

RESTO ITALIA'S PRODUCTS SUPPORT PROFESSIONALS
WITH THEIR ITALIAN QUALITY

CATALOGO GENERALE • GENERAL CATALOGUE • HAUPTKATALOG • CATALOGUE GÉNÉRAL • CATÁLOGO GENERAL 20 - 20



 **resto italia**®
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

FORNI ELETTRICI E GAS

ELECTRIC AND GAS OVENS | ELEKTRO UND GAS ÖFEN

FOURS ÉLECTRIQUES ET GAZ | HORNOS ELÉCTRICOS Y GAS

OVENS

PREPARAZIONE IMPASTO

KNEADING PREPARATION | TEIGZUBEREITUNG

PRÉPARATION DE LA PÂTE | PREPARACIÓN DE MASA

KNEADING
PREPARATION**LAVORAZIONE IMPASTO**

KNEADING PROCESSING | TEIGVERARBEITUNG

PÉTRISSAGE | PROCESAMIENTO DE MASA

KNEADING
PROCESSING**MACCHINE PER TAGLIO**

CUTTING MACHINES | SCHNEIDMASCHINEN

MACHINES DE COUPE | MAQUINAS DE CORTE

CUTTING

PREPARAZIONE CARNE E GRATTUGIA

MEAT PREPARATION & GRATERS | ZUBEREITUNG VON FLEISCH UND REIBEN

PRÉPARATION DE LA VIANDE ET DE LA RAPE | PREPARACIÓN DE CARNE Y RALLADOR

MEAT PREPARATION
& GRATERS**CUCINA**

COOKING | KOCHEN

CUISSON | COCINAR

COOKING

REFRIGERAZIONE

REFRIGERATION | KÜHLUNG

RÉFRIGÉRATION | REFRIGERACIÓN

REFRIGERATION



Resto Italia's products support professionals
with their italian quality.

RESTO ITALIA NEL MONDO • RESTO ITALIA IN THE WORLD





Resto Italia® dal 1961 produce macchine per la ristorazione: forni per pizza elettrici e a gas, impastatrici a spirale, stendi pizza, tagliaverdure/mozzarella, tostiere e friggitrici. Tutte le nostre macchine sono prodotte e assemblate interamente negli stabilimenti **Tecno A®** in Italia, dove avvengono tutte le fasi della lavorazione del prodotto, dalla selezione delle materie prime al taglio delle lamiere, alla piegatura, alla saldatura, alle lavorazioni meccaniche e all'assemblaggio, rispettando tutte le normative europee.

Garanzia: Il materiale Resto Italia ha una garanzia di 12 mesi per i difetti di costruzione.

Since 1961 **Resto Italia®** produces catering machines: electric and gas ovens, dough spiral mixers, pizza dough rollers, vegetable/mozzarella cutters, electrical fryers and toasters. All our machines are produced and assembled in **Tecno A®** buildings, in Italy, where all the production phases take place, starting from the selection of raw materials to the sheet metal cutting, from the benching to the welding and the final assembly in compliance with all European regulations.

Warranty: Resto Italia products have a 12-month warranty for manufacturing defects.

Resto Italia® stellt seit 1961 Maschinen für Restaurants her: Elektro-und Gasöfen für Pizza, Spiralteigknetmaschinen, Teigausrollmaschinen, Gemüs schneider/Mozzarellaschneider, Toaster und Fritteusen. Alle unsere Maschinen werden vollständig in dem Werk **Tecno A®** in Italien hergestellt und fertiggestellt, wo alle Phasen der Herstellung durchlaufen werden, von der Auswahl der Rohstoffe bis zur Blechschneidung, Biegung, Schweißung, zur mechanischen Bearbeitung und Fertigstellung. Stets unter Beachtung der Europäischen Standards.

Garantie: Das Produkte von Resto Italia haben eine 12 monatliche Garantie auf Herstellungsfehler.

Depuis 1961, **Resto Italia®** produit des machines pour la restauration : fours à pizza électriques et à gaz, pétrins à spirale, façonneuse de pâte, hachoir de légumes/mozzarella, grille-pain et friteuses. Toutes nos machines sont produites et entièrement assemblées dans nos usines **Tecno A®** en Italia, où sont réalisées toutes les phases de travail de produits, à partir de la sélection des matières premières jusqu'à la découpe des tôles, pliage, soudure, usinages mécaniques et assemblage, conformément à toutes les réglementations européennes.

Garantie: Le matériel Resto Italia a une garantie de 12 mois pour les défauts de construction.

Desde 1961, **Resto Italia®** produce máquinas para la restauración: hornos para pizza eléctricos y a gas, amasadoras de espiral, estiradoras de masa para pizza, cortadoras de verduras/mozzarella, tostadoras y freidoras. Todas nuestras máquinas están completamente producidas y ensambladas en nuestros establecimientos **Tecno A®**, en Italia, donde se llevan a cabo todas las fases de producción, partiendo de la selección de las materias primas, hasta el corte de las chapas, el plegado, la soldadura, el mecanizado y el ensamblaje final, cumpliendo todas las normativas europeas.

Garantía: El material de Resto Italia tiene una garantía de 12 meses para los defectos de fabricación.

FORNI ELETTRICI E GAS

13_

ELECTRIC AND GAS OVENS | ELEKTRO UND GAS ÖFEN | FOURS ÉLECTRIQUES ET GAZ | HORNOS ELÉCTRICOS Y GAS

FORNI ELETTRICI | ELECTRIC OVENS | ELEKTROÖFEN | FOURS ÉLECTRIQUES | HORNOS ELÉCTRICOS

TECPRO 13_



TECPRO D 17_



TR 23_



TR D 27_



PROVING CHAMBERS 33_



TL BIG 35_



TL D BIG 39_



START 45_



START BIG 48_



KUBE 51_



KUBE EVO 54_



SMALL B 59_



SMALL C 60_



SMALL E 61_



SMALL G 62_



SMALL S 63_

FORNI A GAS | GAS OVENS | GASÖFEN | FOURS À GAZ | HORNOS A GAS

RG 65_

ACCESSORI LINEA PIZZA | ACCESSORIES PIZZA LINE | ZUBEHÖR PIZZA LINIE | ACCESSOIRES LIGNE PIZZA | ACCESORIOS LÍNEA PIZZA

	
ACCESSORIES	69_

PREPARAZIONE IMPASTO 73_

KNEADING PREPARATION | TEIGZUBEREITUNG | PRÉPARATION DE LA PÂTE | PREPARACIÓN DE MASA

IMPASTATRICI A TESTA FISSA | FIXED HEAD SPIRAL MIXERS | TEIGKNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK
PÉTRINS À TÊTE FIXE | AMASADORAS CON CABEZAL FIJO

							
SK	73_	RTF	79_	RTS	83_	SKV	87_
							
RTSV	93_	FR	97_	FP	99_	KP	100_

MIXER AD IMMERSIONE | IMMERSION BLENDER | IMMERSION-STABMIXER | MIXEUR PLONGEANT | MEZCLADOR

	
RI	103_

LAVORAZIONE IMPASTO

107_

KNEADING PROCESSING | TEIGVERARBEITUNG | PÉTRISSAGE | PROCESAMIENTO DE MASA

SPEZZATRICI E ARROTONDATRICI | DIVIDERS AND ROUNDING MACHINES



POR

107_



RM

107_

FORMATRICI | SHAPING MACHINES | PIZZAPRESSEN | FORMEUSES | FORMADORAS



FORM

111_

STENDIPIZZA | PIZZA DOUGH ROLLERS | TEIGAUSSROLLMASCHINE | FAÇONNEUSE DE PÂTE | ESTIRADORA DE MASA PARA PIZZA



SPR

115_



SPR UNO

116_



SPR PA

117_

MACCHINE PER TAGLIO

119

CUTTING MACHINES | SCHNEIDMASCHINEN | MACHINES DE COUPE | MAQUINAS DE CORTE

TAGLIAVERDURE | VEGETABLE CUTTER | GEMÜSESCHNEIDER | HACHOIR DE LÉGUMES | CORTADORA DE VERDURAS



TITANIUM

119



GOLD

123



DISCS

126

TAGLIAMOZZARELLA | MOZZARELLA CUTTER



TGM

129

PREPARAZIONE CARNE E GRATTUGIA

131

MEAT PREPARATION & GRATERS | ZUBEREITUNG VON FLEISCH UND REIBEN | PREPARATION DE LA VIANDE ET DE LA RAPE | PREPARACIÓN DE CARNE Y RALLADOR

TRITACARNE | MEAT MINCERS



TCR

131



TGR

135



GSR

137

AFFETTATRICI | SLICERS



SL

139



SL V

142

COLTELLO KEBAB | KEBAB KNIFE



MICGI

145

CUCINA

147_

COOKING | KOCHEN | CUISSON | COCINAR

PIASTRE ELETTRICHE | ELECTRICAL GRILLS

URI 147_



RIND 148_



PS 149_

TOSTIERE | TOASTER

TBR 151_



GPL 153_

FRY TOP ELETTRICI E A GAS | ELECTRIC AND GAS FRY TOP

TAFT 155_



GAS 155_



CRE 157_

FRIGGITRICI ELETTRICHE | ELECTRIC FRYERS

FTR 159_

REFRIGERAZIONE

163_

REFRIGERATION | KÜHLUNG | RÉFRIGÉRATION | REFRIGERACIÓN

ARMADI REFRIGERATI VENTILATI | REFRIGERATED CABINETS



ICE 163_

BANCHI PIZZA REFRIGERATI VENTILATI | PIZZA COUNTERS



TVP 165_

VETRINETTE REFRIGERATE PER PIZZERIA | REFRIGERATED TOPPING UNIT



VRX 167_

BANCHI REFRIGERATI VENTILATI | REFRIGERATED COUNTERS



BRI 169_

TECPRO

FORNI PIZZA

PIZZA OVENS | PIZZAÖFEN | FOURS À PIZZA | HORNOS PIZZAS



FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO
ELECTRIC PIZZA TECPRO LINE OVENS
ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO





IL FORNO ELETTRICO LINEA TECPRO È IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA. I forni linea TECPRO hanno come concetto sicurezza, affidabilità e efficienza nella cottura. Su questi forni vengono utilizzati materiali speciali ad alto potere isolante, determinando una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi.

THE ELECTRIC OVEN TECPRO LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS. The ovens TecPro line have as a concept safety, reliability and efficiency in cooking. They are realized using special materials with high insulation power ensuring a great thermal efficiency and consequently low consumption.

DER ELEKTROOFEN LINIE TECPRO IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN. Die Öfen der Reihe TECPRO haben als Konzept die Sicherheit, Zuverlässigkeit und Effizienz beim Kochen. An diesen Öfen werden spezielle Produkte mit hohem Isolationsvermögen verwendet, die zu einem optimalen thermischen Wirkungsgrad und dadurch zu geringem Verbrauch führen.

LE FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE TECPRO EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES. Les fours de la ligne TECPRO ont comme concept la sécurité, la fiabilité et l'efficacité dans la cuisson. Ces fours sont réalisés avec des matériaux spéciaux à haut pouvoir isolant, déterminant une excellente efficacité thermique et par conséquent de basses consommations.

EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA TECPRO ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS. Los hornos línea TECPRO tienen como concepto seguridad, fiabilidad y eficiencia en la cocción. En estos hornos se usan materiales especiales de gran poder aislante, lo que determina una óptima eficiencia térmica y, en consecuencia, bajos consumos.





VALVOLA DI REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ
MOISTURE CONTROL VALVE
FEUCHTIGKEITREGELVENTIL
SOUPAPE DE CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ
VÁLVULA DE CONTROL DE LA HUMEDAD

CARATTERISTICHE

- Forno dotato di telaio strutturale per una maggiore solidità e durata nel tempo
- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm Ø • Da 1 a 8 teglie
- Accensione separata resistenze cielo e platea
- Termostati comandati da scheda rele
- Scarico fumi regolabile
- Sportello ad apertura controllata (sistema a molle certificato), vetro ceramico ad alto isolamento termico.
- Guarnizione sigillante per migliore isolamento termico della camera di cottura.
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanco", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

FEATURES

- This oven is built around a structural frame that makes it more solid and long-lasting
- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm Ø
- From 1 to 8 trays
- Base and top heating elements activated by separate switches
- Thermostats controlled by a relay card
- Door equipped with certified soft opening spring system, high insulation ceramic glass to have a more uniform cooking temperature.
- Additional insulating seal on the chamber frame, with internal spiral spring forthickness return.
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanco", eliminating the decay of the mineral wool.
- Steam exhaust regulation
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

CARACTÉRISTIQUES

- Four construit avec un chassis structural qui ensure plus grandes resistance et duree
- De 4 a 18 pizza diam. 36Cm • De 1 a 8 plaques
- Thermostats contrôlés par fiche relais
- Interrupteurs separees pour les résistances sole et voute
- Pierre réfractaire sur voute optionelle
- Porte avec ouverture assistée (système à ressort certifié)
- Verre céramique à haute isolation pour une plus grande uniformité de cuisson
- Joint isolante ajouté sur le profil de la porte, pour une plus forte isolation et economie d'energie
- Une plus forte efficacité et attention pour l'environnement: isolation en "ecoblanco", qui elimine la dégénération de la laine de roche pendant eventuel depannage
- Soupape reglable pour l'échappement des fumees
- Pierre réfractaire standard remplaçable avec feuille gaufrée (sur demande)



