
- Peso: 10,70 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630090773

Codice : CCSB2P1



■ Carrello di servizio imitazione legno 3 ripiani 1 manico

- Tubo in acciaio inossidabile
- Ripiani con rivestimento imitazione legno
- 4 ruote, 2 con freno
- Carico utile: 120 Kg
- Dimensioni del ripiano: L 823 x P 503 mm
- Dimensioni utili del ripiano: L 755 x P 440 mm
- Distanza tra i ripiani superiore e centrale: 275 mm
- Distanza tra i ripiani centrali e inferiori: 270 mm
- Dimensioni del carrello: L 850 x P 525 x A 945 mm
- Peso: 13,9 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630090780

Codice : CCSB3P1





PATTUMIERA

■ Carrello con portarifiuti

- Acciaio inossidabile
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Diametro del sacco della spazzatura: 290 mm
- Altezza tra i 2 vassoi: 570 mm
- Dimensioni carrello: L 845 x P 525 x A 940 mm
- Peso: 10 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630023092

Codice : CCIPP



■ Supporto portarifiuti 2 fori

- Acciaio inox
- Capacità di 2 porta sacchi della spazzatura
- Dimensioni del carrello: L 1000 x P 600 x A 800 mm
- Peso: 15,3 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630082570

Codice : CTT2VD



■ Supporto mobile per sacchi della spazzatura

- Acciaio inox 201
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Dimensioni del carrello: L 505 x P 355 x A 800 mm
- Peso: 5,44 Kg
- > Facile da assemblare
- EAN 3611630082587

Codice : CPSPM



■ Pattumiera per snack

- Acciaio inossidabile
- Capacità 110 litri
- Bordo per il deposito dei vassoi
- Sportello magnetico per l'accesso al bidone della spazzatura
- Sacchetto dell'immondizia con banda elastica
- Carrello mobile magnetico su 4 ruote
- Dimensioni: L 445 x P 480 x A 1 255 mm
- Peso: 28 Kg
- EAN 3611630059497

Codice : CPS



■ Pattumiera per snack nera

- EAN 3611630069410

Codice : CPSN



PREPARAZIONE

■ Porta sacchetto rifiuti in acciaio inossidabile 80L

- Tubi in acciaio inossidabile: 0,9 mm di spessore Ø19 mm
- Pedale di apertura
- Banda elastica : spessore 8 mm
- 2 ruote con freno
- Dimensioni: L 590 x P 425 x A 750 mm
- Peso: 3,7 Kg
- > Facile de montare
- EAN 3611630078221

Codice : CPSPP80



■ Porta sacchetto rifiuti in acciaio inossidabile 110

- Tubi in acciaio inossidabile: 0,9 mm di spessore Ø19 mm
- Pedale di apertura
- Banda elastica : spessore 8 mm
- 2 ruote con freno
- Dimensioni: L 590 x P 425 x A 955 mm
- Peso: 4,3 Kg
- > Facile de montare
- EAN 3611630003810

Codice : CPSPP





BUFFET

• SCALDATAZZE	332
• CIOCCOLATIERA	314
• DISPENSER DI ACQUA CALDA	308
• DISTRIBUTORE DI CEREALI	310
• DISPENSER BEVANDE	315
• DISTRIBUTORE DI LATTE	313
• CAFFETTIERA	306
• PIATTO CALDO PER BUFFET	335
• ESPOSITORE A BUFFET	321
• SUPPORTO E PIASTRA EUTETTICA	312
• PORTA SALSE	316
• VETRINA A BUFFET	320





CAFFETTIERA



■ Percolatore caffè 48 tazze SP

- Filtro permanente in acciaio inossidabile
- Struttura semplice in acciaio inossidabile
- Capacità serbatoio: 6,8 litri
- 2 resistenze per la percolazione e mantenimento della temperatura
- Termostato di sicurezza con ripristino automatico
- Rubinetto antigoccia
- Indicatore livello di riempimento
- Poggia tazze rimovibile
- Tempo di preparazione per 48 tazze: 45 minuti
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 950 W / 230 V
- Dimensioni: Ø 210 mm, A 370 mm
- Peso: 2,30 Kg
- EAN 3611630014182

Codice : CPC48S



■ Percolatore caffè 60 tazze SP

- Filtro permanente in acciaio inossidabile
- Struttura semplice in acciaio inossidabile
- Capacità serbatoio: 8,8 litri
- 2 resistenze per la percolazione e mantenimento della temperatura
- Termostato di sicurezza con ripristino automatico
- Rubinetto antigoccia
- Indicatore livello di riempimento
- Poggia tazze rimovibile
- Tempo di preparazione per 60 tazze: 50 minuti
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 950 W / 230 V
- Dimensioni: Ø 210 mm, A 430 mm
- Peso: 2,35 Kg
- EAN 3611630014199

Codice : CPC60S



Filtro permanente



■ Percolatore caffè 100 tazze SP

- Filtro permanente in acciaio inossidabile
- Struttura semplice in acciaio inossidabile
- Capacità serbatoio: 15 litri
- 2 resistenze per la percolazione e mantenimento della temperatura
- Termostato di sicurezza con ripristino automatico
- Rubinetto antigoccia
- Indicatore livello di riempimento
- Poggia tazze rimovibile
- Tempo di preparazione per 100 tazze: 40 minuti
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,65 kW / 230 V
- Dimensioni: Ø 270 mm, A 440 mm
- Peso: 3,05 Kg
- EAN 3611630014205

Codice : CPC100S

■ Percolatore caffè 48 tazze

- Filtro permanente in acciaio inossidabile
- Struttura doppia parete antiscottatura in acciaio inossidabile
- Capacità serbatoio: 6,8 litri
- 2 resistenze per la percolazione e mantenimento della temperatura
- Termostato di sicurezza con ripristino automatico
- Rubinetto antigoccia
- Indicatore livello di riempimento
- Tempo di preparazione per 48 tazze: 45 minuti
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 950 W / 230 V
- Dimensioni: Ø 210 mm, A 370 mm
- Peso: 4,6 K
- EAN 3611630000291

Codice : CPC48

Doppia parete
antiscottatura



■ Percolatore caffè 60 tazze

- Filtro permanente in acciaio inossidabile
- Struttura doppia parete antiscottatura in acciaio inossidabile
- Capacità serbatoio: 8,8 litri
- 2 resistenze per la percolazione e mantenimento della temperatura
- Termostato di sicurezza con ripristino automatico
- Rubinetto antigoccia
- Indicatore livello di riempimento
- Tempo di preparazione per 60 tazze: 50 minuti
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 950 W / 230 V
- Dimensioni: Ø 210 mm, A 430 mm
- Peso: 4,8 Kg
- EAN 3611630000307

Codice : CPC60

Doppia parete
antiscottatura



■ Percolatore caffè 100 tazze

- Filtro permanente in acciaio inossidabile
- Struttura doppia parete antiscottatura in acciaio inossidabile
- Capacità serbatoio: 15 litri
- 2 resistenze per la percolazione e mantenimento della temperatura
- Termostato di sicurezza con ripristino automatico
- Rubinetto antigoccia
- Indicatore livello di riempimento
- Tempo di preparazione per 100 tazze: 40 minuti
- Frequenza: 50/60 Hz

Doppia parete
antiscottatura



- Potenza: 1,65 kW / 230 V
- Dimensioni: Ø 290 mm, A 460 mm
- Peso: 3,9 Kg
- EAN 3611630089814

Codice : CPC100N



- Potenza: 1,65 kW / 230 V
- Dimensioni: Ø 270 mm, A 440 mm
- Peso: 5,4 Kg
- EAN 3611630000314

Codice : CPC100

BUFFET



DISPENSER DI ACQUA CALDA



■ Dispenser acqua calda 6,8 L

- Struttura e coperchio in acciaio inossidabile
- Doppia parete antiscottatura
- Indicatore di livello
- Capacità: 6,8 litri
- Termostato di temperatura regolabile da 30 °C a 100 °C
- Termostato di sicurezza con pulsante di ripristino accessibile
- Rubinetto antigoccia
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 950 W / 230 V
- Dimensioni del serbatoio: Ø 225 mm, A 395 mm
- Peso: 2,3 Kg
- EAN 3611630001717

Codice : CDEC68



■ Dispenser acqua calda 10 L

- Struttura e coperchio in acciaio inossidabile
- Doppia parete antiscottatura
- Indicatore di livello
- Capacità: 10 litri
- Termostato di temperatura regolabile da 30 °C a 100 °C
- Termostato di sicurezza con pulsante di ripristino accessibile
- Rubinetto antigoccia
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,6 kW / 230 V
- Dimensioni del serbatoio: Ø 225 mm, A 470 mm
- Peso: 2,5 Kg
- EAN 3611630001724

Codice : CDEC10



■ Dispenser acqua calda 15 L

- Struttura e coperchio in acciaio inossidabile
- Doppia parete antiscottatura
- Indicatore di livello
- Capacità: 15 litri
- Termostato di temperatura regolabile da 30 °C a 100 °C
- Termostato di sicurezza con pulsante di ripristino accessibile
- Rubinetto antigoccia
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,65 kW / 230 V
- Dimensioni del serbatoio: Ø 273 mm, A 468 mm
- Peso: 3,25 Kg
- EAN 3611630001731

Codice : CDEC15



■ Dispenser acqua calda 20 L

- Struttura e coperchio in acciaio inossidabile
- Doppia parete antiscottatura
- Indicatore di livello
- Capacità: 20 litri
- Termostato di temperatura regolabile da 30 °C a 100 °C
- Termostato di sicurezza con pulsante di ripristino accessibile
- Rubinetto antigoccia
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,5 kW / 230 V
- Dimensioni del serbatoio: Ø 318 mm, A 490 mm
- Peso: 3,58 Kg
- EAN 3611630001748

Codice : CDEC20

: 175,-€



■ Dispenser acqua calda 25 L

- Struttura e coperchio in acciaio inossidabile
- Doppia parete antiscottatura
- Indicatore di livello
- Capacità: 25 litri
- Termostato di temperatura regolabile da 30 °C a 100 °C
- Termostato di sicurezza con pulsante di ripristino accessibile
- Rubinetto antigoccia
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,5 kW / 230 V
- Dimensioni del serbatoio: Ø 318 mm, A 560 mm
- Peso: 4,85 Kg
- EAN 3611630001755

Codice : CDEC25



■ Dispenser acqua calda 30 L

- Struttura e coperchio in acciaio inossidabile
- Doppia parete antiscottatura
- Indicatore di livello
- Capacità: 30 litri
- Termostato di temperatura regolabile da 30 °C a 100 °C
- Termostato di sicurezza con pulsante di ripristino accessibile
- Rubinetto antigoccia
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,8 kW / 230 V
- Dimensioni del serbatoio: Ø 318 mm x A 640 mm
- Peso: 5,5 Kg
- EAN 3611630001762

Codice : CDEC30





DISTRIBUTORE DI CEREALI



■ Distributore di cereali 2 tubi

- Struttura metallica
- 2 contenitori in ABS
- Coperchio ermeticamente chiuso
- Dosatore
- Capacità: 2 x 3 litri
- Recuperatore di briciole in acciaio inossidabile
- Dimensioni: L 300 x P 390 x A 640 mm
- Peso: 5 Kg
- EAN 3611630003780

Codice : CDC2



■ Distributore di cereali 3 tubi

- Struttura metallica
- 3 contenitori in ABS
- Coperchio ermeticamente chiuso
- Dosatore
- Capacità: 3 x 3 litri
- Recuperatore di briciole in acciaio inossidabile
- Dimensioni: L 460 x P 390 x A 640 mm
- Peso: 6 Kg
- EAN 3611630003797

Codice : CDC3



■ Distributore di cereali 4 tubi

- Struttura metallica
- 4 contenitori in ABS
- Coperchio ermeticamente chiuso
- Dosatore
- Capacità: 4 x 3 litri
- Recuperatore di briciole in acciaio inossidabile
- Dimensioni: L 600 x P 390 x A 640 mm
- Peso: 7 Kg
- EAN 3611630003803

Codice : CDC4

■ Distributore di cereali largo 2 tubi

- Struttura metallica con verniciatura epossidica
- Coperchi ermetici in acciaio inox
- 2 contenitori in ABS
- Dispositivi di misura
- Capacità: 2 x 5 litri
- Raccoglitore di briciole in acciaio inox
- Dimensioni: L 398 x P 388 x A 735 mm
- Peso: 5,20 Kg
- EAN 3611630080279

Codice : CDCL2



■ Distributore di cereali largo 3 tubi

- Struttura metallica con verniciatura epossidica
- Coperchi ermetici in acciaio inox
- 3 contenitori in ABS
- Dispositivi di misura
- Capacità: 3 x 5 litri
- Raccoglitore di briciole in acciaio inox
- Dimensioni: L 596 x P 388 x A 735 mm
- Peso: 7,40 Kg
- EAN 3611630080286

Codice : CDCL3



■ Distributore di cereali largo 4 tubi

- Struttura metallica con verniciatura epossidica
- Coperchi ermetici in acciaio inox
- 4 contenitori in ABS
- Dispositivi di misura
- Capacità: 4 x 5 litri
- Raccoglitore di briciole in acciaio inox
- Dimensioni: L 794 x P 388 x A 735 mm
- Peso: 9,60 Kg
- EAN 3611630080293

Codice : CDCL4





■ Distributore di cereali rotativo con 3 tubi

- Struttura metallica con verniciatura epossidica
- Coperchi ermetici in acciaio inox
- 3 contenitori in ABS
- Dispositivi di misura
- Capacità: 3 x 5 litri
- 36 ciotole in porcellana incluse
- 3 vassoi in porcellana per le briciole
- Base rotante
- Dimensioni: Ø 530 x A 735 mm
- Peso: 29 Kg
- EAN 3611630080309

Codice : CDCR3



■ Scaldatazze a 3 livelli

- Acciaio inossidabile
- Vetro singolo temperato
- 3 ripiani: 3 x L 479 x P 284 mm
- Illuminazione a LED (rosso, blu, verde o ciano)
- Controllo digitale per ogni ripiano
- Termostato regolabile da 30°C a 60°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 300 W / 230 V
- Dimensioni: L 535 x P 309 x A 582 mm
- Peso: 29,5 Kg
- EAN 3611630081948

Codice : CCT3N

6 cartoni del
latte da 1 litro



■ Refrigeratore di latte e scalda tazze

- Acciaio inossidabile
- Vetro singolo temperato
- Illuminazione a LED
- Capacità: 15 L
- Controllo digitale della temperatura
- Termostato regolabile da 2°C a 8°C
- Refrigerante: R600A
- Temperatura di riscaldamento della tazza 60°C
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 300 W / 230 V
- Dimensioni: L 300 x P 525 x A 640 mm
- Peso: 35 Kg
- EAN 3611630081931

Codice : CRLCT



■ Distributore di latte fresco in porcellana 4L

- Contenitore in porcellana
- Capacità 4 litri
- Raffreddamento tramite contenitore per cubetti di ghiaccio in acciaio inox
- Visualizzazione a medaglione del contenuto di porcellana
- Dimensioni: L 190 x P 320 x A 420 mm
- Peso: 6 Kg
- EAN 3611630003766

Codice : CDLPF4



■ Distributore di latte in porcellana 4L

- Contenitore in porcellana
- Capacità 4 litri
- Visualizzazione a medaglione del contenuto di porcellana
- Termostato regolabile da 40 °C a 80 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 600 W / 230 V
- Dimensioni: L 290 x P 260 x A 390 mm
- Peso: 7 Kg
- EAN 3611630003773

Codice : CDLPC4



■ Distributore di latte caldo in porcellana 10L

- Vaso in porcellana
- Capacità: 10 litri.
- Medaglione di visualizzazione del contenuto in porcellana.
- Termostato regolabile da 40 °C a 80 °C
- Termostato di sicurezza
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 750 W / 230 V
- Dimensioni: L 340 x P 260 x A 430 mm
- Peso: 9 Kg
- EAN 3611630043427

Codice : CDLPC10





CIOCCOLATIERA

Le cioccolatieri Casselin sono progettate per un utilizzo professionale.

Oltre a essere compatte e occupare pochissimo spazio, sono dotate di un sistema di riscaldamento a bagnomaria che mantiene la cioccolata calda e alla giusta temperatura per diverse ore.



■ Cioccolatiera 5L nera

- Base in ABS e serbatoio in Tritan
- Mantenimento della temperatura tramite sistema a bagnomaria
- Indicatore del livello dell'acqua della caldaia
- Serbatoio in acciaio inossidabile con termostato di sicurezza
- Temperatura regolabile termostato: da + 65 ° a 85 ° C
- Rubinetto rimovibile con sistema antigoccia
- Indicatore acceso / spento luminoso
- Vaschetta raccogli gocce
- Capacità: 5 litri
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 410 x P 280 x A 460 mm
- Peso: 8,4 Kg
- EAN 3611630108300

Codice : CCH5LNB

Riscaldamento del
serbatoio a bagnomaria



■ Cioccolatiera 10L nera

- Base in ABS e serbatoio in Tritan
- Mantenimento della temperatura tramite sistema a bagnomaria
- Indicatore del livello dell'acqua della caldaia
- Serbatoio in acciaio inossidabile con termostato di sicurezza
- Temperatura regolabile termostato: da + 65 ° a 85 ° C
- Rubinetto rimovibile con sistema antigoccia
- Indicatore acceso / spento luminoso
- Vaschetta raccogli gocce
- Capacità: 10 litri
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 1 kW / 230 V
- Dimensioni: L 410 x P 280 x A 580 mm
- Peso: 9,1 Kg
- EAN 3611630108317

Codice : CCH10LNB





■ Dispenser bevande 8L

- Contenitore in ABS
- Capacità 8 litri
- Raffreddamento tramite contenitore per cubetti di ghiaccio in acciaio inox
- Rubinetto antigoccia
- Dimensioni: L 200 x P 485 x A 560 mm
- Peso: 5,15 Kg
- EAN 3611630013970

Codice : CDJ8



■ Dispenser bevande 2x 8L

- Contenitore in ABS
- Capacità 2 x 8 litri
- Raffreddamento tramite contenitore per cubetti di ghiaccio in acciaio inox
- Rubinetto antigoccia
- Dimensioni: L 470 x P 485 x A 560 mm
- Peso: 10,30 Kg
- EAN 3611630013987

Codice : CDJ82





SUPPORTO E PIASTRA EUTETTICA



■ Piastra per buffet refrigerata eutettica GN 1/3

- Acciaio inossidabile
- Mantenimento del freddo fino a 6 ore
- Piedini in gomma
- Dimensioni: L 325 x P 176 x A 46 mm
- Peso: 1,20 Kg
- EAN 3611630080446

Codice : CPBRE13



■ Piastra per buffet refrigerata eutettica GN 1/2

- Acciaio inossidabile
- Mantenimento del freddo fino a 6 ore
- Piedini in gomma
- Dimensioni: L 325 x P 265 x A 46 mm
- Peso: 2,05 Kg
- EAN 3611630080439

Codice : CPBRE12



■ Piastra per buffet refrigerata eutettica GN 2/4

- Acciaio inossidabile
- Mantenimento del freddo fino a 6 ore
- Piedini in gomma
- Dimensioni: L 530 x P 162 x A 46 mm
- Peso: 2,05 Kg
- EAN 3611630080453

Codice : CPBRE24



■ Piastra per buffet refrigerata eutettica GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Mantenimento del freddo fino a 6 ore
- Piedini in gomma
- Dimensioni: L 530 x P 325 x A 46 mm
- Peso: 4,40 Kg
- EAN 3611630080422

Codice : CPBRE11



Abbiamo sviluppato un'ampia gamma di supporti per i vostri buffet freddi. Questa gamma di supporti eutettici vi permette di servire con eleganza antipasti, formaggi e dessert mantenendoli alla temperatura perfetta per circa 6 ore.

■ Supporto per buffet refrigerato eutettico Medio 1

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 1 piastra eutettica in alluminio Ø 290 x 52 mm
- Mantenimento del freddo fino a 6 ore
- Piedini in gomma
- Dimensioni: L 321 x P 321 x A 77 mm
- Peso: 5 Kg
- EAN 3611630080507

Codice : CSBREM1



BUFFET

■ Supporto per buffet refrigerato eutettico Medio 2

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 2 piastre eutettiche in alluminio Ø 290 x 52 mm
- Mantenimento del freddo fino a 6 ore
- Piedini in gomma
- Dimensioni: L 632 x P 321 x A 77 mm
- Peso: 6 Kg
- EAN 3611630080514

Codice : CSBREM2





SUPPORTO E PIASTRA EUTETTICA



■ Supporto per buffet refrigerato eutettico Small 1

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 1 piastra eutettica in alluminio Ø 170 x 52 mm
- Mantenimento del freddo fino a 6 ore
- Piedini in gomma
- Dimensioni: L 203 x P 203 x A 77 mm
- Peso: 5 Kg
- EAN 3611630080460

Codice : CSBRES1



■ Supporto per buffet refrigerato eutettico Small 2

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 2 piastre eutettiche in alluminio Ø 170 x 52 mm
- Mantenimento del freddo fino a 6 ore
- Piedini in gomma
- Dimensioni: L 203 x P 203 x A 77 mm
- Peso: 6 Kg
- EAN 3611630080477

Codice : CSBRES2



■ Supporto per buffet refrigerato eutettico Small 3

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 3 piastre eutettiche in alluminio Ø 170 x 52 mm
- Mantenimento del freddo fino a 6 ore
- Piedini in gomma
- Dimensioni: L 396 x P 203 x A 77 mm
- Peso: 6,50 Kg
- EAN 3611630080484

Codice : CSBRES3



■ Supporto per buffet refrigerato eutettico Small 4

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 4 piastre eutettiche in alluminio Ø 170 x 52 mm
- Mantenimento del freddo fino a 6 ore
- Piedini in gomma
- Dimensioni: L 589 x P 203 x A 77 mm
- Peso: 8 Kg
- EAN 3611630080491

Codice : CSBRES4

■ Supporto per buffet refrigerato eutettico GN 1/3

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 1 GN 1/3 piastra eutettica in acciaio
- Mantenimento del freddo fino a 6 ore
- Piedini in gomma
- Dimensioni: L 358 x P 206 x A 74 mm
- Peso: 2,35 Kg
- EAN 3611630080521

Codice : CSBRE13



■ Supporto per buffet refrigerato eutettico GN 1/2

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 1 GN 1/2 piastra eutettica in acciaio
- Mantenimento del freddo fino a 6 ore
- Piedini in gomma
- Dimensioni: L 358 x P 298 x A 74 mm
- Peso: 3,25 Kg
- EAN 3611630080538

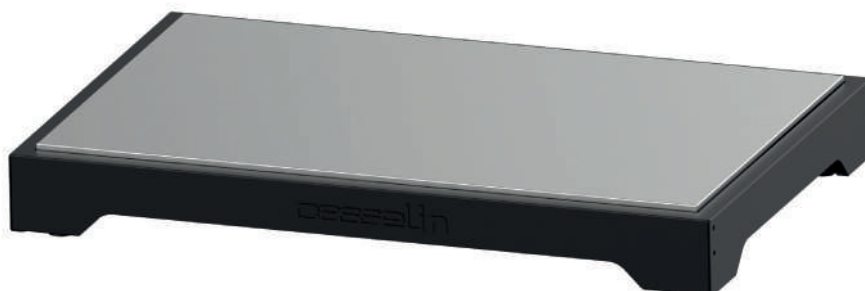
Codice : CSBRE12



■ Supporto per buffet refrigerato eutettico GN 1/1

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 1 GN 1/1 piastra eutettica in acciaio
- Mantenimento del freddo fino a 6 ore
- Piedini in gomma
- Dimensioni: L 563 x P 358 x A 74 mm
- Peso: 6,05 Kg
- EAN 3611630080545

Codice : CSBRE11





VETRINA A BUFFET



■ Vetrina buffet refrigerata eutettica 1

- Acciaio verniciato con vernice nera
- Piastra eutettica in acciaio 250 x 250 mm
- Piastra in porcellana 300 x 300 mm
- Vassoio di raccolta in acciaio inox
- Copertura in vetro temperato rimovibile
- Dimensioni: L 380 x P 460 x A 395 mm
- Peso: 17 Kg
- EAN 3611630080552

Codice : CVBRE1

■ Vetrina buffet refrigerata eutettica 2

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 2 piastre eutettiche in acciaio 250 x 250 mm
- 2 piatti in porcellana 300 x 300 mm
- Vassoio di raccolta in acciaio inox
- Copertura in vetro temperato rimovibile
- Dimensioni: L 680 x P 460 x A 395 mm
- Peso: 27 Kg
- EAN 3611630080569

Codice : CVBRE2



■ Vetrina buffet refrigerata eutettica 3

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 3 piastre di acciaio eutettico 250 x 250 mm
- 3 piatti in porcellana 300 x 300 mm
- Vassoio di raccolta in acciaio inox
- Copertura in vetro temperato rimovibile
- Dimensioni: L 980 x P 460 x A 395 mm
- Peso: 35 Kg
- EAN 3611630080576

Codice : CVBRE3





I nostri espositori a cloche per buffet, disponibili sia in versione riscaldata che refrigerata, rappresentano la soluzione ideale per i professionisti dell'hotellerie, dei buffet, degli eventi, del catering e delle fiere. Grazie ai coperchi acrilici pieghevoli, garantiscono un'eccellente visibilità dei cibi esposti, preservandoli al tempo stesso in un ambiente igienico e protetto.