SUPPORTO COMPLETO DI KIT PORTATEGLIE
SUPPORT COMPLETE WITH TRAY HOLDER KIT
UNTERSTÜTZUNG KOMPLETT MIT TABLETHALTER-KIT
SUPPORT COMPLET AVEC KIT PORTE-PLATEAU
SOPORTE COMPLETO CON KIT PARA BANDEJAS

MERKMALE

- Ofen mit strukturellem rahmen für höhere stabilität und lebensdauer
- Zwischen 4 und 18 pizzas durchmesser 36cm Ø
- Zwischen 1 und 8 backbleche
- Separate einschaltung heizelemente (grund+ himmel)
- Thermostate mit steuerung über relais-platine
- Klappe mit kontrollierter öffnung (zertifiziertes system mit federn), keramik-glas mit hoher wärmeisolierung.
- Siegel-dichtung für bessere wärmeisolierung der backkammer.
- Dämmschicht aus "ecoblanco", recycelbar und umweltverträglich: neben der garantie einer äusserst hohen energieeinsparung wird auch gewährleistet, dass während der wartung keinerlei steinwolle austritt.
- Einstellbarer rauchabzug
- Austauschbare feuerfeste Standardplatte mit geprägter Platte (auf anfrage)

CARACTERÍSTICAS

- Horno equipado con armazón estructural para una mayor solidez y duración con el paso del tiempo
- De 4 a 18 pizzas diám. 36 Cm Ø • De 1 a 8 bandejas
- Encendido separado de las resistencias del techo y la plataforma
- Termostatos controlados por tarjeta de relés
- Puerta con apertura controlada (sistema de muelles certificado), cristal cerámico con elevado aislamiento térmico.
- Junta sellante para un mejor aislamiento térmico de la cámara de cocción.
- Aislamiento de "ecoblanco", reciclable y compatible con el medio ambiente: además de garantizar un elevado ahorro energético, elimina la dispersión de la lana de roca durante el mantenimiento.
- Descarga de humos regulable
- Piedra refractaria estándar reemplazable con placa de hoja gofrada (a petición)



TECPRO	4	44	6	66	9	99	6 BIG/L	66 BIG/L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	95 90,5 39,5	95,0 90,5 71	95 126,5 39,5	95 126,5 71	131 126,5 39,5	131 126,5 71	131 90,5 39,5	131 90,5 71
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	100 100 56	100 100 88	140 100 56	140 100 88	140 140 56	140 140 88	140 100 56	140 100 88
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.0	12	9.0	18.0	13.8	27.6	9.2	18.4
VOLT	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C TEMPERATURA °C	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	72	125	102	159	128	224	96	168
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 36 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 36 cm TOTAL PIZZAS Ø 36 cm								
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm BACKBLECH 60x40 cm PLAQUES 60X40 cm BANDEJAS 60X40 cm	1	1+1	2	2+2	4	4+4	2	2+2
COD.	7020421004	7020421044	7020421006	7020421066	7020421009	7020421099	702042106L	702042106L

TECPRO D

FORNI PIZZA

PIZZA OVENS | PIZZAÖFEN | FOURS À PIZZA | HORNOS PIZZAS



FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO D
ELECTRIC PIZZA TECPRO D LINE OVENS
ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO D
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO D
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO D





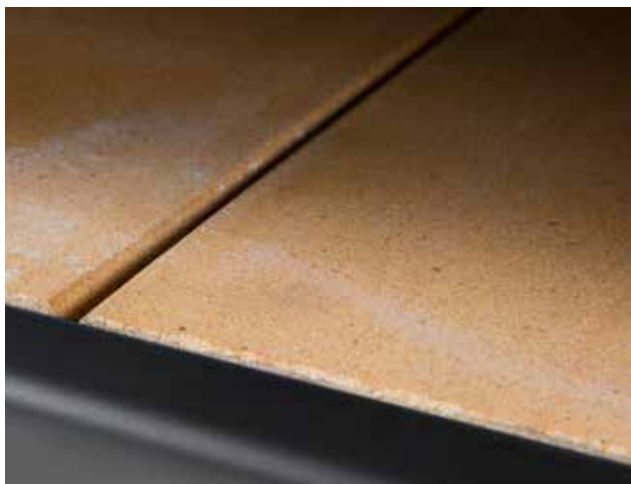
IL FORNO ELETTRICO LINEA TECPRO D È IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA. I vantaggi della versione digitale, rispetto a quella meccanica, a parità di caratteristiche costruttive e prestazioni, sono un più preciso controllo della cottura ed un maggior risparmio energetico.

THE ELECTRIC OVEN TECPRO D LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS. The digital version, has the same constructive features and the same performances of the mechanical one, but gives a more precise control of the cooking temperature and a higher energy saving.

DER ELEKTROOFEN LINIE TECPRO D IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND RÖTISSENIEN. Die vorteile der digitalen version gegenüber der mechanischen liegen bei gleichen baulichen und listungseigenschaften in einer präziseren kontrolle des backvorgangs und einer höheren energieeinsparung.

LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE TECPRO D EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSENIEN. Les avantages de la version digitale, avec les memes caracteristiques de construction et prestations de la version mecanique, sont une plus grande precision du contrôle de la cuisson et une plus forte economie d'energie.

EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA TECPRO D ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS. Las ventajas de la versión digital, respecto a la mecánica, con las mismas características de fabricación y prestaciones, son un control de la cocción más preciso y un mayor ahorro energético.





VALVOLA DI REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ
MOISTURE CONTROL VALVE
FEUCHTIGKEITREGELVENTIL
SOUPAPE DE CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ
VÁLVULA DE CONTROL DE LA HUMEDAD

CARATTERISTICHE

- Forno dotato di telaio strutturale per una maggiore solidità e durata nel tempo
- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm Ø • Da 1 a 8 teglie
- Gestione del calore da cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Scarico fumi regolabile
- Sportello ad apertura controllata (sistema a molle certificato), vetro ceramico ad alto isolamento termico.
- Guarnizione sigillante per migliore isolamento termico della camera di cottura.
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

FEATURES

- This oven is built around a structural frame that makes it more solid and long-lasting
- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm Ø • From 1 to 8 trays
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Door equipped with certified soft opening spring system, high insulation ceramic glass to have a more uniform cooking temperature.
- Additional insulating seal on the chamber frame, with internal spiral spring forthickness return.
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", reducing the decay of the mineral wool.
- Steam exhaust regulation
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

CARACTÉRISTIQUES

- Four construit avec un chassis structurel qui ensure plus grandes resistance et duree
- De 4 a 18 pizza diam. 36Cm • De 1 a 8 plaques
- Régulation en pourcentage de la chaleur sur la sole et la voute, pour une plus haute précision et économie d'énergie
- Soupape réglable pour l'échappement des fumees
- Porte avec ouverture assistée (système à ressort certifié)
- Joint isolante ajouté sur le profil de la porte, pour une plus forte isolation et économie d'énergie
- Une plus forte efficacité et attention pour l'environnement: couverture d'isolation "ecoblanc", qui elimine la dégénération de la laine de roche pendant eventuel depannage
- Pierre réfractaire standard remplaçable avec feuille gaufrée (sur demande)



SUPPORTO COMPLETO DI KIT PORTATEGGIE
SUPPORT COMPLETE WITH TRAY HOLDER KIT
UNTERSTÜTZUNG KOMPLETT MIT TABLETHALTER-KIT
SUPPORT COMPLET AVEC KIT PORTE-PLATEAU
SOPORTE COMPLETO CON KIT PARA BANDEJAS

MERKMALE

- Ofen mit strukturellem rahmen für höhere stabilität und lebensdauer
- Zwischen 4 und 18 pizzas durchmesser 36cm Ø
- Zwischen 1 und 8 backbleche
- Prozentwert des Betriebs des Heizelements regelbar. Höere präzision und Energieeinsparung
- Klappe mit kontrollierter öffnung (zertifiziertes system mit federn), keramik-glas mit hoher wärmeisolierung
- Siegel-dichtung für bessere wärmeisolierung der backkammer
- Dämmschicht aus "ecoblanc", recycelbar und umweltverträglich: neben der garantie einer äusserst hohen energieeinsparung wird auch gewährleistet, dass während der wartung keinerlei steinwolle austritt
- Einstellbarer rauchabzug
- Austauschbare feuerfeste Standardplatte mit geprägter Platte (auf Anfrage)

CARACTERÍSTICAS

- Horno equipado con armazón estructural para una mayor solidez y duración
- De 4 a 18 pizzas diám. 36 Cm Ø • De 1 a 8 bandejas
- Porcentaje de funcionamiento de las resistencias techo i plataforma regulable. Mayor precision y ahorro enegético
- Puerta con apertura controlada (sistema de muelles certificado), cristal cerámico con elevado aislamiento térmico.
- Junta sellante para un mejor aislamiento térmico de la cámara de cocción.
- Capa de aislamiento de "ecoblanc", reciclable y compatible con el medio ambiente: además de garantizar un elevado ahorro energético, elimina la dispersión de la lana de roca durante el mantenimiento.
- Descarga de humos regulable
- Piedra refractaria estándar reemplazable con placa de hoja gofrada (a petición)



FUNZIONAMENTO PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE

- la prima pressione sulla manopola permette di impostare la % di tempo in cui la resistenza del cielo deve rimanere accesa in 1 min. per raggiungere la temperatura impostata (click per confermare)
- la seconda pressione sulla manopola permette di impostare la % di tempo in cui la resistenza della platea deve rimanere accesa in 1 min. per raggiungere la temperatura impostata (click per confermare)
- la terza pressione sulla manopola permette di impostare la temperatura desiderata all'interno della camera (click per confermare)
- tramite il pratico pulsante "max" potrete più rapidamente raggiungere la temperatura impostata, bypassando le impostazioni di lavoro in percentuale

DIGITAL CONTROL PANEL OPERATION

- The first click on the control knob allows you to enter the temperature setting, operated by turning the knob itself.
- Confirm the required temperature with another click.
- Click again to set the working percentage the heating element on the base to reach the set temperature.
- Click to confirm the setting.
- Click again to set the working percentage of the heating element on the top to reach the set temperature.
- Click to confirm the setting.
- Using the smart "max" button, you can more rapidly reach the set temperature, bypassing the percentage settings.

BEDIENUNG DES DIGITALEN BEDIENFELDS

- Durch den ersten klick auf die steuernkurbel öffnet sich die einstellung der temperatur, die durch drehung der kurbel selbst erfolgt.
- Durch einen zweiten klick wird die temperatur bestätigt.
- Mit einem weiteren klick kann der prozentwert des betriebs des heizelements der grundplatte für die erreichung der eingestellten temperatur eingestellt werden.
- Mit einem weiteren klick wird diese einstellung bestätigt.
- Mit einem weiteren klick kann der prozentwert des betriebs des heizelements der oberplatte für die erreichung der eingestellten temperatur eingestellt werden.
- Mit einem weiteren klick wird diese einstellung bestätigt.
- Mit der praktischen taste "max" kann die eingestellte temperatur schneller erreicht werden, indem die prozentwerte der betriebstemperatur umgangen werden.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE DIGITAL

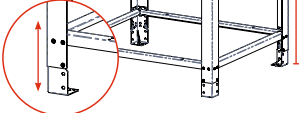
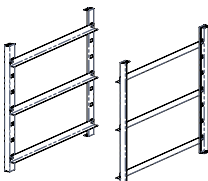
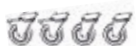
- Le premier click sur le cadran de contrôle donne l'accès au réglage de la température, effectué en tournant le cadran.
- Pour confirmer la température cliquez encore sur le cadran.
- Encore un click pour accéder au réglage du pourcentage de travail de la résistance de la sole pour obtenir la température décidée.
- Pour confirmer cliquez encore sur le cadran.
- Encore un click pour accéder au réglage du pourcentage de travail de la résistance du ciel pour obtenir la température décidée.
- Pour confirmer cliquez encore sur le cadran.
- Vous avez la possibilité avec le bouton "max", de rejoindre plus rapidement la température décidée en outrepassant le réglage des pourcentages.

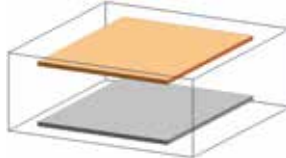
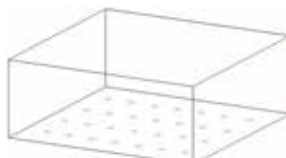
OPERACIÓN DEL PANEL DE CONTROL DIGITAL

- El primer clic en el selector de mando permite el acceso a la programación de la temperatura, que se efectúa con la rotación del selector.
- Con un segundo clic se confirma la temperatura.
- Con otro clic se puede programar el porcentaje de funcionamiento de la resistencia de la plataforma para alcanzar la temperatura programada.
- Otro clic para confirmar esta programación.
- Con otro clic se puede programar el porcentaje de funcionamiento de la resistencia de lo techo para alcanzar la temperatura programada.
- Otro clic para confirmar esta programación.
- Mediante el práctico botón "máx.", podrá alcanzar más rápidamente la temperatura programada, desviando las configuraciones de funcionamiento en porcentaje.



TECPRO D	4	44	6	66	9	99	6 BIG L	66 BIG L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	95 90,5 39,5	95,0 90,5 71	95 126,5 39,5	95 126,5 71	131 126,5 39,5	131 126,5 71	131 90,5 39,5	131 90,5 71
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	100 100 56	100 100 88	140 100 56	140 100 88	140 140 56	140 140 88	140 100 56	140 100 88
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.0	12	9.0	18.0	13.8	27.6	9.2	18.4
VOLT	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C TEMPERATURA °C	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	72	125	102	159	128	224	96	168
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 36 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 36 cm TOTAL PIZZAS Ø 36 cm								
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm BACKBLECH 60x40 cm PLAQUES 60X40 cm BANDEJAS 60X40 cm	1	1+1	2	2+2	4	4+4	2	2+2
COD.	7021421004	7021421044	7021421006	7021421066	7021421009	7021421099	7021421006L	7021421066L

		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
CAPPA INOX FORNO - OVENS INOX HOOD - EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN - HOTTE INOX FOUR - CAMPANA INOX HORNO						
	T/TD 4/44	95 102 11,5	99 106 20	11,00	✓	7020120003
	T/TD 6/66	95 138 11,5	99 142 20	13,00	✓	7020120004
	T/TD 9/99	131 138 11,5	135 142 20	17,00	✓	7020120005
	T/TD 6L/66L	131 102 11,5	135 106 20	13,50	✓	7020120006
MOTORE ELETTRICO - ELETTRIC MOTOR - ELEKTROMOTOR - MOTEUR ÉLECTRIQUE - MOTOR ELÉCTRICO					✓	7020130001
SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT - EINSTELLBARER GESTELL - SUPPORT REGLABLE - SOPORTE ADJUSTABLE						
	T/TD 4/44	96 91 85/90/95	105 30 20	25,00	/	7020100005
	T/TD 6/66	96 127 85/90/95	130 30 20	28,00	/	7020100006
	T/TD 9/TD 99	132 127 85/90/95	140 30 20	30,00	/	7020100009
	T/TD 6L/TD 66L	132 91 85/90/95	140 30 20	28,00	/	7020100011
KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT - BACKBLECHHALTER KIT - KIT PORTE-PLAQUES - KIT PORTA BANDEJAS						
	T/TD 4/44	/	100 30 20	6,00	/	7020110006
	T/TD 6/66	/	130 30 20	7,00	/	7020110008
	T/TD 9/99	/	140 30 20	7,00	/	7020110008
	T/TD 6L/66L	/	140 30 20	6,00	/	7020110006
COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE - WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER - PAIRES DE COINS - PAR ANGULARES						
	T/TD 4 - T/TD 44 - T/TD 6L - T/TD 66L	/	90 10 10	1,20	/	7020110011
	T/TD 6 - T/TD 66 - T/TD 9 - T/TD 99	/	130 10 10	1,60	/	7020110013
	KIT RUOTE - CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	+ 14 cm	30 20 20	5,00	/	7020110001

OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO - OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE OPTIONAL SCHAMOTTENSTEIN DECKE - PIERRE RÉFRACTAIRE VOÛTE OPTIONELLE - PIEDRA REFRACTARIA TECHO OPCIONAL		COD.
	TECPRO 4 - TECPRO D 4	7020140001
	TECPRO 44 - TECPRO D 44	7020140002
	TECPRO 6 - TECPRO D 6	7020140003
	TECPRO 66 - TECPRO D 66	7020140004
	TECPRO 9 - TECPRO D 9	7020140005
	TECPRO 99 - TECPRO D 99	7020140006
	TECPRO 6 BIG L - TECPRO D 6 BIG L	7020140007
	TECPRO 66 BIG L - TECPRO D 66 BIG L	7020140008
	PIANO IN LAMIERA BUGNATA ideale per cottura in teglie (in alternativa alla pietra refrattaria platea) BUCKLED PLATE ideal for cooking in pans (as an alternative to the bottom refractory stone) KOCHEFELD AUS RIFFELBLECH ideal für das Kochen auf backbläche (alternative zum schamottenstein) PLAN EN TÔLE GAUFRÉE idéal pour la cuisson sur plaques (en variante à la pierre réfractaire du sole) SUPERFICIE DE CHAPA GOFRADA ideal para cocción en bandejas (alternativamente a la piedra refractaria del fondo)	

TR

FORNI PIZZA & BAKERY

PIZZA OVENS | PIZZAÖFEN | FOURS À PIZZA | HORNOS PIZZAS



FORNI ELETTRICI LINEA TR
ELECTRIC PIZZA TR LINE OVENS
ELEKTROÖFEN LINIE TR
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR





IL FORNO ELETTRICO LINEA TR È IDEALE PER LA COTTURA DELLA PIZZA, DEL PANE E DELLA PASTICCERIA. Il forno TR è un forno multifunzione ed è stato concepito con delle dimensioni ideali per la cottura in teglia. L'aggiunta della vaporiera e del pannello cielo deflettore, permette l'utilizzo del forno per la panetteria e la pasticceria.

THE ELECTRIC OVEN OF TR LINE IS VERY SUITABLE TO BAKE PIZZA, BREAD AND PASTRY.

The tr model is a multifunctional oven, created with special dimensions ideal for cooking in trays. The addition of the steam generator and the top deflecting panel, makes it perfect oven for bakery and pastry too.

TR LINIE ELEKTRISCHER OFEN IST SEHR GEEIGNET, FÜR PIZZA, BROT UND GEBÄCKE. Beim ofen tr handelt es sich um einen multifunktionsofen mit idealen abmessungen für das backen auf backblechen. Mit dem zusätzlichen dampfgarer und der himmel-abweiserplatte kann der ofen auch für bäckereien und konditoreien eingesetzt werden.

LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE DE TR EST TRÈS APPROPRIÉ POUR CUIRE LA PIZZA,

LE PAIN ET LA PÂTISSERIE. Le tr est un four multifonctionnel, cree avec des dimensions ideales pour la cuisson en plaque. En ajoutant le vaporisateur et le panneau deflecteur sur la voute, il devient parfait pour la patisserie et la boulangerie aussi.

EL HORNO ELÉCTRICO DE LA LÍNEA TR ES MUY ADECUADO PARA HORNEAR PIZZA, PAN Y PASTELERÍA. El horno tr es un horno multifunción y se ha diseñado con las dimensiones ideales para la cocción en bandeja. El añadido de la vaporera y del panel techo deflector permite el uso del horno en panadería y pastelería.





VALVOLA DI REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ
MOISTURE CONTROL VALVE
FEUCHTIGKEITREGELVENTIL
SOUPAPE DE CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ
VÁLVULA DE CONTROL DE LA HUMEDAD



VAPORIERA
STEAM GENERATOR
DÄMPFER
VAPORISATEUR
GENERADOR DE VAPOR

CARATTERISTICHE

- Disponibile altezza camera 18 (consigliata per pizzeria) o 27cm (per panificazione e pasticceria)
- Da 2 a 8 teglie • Da 4 a 12 pizze diam. 40Cm ø
- Pietra cielo opzionale
- Scarico fumi regolabile
- Termostati comandati da scheda relè
- Accensione separata resistenze cielo e platea
- Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
- Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

FEATURES

- Available with chamber h. 18 (Suggested for pizza) or h. 27cm (ideal for bakery and pastry)
- From 2 to 8 trays
- From 4 to 12 pizza diam. 40Cm ø
- Base and top heating elements activated by separate switches
- Thermostats controlled by a relay card
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
- Steam exhaust regulation
- It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

CARACTÉRISTIQUES

- Hauteur de chambre disponibles: 18 (conseille pour pizzeria) ou 27cm (pour boulangerie et pâtisserie)
- De 2 a 4 plaques
- De 4 a 12 pizza diam. 40 Cm.
- Thermostats contrôlés par fiche relais
- Interrupteurs separees pour les résistances sole et voute
- Une plus forte efficacité et attention pour l'environnement: isolation en "ecoblanc", qui elimine la dégradation de la laine de roche pendant eventuel depannage
- Pierre réfractaire sur voute optionnelle
- Peut etre place sur etuves de notre production (temp. Max 70°)
- Soupape reglable pour l'échappement des fumees
- Pierre réfractaire standard remplaçable avec feuille gaufrée (sur demande)

MERKMALE

- Erhältlich mit kammerhöhe 18 cm (empfohlen für pizzerias) oder 27 cm (für bäckereien und konditoreien)
- Zwischen 1 und 8 backbleche • Zwischen 4 und 12 pizzas durchmesser 40cm ø
- Optional schamottstein himmelplatte • Einstellbarer rauchabzug
- Thermostate mit steuerung über relais-platine
- Separate einschaltung heizelemente (grund+ himmel)
- Dämmschicht aus "ecoblanc", recycelbar und umweltverträglich: neben der garantie einer äusserst hohen energieeinsparung wird auch gewährleistet, dass während der wartung keinerlei steinwolle austritt.
- Positionierbar auf säuerungszellen aus unserer produktion (temp. Max. 70°)
- Austauschbare feuerfeste Standardplatte mit geprägter Platte (auf Anfrage)

CARACTERÍSTICAS

- Disponible altura de la cámara 18 (recomendada para pizzeria) 27 cm (para panificación y pastelería)
- De 2 a 8 bandejas • De 4 a 12 pizzas diám. 40 Cm ø
- Piedra techo opcional
- Descarga de humos regulable
- Termostatos controlados por tarjeta de relés
- Encendido separado de las resistencias del techo y la plataforma
- Aislamiento de "ecoblanc", reciclable y compatible con el medio ambiente: además de garantizar un elevado ahorro energético, elimina la dispersión de la lana de roca durante el mantenimiento
- Puede colocarse en cámaras de fermentación fabricadas por nosotros (temp. Máx. 70°)
- Piedra refractaria estándar reemplazable con placa de hoja gofrada (a petición)



TR	TR 4	TR 4H	TR 44	TR 6	TR 6H	TR 66	TR 6 L	TR 66 L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	83 84 18	83 84 27	83 84 18 (x2)	83 124 18	83 124 27	83 124 18 (x2)	124 84 18	124 84 18 (x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	113 98,5 41	113 98,5 50	113 98,5 75	113 140 41	113 140 50	113 140 75	154 98,5 41	154 98,5 75
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	120 120 57	120 120 65	120 120 92	120 160 57	120 160 65	120 160 92	160 120 56	160 120 92
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	1	2	1	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.9	6.9	13.8	10.2	10.2	20.4	10.2	20.4
VOLT	400	400	400	400	400	400	400	400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C TEMPERATURA °C	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	95	101	163	129	171	225	134	176
TOTALE PIZZE Ø 40 cm TOTAL PIZZA Ø 40 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 40 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 40 cm TOTAL PIZZAS Ø 40 cm								
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm BACKBLECH 60x40 cm PLAQUES 60X40 cm BANDEJAS 60X40 cm	2	2	2+2	4	4	4+4	4	4+4
COD.	7020521004	7020521004H	7020521044	7020521006	7020521006H	7020521066	7020521066L	7020521066L

TR D

MULTIFUNCTION

FORNI PIZZA & BAKERY

PIZZA OVENS | PIZZAÖFEN | FOURS À PIZZA | HORNOS PIZZAS



FORNI ELETTRICI LINEA TR D
ELECTRIC PIZZA TR D LINE OVENS
ELEKTROÖFEN LINIE TR D
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR D
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR D





IL FORNO ELETTRICO LINEA TR D È IDEALE PER LA COTTURA DELLA PIZZA, DEL PANE E DELLA PASTICCERIA. I vantaggi della versione digitale, rispetto a quella meccanica, a parità di caratteristiche costruttive e prestazioni, sono un più preciso controllo della cottura ed un maggior risparmio energetico.

THE ELECTRIC OVEN OF TR D LINE IS VERY SUITABLE TO BAKE PIZZA, BREAD AND PASTRY. The digital version, has the same constructive features and the same performances of the mechanical one, but gives a more precise control of the cooking temperature and a higher energy saving.

TR D LINIE ELEKTRISCHER OFEN IST SEHR GEEIGNET, FÜR PIZZA, BROT UND GEBÄCKE. Die Vorteile der digitalen Version gegenüber der mechanischen liegen bei gleichen baulichen und Leistungseigenschaften in einer präziseren Kontrolle des Backvorgangs und einer höheren Energieeinsparung.

LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE DE TR D EST TRÈS APPROPRIÉ POUR CUIRE LA PIZZA, LE PAIN ET LA PÂTISSERIE. Les avantages de la version digitale, avec les mêmes caractéristiques de construction et prestations de la version mécanique, sont une plus grande précision du contrôle de la cuisson et une plus forte économie d'énergie.

EL HORNO ELÉCTRICO DE LA LÍNEA TR D ES MUY ADECUADO PARA HORNEAR PIZZA, PAN Y PASTELERÍA. Las ventajas de la versión digital, respecto a la mecánica, con las mismas características de fabricación y prestaciones, son un control de la cocción más preciso y un mayor ahorro energético.