■ Espositore a buffet refrigerato eutettico a campana GN 1/1

- Coperchio in acrilico
- Parete di bambù
- Piastra di acciaio eutettico GN 1/1
- Vassoio per utensili (non incluso)
- Vassoio di raccolta in acciaio inox
- Dimensioni: L 850 x P 485 x A 322 mm
- Peso: 14 Kg
- EAN 3611630080590

Codice : CPBREC11



BUFFET

■ Espositore a buffet caldo con campana

- Acciaio verniciato con vernice nera
- Superficie riscaldante in vetro temperato
- Dimensioni del riscaldamento: 530 x 325 mm
- Indicatore di riscaldamento
- Coperchio in acrilico
- Parete di bambù
- Termostato regolabile fino a 90°C
- Vassoio per utensili (utensili non inclusi)
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 450 W / 230 V
- Dimensioni: L 850 x P 505 x A 322 mm
- Peso: 14,50 Kg
- EAN 3611630081221

Codice : CPBCC





ESPOSITORE A BUFFET



■ Espositore a buffet 3 livelli GN 1/3 - Taly

- Supporto in Acciaio verniciato con vernice nera
- Piastra in acciaio inox
- Adatto per piastra eutettica GN 1/3 (non inclusa)
- Dimensioni: L 351 x P 437 x A 492 mm
- Peso: 5,70 Kg
- > Facile da assemblare
- EAN 3611630080606

Codice : CPB13T



■ Espositore a buffet 3 livelli GN 1/2 - Taly

- Supporto in Acciaio verniciato con vernice nera
- Piastra in acciaio inox
- Adatto per piastra eutettica GN 1/2 (non inclusa)
- Dimensioni: L 351 x P 525 x A 492 mm
- Peso: 7,40 Kg
- > Facile da assemblare
- EAN 3611630080620

Codice : CPB12T



■ Espositore a buffet 3 livelli GN 1/1 - Taly

- Supporto in Acciaio verniciato con vernice nera
- Piastra in acciaio inox
- Adatto per piastra eutettica GN 1/1 (non inclusa)
- Dimensioni: L 556 x P 586 x A 492 mm
- Peso: 9 Kg
- > Facile da assemblare
- EAN 3611630080637

Codice : CPB11T



■ Espositore a buffet 3 livelli GN 2/4 - Taly

- Supporto in Acciaio verniciato con vernice nera
- Piastra in acciaio inox
- Adatto per piastra eutettica GN 2/4 (non inclusa)
- Dimensioni: L 556 x P 423 x A 492 mm
- Peso: 7,50 Kg
- > Facile da assemblare
- EAN 3611630080613

Codice : CPB24T



Valorizzate i vostri cocktail professionali con la nostra ampia gamma di espositori : piatti, insalatiere, pirottini, ciotole, verrine, ecc. Una moltitudine di stili per soddisfare tutte le esigenze di allestimento dei vostri buffet.

■ Espositore a buffet - Nena

- Supporto in Acciaio verniciato con vernice nera
- Piastra in acciaio inox
- Adatto per piastra eutettica GN 1/1 (non inclusa)
- 1 piatto in porcellana L 530 x P 325 x A 13 mm
- 4 pirottini in porcellana L 110 x P 110 x A 85 mm
- Dimensioni: L 556 x P 450 x A 312 mm
- Peso: 8,40 Kg
- > Facile da montare
- EAN 3611630080644

Codice : CPBN



BUFFET

■ Espositore a buffet eutettico refrigerato - Nena

- Staffa in Acciaio verniciato con vernice nera
- Piastra in acciaio inox
- 1 GN 1/1 piastra eutettica
- 1 piatto in porcellana L 530 x P 325 x A 13 mm
- 4 pirottini in porcellana L 110 x P 110 x A 85 mm
- Dimensioni: L 556 x P 450 x A 312 mm
- Peso: 12,40 Kg
- > Facile da assemblare
- EAN 3611630080651

Codice : CPBREN





ESPOSITORE A BUFFET



■ Espositore a buffet eutettico refrigerato 1 G - Nena

- Acciaio verniciato con vernice nera
- Piedini in acciaio inox
- 1 piatto in porcellana Ø 290 x 18 mm
- 1 piastra eutettica Ø 290 x 55 mm
- Dimensioni: L 352 x P 352 x A 220 mm
- Peso: 5 Kg
- EAN 3611630080682

Codice : CPBRE1GN



■ Espositore a buffet eutettico refrigerato 3 T - Nena

- Acciaio verniciato con vernice nera
- Piedini in acciaio inox
- 3 piatti in porcellana Ø 170 x 18 mm
- 3 piastre eutettiche Ø 170 x 55 mm
- Dimensioni: L 225 x P 592 x A 422 mm
- Peso: 7 Kg
- EAN 3611630080675

Codice : CPBRE3TN



■ Espositore a buffet eutettico refrigerato 3 V - Nena

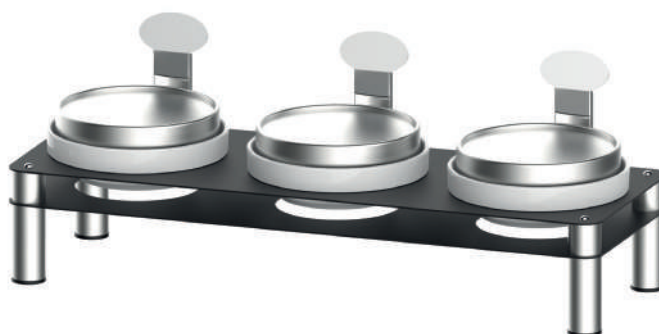
- Acciaio verniciato con vernice nera
- Piedini in acciaio inox
- 3 piatti in porcellana Ø 170 x 18 mm
- 3 piastre eutettiche Ø 170 x 55 mm
- Dimensioni: L 456 x P 428 x A 220 mm
- Peso: 6 Kg
- EAN 3611630080668

Codice : CPBRE3VN

■ Espositore a buffet refrigerato eutettico 1 - Kira

- Acciaio verniciato con vernice nera
- Piedini in acciaio inox
- 3 ciotole in porcellana Ø 190 x 55 mm
- 3 piastre eutettiche Ø 170 x 55 mm
- Dimensioni: L 650 x P 230 x A 240 mm
- Peso: 2,50 Kg
- EAN 3611630080989

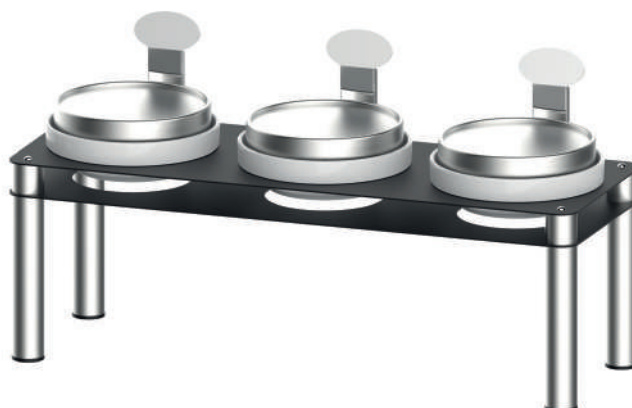
Codice : CPBRE1K



■ Espositore a buffet refrigerato eutettico 2 - Kira

- Acciaio verniciato con vernice nera
- Piedini in acciaio inox
- 3 ciotole in porcellana Ø 190 x 55 mm
- 3 piastre eutettiche Ø 170 x 55 mm
- Dimensioni: L 650 x P 230 x A 340 mm
- Peso: 2,80 Kg
- EAN 3611630080996

Codice : CPBRE2K



■ Espositore a buffet refrigerato eutettico 3 - Kira

- Acciaio verniciato con vernice nera
- Piedini in acciaio inox
- 1 insalatiera in porcellana Ø 400 x 65 mm
- 1 piastra eutettica Ø 290 x 55 mm
- Dimensioni: L 395 x P 395 x A 150 mm
- Peso: 5,5 Kg
- EAN 3611630081016

Codice : CPBRE3K





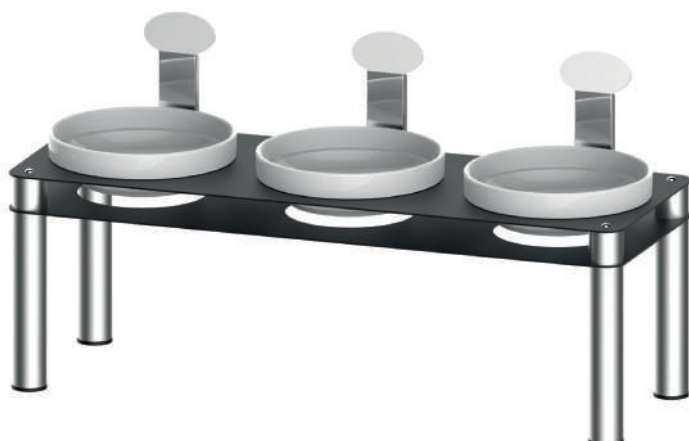
ESPOSITORE A BUFFET



■ Espositore a buffet 1 - Kira

- Acciaio verniciato con vernice nera
- Piedini in acciaio inox
- 3 ciotole in porcellana Ø 190 x 55 mm
- Dimensioni: L 650 x P 230 x A 240 mm
- Peso: 2,50 Kg
- > Compatibile con piastra eutettica Ø 170 x 55 mm
- EAN 3611630080965

Codice : CPB1K



■ Espositore a buffet 2 - Kira

- Acciaio verniciato con vernice nera
- Piedini in acciaio inox
- 3 ciotole in porcellana Ø 190 x 55 mm
- Dimensioni: L 650 x P 230 x A 340 mm
- Peso: 2,80 Kg
- > Compatibile con piastra eutettica Ø 170 x 55 mm
- EAN 3611630080972

Codice : CPB2K



■ Espositore a buffet 3 - Kira

- Acciaio verniciato con vernice nera
- Piedini in acciaio inox
- 1 insalatiera in porcellana Ø 400 x 65 mm
- Dimensioni: L 395 x P 395 x A 150 mm
- Peso: 5 Kg
- > Compatibile con piastra eutettica Ø 290 x 55 mm
- EAN 3611630081009

Codice : CPB3K



■ Espositore per pirottini 12 - Lopo

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 12 pirottini in porcellana L 90 x P 90 x A 65 mm
- Dimensioni: L 450 x P 330 x A 150 mm
- Peso: 2,80 Kg
- EAN 3611630081078

Codice : CPR12L



■ Espositore per pirottini 24 - Lopo

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 12 pirottini rotondi in porcellana Ø 75 x 40 mm
- 12 pirottini quadrati in porcellana L 65 x P 65 x A 35 mm
- I supporti possono essere suddivisi in 4 file
- Dimensioni: L 500 x P 360 x A 180 mm
- Peso: 8 Kg
- EAN 3611630081092

Codice : CPR24L



■ Dispenser rotante per pirottini - Lopo

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 19 pirottini in porcellana L 110 x P 110 x A 85 mm
- 18 cestelli rimovibili
- Base rotante
- Dimensioni: L 330 x P 330 x A 495 mm
- Peso: 19 Kg
- EAN 3611630081184

Codice : CPARRL



■ Espositore per bicchierini 24 - Chupito

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 24 verrine
- Dimensioni: L 380 x P 285 x A 260 mm
- Peso: 4,60 Kg
- EAN 3611630081085

Codice : CPV24CHU





ESPOSITORE A BUFFET



Offriamo un'ampia gamma di espositori, una vera e propria risorsa estetica per i vostri buffet. Moderni e di tendenza, sono perfetti per mettere in mostra i vostri piatti in occasione di colazioni, banchetti, cocktail party, ecc.



■ Supporto per piatti 2 - Meti

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 2 piatti in porcellana 200 x 200 x 60 mm
- 1 piastra in vetro temperato
- Dimensioni: L 560 x P 495 x A 360 mm
- Peso: 7,8 Kg
- EAN 3611630081023

Codice : CPA2M



■ Supporto per piatti 4 - Meti

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 4 piatti in porcellana 200 x 200 x 60 mm
- 1 piastra in vetro temperato
- Dimensioni: L 1135 x P 400 x A 360 mm
- Peso: 14,50 Kg
- EAN 3611630081030

Codice : CPA4M



■ Portaciotole x 3 - Biru

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 3 ciotole in porcellana Ø 130 x 70 mm
- Dimensioni: L 380 x P 355 x A 350 mm
- Peso: 2,80 Kg
- EAN 3611630081108

Codice : CPB3B

■ Espositore per insalatiere 1 - Ruma

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 5 insalatiere in porcellana Ø 230 x 130 mm
- Capacità 5 x 2,8 L
- Dimensioni: L 525 x P 526 x A 575 mm
- Peso: 15,50 Kg
- EAN 3611630081047

Codice : CPS1R



■ Espositore per insalatiere 2 - Ruma

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 5 insalatiere in porcellana Ø 197 x 100 mm
- Capacità: 5 x 1,6 L
- Dimensioni: L 525 x P 526 x A 555 mm
- Peso: 15,50 Kg
- EAN 3611630081054

Codice : CPS2R



■ Espositore per insalatiere 3 - Ruma

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 5 insalatiere in porcellana Ø 250 x 90 mm
- Capacità: 5 x 1,6 L
- Dimensioni: L 530 x P 536 x A 555 mm
- Peso: 15,50 Kg
- EAN 3611630081061

Codice : CPS3R





ESPOSIZIONE A BUFFET



■ Cestello per pirottini 3 - Lopo

- Acciaio verniciato nero
- 3 pirottini in porcellana Ø 90 x 70 mm
- Capacità pirottini 3 x 170 ml
- Dimensioni: L 350 x P 135 x A 180 mm
- Peso: 2 Kg
- EAN 3611630090087

Codice : CPR3L



■ Cestello per pirottini 4 - Lopo

- Acciaio verniciato nero
- 4 pirottini in porcellana Ø 90 x 70 mm
- Capacità pirottini 4 x 170 ml
- Dimensioni: L 230 x P 240 x A 180 mm
- Peso: 2,3 Kg
- EAN 3611630090094

Codice : CPR4L



■ Cestello per pirottini 6 - Lopo

- Acciaio verniciato nero
- 6 pirottini in porcellana Ø 90 x 70 mm
- Capacità pirottini 6 x 170 ml
- Dimensioni: L 350 x P 240 x A 180 mm
- Peso: 3,4 Kg
- EAN 3611630090100

Codice : CPR6L



■ Cestello per pirottini 8 - Lopo

- Acciaio verniciato nero
- 8 pirottini in porcellana Ø 90 x 70 mm
- Capacità pirottini 8 x 170 ml
- Dimensioni: L 230 x P 240 x A 300 mm
- Peso: 3,7 Kg
- EAN 3611630090117

Codice : CPR8L

■ Espositore rotante per frutti di mare 1 Fuly

- Acciaio verniciato nero
- Base rotante
- 1 insalatiera in porcellana Ø 300 x 75 mm
- 4 pirottini in porcellana L 90 x P 90 x A 65 mm
- Capacità pirottini 5 x 240 ml
- Dimensioni: L 320 x P 320 x A 325 mm
- Peso: 7 Kg
- EAN 3611630090049

Codice : CPFR1F



■ Espositore rotante per frutti di mare 2 Fuly

- Acciaio verniciato nero
- Base rotante
- 1 insalatiera in porcellana Ø 395 x 75 mm
- 2 pirottini in porcellana L 110 x P 100 x A 85 mm
- 4 pirottini in porcellana L 90 x P 90 x A 65 mm
- Capacità pirottini 2 x 500 ml + 4 x 240 ml
- Dimensioni: L 320 x P 320 x A 325 mm
- Peso: 10,7 Kg
- EAN 3611630090056

Codice : CPFR2F



■ Espositore rotante per frutti di mare 3 Fuly

- Acciaio verniciato nero
- Base rotante
- 1 insalatiera in porcellana Ø 470 x 65 mm
- 2 pirottini in porcellana L 175 x P 175 x A 75 mm
- 6 pirottini in porcellana L 90 x P 90 x A 65 mm
- Capacità pirottini 6 x 240 ml
- Dimensioni: L 470 x P 470 x A 405 mm
- Peso: 16 Kg
- EAN 3611630090063

Codice : CPFR3F





PORTA SALSE



■ Porta salse eutettico refrigerato GN 1/2

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 4 vasi in porcellana Ø 125 x 145 mm
- Capacità del contenitore: 4 x 1,25 L
- GN 1/2 piastra eutettica
- Dimensioni: L 275 x P 358 x A 200 mm
- Peso: 7,20 Kg
- EAN 3611630081146

Codice : CSASRE12



■ Portasalse riscaldato GN 1/2

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 4 vasi in porcellana Ø 125 x 145 mm
- Capacità del contenitore: 4 x 1,25 L
- Supporto GN 1/2 riscaldato
- Termostato regolabile da 40°C a 90°C
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 300 W / 230 V
- Dimensioni: L 327 x P 340 x A 245 mm
- Peso: 7,20 Kg
- EAN 3611630081153

Codice : CSASC12



■ Porta salse rotante

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 6 contenitori in porcellana Ø 125 x 145 mm
- Capacità del contenitore: 6 x 1,25 L
- 6 cucchiaini in acciaio inox
- Base rotante
- Dimensioni: L 405 x P 405 x A 255 mm
- Peso: 10,50 Kg
- EAN 3611630081177

Codice : CSASR



■ Porta salse 1

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 3 vasetti in porcellana Ø 100 x 123 mm
- Capacità del contenitore: 3 x 0,5 L
- Dimensioni: L 380 x P 187 x A 210 mm
- Peso: 3,20 Kg
- EAN 3611630081238

Codice : CSAS1



■ Porta salse 2

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 3 vasetti in porcellana Ø 118 x 145 mm
- Capacità del contenitore: 3 x 0,9 L
- Dimensioni: L 425 x P 201 x A 230 mm
- Peso: 4 Kg
- EAN 3611630081245

Codice : CSAS2



■ Porta salse 3

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 3 vasetti in porcellana Ø 134 x 165 mm
- Capacità del contenitore: 3 x 1,3 L
- Dimensioni: L 455 x P 212 x A 245 mm
- Peso: 5,70 Kg
- EAN 3611630081252

Codice : CSAS3

BUFFET



■ Porta salse x4

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 4 vasi in porcellana Ø 125 x 145 mm
- Capacità: 4 x 1,25 L
- Dimensioni: L 630 x P 267 x A 200 mm
- Peso: 6,20 Kg
- EAN 3611630081160

Codice : CSAS4



■ Porta salse refrigerato eutettico GN 2/4

- Acciaio verniciato con vernice nera
- 4 vasi in porcellana Ø 125 x 145 mm
- Capacità del contenitore: 4 x 1,25 L
- Piastra eutettica GN 2/4
- Dimensioni: L 540 x P 245 x A 200 mm
- Peso: 7,50 Kg
- EAN 3611630081139

Codice : CSASRE24





PIATTO CALDO PER BUFFET

■ Piastra riscaldante in acciaio inox GN 1/3

- Acciaio inossidabile
- Indicatore luminoso
- Superficie di riscaldamento: 325 x 176 mm
- Termostato regolabile da 40°C a 90°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 325 x P 196 x A 75 mm
- Peso: 1,85 Kg
- EAN 3611630081214

Codice : CPCA13



■ Piastra riscaldante in acciaio inox GN 1/2

- Acciaio inossidabile
- Indicatore luminoso
- Superficie di riscaldamento: 325 x 265 mm
- Termostato regolabile da 40°C a 90°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 300 W / 230 V
- Dimensioni: L 325 x P 285 x A 75 mm
- Peso: 2,40 Kg
- EAN 3611630081207

Codice : CPCA12



■ Piastra riscaldante in acciaio inox GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Indicatore luminoso
- Superficie di riscaldamento: 530 x 325 mm
- Termostato regolabile da 40°C a 90°C
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 450 W / 230 V
- Dimensioni: L 530 x P 345 x A 75 mm
- Peso: 4 Kg
- EAN 3611630081191

Codice : CPCA11

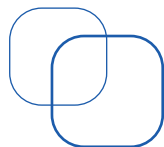




FREDDO

• ARMADIO NEGATIVO	349
• ARMADIO NEGATIVO IN VETRO	356
• ARMADIO POSITIVO	338
• ARMADIO POSITIVO IN VETRO	346
• BACK BAR	360
• CANTINA VINI	396
• ARMADIO FROLLATURA CARNE	399
• ABBATTITORI	394
• TAVOLO REFRIGERATO	371
• TAVOLO REFRIGERATO NEGATIVO	370
• CASSETTIERA REFRIGERATA	392
• TAVOLO REFRIGERATO	375
• SALADETTE DA BANCO	418
• SALADETTE DA BANCO CON COPERCHI	420
• TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA	383
• TAVOLO REFRIGERATO NEGATIVO CON ALZATINA	388
• TAVOLO PER PIZZA REFRIGERATO	381
• VETRINA REFRIGERATA DA BANCO	400
• VETRINA REFRIGERATA MOBILE	411
• VETRINA REFRIGERATA - DA INCASSO	408
• VETRINA REFRIGERATA PER SUSHI	415
• VETRINA PER GELATI	414





ARMADIO POSITIVO



■ Armadio da pasticceria 400 L Bianco

- Refrigerazione ventilata
- Sistema di evaporazione Roll-Bond
- Sbrinamento automatico in base al ciclo del compressore
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a chiusura automatica
- 4 ripiani regolabili 400x600 mm
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Capacità netta: 265 L
- Capacità commerciale: 400 L
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 180 W / 230 V
- Dimensioni: L 740 x P 680 x A 1800 mm
- Peso: 91 Kg
- EAN 3611630083195

Codice : CAPP400LB



■ Armadio da pasticceria 400 L Acciaio inox

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sistema di evaporazione Roll-Bond
- Sbrinamento automatico in base al ciclo del compressore
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a chiusura automatica
- 4 ripiani regolabili 400x600 mm
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Capacità netta: 265 L
- Capacità commerciale: 400 L
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 180 W / 230 V
- Dimensioni: L 740 x P 680 x A 1800 mm
- Peso: 88 Kg
- EAN 3611630083188

Codice : CAPP400L

■ Armadio positivo 200 L Bianco A++

- Refrigerazione ventilata
- Isolamento di 50 mm per lato
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Evaporatore roll-bond
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta reversibile
- Interruttore ON/OFF
- 2+1 ripiani regolabili
- Termostato digitale con allarme acustico e visivo
- Allarme porta aperta e alta temperatura
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 99 L
- Capacità commerciale: 200 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 56 W / 230 V
- Dimensioni: L 598 x P 679 x A 838 mm
- Peso: 41 kg
- EAN 3611630101684