VALVOLA DI REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ
MOISTURE CONTROL VALVE
FEUCHTIGKEITREGELVENTIL
SOUPAPE DE CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ
VÁLVULA DE CONTROL DE LA HUMEDAD

CARATTERISTICHE

- Disponibile altezza camera 18 (consigliata per pizzeria) o 27cm (per panificazione e pasticceria)
- Da 2 a 8 teglie • Da 4 a 12 pizze diam. 40Cm ø
- Pietra cielo opzionale
- Scarico fumi regolabile
- Gestione del calore da cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
- Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

FEATURES

- Available with chamber h. 18 (Suggested for pizza) or h. 27Cm (ideal for bakery and pastry)
- From 2 to 8 trays
- From 4 to 12 pizza diam. 40Cm ø
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
- Steam exhaust regulation
- It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

CARACTÉRISTIQUES

- Hauteur de chambre disponibles: 18 (conseille pour pizzeria) ou 27cm (pour boulangerie et pâtisserie)
- De 2 a 4 plaques • De 4 a 12 pizza diam. 40 cm
- Régulation en pourcentage de la chaleur sur la sole et la voute, pour une plus haute précision et économie d'énergie
- Une plus forte efficacité et attention pour l'environnement: isolation en "ecoblanc", qui élimine la dégradation de la laine de roche pendant éventuel dépannage
- Pierre réfractaire sur voute optionnelle
- Peut être placée sur étuves de notre production (temp. Max 70°)
- Soupape réglable pour l'échappement des fumées
- Pierre réfractaire standard remplaçable avec feuille gaufrée (sur demande)



CELLA DI LIEVITAZIONE | SUPPORTO COMPLETO DI KIT PORTATEGLIE
PROVING CHAMBERS | SUPPORT COMPLETE WITH TRAY HOLDER KIT
GÄRZELLEN | UNTERSTÜTZUNG KOMPLETT MIT TABLETHALTER-KIT
ETUVES | SUPPORT COMPLET AVEC KIT PORTE-PLATEAU
CÁMARA DE FERMENTACIÓN | SOPORTE COMPLETO CON KIT PARA BANDEJAS

MERKMALE

- Erhältlich mit kammerhöhe 18 cm (empfohlen für pizzerias) oder 27 cm (für bäckereien und konditoreien)
- Zwischen 1 und 8 backbleche • Zwischen 4 und 12 pizzas durchmesser 40cm ø
- Optional schamottstein himmelplatte
- Einstellbarer rauchabzug
- Prozentwert des Betriebs des Heizelements regelbar
- Höhere präzision und Energieeinsparung
- Dämmschicht aus "ecoblanc", recycelbar und umweltverträglich: neben der garantie einer äusserst hohen energieeinsparung wird auch gewährleistet, dass während der wartung keinerlei steinwolle austritt
- Positionierbar auf säuerungszellen aus unserer produktion (temp. Max. 70°)
- Austauschbare feuerfeste Standardplatte mit geprägter Platte (auf Anfrage)

CARACTERÍSTICAS

- Disponible altura de la cámara 18 (recomendada para pizzeria) o 27 cm (para panificación y pastelería)
- De 2 a 8 bandejas • De 4 a 12 pizzas diám. 40 Cm ø
- Piedra techo opcional
- Descarga de humos regulable
- Porcentaje de funcionamiento de las resistencias techo i plataforma regulable. Mayor precision y ahorro energético
- Aislamiento de "ecoblanc", reciclable y compatible con el medio ambiente: además de garantizar un elevado ahorro energético, elimina la dispersión de la lana de roca durante el mantenimiento
- Puede colocarse en cámaras de fermentación fabricadas por nosotros (temp. Máx. 70°)
- Piedra refractaria estándar reemplazable con placa de hoja gofrada (a petición)

FUNZIONAMENTO VAPORIERA

Accendere l'apparecchio con l'interruttore posto a lato del display di controllo. Per aprire il menu di programmazione, premere il tasto P. Successivamente impostare il tempo di immissione in camera del vapore con i tasti up e down posti a lato. Premere il tasto U per avviare l'immissione del vapore.

STEAM GENERATOR INSTRUCTIONS

Turn on the device with the switch placed next to the control display. To open the time setting menu press P. Set then the steam introduction time, by using the up and down buttons on the side. Press U to start the steam introduction.

BETRIEB DÄMPFER

Das Gerät über den Schalter neben dem Kontrolldisplay einschalten. Um das Programmiermenü zu öffnen, wird die Taste P gedrückt. Nachfolgend die Einleitungszeit des Dampfes in die Kammer mit den seitlichen Tasten Up und Down einstellen. Die Taste U drücken, um die Dampfeinleitung zu starten.

GENERATERU DE VAPEUR INSTRUCTIONS

Allumer l'appareil avec l'interrupteur placé à côté du panneau de contrôle. Pour ouvrir le menu de programmation appuyer sur P. Pour régler le temps d'introduction du vapeur dans la chambre de cuisson, appuyez sur les boutons Up et Down placés à côté. Appuyer sur U pour commencer l'introduction.

FUNCIONAMIENTO DE LA VAPORERA

Encienda el aparato con el interruptor colocado junto a la pantalla de control. Para abrir el menú de programación, pulse el botón P. A continuación, programe el tiempo de introducción del vapor en la cámara con los botones arriba y abajo situados al lado. Pulse el botón U para iniciar la introducción del vapor.



VAPORIERA CON PROGRAMMAZIONE
DEL TEMPO DI IMMISSIONE
STEAM GENERATOR WITH PROGRAMMABLE
STEAM INTRODUCTION TIME
DÄMPFER MIT PROGRAMMIERUNG
DER EINLEITUNGSZEIT
VAPORISATEUR AVEC TEMPS D'INTRODUCTION
DU VAPEUR PROGRAMMABLE
GENERADOR DE VAPOR CON PROGRAMACIÓN
DEL TIEMPO DE INTRODUCCIÓN

FUNZIONAMENTO PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE

- Il primo click sulla manopola di comando dà accesso all'impostazione della temperatura che avviene mediante la rotazione della manopola stessa.
- Con un secondo click confermate la temperatura.
- Un altro click e potrete impostare la percentuale di lavoro della resistenza della platea per raggiungere la temperatura impostata.
- Ancora un click per confermare questa impostazione.
- Un altro click e potrete impostare la percentuale di lavoro della resistenza del cielo per raggiungere la temperatura impostata.
- Ancora un click per confermare questa impostazione.
- Tramite il pratico pulsante "max", potrete più rapidamente raggiungere la temperatura impostata, bypassando le impostazioni di lavoro in percentuale.

DIGITAL CONTROL PANEL OPERATION

- The first click on the control knob allows you to enter the temperature setting, operated by turning the knob itself.
- Confirm the required temperature with another click.
- Click again to set the working percentage the heating element on the base to reach the set temperature.
- Click to confirm the setting.
- Click again to set the working percentage of the heating element on the top to reach the set temperature.
- Click to confirm the setting.
- Using the smart "max" button, you can more rapidly reach the set temperature, bypassing the percentage settings.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE DIGITAL

- Le premier click sur le cadran de contrôle donne l'accès au réglage de la température, effectué en tournant le cadran.
- Pour confirmer la température cliquez encore sur le cadran.
- Encore un click pour accéder au réglage du pourcentage de travail de la résistance de la sole pour obtenir la température décidée.
- Pour confirmer cliquez encore sur le cadran.
- Encore un click pour accéder au réglage du pourcentage de travail de la résistance du ciel pour obtenir la température décidée.
- Pour confirmer cliquez encore sur le cadran.
- Vous avez la possibilité avec le bouton "max", de rejoindre plus rapidement la température décidée en outrepassant le réglage des pourcentages.

BEDIENUNG DES DIGITALEN BEDIENFELDS

- Durch den ersten klick auf die steuerkurbel öffnet sich die einstellung der temperatur, die durch drehung der kurbel selbst erfolgt.
- Durch einen zweiten klick wird die temperatur bestätigt.
- Mit einem weiteren klick kann der prozentwert des betriebs des heizelements der grundplatte für die erreichung der eingestellten temperatur eingestellt werden.
- Mit einem weiteren klick wird diese einstellung bestätigt.
- Mit einem weiteren klick kann der prozentwert des betriebs des heizelements der oberplatte für die erreichung der eingestellten temperatur eingestellt werden.
- Mit einem weiteren klick wird diese einstellung bestätigt.
- Mit der praktischen taste "max" kann die eingestellte temperatur schneller erreicht werden, indem die prozentwerte der betriebstemperatur umgangen werden.

OPERACIÓN DEL PANEL DE CONTROL DIGITAL

- El primer clic en el selector de mando permite el acceso a la programación de la temperatura, que se efectúa con la rotación del selector.
- Con un segundo clic se confirma la temperatura.
- Con otro clic se puede programar el porcentaje de funcionamiento de la resistencia de la plataforma para alcanzar la temperatura programada.
- Otro clic para confirmar esta programación.
- Con otro clic se puede programar el porcentaje de funcionamiento de la resistencia de lo techo para alcanzar la temperatura programada.
- Otro clic para confirmar esta programación.
- Mediante el práctico botón "máx.", Podrá alcanzar más rápidamente la temperatura programada, desviando las configuraciones de funcionamiento en porcentaje.

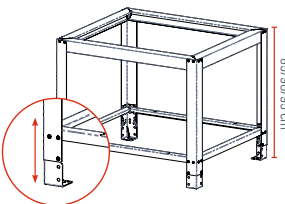
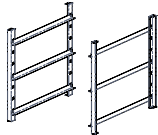
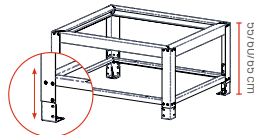
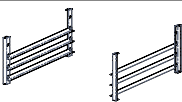
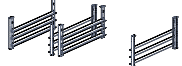
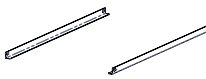
TR - H27

TR - H18



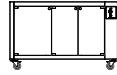
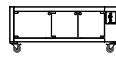


TR D	TR D 4	TR D 4H	TR D 44	TR D 6	TR D 6H	TR D 66	TR D 6 L	TR D 66 L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	83 84 18	83 84 27	83 84 18 (x2)	83 124 18	83 124 27	83 124 18 (x2)	124 84 18	124 84 18 (x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	113 98,5 41	113 98,5 50	113 98,5 75	113 140 41	113 140 50	113 140 75	154 98,5 41	154 98,5 75
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	120 120 57	120 120 65	120 120 92	120 160 57	120 160 65	120 160 92	160 120 56	160 120 92
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	1	2	1	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.9	6.9	13.8	10.2	10.2	20.4	10.2	20.4
VOLT	400	400	400	400	400	400	400	400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C TEMPERATURA °C	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	95	101	163	129	171	225	134	176
TOTALE PIZZE Ø 40 cm TOTAL PIZZA Ø 40 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 40 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 40 cm TOTAL PIZZAS Ø 40 cm								
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm BACKBLECH 60x40 cm PLAQUES 60X40 cm BANDEJAS 60X40 cm	2	2	2+2	4	4	4+4	4	4+4
COD.	7021521004	7021521004H	7021521044	7021521006	7021521006H	7021521066	7021521066L	7021521066L

		DIMENSIONI cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm 	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm 	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
CAPPA INOX FORNO - OVENS INOX HOOD - EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN - HOTTE INOX FOUR - CAMPANA INOX HORNO						
	TR/TR D 4/44	114 113 11,5	120 115 20	13,00		7020120009
	TR/TR D 6/66	114 156 11,5	120 160 20	18,00		7020120010
	TR/TR D 6L/66L	155 113 11,5	160 120 20	18,00		7020120011
MOTORE ELETTRICO - ELETTRIC MOTOR - ELEKTROMOTOR - MOTEUR ÉLECTRIQUE - MOTOR ELÉCTRICO						7020130001
SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT - EINSTELLBARER GESTELL - SUPPORT REGLABLE - SOPORTE ADJUSTABLE						
	TR/TR D 4/44/H	114 99 85/90/95	120 30 20	27,00	/	7020100016
	TR/TR D 6/66/H	114 140 85/90/95	145 30 20	30,00	/	7020100017
	TR/TR D 6L/66L	155 99 85/90/95	160 30 20	30,00	/	7020100018
KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT - BACKBLECHHALTER KIT - KIT PORTE-PLAQUES - KIT PORTA BANDEJAS						
	TR/TR D 4/44	/	105 30 20	6,50	/	7020110014
	TR/TR D 6/66	/	150 30 20	7,50	/	7020110015
	TR/TR D 6L/66L	/	105 30 20	12,00	/	7020110016
SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT - EINSTELLBARER GESTELL - SUPPORT REGLABLE - SOPORTE ADJUSTABLE						
	TR/TR D 4-4-4/H	114 99 55/60/65	120 30 20	23,50	/	7020100019
	TR/TR D 6-6-6/H	114 140 55/60/65	145 30 20	26,50	/	7020100020
	TR/TR D 6-6-6 L	155 99 55/60/65	160 30 20	26,50	/	7020100021
KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT - BACKBLECHHALTER KIT - KIT PORTE-PLAQUES - KIT PORTA BANDEJAS						
	TR/TR D 4-4-4/H	/	105 30 30	5,00	/	7020110022
	TR/TR D 6-6-6/H	/	150 30 30	6,50	/	7020110023
	TR/TR D 6-6-6L	/	105 30 30	10,00	/	7020110024
COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE - WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER - PAIRES DE COINS - PAR ANGULARES						
	TR/TR D 4-44/6L-66L	/	90 10 10	1,30	/	7020110017
	TR/TR D 6-66/6-6-6	/	90 10 10	1,80	/	7020110018
	KIT RUOTE - CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	+ 14 cm	30 20 20	5,00	/	7020110019
VAPORIERA - STEAMER - DAMPF-GERÄT - VAPORISATEUR - VAPORIZADOR						
	TR4	COD. 7020132001	TR6H	COD. 7020132005		
	TR4H	COD. 7020132002	TR66	COD. 7020132006		
	TR44	COD. 7020132003	TR6L	COD. 7020132007		
	TR6	COD. 7020132004	TR66L	COD. 7020132008		
	TR44 1 CAMERA/1 DECK	COD. 7020132009	TR66 1 CAMERA/1 DECK	COD. 7020132010		
	TR66L 1 CAMERA/1 DECK	COD. 7020132011				

ACCESSORIATO CON - EQUIPPED WITH - AUSGESTATTET MIT - ÉQUIPÉ AVEC - EQUIPADO CON: WATER CONTAINER



						
TR TR D	4-44-4H	4-4-4/H	6-66-6H	6-6-6/H	6L-66L	6-6-6 L
						
CAPACITÀ DI CARICO - LOAD CAPACITY LADEVERMÖGUNG - CAPACITÉ DE CHARGE - CAPACIDAD DE CARGA	14 TEGLIE 60X40	8 TEGLIE 60X40	21 TEGLIE 60X40	12 TEGLIE 60X40	21 TEGLIE 60X40	12 TEGLIE 60X40
SPAZIO TRA LE TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ABSTAND DER BLECHE - L'ESPACE ENTRE LES PLATS ESPACIO ENTRE BENDEJAS	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	113x102x85 +14 ruote/wheels	113x102x52 +14 ruote/wheels	113x143x85 +14 ruote/wheels	113x143x52 +14 ruote/wheels	154x102x85 +14 ruote/wheels	154x102x52 +14 ruote/wheels
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	120x120x100	120x120x67	160x120x100	160x120x67	160x120x100	160x120x67
POTENZA KW - POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ANSCHLUSS - ALIMENTATION - ALIMENTAÇÃO	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ
TEMPERATURA °C - TEMPERATURE °C TEMPERATUR °C - TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°
PESO Kg - WEIGHT Kg GEWICHT Kg - POIDS Kg - PESO Kg	80 kg	69 kg	87 kg	76 kg	89 kg	78 kg
ABBINABILE AI FORNI CAN BE COMBINED TO THE OVENS MIT DEN ÖFEN KOMBINIERBAR ASSOCIABLES AUX FOURS COMPATIBLES CON LOS HORNOS	TR4 - TR44 - TR4H	TR4 X 3 - TR4H	TR6 - TR66 - TR6H	TR6 X 3 - TR6H	TR6 L - TR66 L	TR6 L X 3
COD.	7020150001	7020150002	7020150003	7020150004	7020150005	7020150006

FORNI PIZZA

TL BIG

PIZZA OVENS | PIZZAÖFEN | FOURS À PIZZA | HORNOS PIZZAS



FORNI ELETTRICI LINEA TL BIG
ELECTRIC PIZZA TL BIG LINE OVENS
ELEKTROÖFEN LINIE TL BIG
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL BIG
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL BIG





IL FORNO ELETTRICO LINEA TL BIG È IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA. I forni linea TL sono stati progettati per garantire un ottimo risultato con un facile utilizzo caratterizzato da un ottimo rapporto qualità/prezzo. Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: doppio strato di coibentazione "ecobianco", atto a ridurre la degenerazione della lana di roccia.

THE ELECTRIC OVEN TL BIG LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS. The ovens of the line TL are conceived and designed to obtain great performances and results with an excellent value quality-price.

DER ELEKTROOFEN LINIE TL BIG IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN. Die Öfen der Reihe TL haben als Konzept die Maximierung der Arbeit und wurden entwickelt, um ein optimales Ergebnis mit einfacher Anwendung zu garantieren, charakterisiert durch ein optimales Verhältnis von Qualität/Preis.

LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE TL BIG EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES. Les fours de la ligne TL été conçus pour garantir un excellent résultat avec une utilisation facile caractérisée par un excellent rapport qualité/prix.

EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA TL BIG ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS. Los hornos línea TL están ideados y diseñados para maximizar el trabajo y garantizar óptimos resultados, con fácil uso y una excelente relación calidad/precio.





CARATTERISTICHE

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Scarico fumi (sempre aperto)
- Pietra cielo opzionale
- Termostati comandati da scheda relè
- Accensione separata resistenze cielo e platea
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

FEATURES

- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Steam exhaust (always open)
- Refractory stone available for top
- Thermostats controlled by a relay card
- Base and top heating elements activated by separate switches
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

CARACTÉRISTIQUES

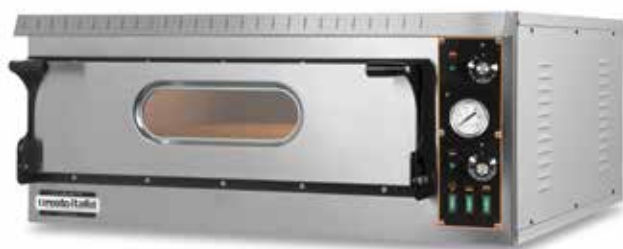
- De 4 à 18 pizza diam. 36Cm ø
- De 1 à 8 plaques
- Échappement des fumées (toujours ouvert)
- Pierre réfractaire sur voute optionnelle
- Thermostats contrôlés par fiche relais
- Interrupteurs séparés pour les résistances sole et voute
- Une plus forte efficacité et attention pour l'environnement: isolation en "ecoblanc", qui élimine la dégradation de la laine de roche pendant éventuel dépannage
- Pierre réfractaire standard remplaçable avec feuille gaufrée (sur demande)

MERKMALE

- Zwischen 4 und 18 pizzas durchmesser 36cm ø
- Zwischen 1 und 8 backbleche
- Rauchabzug (immer geöffnet)
- Optional schamottstein himmelplatte
- Was bietet er mehr als der start?
- Thermostate mit steuerung über relais-platine
- Separate einschaltung heizelemente (grund+ himmel)
- Dämmschicht aus "ecoblanc", recycelbar und umweltverträglich: neben der garantie einer äusserst hohen energieeinsparung wird auch gewährleistet, dass während der wartung keinerlei steinwolle austritt
- Austauschbare feuerfeste standardplatte mit geprägter Platte (auf anfrage)

CARACTERÍSTICAS

- De 4 a 18 pizzas diám. 36 Cm ø
- De 1 a 8 bandejas
- Descarga de humos (siempre abierta)
- Piedra techo opcional
- Termostatos controlados por tarjeta de relés
- Encendido separado de las resistencias del techo y la plataforma
- Aislamiento de "ecoblanc", reciclable y compatible con el medio ambiente: además de garantizar un elevado ahorro energético, elimina la dispersión de la lana de roca durante el mantenimiento
- Piedra refractaria estándar reemplazable con placa de hoja gofrada (a petición)



TL BIG	4	44	6	66	9	99	6L	66L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	95 86,5 39,5	95 86,5 71	95 122,5 39,5	95 122,5 71	131 122,5 39,5	131 122,5 71	131 86,5 39,5	131 86,5 71
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	97 100 56	97 100 88	97 140 56	97 140 88	133 135 56	133 135 88	133 99 56	133 99 88
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.0	12	9.0	18.0	13.8	27.6	9.2	18.4
VOLT	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	62	110	92	149	117	207	89	149
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 36 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 36 cm TOTAL PIZZAS Ø 36 cm								
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm BACKBLECH 60x40 cm PLAQUES 60X40 cm BANDEJAS 60X40 cm	1	1+1	2	2+2	4	4+4	2	2+2
COD.	7020321004B	7020321044B	7020321006B	7020321066B	7020321009B	7020321099B	7020321006BL	7020321066BL

FORNI PIZZA

TL D BIG

PIZZA OVENS | PIZZAÖFEN | FOURS À PIZZA | HORNOS PIZZAS



FORNI ELETTRICI LINEA TL D BIG
ELECTRIC PIZZA TL D BIG LINE OVENS
ELEKTROÖFEN LINIE TL D BIG
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL D BIG
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL D BIG





IL FORNO ELETTRICO LINEA TL D BIG È IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA. I vantaggi della versione digitale, rispetto a quella meccanica, a parità di caratteristiche costruttive e prestazioni, sono un più preciso controllo della cottura ed un maggior risparmio energetico.

THE ELECTRIC OVEN TL D BIG LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS. The digital version, has the same constructive features and the same performances of the mechanical one, but gives a more precise control of the cooking temperature and a higher energy saving.

DER ELEKTROOFEN LINIE TL D BIG IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND RÖTISSERIEN. Die vorteile der digitalen version gegenüber der mechanischen liegen bei gleichen baulichen und listungseigenschaften in einer präziseren kontrolle des backvorgangs und einer höheren energieeinsparung.

LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE TL D BIG EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES. Les avantages de la version digitale, avec les mêmes caractéristiques de construction et prestations de la version mécanique, sont une plus grande précision du contrôle de la cuisson et une plus forte économie d'énergie.

EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA TL D BIG ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS. Las ventajas de la versión digital, respecto a la mecánica, con las mismas características de fabricación y prestaciones, son un control de la cocción más preciso y un mayor ahorro energético.





CARATTERISTICHE

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Scarico fumi (sempre aperto)
- Pietra cielo opzionale
- Gestione del calore da cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

FEATURES

- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Steam exhaust (always open)
- Refractory stone available for top
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

CARACTÉRISTIQUES

- De 4 à 18 pizza diam. 36Cm ø
- De 1 à 8 plaques
- Échappement des fumées (toujours ouvert)
- Pierre réfractaire sur voute optionelle
- Régulation en pourcentage de la chaleur sur la sole et la voute, pour une plus haute précision et économie d'énergie
- Une plus forte efficacité et attention pour l'environnement: isolation en "ecoblanc", qui élimine la dégradation de la laine de roche pendant eventuel dépannage
- Pierre réfractaire standard remplaçable avec feuille gaufrée (sur demande)

MERKMALE

- Zwischen 4 und 18 pizzas durchmesser 36cm ø
- Zwischen 1 und 8 backbleche
- Rauchabzug (immer geöffnet)
- Optional schamottstein himmelplatte
- Prozentwert des Betriebs des Heizelements regelbar. Höere präzision und Energieeinsparung
- Dämmschicht aus "ecoblanc", recycelbar und umweltverträglich: neben der garantie einer äusserst hohen energieeinsparung wird auch gewährleistet, dass während der wartung keinerlei steinwolle austritt
- Austauschbare feuerfeste Standardplatte mit geprägter Platte (auf Anfrage)

CARACTERÍSTICAS

- De 4 a 18 pizzas diám. 36 Cm ø
- De 1 a 8 bandejas
- Descarga de humos (siempre abierta)
- Piedra techo opcional
- Porcentaje de funcionamiento de las resistencias techo i plataforma regulable. Mayor precisión y ahorro enegético
- Aislamiento de "ecoblanc", reciclable y compatible con el medio ambiente: además de garantizar un elevado ahorro energético, elimina la dispersión de la lana de roca durante el mantenimiento.
- Piedra refractaria estándar reemplazable con placa de hoja gofrada (a petición)



FUNZIONAMENTO PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE

- Il primo click sulla manopola di comando dà accesso all'impostazione della temperatura che avviene mediante la rotazione della manopola stessa.
- Con un secondo click confermate la temperatura.
- Un altro click e potrete impostare la percentuale di lavoro della resistenza della platea per raggiungere la temperatura impostata.
- Ancora un click per confermare questa impostazione.
- Un altro click e potrete impostare la percentuale di lavoro della resistenza del cielo per raggiungere la temperatura impostata.
- Ancora un click per confermare questa impostazione.
- Tramite il pratico pulsante "max", potrete più rapidamente raggiungere la temperatura impostata, bypassando le impostazioni di lavoro in percentuale.

DIGITAL CONTROL PANEL OPERATION

- The first click on the control knob allows you to enter the temperature setting, operated by turning the knob itself.
- Confirm the required temperature with another click.
- Click again to set the working percentage the heating element on the base to reach the set temperature.
- Click to confirm the setting.
- Click again to set the working percentage of the heating element on the top to reach the set temperature.
- Click to confirm the setting.
- Using the smart "max" button, you can more rapidly reach the set temperature, bypassing the percentage settings.

BEDIENUNG DES DIGITALEN BEDIENFELDS

- Durch den ersten klick auf die steuerkurbel öffnet sich die einstellung der temperatur, die durch drehung der kurbel selbst erfolgt.
- Durch einen zweiten klick wird die temperatur bestätigt.
- Mit einem weiteren klick kann der prozentwert des betriebs des heizelements der grundplatte für die erreichung der eingestellten temperatur eingestellt werden.
- Mit einem weiteren klick wird diese einstellung bestätigt.
- Mit einem weiteren klick kann der prozentwert des betriebs des heizelements der oberplatte für die erreichung der eingestellten temperatur eingestellt werden.
- Mit einem weiteren klick wird diese einstellung bestätigt.
- Mit der praktischen taste "max" kann die eingestellte temperatur schneller erreicht werden, indem die prozentwerte der betriebstemperatur umgangen werden.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE DIGITAL

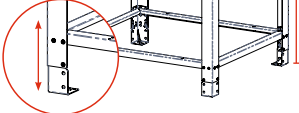
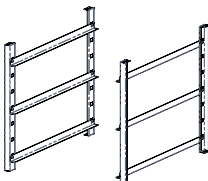
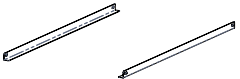
- Le premier click sur le cadran de contrôle donne l'accès au réglage de la température, effectué en tournant le cadran.
- Pour confirmer la température cliquez encore sur le cadran.
- Encore un click pour accéder au réglage du pourcentage de travail de la résistance de la sole pour obtenir la température décidée.
- Pour confirmer cliquez encore sur le cadran.
- Encore un click pour accéder au réglage du pourcentage de travail de la résistance du ciel pour obtenir la température décidée.
- Pour confirmer cliquez encore sur le cadran.
- Vous avez la possibilité avec le bouton "max", de rejoindre plus rapidement la température décidée en outrepassant le réglage des pourcentages.