Codice : CAP200LBA

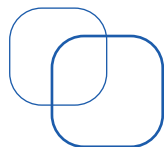
■ Armadio positivo 200 L Acciaio inox A++

- Esterno in Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Isolamento di 50 mm per lato
- Sbrinamento automatico tramite ciclo compressore
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta reversibile
- Interruttore ON/OFF
- 2+1 ripiani regolabili
- Termostato digitale con allarme acustico e visivo
- Allarme porta aperta e alta temperatura
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 99 L
- Capacità commerciale: 200 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 56 W / 230 V
- Dimensioni: L 598 x P 679 x A 838 mm
- Peso: 43 kg
- EAN 3611630101691



FREDDO

Codice : CAP200LA



ARMADIO POSITIVO

■ Armadio positivo 235 L Acciaio inox

- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Refrigerazione ventilata
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Telaio anticondensa
- Isolamento di 70 mm per lato
- Sbrinamento a gas caldo
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a chiusura automatica
- Porta reversibile
- Interruttore ON/OFF
- 3+1 ripiani regolabili per GN 1/1
- Termostato digitale
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -2°C a +8°C
- Classe climatica: 4
- Capacità netta: 162 L
- Capacità commerciale: 235 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 185 W / 230 V
- Dimensioni: L 469 x P 725 x A 1 990 mm
- Peso: 77 kg
- EAN 3611630101288



469 mm



Codice : CAP235L

■ Armadio positivo 400 L Bianco

- Refrigerazione ventilata
- Sistema di evaporazione Roll-Bond
- Sbrinamento automatico in base al ciclo del compressore
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a chiusura automatica
- Porta reversibile
- 4 ripiani regolabili
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da + 2°C a + 10°C
- Capacità netta: 312 L
- Capacità commerciale: 400 L
- Refrigerante: R 600a
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 685 x A 1890 mm
- Peso: 62 Kg
- EAN 3611630083140



Codice : CAP400LB

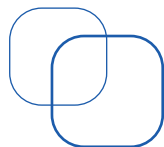
■ Armadio positivo 400 L Acciaio inox

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sistema di evaporazione Roll-Bond
- Sbrinamento automatico in base al ciclo del compressore
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a chiusura automatica
- Porta reversibile
- 4 ripiani regolabili
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da + 2°C a + 10°C
- Capacità netta: 312 L
- Capacità commerciale: 400 L
- Refrigerante: R 600a
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 685 x A 1890 mm
- Peso: 62 Kg
- EAN 3611630083133



FREDDO

Codice : CAP400L



ARMADIO POSITIVO

■ Armadio positivo 546 L Acciaio inox

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Telaio anticondensa
- Sbrinamento a gas caldo
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a chiusura automatica
- Porta reversibile
- Interruttore ON/OFF
- 4 ripiani regolabili per 2/1 GN
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da - 2°C a +8°C
- Capacità netta: 410 L
- Capacità commerciale: 546 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 210 W / 230 V
- Dimensioni: L 700 x P 823 x A 2 045 mm
- Peso: 108 Kg
- EAN 3611630083157



Codice : CAP546L



■ Armadio positivo 546 L Tropicalizzato

- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Refrigerazione ventilata
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Telaio anticondensa
- Isolamento di 80 mm per lato
- Sbrinamento elettrico automatico
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta autochiudente
- Porta reversibile
- Interruttore ON/OFF
- 3+1 ripiani regolabili per GN 2/1
- Termostato digitale
- Compressore inverter
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -2°C a +8°C
- Classe climatica: 5
- Capacità netta: 410 L
- Capacità commerciale: 546 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 73 W / 230 V
- Dimensioni: L 700 x P 850 x A 2045 mm
- Peso: 109 kg
- EAN 3611630101257

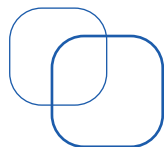


Progettata per resistere agli ambienti più esigenti, Il nostro armadio tropicalizzato garantisce prestazioni ottimali anche in condizioni di elevata temperatura e umidità. Ideale per cucine professionali, snack bar e panetterie, assicura una perfetta conservazione dei prodotti mantenendosi robusta e affidabile.

Codice : CAP546LT



FREDDO



ARMADIO POSITIVO



■ Armadio positivo 600 L Bianco

- Refrigerazione ventilata
- Sistema di evaporazione Roll-Bond
- Sbrinamento automatico in base al ciclo del compressore
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a chiusura automatica
- Porta reversibile
- 4 ripiani regolabili per 2/1 GN
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da + 2°C a + 10°C
- Capacità netta: 469 L
- Capacità commerciale: 600 L
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 780 x P 730 x A 1890 mm
- Peso: 85 Kg
- EAN 3611630083171

Codice : CAP600LB



■ Armadio positivo 600 L Acciaio inox

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sistema di evaporazione Roll-Bond
- Sbrinamento automatico in base al ciclo del compressore
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a chiusura automatica
- Porta reversibile
- 4 ripiani regolabili per 2/1 GN
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da + 2°C a + 10°C
- Capacità netta: 469 L
- Capacità commerciale: 600 L
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 780 x P 730 x A 1890 mm
- Peso: 85 Kg
- EAN 3611630083164

Codice : CAP600L



■ Armadio positivo 1255 L Acciaio inox

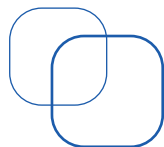
- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Telaio anticondensa
- Sbrinamento a gas caldo
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porte a chiusura automatica
- Interruttore ON/OFF
- 8 ripiani regolabili per 2/1 GN
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da -2°C a +8°C
- Capacità netta: 820 L
- Capacità commerciale: 1.255 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 286 W / 230 V
- Dimensioni: L 1400 x P 823 x A 2045 mm
- Peso: 165 Kg
- EAN 3611630083126



Codice : CAP1255L



FREDDO



ARMADIO POSITIVO IN VETRO



■ Armadio positivo vetro 400 L Bianco

- Refrigerazione ventilata
- Sistema di evaporazione Roll-Bond
- Isolamento di 60 mm per lato
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta reversibile a doppio vetro
- 4 ripiani regolabili + 1 ripiano inferiore
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da -1°C a +5°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 339 L
- Capacità commerciale: 400 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 723 x A 1 890 mm
- Peso: 77 kg
- EAN 3611630101769

Codice : CAPV400LB



■ Armadio positivo vetro 400 L Acciaio inox

- Refrigerazione ventilata
- Sistema di evaporazione Roll-Bond
- Isolamento di 60 mm per lato
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta reversibile a doppio vetro
- 4 ripiani regolabili + 1 ripiano inferiore
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da -1°C a +5°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 312 L
- Capacità commerciale: 400 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 723 x A 1 890 mm
- Peso: 77 kg
- EAN 3611630101783

Codice : CAPV400L



■ Armadio positivo vetro 600 L Bianco

- Refrigerazione ventilata
- Sistema di evaporazione Roll-Bond
- Isolamento di 60 mm per lato
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta reversibile a doppio vetro
- 4 ripiani regolabili per GN 2/1 + 1 ripiano inferiore
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da -1°C a +5°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 410 L
- Capacità commerciale: 600 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 780 x P 768 x A 1 890 mm
- Peso: 104 kg
- EAN 3611630101752



Codice : CAPV600LB



■ Armadio positivo vetro 600 L Acciaio inox

- Refrigerazione ventilata
- Sistema di evaporazione Roll-Bond
- Isolamento di 60 mm per lato
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta reversibile a doppio vetro
- 4 ripiani regolabili per GN 2/1 + 1 ripiano inferiore
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da -1°C a +5°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 410 L
- Capacità commerciale: 600 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 780 x P 768 x A 1 890 mm
- Peso: 104 kg
- EAN 3611630101776

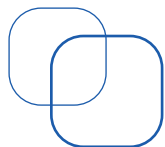


Codice : CAPV600L



FREDDO





ARMADIO NEGATIVO

■ Armadio negativo 200 L Bianco

- Refrigerazione statica con ventola
- Isolamento di 50 mm per lato
- Sbrinamento manuale
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta reversibile
- Interruttore ON/OFF
- 2 ripiani fissi per l'evaporatore
- Termostato digitale con allarme acustico e visivo
- Temperatura regolabile da -23°C a -18°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 95 L
- Capacità commerciale: 200 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 80 W / 230 V
- Dimensioni: L 598 x P 679 x A 838 mm
- Peso: 39 kg
- EAN 3611630101714

Codice : CAN200LB

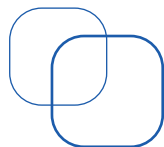


■ Armadio negativo 200 L Acciaio inox

- Esterno in Acciaio inossidabile
- Refrigerazione statica con ventola
- Isolamento di 50 mm per lato
- Sbrinamento manuale
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta reversibile
- Interruttore ON/OFF
- 2 ripiani fissi per l'evaporatore
- Termostato digitale con allarme acustico e visivo
- Temperatura regolabile da -23°C a -18°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 95 L
- Capacità commerciale: 200 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 80 W / 230 V
- Dimensioni: L 598 x P 679 x A 838 mm
- Peso: 41 kg
- EAN 3611630101721

Codice : CAN200L





ARMADIO NEGATIVO

■ Armadio negativo 235 L Acciaio

- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Refrigerazione ventilata
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Telaio anticondensa
- Isolamento di 70 mm per lato
- Sbrinamento automatico a gas caldo
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a chiusura automatica
- Porta reversibile
- Interruttore ON/OFF
- 4+1 ripiani regolabili per GN 1/1
- Termostato digitale
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -22°C a 18°C
- Classe climatica: 4
- Capacità netta: 162 L
- Capacità commerciale: 235 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 250 W / 230 V
- Dimensioni: L 469 x P 725 x A 1 990 mm
- Peso: 80 kg
- EAN 3611630101295



469 mm



Codice : CAN235L

■ Armadio negativo 400 L Bianco

- Raffreddamento statico
- Sbrinamento manuale
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a chiusura automatica
- Porta reversibile
- 6 ripiani fissi con evaporatore
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da -22°C a -18°C
- Capacità netta: 303 L
- Capacità commerciale: 400 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 400 W / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 685 x A 1890 mm
- Peso: 60 Kg
- EAN 3611630083089

Codice : **CAN400LB**



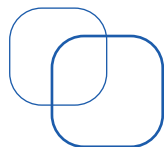
■ Armadio negativo 400 L Acciaio inox

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento manuale
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a chiusura automatica
- Porta reversibile
- 6 ripiani fissi con evaporatore
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da -22°C a -18°C
- Capacità netta: 303 L
- Capacità commerciale: 400 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 400 W / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 685 x A 1890 mm
- Peso: 60 Kg
- EAN 3611630083072

Codice : **CAN400L**



FREDDO



ARMADIO NEGATIVO

■ Armadio negativo 546 L Acciaio inox

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Telaio di riscaldamento anticondensa
- Sbrinamento a gas caldo
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a chiusura automatica
- Porta reversibile
- Interruttore ON/OFF
- 4 ripiani regolabili per 2/1 GN
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da -22°C a -18°C
- Capacità netta: 303 L
- Capacità commerciale: 546 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 313 W / 230 V
- Dimensioni: L 700 x P 815 x A 2 055 mm
- Peso: 108 Kg
- EAN 3611630083096



Codice : CAN546L



■ Armadio negativo 546 L Tropicalizzato

- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Refrigerazione ventilata
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Telaio di riscaldamento anticondensa
- Isolamento di 80 mm per lato
- Sbrinamento a gas caldo
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a chiusura automatica
- Porta reversibile
- Interruttore ON/OFF
- 3+1 ripiani regolabili per GN 2/1
- Termostato digitale
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Compressore inverter
- Temperatura regolabile da -22°C a -18°C
- Classe climatica: 5
- Capacità netta: 410 L
- Capacità commerciale: 546 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 160 W / 230 V
- Dimensioni: L 700 x P 850 x A 2045 mm
- Peso: 109 kg
- EAN 3611630101271

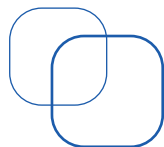


Progettata per resistere agli ambienti più esigenti, Il nostro armadio tropicalizzato garantisce prestazioni ottimali anche in condizioni di elevata temperatura e umidità. Ideale per cucine professionali, snack bar e panetterie, assicura una perfetta conservazione dei prodotti mantenendosi robusta e affidabile.

Codice : CAN546LT



FREDDO



ARMADIO NEGATIVO



■ Armadio negativo 600 L Bianco

- Raffreddamento statico
- Sbrinamento manuale
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a chiusura automatica
- Porta reversibile
- Interruttore ON/OFF
- 6 ripiani fissi con evaporatore
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da -22°C a -18°C
- Capacità netta: 456 L
- Capacità commerciale: 600 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 400 W / 230 V
- Dimensioni: L 780 x P 720 x A 1895 mm
- Peso: 82 Kg
- EAN 3611630083102

Codice : CAN600LB



■ Armadio negativo 600 L Acciaio inox

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento manuale
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a chiusura automatica
- Porta reversibile
- Interruttore ON/OFF
- 6 ripiani fissi con evaporatore
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da -22°C a -18°C
- Capacità netta: 456 L
- Capacità commerciale: 600 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 hz
- Potenza: 400 W / 230 V
- Dimensioni: L 780 x P 720 x A 1895 mm
- Peso: 82 Kg
- EAN 3611630083119

Codice : CAN600L



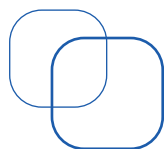
■ Armadio negativo 1255 L Acciaio inox

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Telaio di riscaldamento anticondensa
- Sbrinamento a gas caldo
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porte a chiusura automatica
- 8 ripiani regolabili per 2/1 GN
- Interruttore ON/OFF
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da -22 °C a -18 °C
- Capacità netta: 842 L
- Capacità commerciale: 1.255 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 733 W / 230 V
- Dimensioni: L 1400 x P 823 x A 2045 mm
- Peso: 172 Kg
- EAN 3611630083065

Codice : CAN1255L



FREDDO



ARMADIO NEGATIVO IN VETRO



■ Armadio negativo vetro 140 L Bianco

- Piano lavorabile in acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Isolamento di 50 mm per lato
- Sbrinamento elettrico automatico
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a triplo vetro
- Interruttore ON/OFF
- 2 ripiani regolabili
- Termostato digitale con allarme acustico e visivo
- Allarme porta aperta e alta temperatura
- Temperatura regolabile da -12°C a +5°C
- Classe climatica: 3
- Capacità commerciale: 140 L
- Refrigerante: R 290
- Potenza: 230 W / 230 V
- Dimensioni: L 598 x P 699 x A 839 mm
- Peso: 39 kg
- EAN 3611630101882

Codice : CANV140LB



■ Armadio negativo vetro 140 L Acciaio inox

- Piano lavorabile in acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Isolamento di 50 mm per lato
- Sbrinamento elettrico automatico
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a triplo vetro
- Interruttore ON/OFF
- 2 ripiani regolabili
- Termostato digitale con allarme acustico e visivo
- Allarme porta aperta e alta temperatura
- Temperatura regolabile da -12°C a +5°C
- Classe climatica: 3
- Capacità commerciale: 140 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 230 W / 230 V
- Dimensioni: L 598 x P 699 x A 839 mm
- Peso: 39 kg
- EAN 3611630101899

Codice : CANV140L



■ Armadio negativo vetro 200 L Bianco

- Refrigerazione statica con ventola
- Isolamento di 50 mm per lato
- Sbrinamento manuale
- Illuminazione a LED
- Blocco porta con chiave
- Interruttore ON/OFF
- 2 ripiani fissi per l'evaporatore
- Termostato digitale con allarme acustico e visivo
- Allarme porta aperta e alta temperatura
- Triplo vetro
- Temperatura regolabile da -21°C a -18°C
- Classe climatica: 4
- Capacità netta: 98 L
- Capacità commerciale: 200 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 174 W / 230 V
- Dimensioni: L 598 x P 679 x A 838 mm
- Peso: 50 kg
- EAN 3611630101738

Codice : CANV200LB



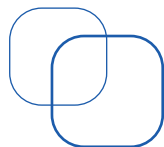
■ Armadio negativo vetro 200 L Acciaio inox

- Esterno in Acciaio inossidabile
- Refrigerazione statica con ventola
- Isolamento di 50 mm per lato
- Sbrinamento manuale
- Illuminazione a LED
- Blocco porta con chiave
- Interruttore ON/OFF
- 2 ripiani fissi per l'evaporatore
- Termostato digitale con allarme acustico e visivo
- Allarme porta aperta e alta temperatura
- Triplo vetro
- Temperatura regolabile da -21°C a -18°C
- Classe climatica: 4
- Capacità netta: 98 L
- Capacità commerciale: 200 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 174 W / 230 V
- Dimensioni: L 598 x P 679 x A 838 mm
- Peso: 50 kg
- EAN 3611630101745

Codice : CANV200L



FREDDO



ARMADIO NEGATIVO IN VETRO



■ Armadio negativo vetro 400 L Bianco

- Raffreddamento statico
- Isolamento di 65 mm per lato
- Sbrinamento manuale
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a doppio vetro
- 6 ripiani fissi per l'evaporatore
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da -18°C a -15°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 363 L
- Capacità commerciale: 400 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 450 W / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 723 x A 1 902 mm
- Peso: 91 kg
- EAN 3611630101813

Codice : CANV400LB



■ Armadio negativo vetro 400 L Acciaio inox

- Raffreddamento statico
- Isolamento di 65 mm per lato
- Sbrinamento manuale
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a doppio vetro
- 6 ripiani fissi per l'evaporatore
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da -18°C a -15°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 363 L
- Capacità commerciale: 400 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 450 W / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 723 x A 1 902 mm
- Peso: 91 kg
- EAN 3611630101820

Codice : CANV400L



■ Armadio negativo vetro 600 L Bianco

- Raffreddamento statico
- Isolamento di 65 mm per lato
- Sbrinamento manuale
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a doppio vetro
- 6 ripiani fissi per l'evaporatore
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da -18°C a -15°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 469 L
- Capacità commerciale: 600 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 450 W / 230 V
- Dimensioni: L 780 x P 768 x A 1 902 mm
- Peso: 110 kg
- EAN 3611630101790

Codice : CANV600LB



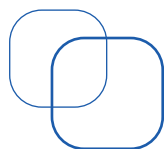
■ Armadio negativo vetro 600 L Acciaio inox

- Raffreddamento statico
- Isolamento di 65 mm per lato
- Sbrinamento manuale
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porta a doppio vetro
- 6 ripiani fissi per l'evaporatore
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da -18°C a -15°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 469 L
- Capacità commerciale: 600 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 450 W / 230 V
- Dimensioni: L 780 x P 768 x A 1 902 mm
- Peso: 110 kg
- EAN 3611630101806

Codice : CANV600L



FREDDO



BACK BAR



I back bar sono disponibili con porte scorrevoli o a battente.

Possono essere utilizzati per conservare sotto il bancone bevande, panini o qualsiasi altro prodotto alimentare presente in bar, caffetterie, pizzerie, brasserie, ecc.



Back bar 1 porta

- Acciaio laccato nero
- Vetro temperato
- Sistema di evaporazione roll-bond
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Chiusura della porta con chiave
- Illuminazione a LED
- Porta a battente
- 2 ripiani regolabili
- Temperatura regolabile da -1°C a +6°C
- Capacità netta: 128 L
- Capacità commerciale: 133 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 180 W / 230 V
- Dimensioni: L 600 x P 520 x A 900 mm
- Peso: 44 Kg
- EAN 3611630083386

Codice : CAB1P



Back bar 2 porte scorrevoli

- Acciaio laccato nero
- Vetro temperato
- Sistema di evaporazione roll-bond
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Chiusura della porta con chiave
- Illuminazione a LED
- 2 porte scorrevoli
- 4 ripiani regolabili
- Temperatura regolabile da -1°C a +6°C
- Capacità netta: 200 L
- Capacità commerciale: 201 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 230 W / 230 V
- Dimensioni: L 900 x P 520 x A 900 mm
- Peso: 58 Kg
- EAN 3611630083393

Codice : CAB2PC



■ Back bar 3 porte

- Acciaio laccato nero
- Vetro temperato
- Sistema di evaporazione roll-bond
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Chiusura della porta con chiave
- Illuminazione a LED
- 3 porte a battente
- 6 ripiani regolabili
- Temperatura regolabile da -1°C a +6°C
- Capacità netta: 312 L
- Capacità commerciale: 320 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 240 W / 230 V
- Dimensioni: L 1350 x P 520 x A 900 mm
- Peso: 80 Kg
- EAN 3611630083409



Codice : CAB3P

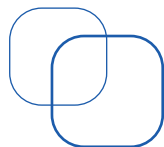
■ Back bar 3 porte scorrevoli

- Acciaio laccato nero
- Vetro temperato
- Sistema di evaporazione roll-bond
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Chiusura della porta con chiave
- Illuminazione a LED
- 3 porte scorrevoli
- 6 ripiani regolabili
- Temperatura regolabile da -1°C a +6°C
- Capacità netta: 312 L
- Capacità commerciale: 320 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 240 W / 230 V
- Dimensioni: L 1350 x P 520 x A 900 mm
- Peso: 80 Kg
- EAN 3611630083416



FREDDO

Codice : CAB3PC



BACK BAR

■ Back bar 2 porte vetro

- Acciaio verniciato a polvere nero opaco
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porte a chiusura automatica
- 4 ripiani regolabili
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -1°C a +7°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 302 L
- Capacità commerciale: 315 L
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 240 W / 230 V
- Dimensioni: L 1 460 x P 535 x A 860 mm
- Peso: 92 kg
- EAN 3611630101936



Codice : CAB2PV

■ Back bar 3 porte vetro

- Acciaio verniciato a polvere nero opaco
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porte a chiusura automatica
- 6 ripiani regolabili
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -1°C a +7°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 485 L
- Capacità commerciale: 500 L
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 373 W / 230 V
- Dimensioni: L 2 085 x P 535 x A 860 mm
- Peso: 121 kg
- EAN 3611630101943



Codice : CAB3PV

■ Back bar 4 porte vetro

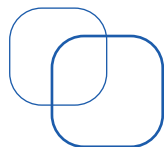
- Acciaio verniciato a polvere nero opaco
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porte a chiusura automatica
- 8 ripiani regolabili
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -1°C a +7°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 615 L
- Capacità commerciale: 618 L
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 456 W / 230 V
- Dimensioni: L 2540 x P 535 x A 860 mm
- Peso: 151 kg
- EAN 3611630101950



Codice : CAB4PV



FREDDO



BACK BAR

■ Back bar 2 porte solide

- Acciaio verniciato a polvere nero opaco
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porte auto-chiudenti e reversibili
- 4 ripiani regolabili
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 242 L
- Capacità commerciale: 315 L
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 224 W / 230 V
- Dimensioni: L 1 460 x P 515 x A 860 mm
- Peso: 91 kg
- EAN 3611630101905



Codice : CAB2PP

■ Back bar 3 porte solide

- Acciaio verniciato a polvere nero opaco
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porte auto-chiudenti e reversibili
- 6 ripiani regolabili
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 410 L
- Capacità commerciale: 500 L
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 351 W / 230 V
- Dimensioni: L 2 085 x P 515 x A 860 mm
- Peso: 119 kg
- EAN 3611630101912



Codice : CAB3PP

■ Back bar 4 porte solide

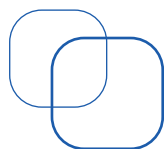
- Acciaio verniciato a polvere nero opaco
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Illuminazione a LED
- Chiusura della porta con chiave
- Porte auto-chiudenti e reversibili
- 8 ripiani regolabili
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 531 L
- Capacità commerciale: 618 L
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 385 W / 230 V
- Dimensioni: L 2540 x P 515 x A 860 mm
- Peso: 149 kg
- EAN 3611630101929