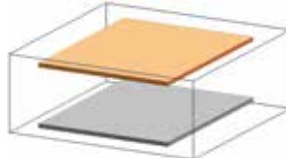
OPERACIÓN DEL PANEL DE CONTROL DIGITAL

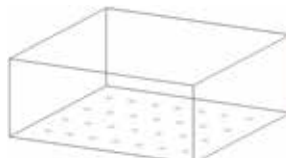
- El primer clic en el selector de mando permite el acceso a la programación de la temperatura, que se efectúa con la rotación del selector.
- Con un segundo clic se confirma la temperatura.
- Con otro clic se puede programar el porcentaje de funcionamiento de la resistencia de la plataforma para alcanzar la temperatura programada.
- Otro clic para confirmar esta programación.
- Con otro clic se puede programar el porcentaje de funcionamiento de la resistencia de lo techo para alcanzar la temperatura programada.
- Otro clic para confirmar esta programación.
- Mediante el práctico botón "máx.", podrá alcanzar más rápidamente la temperatura programada, desviando las configuraciones de funcionamiento en porcentaje.



TL D BIG	4	44	6	66	9	99	6L	66L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	95 86,5 39,5	95 86,5 71	95 122,5 39,5	95 122,5 71	131 122,5 39,5	131 122,5 71	131 86,5 39,5	131 86,5 71
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	97 100 56	97 100 88	97 140 56	97 140 88	133 135 56	133 135 88	133 99 56	133 99 88
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.0	12	9.0	18.0	13.8	27.6	9.2	18.4
VOLT	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	62	110	92	149	117	207	89	149
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 36 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 36 cm TOTAL PIZZAS Ø 36 cm								
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm BACKBLECH 60x40 cm PLAQUES 60X40 cm BANDEJAS 60X40 cm	1	1+1	2	2+2	4	4+4	2	2+2
COD.	7021321004B	7021321044B	7021321006B	7021321066B	7021321009B	7021321099B	7021321006BL	7021321066BL

		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm 	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm 	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
CAPPA INOX FORNO - OVENS INOX HOOD - EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN - HOTTE INOX FOUR - CAMPANA INOX HORNO						
	TLBIG/TLDBIG 4/44	95 102 11,5	99 106 20	11,00		7020120003
	TLBIG/TLDBIG 6/66	95 138 11,5	99 142 20	13,00		7020120004
	TLBIG/TLDBIG 9/99	131 138 11,5	135 142 20	17,00		7020120005
	TLBIG/TLDBIG 6L/66L	131 102 11,5	135 106 20	13,50		7020120006
MOTORE ELETTRICO - ELETTRIC MOTOR - ELEKTROMOTOR - MOTEUR ÉLECTRIQUE - MOTOR ELÉCTRICO						7020130001
SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT - EINSTELLBARER GESTELL - SUPPORT REGLABLE - SOPORTE ADJUSTABLE						
	TLBIG/TLDBIG 4/44	96 91 85/90/95	105 30 20	25,00	/	7020100005
	TLBIG/TLDBIG 6/66	96 127 85/90/95	130 30 20	28,00	/	7020100006
	TLBIG/TLDBIG 9/99	132 127 85/90/95	140 30 20	30,00	/	7020100009
	TLBIG/TLDBIG 6L/66L	132 91 85/90/95	140 30 20	28,00	/	7020100011
KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT - BACKBLECHHALTER KIT - KIT PORTE-PLAQUES - KIT PORTA BANDEJAS						
	TLBIG/TLDBIG 4/44	/	100 30 20	6,00	/	7020110006
	TLBIG/TLDBIG 6/66	/	130 30 20	7,00	/	7020110008
	TLBIG/TLDBIG 9/99	/	140 30 20	7,00	/	7020110008
	TLBIG/TLDBIG 6L/66L	/	140 30 20	6,00	/	7020110006
COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE - WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER - PAIRES DE COINS - PAR ANGULARES						
	TLBIG/TLDBIG 4/44 - TLBIG/TLDBIG 6L/66L	/	90 10 10	1,20	/	7020110011
	TLBIG/TLDBIG 6/66 - TLBIG/TLDBIG 9/99	/	130 10 10	1,60	/	7020110013
	KIT RUOTE - CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	+ 14 cm	30 20 20	5,00	/	7020110001

OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO - OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE OPTIONAL SCHAMOTTENSTEIN DECKE - PIERRE RÉFRACTAIRE VOÛTE OPTIONELLE - PIEDRA REFRACTARIA TECHO OPCIONAL		COD.
	TL 4 BIG - TL D 4 BIG	7020140001
	TL 44 BIG - TL D 44 BIG	7020140002
	TL 6 BIG - TL D 6 BIG	7020140003
	TL 66 BIG - TL D 66 BIG	7020140004
	TL 9 BIG - TL D 9 BIG	7020140005
	TL 99 BIG - TL D 99 BIG	7020140006
	TL 6 BIG L - TL D 6 BIG L	7020140007
	TL 66 BIG L - TL D 66 BIG L	7020140008

	PIANO IN LAMIERA BUGNATA ideale per cottura in teglie (in alternativa alla pietra refrattaria platea) BUCKLED PLATE ideal for cooking in pans (as an alternative to the bottom refractory stone) KOCHFELD AUS RIFFELBLECH ideal für das Kochen auf backbläche (alternative zum schamottenstein) PLAN EN TÔLE GAUFRÉE idéal pour la cuisson sur plaques (en variante à la pierre réfractaire du sole) SUPERFICIE DE CHAPA GOFRADA ideal para cocción en bandejas (alternativamente a la piedra refractaria del fondo)
---	--

FORNI PIZZA

START | START BIG

PIZZA OVENS | PIZZAÖFEN | FOURS À PIZZA | HORNOS PIZZAS



FORNI ELETTRICI LINEA START | START BIG
ELECTRIC PIZZA START | START BIG LINE OVENS
ELEKTROÖFEN LINIE START | START BIG
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE START | START BIG
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA START | START BIG





IL FORNO ELETTRICO LINEA START IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA. Costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.

THE ELECTRIC OVEN START LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS. It is made in stainless steel and coated metal sheet. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored resistances. Interior lighting.

DER ELEKTROOFEN LINIE START IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN. Kochfeld aus schamottenstein. Isolierung aus Mineralwolle. Ummantelte Heizkörper. Innenbeleuchtung.

LE FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE START EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES. Il est construit en acier inox et en tôle pré-peinte. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Éclairage interne.

EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA START ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS. Está fabricado de acero inoxidable y chapa prepintada. Superficie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interior.



START

CARATTERISTICHE BASE

- Linea base di forni professionali
- Luce interna
- 2 O 4 resistenze
- Da 4 a 12 pizze diam. 32Cm ø
- Da 1 a 4 teglie
- Corrente trifase o monofase
- Temperatura max. 400°

BASIC FEATURES

- Our basic line of professional ovens
- Internal light
- 2 Or 4 heating elements
- From 4 to 12 pizza diam. 32Cm ø
- From 1 to 4 trays
- Monophase or triphase current
- Max. Temperature 400°

MERKMALE BASIS

- Basislinie professionelle öfen
- Innenbeleuchtung
- 2 Oder 4 heizelemente
- Zwischen 4 und 12 pizzas durc. 32cm ø
- Zwischen 1 und 4 backbleche
- Ein- oder dreiphasen-strom
- Max. Temperatur 400°

CARACTÉRISTIQUES BASE

- Entrée de gamme de fours professionnels
- Éclairage interne
- 2 O 4 résistances
- De 4 à 12 pizza diam. 32Cm ø
- De 1 à 4 plaques
- Courant monophasé ou triphasé
- Température max. 400°

CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

- Línea básica de hornos profesionales
- Luz interna
- 2 O 4 resistencias
- De 4 a 12 pizzas diám. 32 Cm ø
- De 1 a 4 bandejas
- Corriente trifásica o monofásica
- Temperatura máx. 400°



START BIG

CARATTERISTICHE IN PIÙ

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Scarico vapori (sempre aperto)
- Pietra cielo opzionale

MORE FEATURES

- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Steam exhaust (always open)
- Refractory stone available for top

MERKMALE MEHR

- Zwischen 4 und 18 pizzas durchmesser 36cm ø
- Zwischen 1 und 8 backbleche
- Rauchabzug (immer geöffnet)
- Optional schamottstein himmelplatte

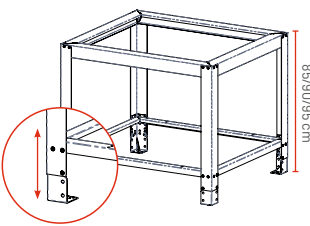
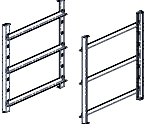
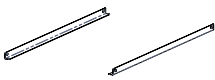
CARACTÉRISTIQUES PLUS

- De 4 à 18 pizza diam. 36Cm ø
- De 1 à 8 plaques
- Échappement des fumées (toujours ouvert)
- Pierre réfractaire sur voute optionnelle

CARACTERÍSTICAS MÁS

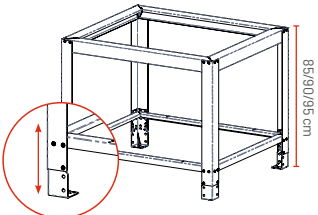
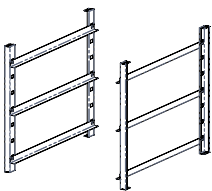
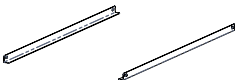
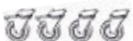
- De 4 a 18 pizzas diám. 36 Cm ø
- De 1 a 8 bandejas
- Descarga de humos (siempre abierta)
- Piedra techo opcional

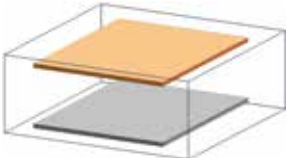
				
START	4	44	6	66
				
DIMENSIONI INTERNE cm - INSIDE DIMENSIONS cm - INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm - DIMENSIONES INTERIORES cm	66 66 14	66 66 14(x2)	66 99 14	66 99 14(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm - OUTSIDE DIMENSIONS cm - AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm - DIMENSIONES EXTERIORES cm	93 81 40	93 81 71	93 114 40	93 114 71
DIMENSIONI IMBALLO cm - PACKAGE DIMENSIONS cm - ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm - DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	97 97 56	97 97 88	97 133 56	97 133 88
CAMERA COTTURA n° - BAKING CHAMBER n° - BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° - CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2
POTENZA KW - POWER KW - LEISTUNG KW - PUISSANCE KW - POTENCIA KW	5	10	7.2	14.4
VOLT	230/400	230/400	230/400	230/400
TEMPERATURA °C - TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C - TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°
PESO Kg - WEIGHT Kg - GEWICHT Kg - POIDS Kg - PESO Kg	62	101	116	135
TOTALE PIZZE Ø 33 cm - TOTAL PIZZA Ø 33 cm - GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm - TOTAL PIZZAS Ø 33 cm				
N° TEGLIE 60X40 cm - N° OF PANS 60X40 cm - N° BACKBLECH 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 cm - N° BANDEJAS 60X40 cm	1	2	2	4
COD.	7020121004	7020121044	7020121006	7020121066

ACCESSORI ACCESSORIES ZUBEHÖR ACCESSOIRES ACCESORIOS		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm 	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm 	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
CAPPA INOX FORNO - OVENS INOX HOOD - EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN - HOTTE INOX FOUR - CAMPANA INOX HORNO						
	START 4/44	92,5 96,1 11,5	95 99 20	10,00		7020120001
	START 6/66	92,5 129,1 11,5	95 132 20	12,00		7020120002
MOTORE ELETTRICO - ELETTRIC MOTOR - ELEKTROMOTOR - MOTEUR ÉLECTRIQUE - MOTOR ELÉCTRICO						7020130001
SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT - EINSTELLBARER GESTELL - SUPPORT REGLABLE - SOPORTE ADJUSTABLE						
	START 4/44	94,5 82,5 85/90/95	100 30 20	25,00	/	7020100001
	START 6/66	94,5 115,5 85/90/95	120 30 20	30,00	/	7020100002
KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT - BACKBLECHHALTER KIT - KIT PORTE-PLAQUES - KIT PORTA BANDEJAS						
	START 4/44	/	100 30 20	5,50	/	7020110002
	START 6/66	/	100 30 20	7,00	/	7020110004
COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE - WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER - PAIRES DE COINS - PAR ANGULARES						
	START 4/44	/	90 10 10	1,10	/	7020110010
	START 6/66	/	120 10 10	1,50	/	7020110012
	KIT RUOTE - CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	+ 14 cm	30 20 20	5,00	/	7020110001



START BIG	4	44	6	66	9	99	6 L	66 L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	95 86,5 39,5	95 86,5 71	95 122,5 39,5	95 122,5 71	131 122,5 39,5	131 122,5 71	131 86,5 39,5	131 86,5 71
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	97 100 56	97 100 88	97 140 56	97 140 88	133 135 56	133 135 88	133 99 56	133 99 88
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.0	12	9.0	18.0	13.8	27.6	9.2	18.4
VOLT	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	60	108	105	162	115	205	102	162
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 36 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 36 cm TOTAL PIZZAS Ø 36 cm								
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm BACKBLECH 60x40 cm PLAQUES 60X40 cm BANDEJAS 60X40 cm	1	1+1	2	2+2	4	4+4	2	2+2
COD.	7020121004B	7020121044B	7020121006B	7020121066B	7020121009B	7020121099B	7020121006BL	7020121066BL