Codice : CAB4PP



FREDDO



BACK BAR

■ Back bar 2 x 2 cassetti

- Acciaio verniciato a polvere nero opaco
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Illuminazione a LED
- 4 cassetti con chiusura a chiave
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 242 L
- Capacità commerciale: 315 L
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 224 W / 230 V
- Dimensioni: L 1 460 x P 515 x A 860 mm
- Peso: 91 kg
- EAN 3611630102001



Codice : CAB22T

■ Back bar 3 x 2 cassetti

- Acciaio verniciato a polvere nero opaco
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Illuminazione a LED
- 6 cassetti con chiusura a chiave
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 410 L
- Capacità commerciale: 500 L
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 351 W / 230 V
- Dimensioni: L 2 085 x P 515 x A 860 mm
- Peso: 119 kg
- EAN 3611630102018



Codice : CAB32T

■ Back bar 4 x 2 cassetti

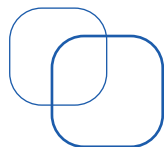
- Acciaio verniciato a polvere nero opaco
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Illuminazione a LED
- 8 cassetti con chiusura a chiave
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 531 L
- Capacità commerciale: 618 L
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 385 W / 230 V
- Dimensioni: L 2540 x P 515 x A 860 mm
- Peso: 149 kg
- EAN 3611630103855



Codice : CAB42T



FREDDO



BACK BAR

■ Back bar 2 x 2 cassettei vetro

- Acciaio verniciato a polvere nero opaco
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Illuminazione a LED
- 4 cassettei in vetro con chiusura a chiave
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -1°C a +7°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 302 L
- Capacità commerciale: 315 L
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 240 W / 230 V
- Dimensioni: L 1 460 x P 535 x A 860 mm
- Peso: 92 kg
- EAN 3611630102032



Codice : CAB22TV

■ Back bar 3 x 2 cassettei vetro

- Acciaio verniciato a polvere nero opaco
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Illuminazione a LED
- 6 cassettei in vetro con chiusura a chiave
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -1°C a +7°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 485 L
- Capacità commerciale: 500 L
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 373 W / 230 V
- Dimensioni: L 2 085 x P 535 x A 860 mm
- Peso: 121 kg
- EAN 3611630102049



Codice : CAB32TV

■ Back bar 2 x 2 cassetti misto vetro

- Acciaio verniciato a polvere nero opaco
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Illuminazione a LED
- 2 cassetti superiori 1/3 con chiusura a chiave
- 2 cassetti inferiori 2/3 con chiusura a chiave
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -1°C a +7°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 302 L
- Capacità commerciale: 315 L
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 240 W / 230 V
- Dimensioni: L 1 460 x P 535 x A 860 mm
- Peso: 92 kg
- EAN 3611630102056



Codice : CAB22TMV

■ Back bar 3 x 2 cassetti misto vetro

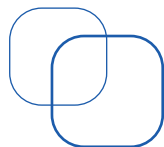
- Acciaio verniciato a polvere nero opaco
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Illuminazione a LED
- 3 cassetti superiori 1/3 con chiusura a chiave
- 3 cassetti inferiori 2/3 con chiusura a chiave
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -1°C a +7°C
- Classe climatica: 3
- Capacità netta: 485 L
- Capacità commerciale: 500 L
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 373 W / 230 V
- Dimensioni: L 2 085 x P 535 x A 860 mm
- Peso: 121 kg
- EAN 3611630102063



FREDDO



Codice : CAB32TMV



TAVOLO REFRIGERATO NEGATIVO

■ Tavolo refrigerato negativo 2 porte

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento a gas caldo
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Isolamento di 45 mm per lato
- 2 porte a chiusura automatica
- 2 ripiani regolabili GN 1/1
- Temperatura regolabile da -18°C a -10°C
- Classe climatica: 4
- Capacità commerciale: 232 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 237 W / 230 V
- Dimensioni: L 900 x P 700 x A 883 mm
- Peso: 75 kg
- EAN 3611630101585



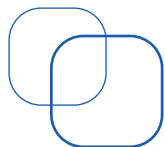
Codice : CDRN2P

■ Tavolo refrigerato negativo 3 porte

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento a gas caldo
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Isolamento di 45 mm per lato
- 3 porte a chiusura automatica
- 3 ripiani regolabili GN 1/1
- Temperatura regolabile da -20°C a -10°C
- Classe climatica: 4
- Capacità commerciale: 364 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 276 W / 230 V
- Dimensioni: L 1365 x P 700 x A 883 mm
- Peso: 103 kg
- EAN 3611630101592



Codice : CDRN3P



TAVOLO REFRIGERATO

■ Tavolo refrigerato 1 porta GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Telaio anticondensa
- Chiusura della porta con chiave
- 1 porta a chiusura automatica
- 1 ripiano regolabile GN 1/1
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Capacità netta: 71 L
- Capacità commerciale: 101 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 74 W / 230 V
- Dimensioni: L 450 x P 700 x A 890 mm
- Peso: 45,5 Kg
- EAN 3611630083300



Codice : CSA1P

■ Tavolo refrigerato 2 porte GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Telaio anticondensa
- Chiusura della porta con chiave
- 2 porte a chiusura automatica
- 2 ripiani regolabili GN1/1
- Temperatura regolabile da + 0°C a + 8°C
- Capacità netta: 159 L
- Capacità commerciale: 214 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 142,4 W / 230 V
- Dimensioni: L 900 x P 700 x A 880 mm
- Peso: 70 Kg
- EAN 3611630083225



Codice : CSA2P

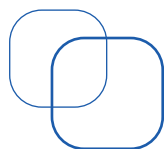
■ Tavolo refrigerato 3 porte GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Telaio anticondensa
- Chiusura della porta con chiave
- 3 porte a chiusura automatica
- 3 ripiani regolabili GN1/1
- Temperatura regolabile da + 0°C a + 8°C
- Capacità netta: 239 L
- Capacità commerciale: 342 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 230 W / 230 V
- Dimensioni: L 1365 x P 700 x A 880 mm
- Peso: 95 Kg
- EAN 3611630083232



Codice : CSA3P

FREDDO



TAVOLO REFRIGERATO



■ Tavolo refrigerato 2 cassetti GN 1/1

- Acciaio inox
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico in base al ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Telaio anticondensa
- Chiusura della porta con chiave
- 2 cassetti per contenitori GN 1/1 (non inclusi)
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Capacità netta: 50 L
- Capacità commerciale: 101 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 74 W / 230 V
- Dimensioni: L 450 x P 700 x A 890 mm
- Peso: 49 Kg
- EAN 3611630083324

Codice : CSA2T



■ Tavolo refrigerato 4 cassetti GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Telaio anticondensa
- Chiusura della porta con chiave
- 4 cassetti per GN 1/1 (vassoio non incluso)
- Temperatura regolabile da + 0°C a + 8°C
- Capacità netta: 100 L
- Capacità commerciale: 215 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 142,4 W / 230 V
- Dimensioni: L 900 x P 700 x A 880 mm
- Peso: 88,5 Kg
- EAN 3611630083249

Codice : CSA4T



■ Tavolo refrigerato 2 cassetti 1 porta GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico in base al ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Telaio anticondensa
- Chiusura della porta con chiave
- 1 porta a chiusura automatica
- 2 cassetti per GN 1/1 (vassoio non incluso)
- 1 ripiano regolabile GN1/1
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Capacità netta: 129 L
- Capacità commerciale: 214 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 142,4 W / 230 V
- Dimensioni: L 900 x P 700 x A 880 mm
- Peso: 88 Kg
- EAN 3611630083201

Codice : CSATP21

■ Tavolo refrigerato 6 cassetti GN 1/1



- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico in base al ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Telaio anticondensa
- Chiusura della porta con chiave
- 6 cassetti per GN 1/1 (vassoio non incluso)
- Temperatura regolabile da + 0°C a + 8°C
- Capacità netta: 149 L
- Capacità commerciale: 342 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 230 W / 230 V
- Dimensioni: L 1365 x P 700 x A 880 mm
- Peso: 112 Kg
- EAN 3611630083256

Codice : CSA6T



■ Tavolo refrigerato 2 porte GN 1/1



- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Telaio anticondensa
- Altezza alzatina 100 mm
- Chiusura della porta con chiave
- 2 porte a chiusura automatica
- 2 ripiani regolabili GN 1/1
- Temperatura regolabile da + 0°C a + 8°C
- Capacità netta: 159 L
- Capacità commerciale: 214 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 142,4 W / 230 V
- Dimensioni: L 900 x P 700 x A 980 mm
- Peso: 90 Kg
- EAN 3611630083263

Codice : CSAD2P



■ Tavolo refrigerato 3 porte GN 1/1

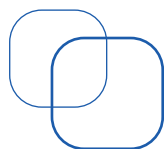


- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Telaio anticondensa
- Altezza alzatina 100 mm
- Chiusura della porta con chiave
- 3 porte a chiusura automatica
- 3 ripiani regolabili GN 1/1
- Temperatura regolabile da + 0°C a + 8°C
- Capacità netta: 239 L
- Capacità commerciale: 342 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 230 W / 230 V
- Dimensioni: L 1365 x P 700 x A 1080 mm
- Peso: 109 Kg
- EAN 3611630083270

Codice : CSAD3P



FREDDO



TAVOLO REFRIGERATO

■ Tavolo refrigerato 2 porte GN 1/1 Granito



- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Piano di lavoro in granito
- Sbrinamento automatico con ciclo a compressore
- Isolamento di 45 mm per lato
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Telaio anticondensa
- 2 porte a chiusura automatica
- 2 ripiani regolabili GN1/1
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Classe climatica: 4
- Capacità commerciale: 214 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 142,4 W / 230 V
- Dimensioni: L 900 x P 700 x A 870 mm
- Peso: 86 kg
- EAN 3611630101561

Codice : CDR2PG

■ Tavolo refrigerato 3 porte GN 1/1 Granito



- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Piano di lavoro in granito
- Sbrinamento automatico con ciclo a compressore
- Isolamento di 45 mm per lato
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Telaio anticondensa
- 3 porte a chiusura automatica
- 3 ripiani regolabili GN1/1
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Classe climatica: 4
- Capacità commerciale: 342 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 233 W / 230 V
- Dimensioni: L 1365 x P 700 x A 870 mm
- Peso: 129 Kg
- EAN 3611630101578

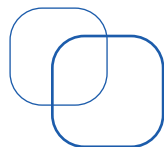
Codice : CDR3PG

■ Tavolo refrigerato con alzatina 2 porte GN 1/1



- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Piano di lavoro in granito
- Sbrinamento automatico con ciclo a compressore
- Isolamento di 45 mm per lato
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Telaio anticondensa
- Alzatina superiore 150 mm
- 3 porte a chiusura automatica
- 3 ripiani regolabili GN1/1
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Classe climatica: 4
- Capacità commerciale: 416 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 233 W / 230 V
- Dimensioni: L 1400 x P 700 x A 1022 mm
- Peso: 199 kg
- EAN 3611630101554

Codice : CDRD3PG



■ Saladette di preparazione a 1 porta GN 1/1

- Acciaio inox
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico in base al ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Telaio anticondensa
- Chiusura della porta con chiave
- Barra di separazione per contenitori GN inclusa
- Apertura per contenitori GN
- 1 porta a chiusura automatica
- 1 ripiano regolabile GN 1/1
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Capacità netta: 101 L
- Capacità commerciale: 103 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 74 W / 230 V
- Dimensioni: L 450 x P 700 x A 890 mm
- Peso: 43 Kg
- EAN 3611630083317



Codice : CSAP1P

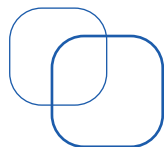
■ Saladette di preparazione a 2 porte 900

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Telaio anticondensa
- Chiusura della porta con chiave
- Barra di separazione per contenitori GN inclusa
- Apertura superiore
- 2 porte a chiusura automatica
- 2 ripiani regolabili GN 1/1
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Capacità netta: 220 L
- Capacità commerciale: 232 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 142,4 W / 230 V
- Dimensioni: L 900 x P 700 x A 883 mm
- Peso: 88 Kg
- EAN 3611630083331



FREDDO

Codice : CSAP2P900



■ Saladette di preparazione a 2 porte 1045

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Telaio anticondensa
- Chiusura della porta con chiave
- Barra di separazione per contenitori GN inclusa
- Apertura superiore
- 2 porte a chiusura automatica
- 2 ripiani regolabili GN 1/1
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Capacità netta: 258 L
- Capacità commerciale: 269 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 182 W / 230 V
- Dimensioni: L 1045 x P 700 x A 883 mm
- Peso: 75 Kg
- EAN 3611630083348

Codice : CSAP2P1045



■ Saladette di preparazione a 3 porte

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico in base al ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Telaio anticondensa
- Chiusura della porta con chiave
- Barra di separazione per contenitori GN inclusa
- Apertura superiore
- 3 porte a chiusura automatica
- 3 ripiani regolabili
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Capacità netta: 350 L
- Capacità commerciale: 365 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 230 W / 230 V
- Dimensioni: L 1365 x P 700 x A 883 mm
- Peso: 92 Kg
- EAN 3611630083355

Codice : CSAP3P



■ Saladette 2 porte 5 x GN 1/6

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico in base al ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Telaio anticondensa
- Chiusura della porta con chiave
- 2 porte a chiusura automatica
- 2 ripiani regolabili GN 1/1
- Adatto per 5 contenitori GN 1/6 (non inclusi)
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Capacità netta: 227 L
- Capacità commerciale: 240 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 142,4 W / 230 V
- Dimensioni: L 900 x P 700 x A 1005 mm
- Peso: 73 Kg
- EAN 3611630083287

Codice : CSA2P516



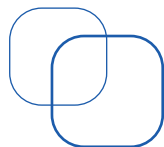
■ Saladette 3 porte 8 x GN 1/6

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Telaio anticondensa
- Chiusura della porta con chiave
- 3 porte a chiusura automatica
- 3 ripiani regolabili GN 1/1
- Adatto per 8 contenitori GN 1/6 (non inclusi)
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Capacità netta: 376 L
- Capacità commerciale: 390 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 230 W / 230 V
- Dimensioni: L 1365 x P 700 x A 1005 mm
- Peso: 101 Kg
- EAN 3611630083294

Codice : CSA3P816



FREDDO



SALADETTE



Le saladette in vetro a 2 o 3 ante sono ideali nelle cucine professionali e in tutti i punti di ristorazione come fast-food, snack bar, pizzerie, ecc.

Consentono di preparare facilmente gli antipasti o preparare panini grazie al piano di lavoro.



Saladette in vetro 2 porte GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Vetro di protezione e ripiano in vetro
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Telaio anticondensa
- Barra di separazione per vassoi GN inclusa
- Chiusura della porta con chiave
- 2 porte a chiusura automatica
- 2 ripiani regolabili
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Altezza del piano di lavoro: 840 mm
- Capacità netta: 220 L
- Capacità commerciale: 232 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 142,4 W / 230 V
- Dimensioni: L 900 x P 700 x A 1295 mm
- Peso: 91 Kg
- EAN 3611630083362

Codice : CSAV2P



Saladette in vetro 3 porte GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Vetro di protezione e ripiano in vetro
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico in base al ciclo del compressore
- Termostato digitale
- Telaio anticondensa
- Barra di separazione per vassoi GN inclusa
- Chiusura della porta con chiave
- 3 porte a chiusura automatica
- 3 ripiani regolabili GN 1/1
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Altezza del piano di lavoro: 840 mm
- Capacità netta: 350 L
- Capacità commerciale: 364 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 230 W / 230 V
- Dimensioni: L 1365 x P 700 x A 1295 mm
- Peso: 124 Kg
- EAN 3611630083379

Codice : CSAV3P

■ Saladette di preparazione 2 porte GN 1/1 Granito

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Piano di lavoro in granito
- Sbrinamento automatico con ciclo a compressore
- Isolamento di 45 mm per lato
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Telaio anticondensa
- 2 porte a chiusura automatica
- 2 ripiani regolabili GN1/1
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Capacità: 5 contenitori GN1/6 da 150 mm di profondità (non inclusi)
- Classe climatica: 4
- Capacità commerciale: 265 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 142,4 W / 230 V
- Dimensioni: L 900 x P 700 x A 1090 mm
- Peso: 98 kg
- EAN 3611630101530

Codice : CSAP2PG



■ Saladette di preparazione 3 porte GN 1/1 Granito

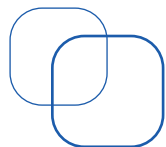
- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Piano di lavoro in granito
- Sbrinamento automatico con ciclo a compressore
- Isolamento di 45 mm per lato
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Telaio anticondensa
- 3 porte a chiusura automatica
- 3 ripiani regolabili GN1/1
- Temperatura regolabile da +0°C a +8°C
- Capacità: 5 contenitori GN1/6 da 150 mm di profondità (non inclusi)
- Classe climatica: 4
- Capacità commerciale: 416 L
- Refrigerante: R 600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 233 W / 230 V
- Dimensioni: L 1365 x P 700 x A 1090 mm
- Peso: 140 kg
- EAN 3611630101547

Codice : CSAP3PG



FREDDO





TAVOLO REFRIGERATO PER PIZZA

■ Tavolo per pizza refrigerato 2 porte

- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Piano di lavoro in granito
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico con ciclo a compressore
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Isolamento di 60 mm per lato
- Alzatina superiore 200 mm
- 2 porte a chiusura automatica
- 2 ripiani regolabili 600 x 400 mm
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -2°C a +8°C
- Classe climatica: 4
- Capacità commerciale: 220 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 300 W / 230 V
- Dimensioni: L 1500 x P 800 x A 1040 mm
- Peso: 203 kg
- EAN 3611630101400

Codice : CTAPZR2P



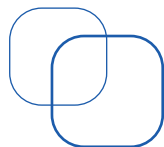
■ Tavolo per pizza refrigerato 3 porte

- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Piano di lavoro in granito
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico con ciclo a compressore
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Isolamento di 60 mm per lato
- Alzatina superiore 200 mm
- 3 porte a chiusura automatica
- 3 ripiani regolabili 600 x 400 mm
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -2°C a +8°C
- Classe climatica: 4
- Capacità commerciale: 640 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 285 W / 230 V
- Dimensioni: L 2 025 x P 800 x A 1 040 mm
- Peso: 296 kg
- EAN 3611630101417

Codice : CTAPZR3P



FREDDO



TAVOLO REFRIGERATO PER PIZZA



■ Tavolo per pizza refrigerato 5 cassetti 1 porta

- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Piano di lavoro in granito
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico con ciclo a compressore
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Isolamento di 60 mm per lato
- Alzatina superiore 200 mm
- 1 porta a chiusura automatica
- 1 ripiano regolabile 600 x 400 mm
- 5 cassetti neutri per gli impasti
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -2°C a +8°C
- Classe climatica: 4
- Capacità commerciale: 220 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 300 W / 230 V
- Dimensioni: L 1500 x P 800 x A 1040 mm
- Peso: 216 kg
- EAN 3611630101394

Codice : CTAPZR5T1P

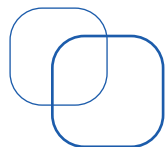
■ Tavolo per pizza refrigerato 5 cassetti 2 porte

- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Piano di lavoro in granito
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico con ciclo a compressore
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Isolamento di 60 mm per lato
- Alzatina superiore 200 mm
- 2 porte a chiusura automatica
- 2 ripiani regolabili 600 x 400 mm
- 5 cassetti neutri per gli impasti
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -2°C a +8°C
- Classe climatica: 4
- Capacità commerciale: 430 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 285 W / 230 V
- Dimensioni: L 2 025 x P 800 x A 1 040 mm
- Peso: 309 kg
- EAN 3611630101424



Codice : CTAPZR5T2P





TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA

■ Tavolo refrigerato con alzatina 4 cassetti GN 1/1

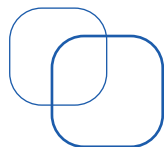
- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Isolamento di 60 mm
- 4 cassetti per contenitori GN 1/1 (non inclusi)
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -2°C a +8°C
- Classe climatica: 4
- Capacità netta: 68 L
- Capacità commerciale: 181 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 282 W / 230 V
- Dimensioni: L 1367 x P 700 x A 650 mm
- Peso: 100 kg
- EAN 3611630101363



Codice : CTAR4T



FREDDO



TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA

■ Tavolo refrigerato con alzatina 6 cassettei GN 1/1

- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Isolamento di 60 mm per lato
- 6 cassettei per contenitori GN 1/1 profondi 100 mm (non inclusi)
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -2°C a +8°C
- Classe climatica: 4
- Capacità netta: 102 L
- Capacità commerciale: 268 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 282 W / 230 V
- Dimensioni: L 1 803 x P 700 x A 650 mm
- Peso: 128 kg
- EAN 3611630101370



Codice : CTAR6T

■ Tavolo refrigerato con alzatina 8 cassettei GN 1/1

- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Isolamento di 60 mm per lato
- 8 cassettei per contenitori GN 1/1 profondi 100 mm (non inclusi)
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -2°C a +8°C
- Classe climatica: 4
- Capacità netta: 136 L
- Capacità commerciale: 362 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 282 W / 230 V
- Dimensioni: L 2 239 x P 700 x A 650 mm
- Peso: 157 kg
- EAN 3611630101387



Codice : CTAR8T

■ Tavolo refrigerato con alzatina 2 porte



- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Termostato digitale
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Chiusura della porta con chiave
- 2 porte a chiusura automatica
- 4 ripiani regolabili GN 1/1
- Temperatura regolabile da - 2°C a + 8°C
- Capacità netta: 175 L
- Capacità commerciale: 260 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 282 W / 230 V
- Dimensioni: L 1350 x P 700 x A 850 mm
- Peso: 100 Kg
- EAN 3611630083423

Codice : CTAR2P



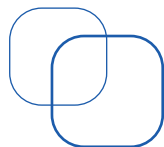
■ Tavolo refrigerato con alzatina 2 porte

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Termostato digitale
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Altezza alzatina 100 mm
- Chiusura della porta con chiave
- 2 porte a chiusura automatica
- 4 ripiani regolabili GN 1/1
- Temperatura regolabile da - 2°C a + 8°C
- Capacità netta: 175 L
- Capacità commerciale: 260 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 282 W / 230 V
- Dimensioni: L 1350 x P 700 x A 950 mm
- Peso: 102 Kg
- EAN 3611630083430

Codice : CTARD2P



FREDDO



TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA

■ Tavolo refrigerato con alzatina 3 porte

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Termostato digitale
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Chiusura della porta con chiave
- 3 porte a chiusura automatica
- 6 ripiani regolabili GN 1/1
- Temperatura regolabile da - 2°C a + 8°C
- Capacità netta: 259 L
- Capacità commerciale: 400 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 282 W / 230 V
- Dimensioni: L 1800 x P 700 x A 850 mm
- Peso: 124 Kg
- EAN 3611630083447



Codice : CTAR3P

■ Tavolo refrigerato con alzatina 3 porte

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Termostato digitale
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Altezza alzatina 100 mm
- Chiusura della porta con chiave
- 3 porte a chiusura automatica
- 6 ripiani regolabili GN 1/1
- Temperatura regolabile da - 2°C a + 8°C
- Capacità netta: 259 L
- Capacità commerciale: 400 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 282 W / 230 V
- Dimensioni: L 1800 x P 700 x A 950 mm
- Peso: 126 Kg
- EAN 3611630083454



Codice : CTARD3P

■ Tavolo refrigerato con alzatina 4 porte

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Termostato digitale
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Chiusura della porta con chiave
- 4 porte a chiusura automatica
- 8 ripiani regolabili GN 1/1
- Temperatura regolabile da - 2°C a + 8°C
- Capacità netta: 345 L
- Capacità commerciale: 570 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 282 W / 230 V
- Dimensioni: L 2250 x P 700 x A 850 mm
- Peso: 137 Kg
- EAN 3611630083461



Codice : CTAR4P

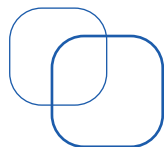
■ Tavolo refrigerato con alzatina 4 porte

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Termostato digitale
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Altezza alzatina 100 mm
- Chiusura della porta con chiave
- 4 porte a chiusura automatica
- 8 ripiani regolabili GN 1/1
- Temperatura regolabile da - 2°C a + 8°C
- Capacità netta: 345 L
- Capacità commerciale: 570 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 282 W / 230 V
- Dimensioni: L 2250 x P 700 x A 850 mm
- Peso: 150 Kg
- EAN 3611630083478



Codice : CTARD4P

FREDDO



TAVOLO REFRIGERATO NEGATIVO CON ALZATINA

■ Tavolo refrigerato negativo con alzatina 2 porte

- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Isolamento di 60 mm per lato
- 2 porte a chiusura automatica
- 4 ripiani regolabili GN 1/1
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -22°C a -18°C
- Classe climatica: 4
- Capacità netta: 175 L
- Capacità commerciale: 260 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 570 W / 230 V
- Dimensioni: L 1350 x P 700 x A 850 mm
- Peso: 113 kg
- EAN 3611630101301



Codice : CTARN2P

■ Tavolo refrigerato negativo 3 porte con alzatina

- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Isolamento di 60 mm per lato
- 3 porte a chiusura automatica
- 6 ripiani regolabili GN 1/1
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -22°C a -18°C
- Classe climatica: 4
- Capacità netta: 261 L
- Capacità commerciale: 400 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 670 W / 230 V
- Dimensioni: L 1800 x P 700 x A 850 mm
- Peso: 150 kg
- EAN 3611630101325



Codice : CTARN3P

■ Tavolo refrigerato negativo con alzatina 4 porte

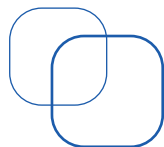
- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Isolamento di 60 mm per lato
- 4 porte a chiusura automatica
- 8 ripiani regolabili GN 1/1
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -22°C a -18°C
- Classe climatica: 4
- Capacità netta: 345 L
- Capacità commerciale: 570 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 570 W / 230 V
- Dimensioni: L 2 250 x P 700 x A 850 mm
- Peso: 170 kg
- EAN 3611630101349



Codice : CTARN4P



FREDDO



TAVOLO REFRIGERATO NEGATIVO CON ALZATINA

■ Tavolo refrigerato negativo con alzatina 2 porte

- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Alzatina superiore 100 mm
- Isolamento di 60 mm per lato
- 2 porte a chiusura automatica
- 4 ripiani regolabili GN 1/1
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -22°C a -18°C
- Classe climatica: 4
- Capacità netta: 175 L
- Capacità commerciale: 260 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 570 W / 230 V
- Dimensioni: L 1350 x P 700 x A 950 mm
- Peso: 115 kg
- EAN 3611630101318



Codice : CTARND2P

■ Tavolo refrigerato negativo con alzatina 3 porte

- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Alzatina superiore 100 mm
- Isolamento di 60 mm per lato
- 3 porte a chiusura automatica
- 6 ripiani regolabili GN 1/1
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -22°C a -18°C
- Classe climatica: 4
- Capacità netta: 261 L
- Capacità commerciale: 400 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 670 W / 230 V
- Dimensioni: L 1800 x P 700 x A 950 mm
- Peso: 152 kg
- EAN 3611630101332



Codice : CTARND3P

■ Tavolo refrigerato negativo con alzatina 4 porte

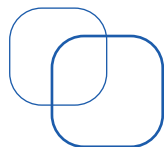
- Acciaio inossidabile (esterno e interno)
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Alzatina superiore 100 mm
- Isolamento di 60 mm per lato
- 4 porte a chiusura automatica
- 8 ripiani regolabili GN 1/1
- Piedini regolabili in acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Temperatura regolabile da -22°C a -18°C
- Classe climatica: 4
- Capacità netta: 345 L
- Capacità commerciale: 570 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 570 W / 230 V
- Dimensioni: L 2 250 x P 700 x A 950 mm
- Peso: 175 kg
- EAN 3611630101356



Codice : CTARND4P



FREDDO



CASSETTIERA REFRIGERATA

■ Cassettiera a doppia temperatura 1 cassetto 2 x GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Termostato di refrigerazione/congelamento
- Interruttore ON/OFF
- Isolamento di 50 mm per lato
- Capacità cassette 2 x GN 1/1 profondi 150 mm
- Temperatura regolabile da -2°C a +8°C/-21°C a -18°C
- Classe climatica: 4
- Capacità commerciale: 78 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 345 W / 230 V
- Dimensioni: L 905 x P 700 x A 605 mm
- Peso: 85 kg
- EAN 3611630101646

Codice : CSRMPN2



■ Cassettiera a doppia temperatura 2 cassette 4 x GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- 2 termostati di refrigerazione/congelamento
- 2 pulsanti ON/OFF
- Isolamento di 50 mm per lato
- 2 cassette, capacità 4 x GN 1/1 profondità 150 mm
- Temperatura regolabile da -2°C a +8°C/-21°C a -18°C
- Classe climatica: 4
- Capacità commerciale: 179 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 689 W / 230 V
- Dimensioni: L 905 x P 700 x A 870 mm
- Peso: 135 kg
- EAN 3611630101653

Codice : CSRMPN4



■ Cassettiera doppia temperatura 1 cassetto 3x GN 1/1

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Termostato di refrigerazione/congelamento
- Interruttore ON/OFF
- Isolamento di 50 mm su ogni lato
- 1 cassetto, capacità 3 x GN 1/1 profondità 150 mm
- Temperatura regolabile da -2°C a +8°C/-21°C a -18°C
- Classe climatica: 4
- Capacità commerciale: 116 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 345 W / 230 V
- Dimensioni: L 1 230 x P 700 x A 605 mm
- Peso: 95 kg
- EAN 3611630101660



Codice : CSRMPN3

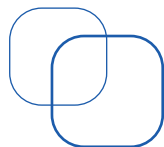
■ Cassettiera doppia temperatura 2 cassetti 6x GN1/1

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento elettrico automatico
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- 2 termostati di refrigerazione/congelamento
- 2 pulsanti ON/OFF
- Isolamento di 50 mm su ogni lato
- 2 cassetti, capacità 6 x GN 1/1 profondità 150 mm
- Temperatura regolabile da -2°C a +8°C/-21°C a -18°C
- Classe climatica: 4
- Capacità commerciale: 265 L
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 689 W / 230 V
- Dimensioni: L 1 230 x P 700 x A 870 mm
- Peso: 150 kg
- EAN 3611630101677



Codice : CSRMPN6

FREDDO



ABBATTITORI

■ Abbattitori 3 livelli

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento manuale
- Termostato digitale con allarme acustico e visivo
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Modalità di conservazione automatica al termine del ciclo di raffreddamento rapido
- Isolamento di 60 mm per lato
- Allarme porta aperta
- Sonda di picco integrata
- Soffiaggio a temperatura controllata o temporizzato
- Temperatura regolabile da -38°C a +10°C
- Classe climatica: 4
- Capacità di raffreddamento: 7 kg
- Capacità di congelamento: 5 kg
- Capacità del contenitore: 3 x GN 2/3
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 420 W / 230 V
- Dimensioni: L 660 x P 640 x A 437 mm
- Peso: 44 kg
- EAN 3611630101608

Codice : CCRR3N



■ Abbattitori 5 livelli

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento manuale
- Termostato digitale con allarme acustico e visivo
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Modalità di conservazione automatica al termine del ciclo di raffreddamento rapido
- Isolamento di 60 mm per lato
- Allarme porta aperta
- Porta reversibile
- Sonda di picco integrata
- Soffiaggio a temperatura controllata o temporizzato
- Temperatura regolabile da -40 a +10°C
- Classe climatica: 5
- Capacità di raffreddamento: 15 kg
- Capacità di congelamento: 10 kg
- Capacità del contenitore: 5 x GN1/1 o 600x400 mm
- Distanza tra i vassoi: 65 mm
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 729 W / 230 V
- Dimensioni: L 760 x P 725 x A 850 mm
- Peso: 76 kg
- EAN 3611630101615



Codice : CCRR5N



■ Abbattitori 10 livelli

- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento manuale
- Termostato digitale con allarme acustico e visivo
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Modalità di conservazione automatica al termine del ciclo di raffreddamento rapido
- Isolamento di 75 mm per lato
- Allarme porta aperta
- Porta reversibile
- Sonda di picco integrata
- Soffiaggio a temperatura controllata o temporizzato
- Temperatura regolabile da -40 a +10°C
- Classe climatica: 5
- Capacità di raffreddamento: 25 kg
- Capacità di congelamento: 20 kg
- Capacità: 10 x GN1/1 o 600x400 mm
- Distanza tra i vassoi: 75 mm
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1,18 kW / 230 V
- Dimensioni: L 790 x P 900 x A 1535 mm
- Peso: 120 Kg
- EAN 3611630101622



Codice : CCRR10N



■ Abbattitori 15 livelli

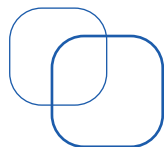
- Acciaio inossidabile
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento manuale
- Termostato digitale con allarme acustico e visivo
- Evaporatore con trattamento anticorrosione
- Modalità di conservazione automatica al termine del ciclo di raffreddamento rapido
- Isolamento di 75 mm per lato
- Allarme porta aperta
- Porta reversibile
- Sonda di picco integrata
- Soffiaggio a temperatura controllata o temporizzato
- Temperatura regolabile da -40 a +10°C
- Classe climatica: 5
- Capacità di raffreddamento: 35 kg
- Capacità di congelamento: 45 kg
- Capacità: 15 x GN1/1 o 600x400 mm
- Distanza tra i vassoi: 75 mm
- Piedini regolabili in Acciaio inossidabile (kit ruote opzionale)
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 2,08 kW / 230 V
- Dimensioni: L 790 x P 943 x A 1975 mm
- Peso: 173 kg
- EAN 3611630101639



Codice : CCRR15N



FREDDO



CANTINA VINI

■ Cantina vini 34 bottiglie

- Cantina da incasso
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Isolamento di 35 mm per lato
- Filtro a carbone integrato
- Termostato digitale
- Allarme porta aperta
- Porta reversibile a doppio vetro anti-UV
- Illuminazione a LED blu
- 6 ripiani scorrevoli in legno
- Piedini regolabili
- Temperatura regolabile da +5°C a +18°C
- Capacità: 34 bottiglie
- Capacità netta: 93 L
- Capacità commerciale: 106 L
- Refrigerante: R600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 85 W / 230 V
- Dimensioni: L 380 x P 647 x A 865 mm
- Peso: 35 kg
- EAN 3611630101967

Codice : CCAV34

Cantina di
servizio



■ Cantina vini doppia zona 31 bottiglie

- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Isolamento di 35 mm per lato
- Filtro a carboni attivi integrato
- Termostato digitale a doppia zona
- Allarme porta aperta
- Porta reversibile con doppi vetri anti-UV
- Illuminazione a LED blu
- 4 ripiani scorrevoli in legno + 1 ripiano inferiore
- Piedini regolabili
- Temperatura regolabile da +5°C a +10°C/+10°C a +18°C
- Capacità: 31 bottiglie
- Capacità netta: 114 L
- Capacità commerciale: 140 L
- Refrigerante: R600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 85 W / 230 V
- Dimensioni: L 380 x P 647 x A 840 mm
- Peso: 41 kg
- EAN 3611630101974

Codice : CCAV31BZ

Cantina di
servizio



■ Cantina vini 168 bottiglie

- Refrigerazione ventilata
- Compressore inverter
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Porta reversibile con doppio vetro anti-UV
- Chiusura della porta con chiave
- Illuminazione a LED blu
- 7 ripiani scorrevoli in legno + 1 ripiano inferiore
- Piedini regolabili
- Temperatura regolabile da +5°C a +20°C
- Capacità: 168 bottiglie
- Capacità netta: 485 L
- Capacità commerciale: 520 L
- Refrigerante: R600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 140 W / 230 V
- Dimensioni: L 595 x P 770 x A 1 851 mm
- Peso: 103 kg
- EAN 3611630101981

Codice : CCAV168

**Cantina di
servizio**



■ Cantina vini doppia zona 163 bottiglie

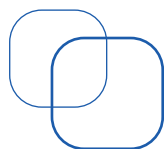
- Refrigerazione ventilata
- Compressore inverter
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale a doppia zona
- Porta reversibile con doppi vetri anti-UV
- Illuminazione a LED blu
- 7 ripiani scorrevoli in legno + 1 ripiano inferiore
- Piedini regolabili
- Temperature regolabili da +5°C a +12°C/+12°C a 20°C
- Capacità: 163 bottiglie
- Capacità netta: 485 L
- Capacità commerciale: 520 L
- Refrigerante: R600A
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 140 W / 230 V
- Dimensioni: L 595 x P 770 x A 1 851 mm
- Peso: 104 kg
- EAN 3611630101998

Codice : CCAV163BZ

**Cantina di
servizio**



FREDDO



ARMADIO FROLLATURA CARNE



Una vetrina di frollatura è un dispositivo progettato per stagionare e conservare in condizioni controllate alimenti come carne, formaggio o salumi.

Queste celle creano un ambiente ideale regolando la temperatura, l'umidità e talvolta la circolazione dell'aria, al fine di migliorare la consistenza e il sapore degli alimenti. Sono spesso utilizzate dagli chef professionisti per sviluppare sapori ricchi e complessi nei loro ingredienti.



Che si tratti di carni tenere formaggi stagionati o gustosi la vetrina di frollatura Casselin è il vostro alleato per un'esperienza di gusto superiore.

I ripiani regolabili permettono di personalizzare lo spazio secondo le vostre specifiche esigenze, offrendo versatilità per tutti i vostri progetti culinari.

Massima visibilità dei prodotti culinari in fase di maturazione. Integratelo armoniosamente nel vostro spazio gastronomico per un'esperienza visiva senza pari.



■ Armadio frollatura carne 480 L

- Doppio vetro
- Refrigerazione ventilata
- Illuminazione interna
- Ventilazione a carboni attivi
- Sistema di sterilizzazione UVC
- Vasca interna antimicrobica
- Termostato regolabile da 0°C a 25°C
- Umidità regolabile dal 30% all'80%
- Display LED esterno
- Refrigerante: R290
- 3 ripiani regolabili
- Dimensioni dei ripiani: L 572 x P 450 mm
- Carico massimo per ripiano: 20 Kg
- 2 ganci inclusi
- Capacità: 480 litri
- Classe climatica: 4
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 220 W / 230 V
- Dimensioni: L 700 x P 810 x A 1 662 mm
- Peso: 122 Kg
- EAN 3611630090834

Codice : CCM480L

L'alleato dei professionisti per valorizzare le vostre carni. Grazie al controllo preciso di temperatura e umidità garantisce una maturazione perfetta, rivelando tutta la tenerezza e i sapori dei vostri tagli di carne.

Un'attrezzatura essenziale per una qualità premium e un gusto impareggiabile.



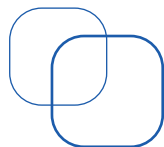
FREDDO

Termostato esterno digitale



Termostato interno digitale





MINI VETRINA REFRIGERATA



Le vetrine refrigerate Casselin consentono di esporre e conservare gli alimenti in modo elegante ed efficace. Uniscono la praticità di carico a un'eccellente visibilità dei prodotti, valorizzandone la presentazione.



■ Mini vetrina refrigerata positiva 58L Bianca

- Freddo ventilato
- Sbrinamento automatico
- Con illuminazione
- Temperatura da 4°C a 12°C
- Termostato elettronico
- Capacità: 58 litri
- 2 griglie incluse
- Liquido refrigerante: R600A
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 130 W / 230 V
- Dimensioni: L 425 x P 380 x A 805 mm
- Peso: 28,5 Kg
- EAN 3611630000017

Codice : CVR58LB



■ Mini vetrina refrigerata positiva 58L Nera

- Freddo ventilato
- Sbrinamento automatico
- Con illuminazione
- Temperatura da 4°C a 12°C
- Termostato elettronico
- Capacità: 58 litri
- 2 griglie incluse
- Liquido refrigerante: R600A
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 130 W / 230 V
- Dimensioni: L 425 x P 380 x A 805 mm
- Peso: 28,5 Kg
- EAN 3611630023139

Codice : CVR58LN



■ Mini vetrina refrigerato positiva 78L Bianca

- Freddo ventilato
- Sbrinamento automatico
- Con illuminazione
- Temperatura da 4°C a 12°C
- Termostato elettronico
- Capacità: 78 litri
- 3 griglie incluse
- Liquido refrigerante: R600A
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 160 W / 230 V
- Dimensioni: L 425 x P 380 x A 960 mm
- Peso: 32,5 Kg
- EAN 3611630000024

Codice : CVR78LB



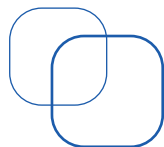
■ Mini vetrina refrigerata positiva 78L Nera

- Freddo ventilato
- Sbrinamento automatico
- Con illuminazione
- Temperatura da 4°C a 12°C
- Termostato elettronico
- Capacità: 78 litri
- 3 griglie incluse
- Liquido refrigerante: R600A
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 160 W / 230 V
- Dimensioni: L 425 x P 380 x A 960 mm
- Peso: 32,5 Kg
- EAN 3611630000027

Codice : CVR78LN



FREDDO



VETRINA REFRIGERATA DA BANCO



■ Vetrina refrigerata 2 porte 93 L Nera

- Doppio vetro
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Illuminazione a LED
- 3 ripiani in vetro regolabili e inclinabili
- Porte anteriori e posteriori
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 2°C a 8°C
- Capacità: 93 L
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R600a
- Dimensioni del ripiano: L 348 x P 248 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 429 x P 458 x A 1 004 mm
- Peso: 47 Kg
- EAN 3611630089418

Codice : CVR93L



■ Vetrina refrigerata positiva 98L Nera

- Freddo ventilato
- Sbrinamento automatico
- Con illuminazione
- Temperatura da 4°C a 12°C
- Termostato elettronico
- Capacità: 98 litri
- 4 griglie incluse
- Liquido refrigerante: R600A
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 160 W / 230 V
- Dimensioni: L 425 x P 380 x A 1100 mm
- Peso: 37,5 Kg
- EAN 3611630028219

Codice : CVR98LN



■ Vetrina refrigerata positiva 98L Bianca

- EAN 3611630000031

Codice : CVR98LB



■ Vetrina refrigerata positiva 235L

- Freddo ventilato
- Sbrinamento automatico
- Con illuminazione a LED
- Temperatura da 4°C a 12°C
- Termostato elettronico
- Capacità: 235 litri
- 4 ruote di cui 2 con freno
- 4 griglie incluse
- Liquido refrigerante: R600A
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 250 W / 230 V
- Dimensioni: L 520 x P 485 x A 1700 mm
- Peso: 77 Kg
- EAN 3611630000079

Codice : CVR235LB



■ Vetrina refrigerata positiva 235L - Nera

- Freddo ventilato
- Sbrinamento automatico
- Con illuminazione a LED
- Temperatura da 4°C a 12°C
- Termostato elettronico
- Capacità: 235 litri
- 4 ruote di cui 2 con freno
- 4 griglie incluse
- Liquido refrigerante: R600A
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 250 W / 230 V
- Dimensioni: L 520 x P 485 x A 1700 mm
- Peso: 77 Kg
- EAN 3611630074148

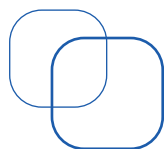
Codice : CVR235LN



Termostato elettronico



FREDDO



VETRINA REFRIGERATA DA BANCO



Le vetrine da banco ottimizzano lo spazio a disposizione e sono dotate di porte scorrevoli per facilitare il servizio dei cibi.



Vetrina refrigerata 100L Nera

- Doppi vetri
- Raffreddamento a ventilazione forzata 2 ventilatori
- Sbrinamento automatico
- Vetro di sicurezza
- Illuminazione a LED
- Riempimento di prodotti da dietro
- Temperatura da 2 ° C a 12 ° C
- Capacità: 100 litri
- Liquido refrigerante: R600A
- 2 griglie regolabili in altezza
- Dimensioni griglia: 2 x L 600 x P 300 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 160 W / 230 V
- Dimensioni: L 685 x P 455 x A 675 mm
- Peso: 40,5 Kg
- EAN 3611630000048

Codice : CVR100LN



Vetrina refrigerata 100L Bianca

- Doppi vetri
- Raffreddamento a ventilazione forzata 2 ventilatori
- Sbrinamento automatico
- Vetro di sicurezza
- Illuminazione a LED
- Riempimento di prodotti da dietro
- Temperatura da 2 ° C a 12 ° C
- Capacità: 100 litri
- Liquido refrigerante: R600A
- 2 griglie regolabili in altezza
- Dimensioni griglia: 2 x L 600 x P 300 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 160 W / 230 V
- Dimensioni: L 685 x P 455 x A 675 mm
- Peso: 40,5 Kg
- EAN 3611630001861

Codice : CVR100LB



■ Vetrina refrigerata da banco 120L

- Doppi vetri
- Raffreddamento a ventilazione forzata 2 ventilatori
- Sbrinamento automatico
- Vetro di sicurezza
- Illuminazione a LED
- Riempimento di prodotti da dietro
- Temperatura da 2 ° C a 12 ° C
- Capacità: 120 litri
- Liquido refrigerante: R600A
- 2 griglie regolabili in altezza
- Dimensioni griglia: L 635 x P 340 mm / L 635 x P 370 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 160 W / 230 V
- Dimensioni: L 710 x P 575 x A 685 mm
- Peso: 57 Kg
- EAN 3611630000055

Codice : CVR120L



■ Vetrina refrigerata da banco doppia porta 125L

- Doppi vetri
- Raffreddamento a ventilazione forzata 2 ventilatori
- Sbrinamento automatico
- Illuminazione a LED
- Vetro di sicurezza
- 2 ante scorrevoli frontali e posteriori
- Temperatura da 2 ° C a 12 ° C
- Capacità: 125 litri
- Liquido refrigerante: R600A
- 2 griglie regolabili in altezza
- Dimensioni griglia: L 630 x P 340 mm / L 630 x P 370 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 160 W / 230 V
- Dimensioni: L 710 x P 568 x A 686 mm
- Peso: 55 Kg
- EAN 3611630016940

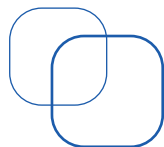
Codice : CVR125L



■ Vetrina refrigerata da banco 129L

- Vetro temperato doppio
- Illuminazione a LED
- Ripiani in vetro
- Porte scorrevoli
- Scarico della condensa attraverso un condotto d'aria esterno
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 2°C a 12°C
- Capacità: 129 L
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 189 W / 230 V
- Dimensioni: L 624 x P 560 x A 874 mm
- Peso: 58,5 Kg
- EAN 3611630082075

Codice : CVR129L



VETRINA REFRIGERATA DA BANCO



■ Vetrina refrigerata 156 L

- Doppi vetri
- Illuminazione a LED
- 4 ripiani in vetro regolabili in altezza e inclinabili
- Porte scorrevoli
- Scarico della condensa tramite condotto d'aria esterno
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 2°C a 10°C
- Capacità: 156 L
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R290
- Dimensioni griglia: L 320 x P 325 mm / L 320 x P 375 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 170 W / 230 V
- Dimensioni: L 702 x P 595 x A 754 mm
- Peso: 68,5 Kg
- EAN 3611630089432

Codice : CVR156L



■ Vetrina refrigerata 160L

- Doppi vetri
- Raffreddamento a ventilazione forzata 2 ventilatori
- Sbrinamento automatico
- Vetro di sicurezza
- Illuminazione a LED
- Riempimento di prodotti da dietro
- Temperatura da 2 ° C a 12 ° C
- Capacità: 160 litri
- Liquido refrigerante: R600A
- 2 griglie regolabili in altezza
- Dimensioni griglia: L 810 x P 370 mm / L 810 x P 400 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 160 W / 230 V
- Dimensioni: L 885 x P 575 x A 685 mm
- Peso: 68,4 Kg
- EAN 3611630000062

Codice : CVR160L



■ Vetrina refrigerata 185 L

- Doppi vetri
- Raffreddamento assistito da ventola
- Sbrinamento automatico
- Vetro di sicurezza
- Illuminazione superiore a LED
- Porte posteriori scorrevoli
- Temperatura da 2°C a 12°C
- Capacità: 186 litri
- Refrigerante: R290
- 3 griglie regolabili
- Classe climatica: 4
- Dimensioni griglia: L 813 x P 335 mm / L 813 x P 367 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 330 W / 230 V
- Dimensioni: L 874 x P 574 x A 887 mm
- Peso: 80 Kg
- EAN 3611630089470

Codice : CVR185L

■ Vetrina refrigerata rotonda 100L

- Acciaio inossidabile
- Doppio vetro temperato
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 2°C a 8°C
- Illuminazione a LED su due lati
- 3 ripiani in vetro regolabili
- Il ripiano può essere orientato manualmente
- Porta a chiusura automatica
- Capacità: 100 L
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 210 W / 230 V
- Dimensioni: L 480 x P 480 x A 1 030 mm
- Peso: 50 Kg
- EAN 3611630082051

Codice : CVRR100L



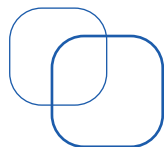
■ Vetrina refrigerata rotonda 360L

- Base in acciaio inox
- Doppio vetro temperato
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 2°C a 8°C
- Illuminazione a LED su due lati
- 4 ripiani in vetro regolabili
- Il ripiano può essere orientato manualmente
- Porta a chiusura automatica
- 5 ruote, di cui 2 con freno nella parte anteriore
- Capacità: 360 L
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 460 W / 230 V
- Dimensioni: L 680 x P 680 x A 1 750 mm
- Peso: 127 Kg
- EAN 3611630082068

Codice : CVRR360L



FREDDO



VETRINA REFRIGERATA - DA INCASSO



Le vetrine da incasso Casselin sono dotate di un nuovo sistema di ventilazione per evitare la condensa sul vetro.