		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
						
CAPPA INOX FORNO - OVENS INOX HOOD - EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN - HOTTE INOX FOUR - CAMPANA INOX HORNO						
	START BIG 4/44	95 102 11,5	99 106 20	11,00		7020120003
	START BIG 6/66	95 138 11,5	99 142 20	13,00		7020120004
	START BIG 9/99	131 138 11,5	135 142 20	17,00		7020120005
	START BIG 6L/66L	131 102 11,5	135 106 20	13,50		7020120006
MOTORE ELETTRICO - ELETTRIC MOTOR - ELEKTROMOTOR - MOTEUR ÉLECTRIQUE - MOTOR ELÉCTRICO						7020130001
SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT - EINSTELLBARER GESTELL - SUPPORT REGLABLE - SOPORTE ADJUSTABLE						
	START BIG 4/44	96 91 85/90/95	105 30 20	25,00	/	7020100005
	START BIG 6/66	96 127 85/90/95	130 30 20	28,00	/	7020100006
	START BIG 9/99	132 127 85/90/95	140 30 20	30,00	/	7020100009
	START BIG 6L/66L	132 91 85/90/95	140 30 20	28,00	/	7020100011
KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT - BACKBLECHHALTER KIT - KIT PORTE-PLAQUES - KIT PORTA BANDEJAS						
	START BIG 4/44	/	100 30 20	6,00	/	7020110006
	START BIG 6/66	/	130 30 20	7,00	/	7020110008
	START BIG 9/99	/	140 30 20	7,00	/	7020110008
	START BIG 6L/66L	/	140 30 20	6,00	/	7020110006
COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE - WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER - PAIRES DE COINS - PAR ANGULARES						
	START BIG 4/44 - START BIG 6L/66L	/	90 10 10	1,20	/	7020110011
	START BIG 6/66 - START BIG 9/99	/	130 10 10	1,60	/	7020110013
	KIT RUOTE - CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	+ 14 cm	30 20 20	5,00	/	7020110001

OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO - OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE OPTIONAL SCHAMOTTENSTEIN DECKE - PIERRE RÉFRACTAIRE VOÛTE OPTIONELLE - PIEDRA REFRACTARIA TECHO OPCIONAL		COD.
	4 BIG	7020140001
	44 BIG	7020140002
	6 BIG	7020140003
	66 BIG	7020140004
	9 BIG	7020140005
	99 BIG	7020140006
	6 BIG L	7020140007
	66 BIG L	7020140008

FORNI PIZZA

KUBE | KUBE EVO

PIZZA OVENS | PIZZAÖFEN | FOURS À PIZZA | HORNOS PIZZAS



FORNI ELETTRICI LINEA KUBE | KUBE EVO
ELECTRIC PIZZA KUBE | KUBE EVO LINE OVENS
ELEKTROÖFEN LINIE KUBE | KUBE EVO
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE KUBE | KUBE EVO
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA KUBE | KUBE EVO





IL FORNO ELETTRICO LINEA KUBE IDEALE PER BAR E TAKEAWAY

Costruito in acciaio inox, lamiera preverniciata con camera di cottura in lamiera alluminata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.

THE ELECTRIC OVEN KUBE LINE IS PERFECT FOR COFFEE BAR AND TAKE AWAY. Produced in stainless steel and coated metal sheet, the baking chamber is made in covered aluminium steel plate. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored resistances. Interior lighting.

DER ELEKTRISCHE OFEN LINIE KUBE IST IDEAL FÜR KAFFETTERIEN UND TAKE AWAY. Er ist hergestellt aus Edelstahl mit einer Backkammer aus Aluminiumblech Kochfeld aus schamottenstein. Isolierung aus Mineralwolle. Ummantelte Heizkörper. Innenbeleuchtung.

LA FOUR ELECTRIQUE LIGNE KUBE EST PARFAIT POUR CAFE ET TAKE AWAY. Il est construit en acier inox, et en tôle avec une pré-peinte chambre de cuisson en feuille aluminisée. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Éclairage interne.

EL HORNO ELÉCTRICO DE LA LÍNEA KUBE ES PERFECTO PARA CAFÉS Y PARA TAKE AWAY. Está fabricado de acero inoxidable, y chapa prepintada, con cámara de cocción de chapa aluminizada. Superficie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interior.



CARATTERISTICHE

- Il punto forte è l'idea di porre i comandi sotto lo sportello, ottenendo un forno più compatto.
- La dimensione esterna 74x60x41 è ideale per bar con spazi ridotti che vogliano servire una pizza professionale
- Max 2 pizze da 32cm ø o 1 teglia per camera
- Temperatura di lavoro max. 400°
- Struttura in acciaio+lamiera verniciata
- 2-3 Termostati
- Corrente monofase o trifase
- La versione a 2 camere monta 3 resistenze (la centrale lavora per entrambe le camere) ed è stata concepita per cuocere in una camera e scaldare nell'altra.

FEATURES

- The control knobs are placed under the door : a smart and space saving solution.
- The external dimension 74x60x41 perfectly fits bar and pub counters that want to offer a professional pizza
- Max 2 pizza diam. 32cm ø or 1 tray in each chamber
- Max. Temperature 500° (pyrolysis recommended at 450°)
- Structure in stainless steel and pre-painted sheet
- 2-3 Thermostat
- Monophase or triphase current
- The 2 chambers version is equipped with 3 heating elements (the central one works for both chambers) and has been created to cook in one chamber and heat up on the other.

CARACTÉRISTIQUES

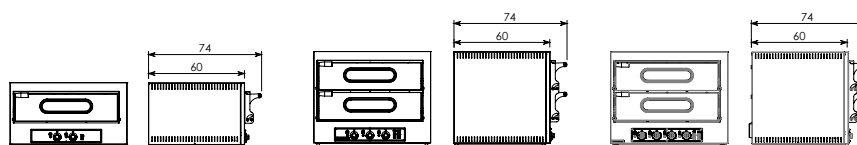
- L'idée innovante de ce four est celui de mettre les contrôles sous la porte, pour obtenir des dimensions extérieures plus compactes.
- Dimension extérieure 74x60x41 idéale pour comptoir de bar ou pub
- Max 2 pizza de 32cm ø o 1 plaque pour chambre
- Température de travail max. 500° (Pyrolyse conseillée à 450°)
- Structure en acier+tôle pré-peinte
- 2-3 Thermostats
- Courant monophasé ou triphasé
- La version à 2 chambres est équipée avec 3 résistances (la centrale travaille pour tous les deux). Une chambre est idéale pour la cuisson l'autre pour réchauffer

MERKMALE

- Der grosse vorteil besteht darin, die steuerungen unter der klappe anzubringen und damit einen kompakteren ofen anzubieten.
- Die aussenabmessungen 74x60x41 eignen sich ideal für cafés und bars mit geringem platzangebot, die eine professionelle pizza anbieten wollen
- Max. 2 Pizzas 32cm ø oder 1 backblech pro kammer
- Arbeitstemperatur max. 500° (Pyrolyse empfohlen bei 450°)
- Struktur aus edelstahl und vorlackiertem blech
- 2-3 Thermostate
- Ein- oder dreiphasen-strom
- Die version mit 2 kammern verfügt über 3 heizelemente (das mittlere element arbeitet für beide kammern) und dient dem backvorgang in der einen und dem aufwärmen in der anderen kammer.

CARACTERÍSTICAS

- El punto fuerte es la idea de colocar los mandos debajo de la puerta, obteniendo un horno más compacto.
- El tamaño exterior de 74 x 60 x 41 es ideal para bares con espacio reducido que quieran servir una pizza profesional
- Máx. 2 Pizzas de 32 cm ø o 1 bandeja por cámara
- Temperatura de funcionamiento máx. 500° (Pirólisis recomendada a 450°)
- Estructura de acero + chapa prepintada
- 2-3 Termostatos
- Corriente monofásica o trifásica
- La versión con 2 cámaras dispone de 3 resistencias (la central funciona para las dos cámaras) y se ha diseñado para cocinar en una cámara y calentar en la otra.



KUBE	1	2	2 PLUS
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	61 52 11	61 52 11(x2)	61 52 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	74 60/74 41	74 60/74 60	74 60/74 60
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	80 80 55	80 80 74	80 80 74
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	2
RESISTENZE HEATING ELEMENTS - HEIZELEMENTE RÉSISTANCE - RESISTENCIA	2	3	4
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	3.2	4.8	6.4
VOLT	230	230/400	400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/400°	50/400°	50/400°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	46,5	66,5	66,5
TOTALE PIZZE Ø 30 cm TOTAL PIZZA Ø 30 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 30 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 30 cm TOTAL PIZZAS Ø 30 cm			
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm BACKBLECH 60x40 cm PLAQUES 60X40 cm BANDEJAS 60X40 cm	1	1+1	1+1
COD.	7020121001	7020121002	7020121003



KUBE EVO è un forno con cappa di aspirazione con filtro a carboni attivi, può essere la soluzione per coloro che non hanno o non possono installare la canna fumaria.
 KUBE EVO is an oven with an extractor hood with an activated carbon filter, it can be the solution for those who do not have or cannot install the chimney.
 KUBE EVO ist ein Ofen mit einer Dunstabzugshaube mit Aktivkohlefilter. Er kann die Lösung für alle sein, die keinen Kamin haben oder nicht installieren können.
 KUBE EVO est un four avec une hotte aspirante avec un filtre à charbon actif, il peut être la solution pour ceux qui n'ont pas ou ne peuvent pas installer la cheminée.
 KUBE EVO es un horno con una campana extractora con un filtro de carbón activado, que puede ser la solución para aquellos que no tienen o no pueden instalar la chimenea.



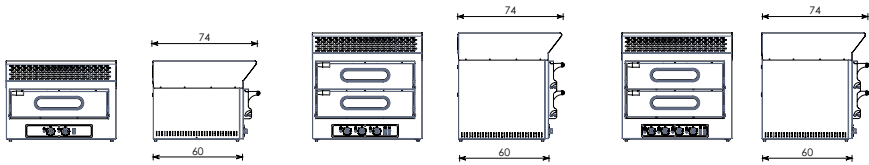
KUBE EVO 1



KUBE EVO 2



KUBE EVO 2 PLUS



KUBE EVO	1 EVO	2 EVO	2 PLUS EVO
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	61 52 11	61 52 11(x2)	61 52 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	74 60/74 55	74 60/74 74	74 60/74 74
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	80 80 75	80 80 90	80 80 90
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	2
RESISTENZE HEATING ELEMENTS - HEIZELEMENTE R&SISTANCE - RESISTENCIA	2	3	4
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	3.2	4.8	6.4
VOLT	230	230/400	400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/400°	50/400°	50/400°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	59	79	79
TOTALE PIZZE Ø 30 cm TOTAL PIZZA Ø 30 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 30 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 30 cm TOTAL PIZZAS Ø 30 cm			
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm BACKBLECH 60x40 cm PLAQUES 60X40 cm BANDEJAS 60X40 cm	1	1+1	1+1
COD.	7020121001K	7020121002K	7020121003K

FORNI PIZZA

SMALL B|C|E|G|S

PIZZA OVENS | PIZZAÖFEN | FOURS À PIZZA | HORNOS PIZZAS



FORNI ELETTRICI LINEA SMALL B|C|E|G|S
ELECTRIC PIZZA SMALL B|C|E|G|S LINE OVENS
ELEKTROÖFEN LINIE SMALL B|C|E|G|S
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL B|C|E|G|S
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL B|C|E|G|S





SMALL B



SMALL C



SMALL E



SMALL G



SMALL S

I FORNI ELETTRICI LINEA SMALL IDEALI PER PIZZERIA E ROSTICCERIA. Sono costruiti in acciaio inox, con camera di cottura in lamiera alluminata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.

THE ELECTRIC OVEN SMALL LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS. It is produced in stainless steel and the baking chamber is made in covered aluminium steel plate. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored resistances. Interior lighting.

DER ELEKTROOFEN LINIE SMALL IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROSTISERIEN. Er ist hergestellt aus Edelstahl mit einer Backkammer aus Aluminiumblech und schamottenstein kochfeld. Isolierung aus Mineralwolle. Ummantelte Heizkörper. Innenbeleuchtung.

LE FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE SMALL EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES. Il est construit en acier inox, avec une chambre de cuisson en feuille aluminisée. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Éclairage interne.

EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA SMALL ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS. Está fabricado de acero inoxidable, con cámara de cocción de chapa aluminizada. Superficie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interior.