■ Vetrina refrigerata 120L - da incasso

- Doppi vetri
- Vetro frontale piatto
- Raffreddamento a ventilazione forzata 2 ventilatori
- Sbrinamento automatico
- Illuminazione a LED
- Riempimento di prodotti da dietro
- Temperatura da 2 ° C a 12 ° C
- Capacità: 120 litri
- Liquido refrigerante: R600A
- 2 griglie regolabili in altezza
- Dimensioni griglia: L 636 x P 367 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 160 W / 230 V
- Dimensioni: L 702 x P 568 x A 686 mm
- Peso: 57 Kg
- EAN 3611630074117

Codice : CVRE120L



■ Vetrina refrigerata 145 L - da incasso

- Doppio vetro
- Vetro frontale piatto
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Illuminazione a LED
- Porta scorrevole posteriore
- Pulsante On/Off
- Temperatura da 2°C a 8°C
- Capacità: 145 litri
- Refrigerante: R290
- Classe climatica: 4
- 3 griglie regolabili in altezza e inclinabili
- Dimensioni griglia: L 640 x P 368 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 330 W / 230 V
- Dimensioni: L 704 x P 585 x A 887 mm
- Peso: 71 Kg
- EAN 3611630089449

Codice : CVRE145L

Ventilazione sul fronte della vetrina.





■ Vetrina refrigerata 160L - da incasso

- Doppi vetri
- Vetro frontale piatto
- Raffreddamento a ventilazione forzata 2 ventilatori
- Sbrinamento automatico
- Illuminazione a LED
- Riempimento di prodotti da dietro
- Temperatura da 2 ° C a 12 ° C
- Capacità: 160 litri
- Liquido refrigerante: R600A
- 2 griglie regolabili in altezza
- Dimensioni griglia: L 813 x P 367 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 160 W / 230 V
- Dimensioni: L 880 x P 568 x A 686 mm
- Peso: 66 Kg
- EAN 3611630074124

Codice : CVRE160L

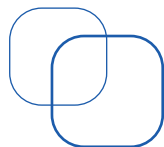


■ Vetrina refrigerata 185 L - da incasso

- Doppio vetro
- Vetro frontale piatto
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Illuminazione a LED
- Porta scorrevole posteriore
- Pulsante On/Off
- Temperatura da 2°C a 8°C
- Capacità: 186 litri
- Refrigerante: R290
- Classe climatica: 4
- 3 griglie regolabili in altezza e inclinabili
- Dimensioni griglia: L 815 x P 367 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 450 W / 230 V
- Dimensioni: L 874 x P 585 x A 887 mm
- Peso: 80 Kg
- EAN 3611630089456

Codice : CVRE185L

FREDDO



VETRINA REFRIGERATA - DA INCASSO

■ Vetrina refrigerata 200L - da incasso

- Doppi vetri
- Vetro frontale piatto
- Raffreddamento a ventilazione forzata 2 ventilatori
- Sbrinamento automatico
- Illuminazione a LED
- Riempimento di prodotti da dietro
- Temperatura da 2 ° C a 12 ° C
- Capacità: 200 litri
- Liquido refrigerante: R290A
- 2 griglie regolabili in altezza
- Dimensioni griglia superiore : L 115 x P 330 mm
- Dimensioni griglia inferiore : L 115 x P 370 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 160 W / 230 V
- Dimensioni: L 1227 x P 568 x A 686 mm
- Peso: 90 Kg
- EAN 3611630074131

Codice : CVRE200L



Sistema antiappannamento

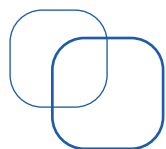


■ Vetrina refrigerata 225 L - da incasso

- Doppio vetro
- Vetro frontale piatto
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Illuminazione superiore a LED
- Porta scorrevole posteriore
- Pulsante On/Off
- Temperatura da 2°C a 8°C
- Capacità: 215 litri
- Refrigerante: R290
- Classe climatica: 4
- 3 griglie regolabili in altezza e inclinabili
- Dimensioni griglia: L 1 155 x 370 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 580 W / 230 V
- Dimensioni: L 1224 x P 585 x A 897 mm
- Peso: 104 Kg
- EAN 3611630089463

Codice : CVRE225L





VETRINA REFRIGERATA MOBILE



Che si tratti di una panetteria, pasticceria, caffetteria o gastronomia, le vetrine refrigerate Casselin rappresentano la scelta ideale per chi desidera una soluzione di alta qualità per la presentazione e l'esposizione dei prodotti freschi, offrendo al contempo un'esperienza visiva curata e accattivante anche per i clienti più esigenti.



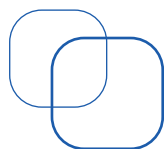
■ Vetrina refrigerata 65 L

- Acciaio inox
- Vetro singolo
- Sbrinamento automatico
- Apertura frontale
- Raffreddamento statico
- Evaporatore trattato con cataforesi
- Pulsante On/Off
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 2°C a 12°C
- Capacità: 65 L
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 130 W / 230 V
- Dimensioni: L 662 x P 634 x A 394 mm
- Peso: 30 Kg
- EAN 3611630089425

Codice : CVR65L

FREDDO





VETRINA REFRIGERATA MOBILE



Compatte, queste vetrine sono state progettate per adattarsi perfettamente allo spazio limitato disponibile negli stand del mercato, pur garantendo prestazioni ottimali. Le vetrine refrigerate Casselin sono la scelta ideale per i commercianti che vogliono garantire la qualità e la freschezza dei loro prodotti ovunque si trovino.



■ Vetrina refrigerata 118L

- Acciaio inossidabile
- Vetro singolo
- Sbrinamento automatico
- Raffreddamento statico
- Vetrina anteriore incurvata e scorrevole sul retro
- Evaporatore trattato con cataforesi
- Interruttore on/off
- Piedini regolabili
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 2°C a 12°C
- Capacità: 118 L
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 105 W / 230 V
- Dimensioni: L 695 x P 882 x A 417 mm
- Peso: 38,5 Kg
- EAN 3611630074100

Codice : CVR118L



■ Vetrina refrigerata 128L

- Acciaio inossidabile
- Vetro singolo
- Sbrinamento automatico
- Raffreddamento statico
- Vetrina anteriore ribaltabile e scorrevole
- Evaporatore trattato con cataforesi
- Porte posteriori scorrevoli
- Interruttore on/off
- Ripiano in vetro L 664 x P 280 mm
- Piedini regolabili
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 2°C a 12°C
- Capacità: 128 L
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 105 W / 230 V
- Dimensioni: L 685 x P 874 x A 419 mm
- Peso: 42 Kg
- EAN 3611630074094

Codice : CVR128L

■ Vetrina refrigerata 175L su carrello

- Acciaio inossidabile
- Vetro singolo
- Vetrina anteriore incurvata
- Sbrinamento automatico
- Raffreddamento statico
- Evaporatore trattato con cataforesi
- Illuminazione a LED
- Interruttore on/off
- Riempimento della vetrina dal retro
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 2°C a 12°C
- Capacità: 175 L
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 915 x P 890 x A 1080 mm
- Peso: 66 Kg
- EAN 3611630074063

Codice : CVRM175L



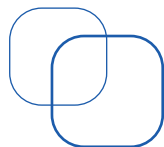
■ Vetrina refrigerata 256L su carrello

- Acciaio inossidabile
- Vetro singolo
- Vetrina anteriore incurvata
- Sbrinamento automatico
- Raffreddamento statico
- Evaporatore trattato con cataforesi
- Illuminazione a LED
- Interruttore on/off
- Riempimento della vetrina dal retro
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 2°C a 12°C
- Capacità: 256 L
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 200 W / 230 V
- Dimensioni: L 1250 x P 890 x A 1080 mm
- Peso: 84 Kg
- EAN 3611630074070

Codice : CVRM256L



FREDDO



VETRINA PER GELATI

■ Vetrina per gelati 4 x GN 1/3

- Acciaio inossidabile
- Coperchio apribile doppio vetro
- Sbrinamento automatico
- Raffreddamento statico
- 4 vaschette GN1/3 profonde 100 mm
- Interruttore on/off
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile fino a -18°C
- Piedini regolabili
- Refrigerante: R290
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 220 W / 230 V
- Dimensioni: L 867 x P 735 x A 446 mm
- Peso: 45 Kg
- EAN 361163009998

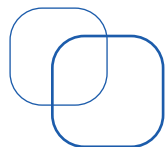
Codice : CVG413B

4 x GN1/3 o 8 x GN1/6

Raffreddamento statico

Capacità: 67 L





VETRINA REFRIGERATA PER SUSHI

■ Vetrina refrigerata per sushi 43 L

- Vetrina anteriore incurvata
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico
- Illuminazione a LED
- Evaporatore a soffitto con recupero della condensa
- Porte scorrevoli
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 0°C a 12°C
- 4 vaschette GN 1/3 profonde 40 mm
- Capacità: 43 L
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 160 W / 230 V
- Dimensioni: L 1 131 x P 450 x P 330 mm
- Peso: 33 Kg
- EAN 3611630082082



Codice : CVRS43L

■ Vetrina refrigerata per sushi 63 L

- Vetro frontale curvo
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico
- Illuminazione a LED
- Evaporatore a soffitto con recupero della condensa
- Porte scorrevoli
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 0°C a 12°C
- 5 vaschette GN 1/3 profonde 40 mm
- Capacità: 63 L
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 160 W / 230 V
- Dimensioni: L 1 307 x P 450 x P 330 mm
- Peso: 36 Kg
- EAN 3611630082099



Codice : CVRS63L

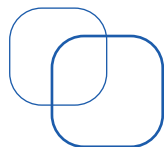
■ Vetrina refrigerata per sushi 83 L

- Vetro frontale curvo
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico
- Illuminazione a LED
- Evaporatore a soffitto con recupero della condensa
- Porte scorrevoli
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 0°C a 12°C
- 6 vaschette GN 1/3 profonde 40 mm
- Capacità: 83 L
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 160 W / 230 V
- Dimensioni: L 1 483 x P 450 x A 330 mm
- Peso: 39 Kg
- EAN 3611630082105



Codice : CVRS83L

FREDDO



SALADETTE DA BANCO



■ Saladette da banco 4x GN 1/3

- Acciaio inossidabile
- Vetro singolo
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 0°C a 12°C
- 4 vaschette GN1/3 profonde 150 mm
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 125 W / 230 V
- Dimensioni: L 1200 x P 395 x A 426 mm
- Peso: 40,5 Kg
- EAN 3611630082006

Codice : CSAP413



■ Saladette da banco 6x GN 1/3

- Acciaio inossidabile
- Vetro singolo
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 0°C a 12°C
- 6 vaschette GN1/3 con profondità 150 mm
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 125 W / 230 V
- Dimensioni: L 1500 x P 395 x A 426 mm
- Peso: 45 Kg
- EAN 3611630082020

Codice : CSAP613



■ Saladette da banco 8x GN 1/3

- Acciaio inossidabile
- Vetro singolo
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 0°C a 12°C
- 8 vaschette GN1/3 con profondità 150 mm
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 140 W / 230 V
- Dimensioni: L 1800 x P 395 x A 426 mm
- Peso: 54,5 Kg
- EAN 3611630082044

Codice : CSAP813

■ Saladette da banco 5x GN 1/4

- Acciaio inossidabile
- Vetro singolo
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 0°C a 12°C
- 5 vaschette GN1/4 profonde 150 mm
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 125 W / 230 V
- Dimensioni: L 1200 x P 335 x A 426 mm
- Peso: 34,8 Kg
- EAN 3611630081993



Codice : CSAP514

■ Saladette da banco 7x GN 1/4

- Acciaio inossidabile
- Vetro singolo
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 0°C a 12°C
- 7 vaschette GN1/4 profonde 150 mm
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 125 W / 230 V
- Dimensioni: L 1500 x P 335 x A 426 mm
- Peso: 43,5 Kg
- EAN 3611630082013



Codice : CSAP714

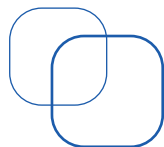
■ Saladette da banco 8x GN 1/4

- Acciaio inossidabile
- Vetro singolo
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico
- Termostato elettronico con display digitale
- Temperatura regolabile da 0°C a 12°C
- 8 vaschette GN1/4 profonde 150 mm
- Refrigerante: R600a
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 140 W / 230 V
- Dimensioni: L 1800 x P 335 x A 426 mm
- Peso: 48,5 Kg
- EAN 3611630082037



Codice : CSAP814

FREDDO



SALADETTE DA BANCO CON COPERCHI

■ Saladette da banco con coperchi 5 x GN 1/4

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Capacità: 5 contenitori GN1/4 da 150 mm di profondità (non inclusi)
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 135 W / 230 V
- Dimensioni: L 1200 x P 335 x A 281 mm
- Peso: 34 kg
- EAN 3611630101431



Codice : CSAP514C



Vedi p.288



■ Saladette da banco con coperchi 6 x GN 1/4

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Capacità: 6 contenitori GN1/4 da 150 mm di profondità (non inclusi)
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 135 W / 230 V
- Dimensioni: L 1400 x P 335 x A 281 mm
- Peso: 37 kg
- EAN 3611630101448



Codice : CSAP614C



■ Saladette da banco con coperchi 7 x GN 1/4

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Capacità: 7 contenitori GN1/4 da 150 mm di profondità (non inclusi)
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 135 W / 230 V
- Dimensioni: L 1500 x P 335 x A 281 mm
- Peso: 40 kg
- EAN 3611630101455

Codice : CSAP714C



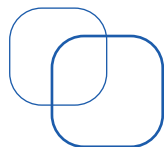
■ Saladette da banco con coperchi 8 x GN 1/4

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Capacità: 8 contenitori GN1/4 da 150 mm di profondità (non inclusi)
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 135 W / 230 V
- Dimensioni: L 1800 x P 335 x A 281 mm
- Peso: 45 kg

• EAN 3611630101462

Codice : CSAP814C





SALADETTE DA BANCO CON COPERCHI

■ Saladette da banco con coperchi 10 x GN 1/4

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Capacità: 10 contenitori GN1/4 da 150 mm di profondità (non inclusi)
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 135 W / 230 V
- Dimensioni: L 2000 x P 335 x A 281 mm
- Peso: 51 kg



Vedi p.288



• EAN 3611630101479

Codice : CSAP1014C



■ Saladette da banco con coperchi 3 x GN 1/3 + 1 GN 1/2

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Capacità: 3 contenitori GN1/3 + 1 GN1/2 da 150 mm di profondità (non inclusi)
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 135 W / 230 V
- Dimensioni: L 1 200 x P 395 x A 282 mm
- Peso: 38 kg
- EAN 3611630101486



Codice : CSAP313C



■ Saladette da banco con coperchi 6 x GN 1/3

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Capacità: 6 contenitori GN1/3 da 150 mm di profondità (non inclusi)
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 135 W / 230 V
- Dimensioni: L 1400 x P 395 x A 282 mm
- Peso: 40 kg
- EAN 3611630101493



Codice : CSAP613C

■ Saladette da banco con coperchi 5 x GN 1/3 + 1 GN 1/2

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Capacità: 5 contenitori GN1/3 + 1 GN1/2 da 150 mm di profondità (non inclusi)
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 135 W / 230 V
- Dimensioni: L 1500 x P 395 x A 282 mm
- Peso: 42 kg
- EAN 3611630101509



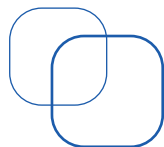
Vedi p.288



FREDDO

Codice : CSAP513C





SALADETTE DA BANCO CON COPERCHI

■ Saladette da banco con coperchi 8 x GN 1/3

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Capacità: 8 contenitori GN1/3 da 150 mm di profondità (non inclusi)
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 135 W / 230 V
- Dimensioni: L 1800 x P 395 x A 282 mm
- Peso: 50 kg
- EAN 3611630101516



Codice : CSAP813C



Vedi p.288



■ Saladette da banco con coperchi 9 x GN 1/3

- Acciaio inossidabile
- Raffreddamento statico
- Sbrinamento automatico tramite ciclo del compressore
- Isolamento di 40 mm per lato
- Termostato digitale
- Interruttore ON/OFF
- Temperatura regolabile da +2°C a +8°C
- Capacità: 9 contenitori GN1/3 da 150 mm di profondità (non inclusi)
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R 290
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 135 W / 230 V
- Dimensioni: L 1800 x P 395 x A 282 mm
- Peso: 53 Kg
- EAN 3611630101523



Codice : CSAP913C



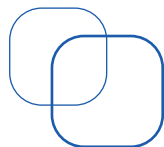




IGIENE

• ARMADIO DI STERILIZZAZIONE	451
• STERMINATORE D'INSETTI	452
• LAVAMANI	449
• ASCIUGAMANI ELETTRICO	446





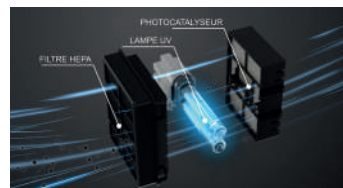
ASCIUGAMANI ELETTRICO



■ Asciugamani a purificazione d'aria con filtro HEPA

- Acciaio inox
- Accensione e spegnimento tramite sensore a infrarossi
- Filtro HEPA
- Lampada UV
- Arresto automatico in caso di surriscaldamento
- Tempo di asciugatura: 60 secondi
- Velocità dell'aria: 75 m/s
- Flusso d'aria: 85 m³/h
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 800 W / 230 V
- Dimensioni: L 278 x P 228 x A 154 mm
- Peso: 3,30 Kg
- > Fornito con kit di fissaggio
- EAN 3611630085311

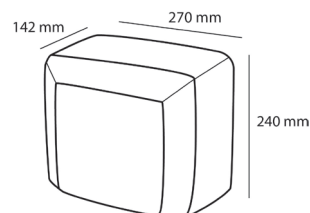
Codice : CSMPA



■ Asciugamani elettrico Bianco

- Custodia Anti-Vandalismo 2 millimetri di spessore
- Struttura in acciaio inossidabile verniciato
- On / off dal sensore a infrarossi
- Spegnimento automatico in caso di surriscaldamento
- Tempo di asciugatura: 15 secondi
- Flusso d'aria: 270 m³ / h
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 270 x P 142 x A 240 mm
- Peso: 5,40 Kg
- > Fornito con kit di fissaggio
- EAN 3611630000277

Codice : C1BLANC



■ Asciugamani

- Custodia Anti-Vandalismo 2 millimetri di spessore
- Struttura in acciaio inossidabile spazzolato
- on / off dal sensore a infrarossi
- Spegnimento automatico in caso di surriscaldamento
- Tempo di asciugatura: 15 secondi
- Flusso d'aria: 270 m³ / h
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 270 x P 142 x A 240 mm
- Peso: 5,40 Kg
- > Fornito con kit di fissaggio
- EAN 3611630000284

Codice : C1INOX



L'asciugamani rappresenta uno strumento indispensabile per tutti i professionisti della ristorazione e non solo. Casselin ha progettato e realizzato asciugamani di alta qualità, pensati per rispondere a ogni esigenza. L'investimento si ripaga rapidamente, eliminando la necessità di acquistare salviette usa e getta.

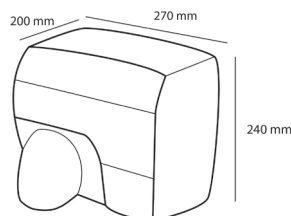
Gli asciugamani Casselin sono robusti, affidabili ed estremamente efficienti, con caratteristiche tecniche che garantiscono prestazioni ottimali:

- Avvio automatico
- Tempo di asciugatura rapido (circa 15 secondi)
- Spegnimento automatico in caso di sbalzi di tensione

■ Asciugamani Bianco con bocchettone

- Custodia Anti-Vandalismo spessa 2 mm
- Costruzione in acciaio verniciato epossidico
- On / Off tramite sensore a infrarossi
- Spegnimento automatico in caso di surriscaldamento
- Ugello girevole a 360 °
- Tempo di asciugatura: 15 secondi
- Flusso d'aria: 270 m³ / h
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 270 x P 200 x A 240 mm
- Peso: 5,4 Kg
- > Fornito con kit di fissaggio
- EAN 3611630000253

Codice : CB2BLANC

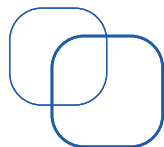


■ Asciugamani in acciaio inox con bocchettone

- Custodia Anti-Vandalismo spessa 2 mm
- Struttura in acciaio inossidabile spazzolato
- On / Off tramite sensore a infrarossi
- Spegnimento automatico in caso di surriscaldamento
- Ugello girevole a 360 °
- Tempo di asciugatura: 15 secondi
- Flusso d'aria: 270 m³ / h
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 2,5 kW / 230 V
- Dimensioni: L 270 x P 200 x A 240 mm
- Peso: 5,4 Kg
- > Fornito con kit di fissaggio
- EAN 3611630000260

Codice : CB2INOX





ASCIUGAMANI ELETTRICO

Gli asciugamani Casselin garantiscono un'asciugatura rapida delle mani grazie a un flusso d'aria potente e preciso.

Progettati per resistere a un utilizzo intensivo quotidiano, mantengono prestazioni ottimali nel tempo. La manutenzione semplice e veloce ne facilita inoltre la gestione quotidiana.



■ Asciugamani Jedy bianco

- ABS bianco
- Motore senza spazzole
- Accensione e spegnimento tramite sensore a infrarossi
- Arresto automatico in caso di surriscaldamento
- Tempo di asciugatura: 5-10 secondi
- Velocità dell'aria: 110 m/s
- Flusso d'aria: 200 m³/h
- Vaschetta di raccolta trasparente
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 300 x P 250 x A 680 mm
- Peso: 8,6 Kg
- > Fornito con kit di fissaggio
- EAN 3611630090414

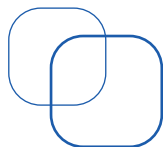
Codice : CSMJB



■ Asciugamani Jedy Inox

- ABS grigio acciaio
- Motore senza spazzole
- Accensione e spegnimento tramite sensore a infrarossi
- Arresto automatico in caso di surriscaldamento
- Tempo di asciugatura: 5-10 secondi
- Velocità dell'aria: 110 m/s
- Flusso d'aria: 200 m³/h
- Vaschetta di raccolta trasparente
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 1,4 kW / 230 V
- Dimensioni: L 300 x P 250 x A 680 mm
- Peso: 8,6 Kg
- > Fornito con kit di fissaggio
- EAN 3611630090421

Codice : CSMJ

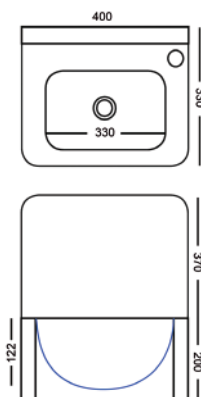


■ Lavamani a parete in acciaio inox

- Acciaio inox AISI 304
- Schienale con vasca profonda
- Comando a ginocchio
- Miscelatori monocomando regolabili + rubinetto con valvola di non ritorno con ritardo di 7/10 secondi
- Dosatore di sapone 360 mL / 1 mL per pressii
- Sifone e rubinetto Ø 32 mm
- Flessibile a treccia in acciaio inox
- Kit di montaggio
- Dimensioni: L 400 x P 425 x A 570 mm
- Peso: 6,4 Kg
- > Consegnato preassemblato
- EAN 3611630060714

Codice : CLV1B

Monoblocco



■ Lavamani autonomo a pedale

- Acciaio inox AISI 304
- Spessore: 0,8 mm
- Diametro del lavello: 357 mm
- Profondità del lavello: 210 mm
- Funziona con una pompa a pedale
- 50mL/pressione
- 2 contenitori per acqua pulita/sporca da 15 litri
- 2 ruote
- Dimensioni: L 520 x P 459 x A 1230 mm
- Peso: 18,50 Kg
- EAN 3611630082600

Codice : CLVAP



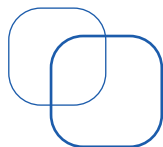
■ Distributore sapone 1L

- Capacità: 1000 ml di sapone liquido
- Indicatore di livello
- Facile da pulire grazie al contenitore rimovibile
- Chiusura con serratura
- Dimensioni: L 120 x P 100 x A 223 mm
- > Kit di fissaggio incluso
- EAN 3611630001700

Codice : CDS1







ARMADIO DI STERILIZZAZIONE

Gli armadi di sterilizzazione Casselin sono un'attrezzatura essenziale per disinfettare e sterilizzare efficacemente i coltelli nelle cucine professionali. Una lampada che emette raggi UV germicidi distrugge i batteri e decontamina gli utensili da cucina.

■ Sterilizzatore coltelli - 10 coltelli

- Acciaio inossidabile
- Lampadina UV
- Capacità: 10 coltelli
- Timer fino a 120 minuti
- Porta in plexiglass trasparente fumé
- Blocco porta magnetico
- Interruttore di apertura della porta
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 11 W / 230 V
- Dimensioni: L 342 x P 160 x A 657 mm
- Peso: 7 Kg
- EAN 3611630080408

Codice : CAS10C

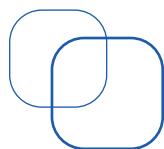


■ Sterilizzatore coltelli - 20 coltelli

- Acciaio inossidabile
- Lampadina UV
- Capacità: 20 coltelli
- Timer fino a 120 minuti
- Porta in plexiglass trasparente fumé
- Blocco porta magnetico
- Interruttore di apertura della porta
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 15 W / 230 V
- Dimensioni: L 565 x P 160 x A 657 mm
- Peso: 11 Kg
- EAN 3611630080415

Codice : CAS20C





STERMINATORE D'INSETTI



■ Sterminatore d'insetti con carta moschicida 20W - Acciaio

- Acciaio inossidabile SUS304
- Lampadina UV attinica
- 5 lamine
- Grado di protezione IP: 20
- Area coperta (m²) : 50
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 20 W / 230 V
- Dimensioni: L 360 x P 167 x A 258 mm
- Peso: 2,60 Kg
- > Fornito con kit di fissaggio
- EAN 3611630080316

Codice : CDG20A



■ Sterminatore d'insetti con carta moschicida 20W - Nero

- Acciaio verniciato con vernice epossidica
- Lampadina UV attinica
- 5 lastre smaltate
- Grado di protezione IP: 20
- Superficie coperta (m²): 50
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 20 W / 230 V
- Dimensioni: L 360 x P 167 x A 258 mm
- Peso: 2,60 Kg
- > Fornito con kit di fissaggio
- EAN 3611630080323

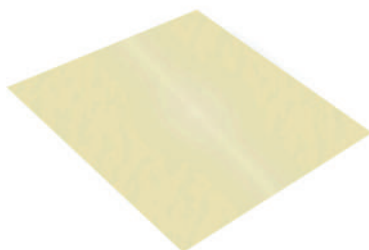
Codice : CDG20N



■ Sterminatore d'insetti con carta moschicida 20W - Bianco

- Acciaio verniciato con vernice epossidica
- Lampadina UV attinica
- 5 lastre smaltate
- Grado di protezione IP: 20
- Superficie coperta (m²): 50
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 20 W / 230 V
- Dimensioni: L 360 x P 167 x A 258 mm
- Peso: 2,60 Kg
- > Consegnato con kit di fissaggio
- EAN 3611630080330

Codice : CDG20B



■ Carta moschicida CDG20

- Set di 10 foglietti adesivi per CDG20
- Dimensioni: 210 x 295 mm
- EAN 3611630080736

Codice : CFCDG20

■ Sterminatore d'insetti con carta moschicida 30W - Acciaio

- Acciaio inox SUS304
- Lampadina UV attinica
- 5 lastre smaltate
- Grado di protezione IP: 20
- Superficie coperta (m²): 75
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 30 W / 230 V
- Dimensioni: L 460 x P 167 x A 318 mm
- Peso: 3,30 Kg
- > Fornito con kit di fissaggio
- EAN 3611630080347

Codice : CDG30A



■ Sterminatore d'insetti con carta moschicida 30W - Nero

- Acciaio verniciato con vernice epossidica
- Lampadina UV attinica
- 4 lastre smaltate
- Grado di protezione IP: 20
- Superficie coperta (m²): 75
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 30 W / 230 V
- Dimensioni: L 460 x P 167 x A 318 mm
- Peso: 3,30 Kg
- > Fornito con kit di fissaggio
- EAN 3611630080392

Codice : CDG30N



■ Sterminatore d'insetti con carta moschicida 30W - Bianco

- Acciaio verniciato con vernice epossidica
- Lampadina UV attinica
- 5 lastre smaltate
- Grado di protezione IP: 20
- Superficie coperta (m²): 75
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 30 W / 230 V
- Dimensioni: L 460 x P 167 x A 318 mm
- Peso: 3,30 Kg
- > Consegnato con kit di fissaggio
- EAN 3611630080354

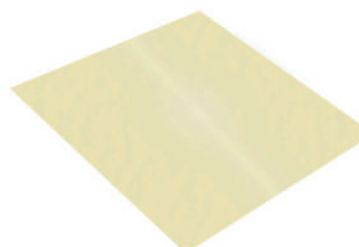
Codice : CDG30B



■ Carta moschicida CDG30

- Set di 10 foglietti adesivi per CDAG30
- Dimensioni: 270 x 415 mm
- EAN 3611630080743

Codice : CFCDG30

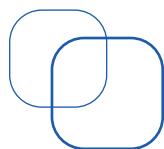




LAVAGGIO

• ACCESSORI LAVAGGIO	442
• LAVAOGGETTI	440
• LAVASTOVIGLIE	432
• LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA	437
• LAVABICCHIERI	426
• PRODOTTI PER IL LAVAGGIO	443





LAVABICCHIERI



Lavabicchieri 350

• Telaio e parete	Acciaio inox AISI 18/10
• Bracci di lavaggio e risciacquo	Acciaio inox
• Contatto di sicurezza della porta	Sì
• Porta a doppia parete	Sì
• Cesto	350 x 350 mm
• Riscaldatore e surriscaldatore del serbatoio	Incoly 800
• Alimentazione	230 V / 50 Hz
• Riscaldatore del serbatoio	1 300 W
• Resistenza del surriscaldatore	3 000 W
• Dispositivo di dosaggio per liquido di risciacquo	Sì
• Protezione contro il funzionamento a secco	Sì
• Consumo d'acqua	2,5 Litri
• Capacità del serbatoio	10,3 Litri
• Attacco acqua	G3/4M
• Uscita	Ø 28 mm
• Produzione	30 cassette all'ora
• Tempo di ciclo	120 secondi
• Dotazione	2 cesti 350 x 350 mm
• Potenza	3 190 W / 230 V
• Dimensioni	L 420 x P 450 x A 654 mm
• Peso	33 Kg



Cesto di ricambio 350

Cestino per lavabicchieri 350

- Dimensioni: L 350 x P 350 x A 150 mm
- Peso: 0,80 Kg
- EAN 3611630001359

Codice : CPLV350

Lavabicchieri 350

- EAN 3611630000840

Codice : CLV35

Lavabicchieri 350 con pompa di scarico integrato

- EAN 3611630000857

Codice : CLV35PV

Lavabicchieri 350 con addolcitore integrato

- EAN 3611630000864

Codice : CLV35AD

Lavabicchieri 350U

• Telaio e parete	Acciaio inox AISI 18/10
• Bracci di lavaggio e risciacquo	Acciaio inox
• Contatto di sicurezza della porta	Sì
• Porta a doppia parete	Sì
• Cesto	350 x 350 mm
• Riscaldatore e surriscaldatore del serbatoio	Incoly 800
• Alimentazione	230 V / 50 Hz
• Riscaldatore del serbatoio	2 600 W
• Resistenza del surriscaldatore	2 500 W
• Protezione contro il funzionamento a secco	No
• Consumo d'acqua	2 Litri
• Capacità del serbatoio	13 Litri
• Dosatori elettrici regolabili per detergente e brillantante	Sì
• Attacco acqua	G3/4M
• Uscita	Ø 25 mm
• Produzione	30 cassette all'ora
• Tempo di ciclo	20 secondi
• Dotazione	2 cestini 350 x 350 mm, portapiatti piccoli 12 posti, portaposate
• Potenza	2 790 W / 230 V
• Dimensioni	L 420 x P 485 x A 660 mm
• Peso	31 Kg



Lavabicchieri 350U

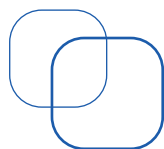
• EAN 3611630083560

Codice : CLV35U

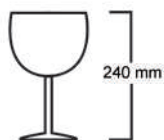
Lavabicchieri 350U con pompa di scarico

• EAN 3611630083577

Codice : CLV35UPV



LAVABICCHIERI



■ Lavabicchieri 400

- EAN 3611630118002
- Codice : CLV40B**



■ Cesto di ricambio 400

Cestino per lavabicchieri 400

- Dimensioni: L 400 x P 400 x A 150 mm
- Peso: 0,95 Kg
- EAN 3611630001366

Codice : CPLV400

■ Lavabicchieri 400

• Telaio e parete	Acciaio inox AISI 18/10
• Bracci di lavaggio e risciacquo	Acciaio inox
• Contatto di sicurezza della porta	Sì
• Porta a doppia parete	Sì
• Cesto	400 x 400 mm
• Riscaldatore e surriscaldatore del serbatoio	Incoly 825
• Alimentazione	230 V / 50 Hz
• Riscaldatore del serbatoio	1 300 W
• Resistenza del surriscaldatore	3 000 W
• Termostato di sicurezza riarmabile resistenza surriscaldatore	Sì
• Dispositivo di dosaggio per liquido di risciacquo	Sì
• Protezione contro il funzionamento a secco	Sì
• Consumo d'acqua	1,5 Litri
• Capacità del serbatoio	14 Litri
• Attacco acqua	G3/4M
• Uscita	Ø 28 mm
• Produzione	30 cassette all'ora
• Tempo di ciclo	60 o 120 secondi
• Dotazione	2 cesto 400 x 400 mm
• Potenza	3 320 W / 230 V
• Dimensioni	L 468 x P 510 x A 714 mm
• Peso	40 Kg

■ Lavabicchieri 400 con pompa di scarico integrato

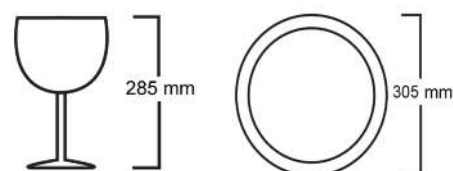
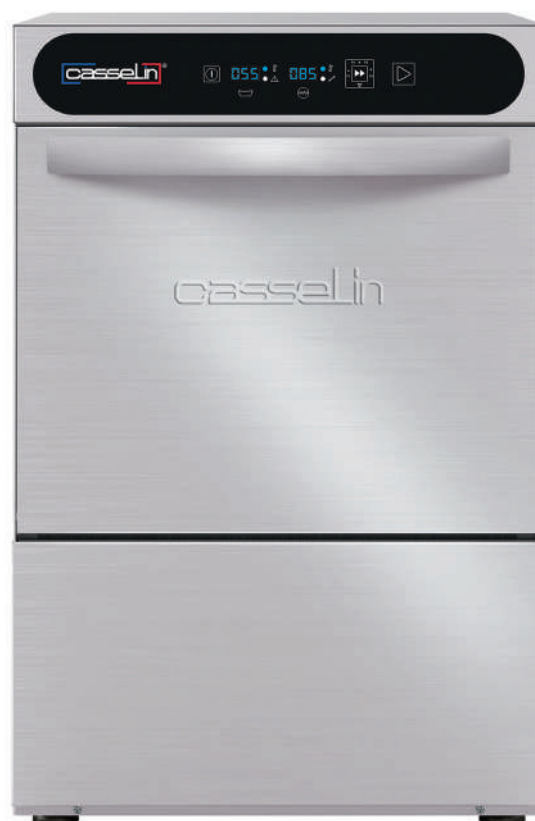
- EAN 3611630118019
- Codice : CLV40PVB**

■ Lavabicchieri 400 con pompa di scarico e addolcitore integrato

- EAN 3611630118026
- Codice : CLV40PVADB**

Lavabicchieri 400U

• Telaio e parete	Acciaio inox AISI 18/10
• Bracci di lavaggio e risciacquo	Acciaio inox
• Contatto di sicurezza della porta	Sì
• Porta a doppia parete	Sì
• Cesto	400 x 400 mm
• Riscaldatore e surriscaldatore del serbatoio	Incoly 800
• Alimentazione	230 V / 50 Hz
• Riscaldatore del serbatoio	2 600 W
• Resistenza del surriscaldatore	2 500 W
• Protezione contro il funzionamento a secco	No
• Consumo d'acqua	2 Litri
• Capacità del serbatoio	17 Litri
• Dosatori elettrici regolabili per detergente e brillantante	Sì
• Attacco acqua	G3/4M
• Uscita	Ø 25 mm
• Produzione	30 casse all'ora
• Tempo di ciclo	120 secondi
• Dotazione	2 cestini 400 x 400 mm, portapiatti piccoli 12 posti, portaposate
• Potenza	2 860 W / 230 V
• Dimensioni	L 470 x P 535 x A 710 mm
• Peso	37 Kg



Lavabicchieri 400U

• EAN 3611630083584

Codice : CLV40U

Lavabicchieri 400U con pompa di scarico

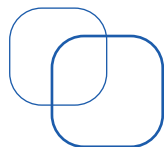
• EAN 3611630083591

Codice : CLV40UPV

Lavabicchieri 400U con pompa di scarico e addolcitore

• EAN 3611630083669

Codice : CLV40UPVA



LAVABICCHIERI

■ Lavabicchieri doppia parete con pompa di scarico e addolcitore integrato

• Telaio e parete	Acciaio inox AISI 18/10
• Bracci di lavaggio e risciacquo	Acciaio inox
• Contatto di sicurezza della porta	Sì
• Porte et cuve double paroi	Sì
• Cesto	400 x 400 mm
• Riscaldatore e surriscaldatore del serbatoio	Incoly 800
• Alimentazione	230 V / 50 Hz
• Riscaldatore del serbatoio	1 300 W
• Resistenza del surriscaldatore	3 000 W
• Dispositivo di dosaggio per liquido di risciacquo	Sì
• Protezione contro il funzionamento a secco	Sì
• Consumo d'acqua	2,5 Litri
• Capacità del serbatoio	11 Litri
• Attacco acqua	G3/4M
• Uscita	Ø 28 mm
• Produzione	30 à 60 casse all'ora
• Tempo di ciclo	60/120 secondi
• Dotazione	2 cesti 400 x 400 mm
• Potenza	3 300 W / 230 V
• Dimensioni	L 460 x P 530 x A 700 mm
• Peso	47 Kg

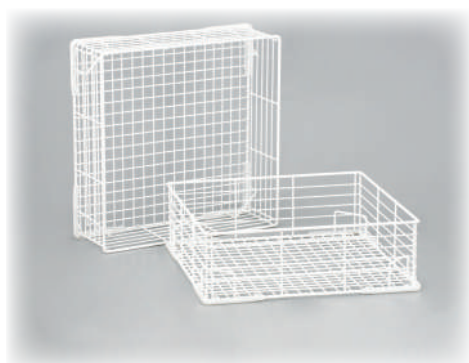
Controllo digitale



■ Lavabicchieri doppia parete con pompa di scarico e addolcitore integrato

• EAN 3611630000901

Codice : CLVD



■ Cesto di ricambio PE 400

Cestino per lavabicchieri doppia parete 400

• Dimensioni: L 400 x P 400 x A 130 mm

• Peso: 1,40 Kg

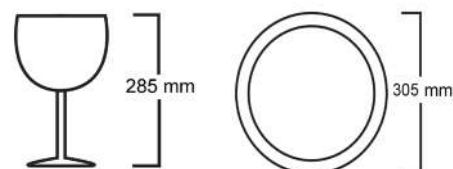
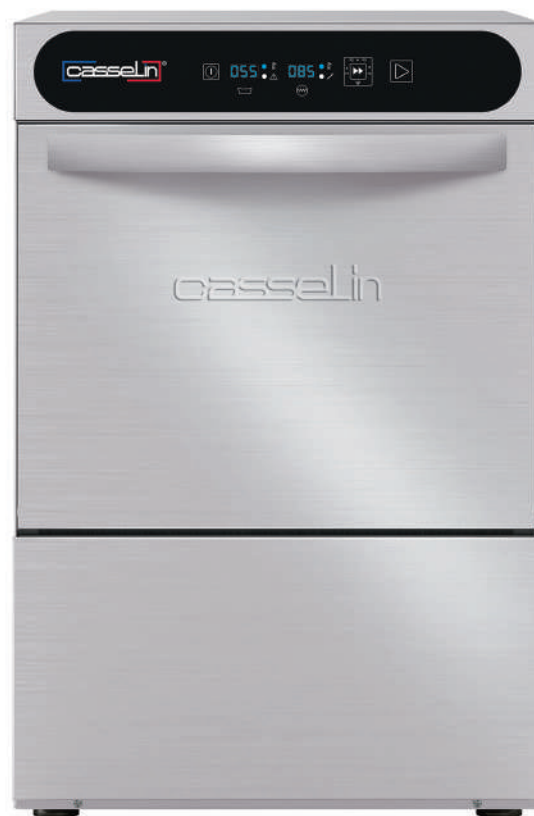
• EAN 36116300009041

Codice : CPLV400PE



■ Lavabicchieri Break Tank 400U

• Telaio e parete	Acciaio inox AISI 18/10
• Bracci di lavaggio e risciacquo	Acciaio inox
• Contatto di sicurezza della porta	Sì
• Porta a doppia parete	Sì
• Cesto	400 x 400 mm
• Riscaldatore e surriscaldatore del serbatoio	Incoly 800
• Alimentazione	230 V / 50 Hz
• Riscaldatore del serbatoio	2 600 W
• Resistenza del surriscaldatore	2 600 W
• Protezione contro il funzionamento a secco	No
• Consumo d'acqua	2 Litri
• Capacità del serbatoio	17 Litri
• Dosatori elettrici regolabili per detergente e brillantante	Sì
• Attacco acqua	G3/4M
• Uscita	Ø 25 mm
• Produzione	40 cassette all'ora
• Tempo di ciclo	120 secondi
• Dotazione	2 cestini 400 x 400 mm, portapiatti piccoli 12 posti, portaposate
• Potenza	2 860 W / 230 V
• Dimensioni	L 470 x P 535 x A 710 mm
• Peso	37 Kg

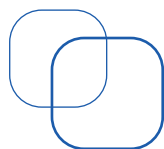


■ Lavabicchieri Break Tank 400U

• EAN 3611630083607

Codice : CLV40UBT

La combinazione di un surriscaldatore atmosferico BREAK-TANK e di una pompa di risciacquo garantisce una temperatura e una pressione costante e un basso consumo di acqua.



LAVASTOVIGLIE



■ Lavastoviglie 500

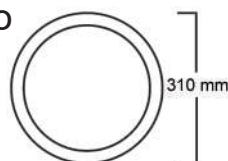
• Telaio e parete	Acciaio inox AISI 18/10
• Bracci di lavaggio e risciacquo	Acciaio inox
• Contatto di sicurezza della porta	Sì
• Porta a doppia parete	Sì
• Cesto	500 x 500 mm
• Riscaldatore e surriscaldatore del serbatoio	Incoly 825
• Alimentazione	230 V / 50 Hz
• Riscaldatore del serbatoio	2 000 W
• Resistenza del surriscaldatore	3 000 W
• Termostato di sicurezza riarmabile resistenza surriscaldatore	Sì
• Dispositivo di dosaggio per liquido di risciacquo	Sì
• Protezione contro il funzionamento a secco	Sì
• Consumo d'acqua	2,5 Litri
• Capacità del serbatoio	27 Litri
• Attacco acqua	G3/4M
• Uscita	Ø 28 mm
• Produzione	20 cassette all'ora
• Tempo di ciclo	120 o 180 secondi
• Dotazione	2 cesti 500 x 500 mm
• Potenza	3 380 W / 230 V
• Dimensioni	L 570 x P 600 x A 834 mm
• Peso	60 Kg

■ Lavastoviglie 500

• EAN 3611630118040
Codice : CLVA50B

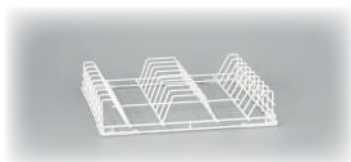
■ Lavastoviglie 500 con pompa di scarico integrato

• EAN 3611630118064
Codice : CLVA50PVB



■ Lavastoviglie 500 con pompa di scarico e addolcitore integrato

• EAN 3611630118071
Codice : CLVA50PVADB



■ Cestello di ricambio per lavastoviglie 500

Cesto per lavastoviglie 500
• Dimensioni: L 500 x P 500 x A 95 mm
• Peso: 1,40 Kg
• EAN 3611630001373

Codice : CPALVA500PE



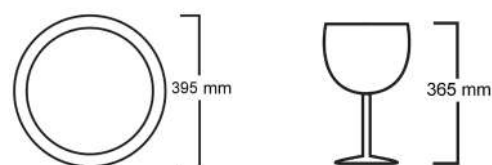
■ Cestino di ricambio per bicchiere PE 500

Cestino per lavastoviglie 500
• Dimensioni: L 500 x P 500 x A 145 mm
• Peso: 2,50 Kg
• EAN 3611630009034

Codice : CPVLA500PE

Lavastoviglie 500U

• Telaio e parete	Acciaio inox AISI 18/10
• Bracci di lavaggio e risciacquo	Acciaio inox
• Contatto di sicurezza della porta	Sì
• Porta a doppia parete	Sì
• Cesto	500 x 500 mm
• Riscaldatore e surriscaldatore del serbatoio	Incoly 800
• Alimentazione	230 V / 50Hz
• Riscaldatore del serbatoio	2 600 W
• Resistenza del surriscaldatore	2 500 W
• Protezione contro il funzionamento a secco	No
• Consumo d'acqua	Sì
• Capacità del serbatoio	24 Litri
• Dosatori elettrici regolabili per detergente e brillantante	Sì
• Attacco acqua	G3/4M
• Uscita	Ø 25 mm
• Produzione	30 cassette all'ora
• Tempo di ciclo	120 secondi
• Dotazione	2 cestini 500 x 500 mm, portaposate
• Potenza	3 120 W / 230 V
• Dimensioni	L 585 x P 600 x A 815 mm
• Peso	56 Kg



Lavastoviglie 500U

• EAN 3611630083614

Codice : CLVA50U

Lavastoviglie 500U con pompa di scarico

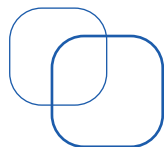
• EAN 3611630083683

Codice : CLVA50UPV

Lavastoviglie 500U con pompa di scarico e addolcitore

• EAN 3611630083690

Codice : CLVA50UPVA



■ Lavastoviglie 500 doppia parete



• Telaio e parete	Acciaio inox AISI 18/10
• Bracci di lavaggio e risciacquo	Acciaio inox
• Contatto di sicurezza della porta	Sì
• Porta a doppia parete	Sì
• Cesto	500 x 500 mm
• Riscaldatore e surriscaldatore del serbatoio	Incoly 800
• Alimentazione	400 V / 50 Hz
• Riscaldatore del serbatoio	2 000 W
• Resistenza del surriscaldatore	5 200 W
• Cuve auto-vidangeable	Sì
• Dispositivo di dosaggio per liquido di risciacquo	Sì
• Protezione contro il funzionamento a secco	Sì
• Consumo d'acqua	3 Litri
• Capacità del serbatoio	21 Litri
• Attacco acqua	G3/4M
• Uscita	Ø 28 mm
• Produzione	20 à 30 casse all'ora
• Tempo di ciclo	120/180 secondi
• Dotazione	2 cesto 500 x 500 mm
• Potenza	5 700 W / 400 V
• Dimensioni	L 600 x P 620 x A 828 mm
• Peso	69 Kg

■ Lavastoviglie con addolcitore e pompa integrato

• EAN 3611630078986

Codice : CLVADPVADB



Controllo digitale



■ Cestello di ricambio per lavastoviglie 500

Cesto per lavastoviglie 500

• Dimensioni: L 500 x P 500 x A 95 mm

• Peso: 1,40 Kg

• EAN 3611630001373

Codice : CPALVA500PE



■ Cestino di ricambio per bicchiere PE 500

Cestino per lavastoviglie 500

• Dimensioni: L 500 x P 500 x A 145 mm

• Peso: 2,50 Kg

• EAN 3611630009034

Codice : CPVLVA500PE



■ Lavastoviglie 500UT con pompa di scarico e addolcitore

• Telaio e parete	Acciaio inox AISI 18/10
• Bracci di lavaggio e risciacquo	Acciaio inox
• Contatto di sicurezza della porta	Sì
• Porta a doppia parete	Sì
• Cesto	500 x 500 mm
• Riscaldatore e surriscaldatore del serbatoio	Incoly 800
• Alimentazione	400 V 3N + T / 50 Hz
• Riscaldatore del serbatoio	2 600 W
• Resistenza del surriscaldatore	5 400 W
• Protezione contro il funzionamento a secco	No
• Consumo d'acqua	2 Litri
• Capacità del serbatoio	24 Litri
• Dosatori elettrici regolabili per detergente e brillantante	Sì
• Imbutto per il sale	Sì
• Attacco acqua	G3/4M
• Uscita	Ø 25 mm
• Produzione	30 casse all'ora
• Tempo di ciclo	120 secondi
• Dotazione	2 paniers 500 x 500 mm, 2 portes-couverts
• Potenza	5 920 W / 400 V
• Dimensioni	L 585 x P 600 x A 815 mm
• Peso	57 Kg

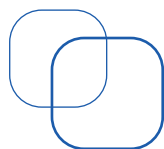


■ Lavastoviglie 500UT con pompa di scarico e addolcitore

• EAN 3611630083706

Codice : CLVA50UPVAT





LAVASTOVIGLIE

■ Lavastoviglie 600U con pompa di scarico



• Telaio e parete	Acciaio inox AISI 18/10
• Bracci di lavaggio e risciacquo	Acciaio inox
• Contatto di sicurezza della porta	Sì
• Porta a doppia parete	Sì
• Cesto	500 x 600 mm
• Riscaldatore e surriscaldatore del serbatoio	Incoly 800
• Alimentazione	400 V 3N + T / 50 Hz
• Riscaldatore del serbatoio	2 600 W
• Resistenza del surriscaldatore	5 400 W
• Protezione contro il funzionamento a secco	No
• Consumo d'acqua	2 Litri
• Capacità del serbatoio	30 Litri
• Dosatori elettrici regolabili per detersivo e brillantante	Sì
• Imbuto per il sale	Sì
• Attacco acqua	G3/4M
• Uscita	Ø 25 mm
• Produzione	30 casse all'ora
• Tempo di ciclo	120 secondi
• Dotazione	3 cestini 500 x 600 mm, 2 portacoperchi
• Potenza	6 520 W / 400 V
• Dimensioni	L 585 x P 715 x A 865 mm
Peso	56 Kg

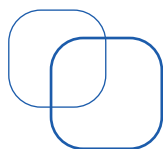


**3 cestini
500 x 600 mm**

■ Lavastoviglie 600U con pompa di scarico

• EAN 3611630083713
Codice : CLVA60UPV





LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA

■ Lavastoviglie a capottina



• Telaio e parete	Acciaio inox AISI 304
• Bracci di lavaggio e risciacquo	Acciaio inox
• Porta a doppia parete	Sì
• Cesto	500 x 500 mm
• Controllo digitale	Sì
• Programma di lavaggio	3
• Riscaldatore e surriscaldatore del serbatoio	Incoloy 800
• Riscaldatore del serbatoio	3 000 W
• Resistenza del surriscaldatore	5 200 W
• Dispositivo di standby del surriscaldatore	Sì
• Isolamento termico del surriscaldatore	Sì
• Serbatoio a trafilatura profonda con svuotamento automatico	Sì
• Dispositivo di dosaggio del detersivo	Sì
• Dosatore per del brillantante	Sì
• Produzione (cesti/ora)	72/30/20
• Tempo di ciclo	4 cicli di lavaggio con tempi e temperature personalizzabili
• Opzione lavaggio	Risciacquo a freddo
• Produzione (piatti / ora)	1100/660/440 per ora
• Capacità del serbatoio	46 Litri
• Consumo di acqua di risciacquo	3 Litri
• Pompa di scarico integrata	Sì
• Filtri superficiali in acciaio inox	Sì
• Dotazione	2 cesti 500 x 500 mm
• Potenza	7 100 W / 400 V
• Dimensioni	L 717 x P 920 x A 1 888 mm
• Peso	124 Kg

■ Lavastoviglie a capottina

• EAN 3611630118095

Codice : CLVACB

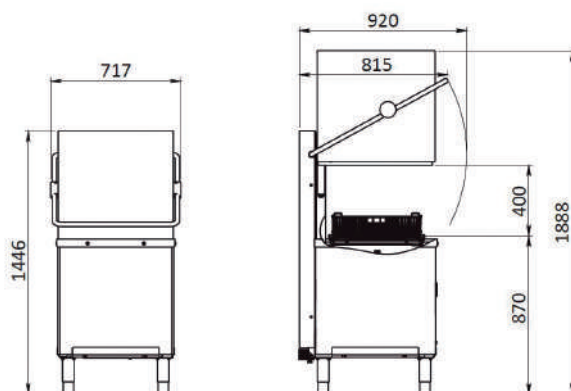
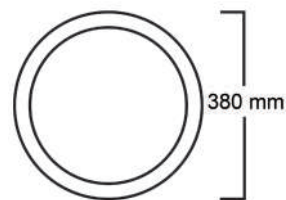
■ Lavastoviglie a capottina con pompa di scarico

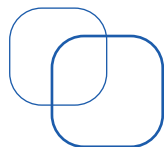
• EAN 3611630118101

Codice : CLVACPVB



Le vasche delle lavastoviglie a capote sono a profondità ridotta.





LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA

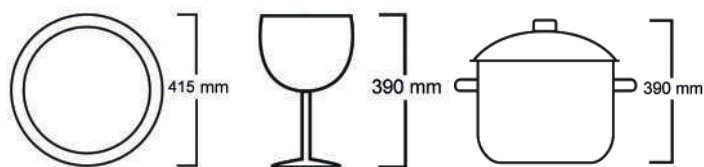
■ Lavastoviglie a capotta 500U con pompa di scarico

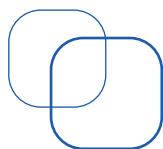


• Châssis et carrosserie	Acciaio inox AISI 304
• Bracci di lavaggio e risciacquo	Acciaio inox
• Porta a doppia parete	Sì
• Cesto	500 x 500 mm
• Controllo digitale	Sì
• Programma di lavaggio	3
• Riscaldatore e surriscaldatore del serbatoio	Incoly 800
• Riscaldatore del serbatoio	4 500 W
• Resistenza del surriscaldatore	5 400 W
• Dispositivo di standby del surriscaldatore	Sì
• Isolamento termico del surriscaldatore	Sì
• Serbatoio a trafilatura profonda con svuotamento automatico	Sì
• Dispositivo di dosaggio del detersivo	Sì
• Produzione (cesti/ora)	60/40/30
• Capacità del serbatoio	37 Litri
• Consumo di acqua di risciacquo	2 Litri
• Filtrazione integrata nel serbatoio	Sì
• Dotazione	2 cesti per piatti 500 x 500 mm, cesto per posate, cesto per bicchieri 500 x 500 mm
• Potenza	6 740 W / 400 V
• Dimensioni	L 620 x P 770 x A 1 435 / 1 900 mm
• Peso	121 Kg

• EAN 3611630083621

Codice : CLVAC50U





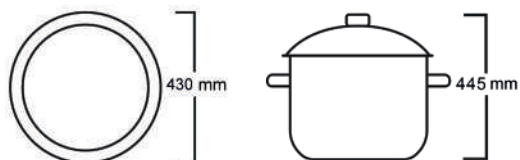
Lavaoggetti 136U

• Telaio e parete	Acciaio inox AISI 18/10
• Bracci di lavaggio e risciacquo	in acciaio inox
• Contatto di sicurezza della porta	Sì
• Porta a doppia parete	Sì
• Riscaldatore e surriscaldatore del serbatoio	Incoly 800
• Cestino in acciaio inox	600 x 670 mm
• Alimentazione	400 V 3N + T / 50 Hz
• Riscaldatore del serbatoio	5 400 W
• Resistenza del surriscaldatore	5 400 W
• Dispositivo di dosaggio per liquido di risciacquo	Sì
• Protezione contro il funzionamento a secco	No
• Produzione (cesti/ora)	30 casse all'ora
• Consumo d'acqua	2 a 2,5 Litri
• Capacità del serbatoio	37 Litri
• Attacco acqua	G3/4M
• Uscita	Ø 25 mm
• 2 filtri integrati nel serbatoio	Sì
• Dotazione	1 cestello in acciaio inox, portaposate a 8 posti, inserto forno a 5 posti
• Potenza	7 400 W / 400 V
• Dimensioni	L 775 x P 810 x A 1 360 mm
• Peso	151 Kg

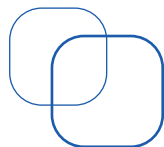
• EAN 3611630083638

Codice : CLB136U

**1 cesto inox
600 x 670 mm**



LAVAGGIO



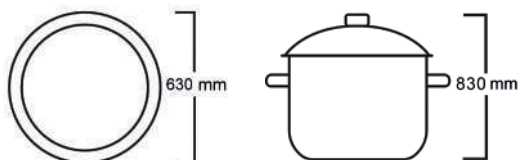
Lavaoggetti 190U

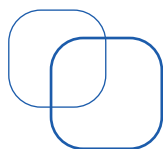
• Telaio e parete	Acciaio inox AISI 18/10
• Bracci di lavaggio e risciacquo	in acciaio inox
• Contatto di sicurezza della porta	Sì
• Porta a doppia parete	Sì
• Riscaldatore e surriscaldatore del serbatoio	Incoly 800
• Cestino in acciaio inox	600 x 670 mm
• Alimentazione	400 V 3N + T / 50 Hz
• Riscaldatore del serbatoio	5 400 W
• Resistenza del surriscaldatore	5 400 W
• Dispositivo di dosaggio per liquido di risciacquo	Sì
• Protezione contro il funzionamento a secco	No
• Produzione (cesti/ora)	30 cassette all'ora
• Consumo d'acqua	2 a 2,5 Litri
• Capacità del serbatoio	37 Litri
• Attacco acqua	G3/4M
• Uscita	Ø 25 mm
• 2 filtri integrati nel serbatoio	Sì
• Dotazione	1 cestello in acciaio inox, portaposate a 8 posti, inserto forno a 5 posti
• Potenza	7 400 W / 400 V
• Dimensioni	L 775 x P 810 x A 1 900 mm
• Peso	189 Kg

• EAN 3611630083645

Codice : CLB190U

**1 cesto inox
600 x 670 mm**





ACCESSORI LAVAGGIO

■ Piano d'ingresso o uscita per lavastoviglie 645 mm

- Dimensioni: L 645 x P 649 x A 824-884 mm
- Peso: 14.55 Kg
- EAN 3611630038799

Codice : CT645

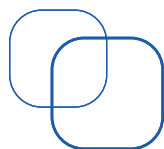


■ Piano d'ingresso o uscita per lavastoviglie 1200 mm

- Dimensioni: L 1200 x P 649 x A 824-884 mm
- Peso: 30 Kg
- EAN 3611630038805

Codice : CT1200





ACCESSORI LAVAGGIO



■ Cesto di ricambio 350

Cestino per lavabicchieri 350

- Dimensioni: L 350 x P 350 x A 150 mm
- Peso: 0,80 Kg
- EAN 3611630001359

Codice : CPLV350

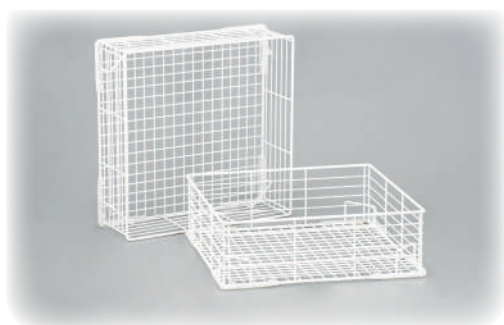


■ Cesto di ricambio 400

Cestino per lavabicchieri 400

- Dimensioni: L 400 x P 400 x A 150 mm
- Peso: 0,95 Kg
- EAN 3611630001366

Codice : CPLV400

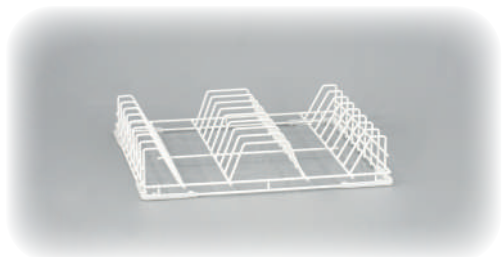


■ Cesto di ricambio PE 400

Cestino per lavabicchieri doppio parete 400

- Dimensioni: L 400 x P 400 x A 130 mm
- Peso: 1,40 Kg
- EAN 3611630009041

Codice : CPLV400PE



■ Cestello di ricambio per lavastoviglie 500

Cesto per lavastoviglie 500

- Dimensioni: L 500 x P 500 x A 95 mm
- Peso: 1,40 Kg
- EAN 3611630001373

Codice : CPALVA500PE

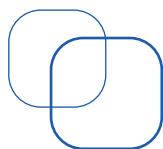


■ Cestino di ricambio per bicchiere PE 500

Cestino per lavastoviglie 500

- Dimensioni: L 500 x P 500 x A 145 mm
- Peso: 2,50 Kg
- EAN 3611630009034

Codice : CPVLVA500PE



PRODOTTI PER IL LAVAGGIO

■ Set di 6 liquidi di lavaggio per lavabicchieri

• EAN 3611630094887

Codice : CL6LLL1L



x6

■ Set di 4 liquidi di lavaggio per lavastoviglie 5L

• EAN 3611630094894

Codice : CL4LLLVA5L



x4

■ Set di 4 brillantanti per lavastoviglie e lavabicchieri 5L

• EAN 3611630094900

Codice : CL4LRLALV5L



x4

■ Set di 4 detergenti per friggitrice 5L

• EAN 3611630094917

Codice : CL4NF5L



x4

■ Set di 4 liquidi di risciacquo per lavastoviglie

• EAN 3611630094924

Codice : CL4LLRLVA5L



x4

**Innovazione!
Prodotto 2 in 1!**

■ Set di 6 detergenti per Fry Top

• EAN 3611630094931

Codice : CL6NPAS850ML



x6

■ Set di 12 detergenti per acciaio inossidabile 250mL

• EAN 3611630094948

Codice : CL12NI250ML



x12

■ Set di 12 disincrostanti liquido 1L

• EAN 3611630094955

Codice : CL12DL1L



x12

PROCEDURA DA SEGUIRE AL RICEVIMENTO DELLA MERCE

RICEZIONE:

È essenziale controllare i seguenti elementi:

- L'imballaggio esterno del pacco deve essere integro.
- Il materiale all'interno del pacco/pallet deve essere controllato.
- La conformità della merce.

SE LA CONSEGNA È CONFORME:

È necessario datare, firmare e timbrare la bolla di consegna per accettazione.

SE LA CONSEGNA NON È CONFORME:

È necessario fare delle riserve sulla bolla di consegna in presenza del trasportatore, menzionando eventuali mancanze e/o danni riscontrati.

È bene saperlo, affinché le riserve fatte siano valide:

- Annotare sistematicamente il deterioramento dell'imballaggio e la natura precisa dei danni causati alla merce o mancanti: piedi contorti, urti, graffi...

Esempio: Imballaggio danneggiato e materiale danneggiato: Vetro rotto.

- Non annotare "imballaggio in buone condizioni" o "ricevuto in attesa di ispezione".

Non annotate che il danno è stato notato dopo l'apertura della confezione, "dopo il disimballaggio".

Se invece notate un imballaggio difettoso, strappato, bagnato o altro, annotatelo sulla bolla di consegna. In seguito, entro 48 ore, dovrete inviare una raccomandata con ricevuta di ritorno al corriere, menzionando il danno rilevato. Dovrete inoltre inviarci una copia della lettera inviata al corriere.

RICORDA:

- Avete 15 minuti per aprire e controllare il pacco in presenza del conducente, è la legge.
- Se l'autista non vuole aspettare, dovete scrivere sulla bolla di consegna "l'autista non ha voluto aspettare" e lui deve firmare il documento.
- Nessun reclamo sarà preso in considerazione senza questo passaggio.
- Non è possibile presentare un reclamo senza rispettare queste istruzioni. In tal caso non potremo procedere alla sostituzione o al rimborso del materiale.



NOTE

NOTE

A series of horizontal lines for taking notes, spanning the width of the page.

NOTE

NOTE

NOTE

NOTE

CONDIZIONI DI VENDITA DI CASSELIN

Orders

Sales shall be deemed final only after express written acceptance of the order by the supplier. Any order placed or service performed by CASSELIN implies the buyer's full and unconditional acceptance of these General Terms and Conditions of Sale.

Quotations are provided for information purposes only and shall become contractually binding only after written validation by the supplier.

It is expressly agreed that only the equipment specified in the quotation or purchase order shall be delivered. All connection works, including plumbing, electrical and gas connections, shall be carried out at the sole expense and responsibility of the buyer.

Lead Times

Delivery lead times are provided for information purposes only and shall not constitute binding deadlines. Any delay in delivery shall not give rise to penalties, compensation, order cancellation, or supplier liability.

The supplier shall not be held liable for any delay or suspension of delivery attributable to the buyer or resulting from a force majeure event.

Prices

Prices are expressed exclusive of taxes, with cardboard packaging included. They shall be increased by applicable taxes (VAT, WEEE) and transport costs in force on the date of the order.

CASSELIN reserves the right to modify its prices and sales conditions at any time. However, goods shall be invoiced based on the prices in force at the time the order is recorded.

Delivery

Delivery shall be made to the address indicated by the buyer on the purchase order. Transport costs may vary depending on the delivery location, weight and volume of the goods.

The delivery time indicated at order confirmation is given for information purposes only and is not guaranteed. In the event of an error or inaccuracy in the delivery address provided by the buyer, the cost of reshipment shall be borne entirely by the buyer.

In the event of order cancellation following a return of goods, a flat-rate compensation equal to 15% of the total invoice amount shall be retained to cover handling, preparation, transport and restocking costs.

Delivery is available in mainland France and Europe. Any delivery to a port area shall be subject to an additional charge of €21 excl. VAT, in addition to transport costs. For any other specific request, the buyer is invited to contact customer service.

Transport

Transport-related risks shall be borne by the buyer from the moment the goods are handed over to the carrier.

In the event of damage, deterioration or missing items, the buyer must make precise and justified reservations on the delivery note upon receipt and confirm them by registered letter with acknowledgement of receipt within 24 hours.

Unpacking must be carried out carefully and packaging must be retained in order to establish a damage claim. The following documents must be provided to the supplier:

- a copy of the reservation letter,
- proof of dispatch of the registered letter,
- the original transport document bearing the reservations.

Payment Terms

In the event of order cancellation by the buyer after acceptance by the supplier, for any reason other than force majeure, the deposit paid shall be definitively retained by the supplier.

The buyer expressly undertakes not to suspend or defer payment in the event of a dispute or claim. Invoices are payable at CASSELIN's registered office in Corbas.

In accordance with Article L441-10 of the French Commercial Code, any late payment shall automatically and

without prior notice result in:

- late payment penalties,
- a fixed compensation of €40 for recovery costs,
- and a penalty clause set at 15% of the total amount incl. VAT of unpaid sums, without prejudice to any legal action.

Failure to pay a single instalment shall render all outstanding amounts immediately due, including those not yet due. The supplier reserves the right to suspend or cancel any current order.

In the event of rejection of a bill of exchange, a fee of €15 excl. VAT shall be charged to the buyer.

Warranty

The equipment is covered by a contractual one-year parts warranty from the date of invoicing. The warranty exclusively covers manufacturing or material defects and is limited, at the supplier's discretion, to repair or replacement of defective parts.

Shipping costs for spare parts shall remain at the customer's expense.

The warranty excludes:

- normal wear and tear,
 - defects related to transport or storage,
 - improper installation, use or maintenance,
 - limescale deposits,
- any modification carried out without the supplier's prior written consent.

Electrical and gas equipment installations must be carried out by a qualified professional installer or technician.

CASSELIN shall not be held liable in the event of non-compliance with this obligation.

The warranty does not cover any indirect or consequential damages.

Retention of Title

The goods shall remain the property of the supplier until full payment of the price, in accordance with French Law No. 80-335 of 12 May 1980.

In the event of non-payment, the supplier reserves the right to reclaim the goods concerned.

Repairs

Repaired equipment shall be shipped cash on delivery, transport costs excluded.

Any equipment not collected within three (3) months from the date it is made available shall be deemed abandoned, with no right to claim or compensation.

Environmental Responsibility (WEEE)

As a producer and distributor of Electrical and Electronic Equipment (EEE), CASSELIN is subject to Extended Producer Responsibility in accordance with Article L541-10-2 of the French Environmental Code. To this end, CASSELIN files its WEEE declarations with the approved eco-organization ECOLOGIC and collects the corresponding eco-contribution from its customers, which it remits in compliance with applicable regulations.

Jurisdiction

Any dispute relating to these General Terms and Conditions of Sale shall fall under the exclusive jurisdiction of the Commercial Court of Lyon, including in cases of multiple defendants or third-party claims.

Miscellaneous Provisions

Product characteristics may be modified without prior notice as part of a continuous improvement process. Photographs and illustrations in the catalogue are non-contractual.

Some visuals and texts have been generated or assisted by artificial intelligence technologies, in compliance with applicable regulations.

casselin®

Attrezzature HORECA



CASSELIN

83 rue Marcel Mérieux 69960 Corbas
France 

Tel. +33 4 82 92 59 00

www.casselin.com - contact@casselin.com