SMALL B

CARATTERISTICHE BASE

- Max 1 pizza da 32cm ø per camera
- Temperatura di lavoro max. 320°
- Struttura in lamiera verniciata
- 1 Termostato + 1 timer
- Corrente monofase
- La versione a 2 camere monta 3 resistenze (la centrale lavora per entrambe le camere)
- Camera inferiore ideale per cottura, quella superiore per riscaldare

BASIC FEATURES

- Max. 1 Pizza diam. 32cm ø each chamber
- Max. Temperature 320°
- Structure in pre-painted sheet
- 1 Thermostat + 1 timer
- Monophase current
- The 2 chambers version is equipped with 3 heating elements (the central one works for both chambers)
- Lower chamber ideal for cooking, upper chamber to heat up

MERKMALE BASIS

- Max. 1 Pizza 32cm ø je kammer
- Arbeitstemperatur max. 320°
- Aufbau aus lackiertem blech
- 1 Thermostat + 1 timer
- Einphasen-strom
- Doppelkammer version mit 3 heizelementen (das mittlere element arbeitet für beide kammern)
- Untere kammer ideal für das backen, obere kammer für das aufwärmen

CARACTÉRISTIQUES BASE

- Max 1 pizza de 32cm ø pour chambre
- Température de travail max. 320°
- Structure en tôle pre-peinte
- 1 Thermostat + 1 minuterie
- Courant monophasé
- La version à 2 chambres est équipé avec 3 résistance (la centrale travaille pour tous les deux)
- La chambre inferieure est ideale pour la cuisson, La chambre superieure pour rechauffer

CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

- Máx. 1 Pizza de 32 cm ø por cámara
- Temperatura de funcionamiento máx. 320°
- Estructura de chapa pintada
- 1 Termostato + 1 temporizador
- Corriente monofásica
- La versión con 2 cámaras dispone de 3 resistencias (la central funciona para las dos cámaras)
- Cámara inferior ideal para cocción, la superior para calentar

SMALL C

IN PIÙ

- Il vetro sullo sportello per controllare il prodotto durante la cottura

MORE

- The glass on the door to check the cooking process

MEHR

- Das glas auf der klappe für die kontrolle des produktes während dem backvorgang

PLUS

- Le verre sur la porte pour contrôler le produit pendant la cuisson

MÁS

- Cristal de la puerta para controlar el producto durante la cocción

SMALL E

IN PIÙ

- Struttura in acciaio inox
- Illuminazione interna
- 4 Resistenze nella versione a due camere
- Maggiore coibentazione e isolamento delle camere tra loro

MORE

- Structure in stainless steel
- Internal light
- 4 Heating elements in the 2 chambers version
- Higher insulation and eparation of the 2 chambers

MEHR

- Struktur aus edelstahl
- Innenbeleuchtung
- 4 Heizelemente in der version mit zwei kammern
- Höhere dämmung und isolierung zwischen den kammern

PLUS

- Structure en acier inox
- Éclairage interne
- 4 Résistances dans la version a deux chambres
- Plus grande isolation et separation des deux chambres de cuisson

MÁS

- Estructura de acero inoxidable
- Iluminación interna
- 4 Resistencias en la versión con dos cámaras
- Mejor aislamiento entre las cámaras

SMALL G

IN PIÙ

- Maggiore coibentazione E isolamento delle Camere tra loro
- Maggiore precisione E risparmio energetico
- 2 Termostati per camera
- Vetro sullo sportello per controllare il prodotto durante la cottura
- Temperatura max. 350°

MORE

- Higher insulation and separation of the 2 chambers
- Higher precision and energy saving
- 2 Thermostats on each chamber
- Glass door to check the cooking process
- Max. Temperature 350°

MEHR

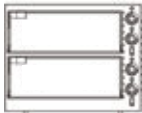
- Höhere dämmung und isolierung zwischen den kammern
- Höhere präzision und energieeinsparung
- 2 Thermostate pro kammer
- Glas auf der klappe für die kontrolle des produktes während dem backvorgang
- Max. Temperatur 350°

PLUS

- Plus grande isolation et separation des deux chambres de cuisson
- Plus grande precision et economie d'energie
- 2 Thermostats pour chaque chambre
- Le verre sur la porte pour contrôler le produit pendant la cuisson
- Température max. 350°

MÁS

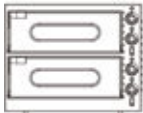
- Mejor aislamiento entre las cámaras
- Más precisión y ahorro energético
- 2 Termostatos por cámara
- Cristal de la puerta para controlar el producto durante la cocción
- Temperatura máx. 350°



SMALL B	B	B2
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	41 36 11	41 36 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	55 43 25,5	55 43 43,5
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	60 50 28	60 50 46
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	1.6	2.4
VOLT	230	230
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	0/320°	0/320°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	17	29
TOTALE PIZZE Ø 33 cm TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
COD.	7020121001B	7020121002B

SMALL C

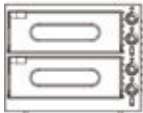
LINEA | LINE | LINIE | LIGNE | LÍNEA



SMALL C	C	C2
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	41 36 11	41 36 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	55 43 25,5	55 43 43,5
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	60 50 28	60 50 46
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	1.6	2.4
VOLT	230	230
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	0/320°	0/320°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	17	29
TOTALE PIZZE Ø 33 cm TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
COD.	7020121001C	7020121002C



SMALL E	E	E2
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	41 36 11	41 36 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	55 43 25,5	55 43 43,5
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	60 50 28	60 50 46
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	1.6	3.2
VOLT	230	230
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	0/320°	0/320°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	17	29
TOTALE PIZZE Ø 33 cm TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
COD.	7020121001E	7020121002E



SMALL G	G	G2
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	41 36 11	41 36 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	55 43 25,5	55 43 43,5
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	60 50 28	60 50 46
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	1.6	3.2
VOLT	230	230
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	0/350°	0/350°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	17	30
TOTALE PIZZE Ø 33 cm TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
COD.	7020121001G	7020121002G

- Struttura robusta e compatta
- Realizzato totalmente in acciaio inox
 - Resistenze corazzate in acciaio
 - Griglia di cottura in acciaio cromato
 - Pannello di chiusura bocca di carico
 - Pannelli isolanti a norma per un ottimo isolamento su tutte le superfici del forno
 - Temperatura di lavoro regolabile 0/320°C
 - Timer per la regolazione del tempo di cottura
 - Manopola ad elevata resistenza termica
 - Spia luminosa per la segnalazione presenza rete
 - Cassetto raccogli briciole
- Robust and compact
- Made entirely of stainless steel
 - Heating elements made of steel
 - Cooking grill in chromed steel
 - Closure panel loading mouth
 - Insulation panels to standards for excellent insulation on all surfaces of the oven
 - Temperature range adjustable 0/320°C
 - Timer for setting the cooking time
 - Knob with high thermal resistance
 - Lamp for signaling network presence
 - Crumb tray
- Robust und kompakt
- Komplet aus Edelstahl
 - Heizelemente aus Stahl
 - Grillrost aus verchromtem Stahl
 - Verschlussplatte Lade Mund
 - Isolationspaneeleum Standards für hervorragende Isolierung auf allen Oberflächen des Ofens
 - Temperaturbereich einstellbar 0/320°C
 - Timer zur Einstellung der Kochzeit
 - Regler mit hoher Wärmebeständigkeit
 - Lampe für die Signalisierung Netzwerkpräsenz
 - Krumebehälter
- Robuste et compact
- Fabriqué entièrement en acier inox AISI 304
 - Les éléments chauffants en acier
 - Grille de cuisson en acier chromé
 - Panneau de fermeture chargement bouche
 - Panneaux d'isolation aux normes pour une excellente isolation sur toutes les surfaces du four
 - Plage de température réglable 0/320°C
 - Minuterie pour régler le temps de cuisson
 - Bouton à haute résistance thermique
 - Lampe de signalisation présence réseau
 - Plateau miette
- Robusto y compacto
- Fabricado totalmente en acero inoxidable
 - Resistencias de acero
 - Parrilla de cocción de acero cromado
 - Boca panel de cierre de carga
 - Paneles de aislamiento a los estándares para un excelente aislamiento en todas las superficies del horno
 - Rango de temperatura ajustable 0/320°C
 - Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
 - El mando con alta resistencia térmica
 - Lámpara de señalización de presencia en la red
 - Bandeja de residuos



SMALL S	S
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	37 35 5
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	50 42 21
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	54 55 25
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	1.6
VOLT	230
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	0/320°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	14
TOTALE PIZZE Ø 35 cm TOTAL PIZZA Ø 35 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 35 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 35 cm TOTAL PIZZAS Ø 35 cm	
COD.	7020121001S

RG

FORNI PIZZA

PIZZA OVENS | PIZZAÖFEN | FOURS À PIZZA | HORNOS PIZZAS



FORNI A GAS LINEA RG
GAS RG LINE OVENS
GASÖFEN LINIE RG
FOURS À GAZ LIGNE RG
HORNOS A GAS LÍNEA RG





I FORNI A GAS SERIE RG IDEALE PER PIZZERIE E ROSTICCERIE

Sono costruiti in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata.

Scarico vapori a centro camera. Illuminazione interna. Alimentazione a gas con valvole di sicurezza con ugelli installati per GPL ed in dotazioni quelli per il gas metano. Bruciatori posti sotto la pietra. Progettati per cucinare ottimamente le pizze più fantasiose e raffinati piatti di gastronomia.

THE GAS OVENS RG LINE IS MADE FOR PIZZA AND ROST FOODS Is made of stainless steel and coated metal sheet. Firestone cook top. Evaporated mineral wool isolation. Vapors exhaust at the center of backing chamber. Interior lighting. Gas supply with safety valves with installed nozzles for LPG and equipped with those for the methane gas. Burners placed under the stone. Designed to cook the perfect pizza and sophisticated dishes.

DIE GASÖFEN DER OFEN LINIE RG SIND IDEAL FÜR PIZZERIAS UND RÖTISSERIEN Sie sind hergestellt aus Edelstahl und vorlackiertem Blech. Kochfeld aus feuerfestem Stein. Isolierung aus Mineralwolle. Ausströmen der Dämpfe in der Mitte der Backkammer. Innenbeleuchtung. Gasversorgung mit Sicherheitsventil und Düsen für LPG und in Anlagen die für das Methangas. Brenner unter der Kochplatte. Entwickelt für die optimale Zubereitung von fantasievollen Pizzen und raffinierten Gerichten. debajo de la piedra. Diseñados para cocinar de manera óptima las pizzas más creativas y platos sofisticados.

LES FOURS À GAZ SÉRIE RG, IDÉAUX POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES Sont construits en acier inox et en tôle pré-peinte. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Échappement des vapeurs au centre de la chambre. Éclairage interne. Alimentation à gaz avec soupape de sécurité avec gicleurs installés pour le gaz bouteille et équipés avec ceux pour le gaz de ville. Brûleurs situés au dessous de la pierre. Conçus pour cuisiner les pizzas les plus originales et des plats gastronomiques raffinés.

LOS HORNOS A GAS SERIE RG SON IDEALES PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS Están fabricados de acero inoxidable y chapa prepintada. Superficie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Escape de vapores en centro de la cámara. Iluminación interior. Alimentación a gas con válvulas de seguridad con boquillas instaladas para el gas GLP y en equipos los para el gas metano. Quemadores ubicados debajo de la piedra. Diseñados para cocinar de manera óptima las pizzas más creativas y platos sofisticados.

I nostri forni gas RG, danno la possibilità di controllare separatamente l'intensità del calore su cielo e platea.

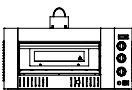
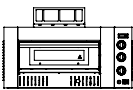
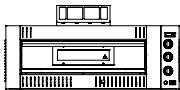
Our ovens RG allow the user a separate control of the heat intensity on the top and the base of the cooking chamber.

Unsere gas-öfen RG bieten die möglichkeit einer separaten wärmeintensität auf oben und unter platten.

Nos fours RG donnent la possibilite de controler eparement l'intensite de la chaleur sur la sole et la voute.

Nuestros hornos de gas RG, ofrecen la posibilidad de controlar por separado la intensidad del calor en el techo y la plataforma.



			
RG	4	6	9
			
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	62 62 15,5	62 92 15,5	92 92 15,5
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	100 84 47,5	100 114 47,5	130 114 47,5
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	100 100 64	100 135 64	135 135 64
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	1	1
BRUCIATORI n° BURNERS n° - BRENNER n° BRÛLEURS n° - QUEMADORES n°	4	4	6
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	13.2	21.0	27.0
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	450°	450°	450°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	104	120	163
TOTALE PIZZE Ø 30 cm TOTAL PIZZA Ø 30 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 30 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 30 cm TOTAL PIZZAS Ø 30 cm			
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm BACKBLECH 60x40 cm PLAQUES 60X40 cm BANDEJAS 60X40 cm	1	2	2
COD.	7020221RG4	7020221RG6	7020221RG9

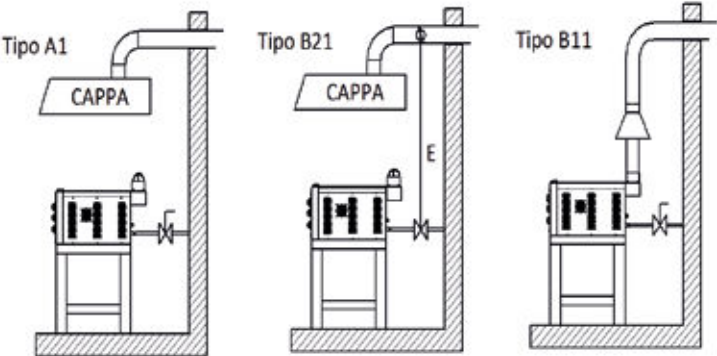
Specificare tipo di gas: metano o GPL (butano o propano) - Specify methane gas or LPG (butane o propane) - Gasspezifizierung: Methangas oder LPG (Butangas oder Propangas) - Spécifier le type de gaz : méthane ou GPL (butane ou propane) - Especificar tipo de gas: metano o GLP (butano o propano)

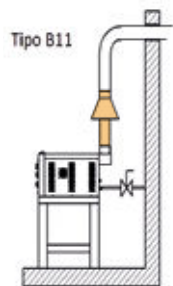
I forni sono sovrapponibili uno sopra l'altro per un massimo di due - The ovens are stackable one above the other for a maximum of two
Die Öfen können übereinander aufgestellt werden, maximal 2 übereinander - Les fours sont superposables l'un au-dessus de l'autre pour un maximum de deux
Como máximo pueden apilarse dos hornos uno encima del otro

Schema di installazione forni linea RG
Oven technical setting diagram
Installationsschema Öfen linie RG
Schéma d'installation des fours de la ligne RG
Esquema de instalación de hornos línea RG

Tipo A1 - Type A1 - Typ A1 - Type A1 - Tipo A1
Tipo B21 - Type B21 - Typ B21 - Type B21 - Tipo B21
Tipo B11 - Type B11 - Typ B11 - Type B11 - Tipo B11

Cappa - Hood - Abzugshaube - Hotte - Campana

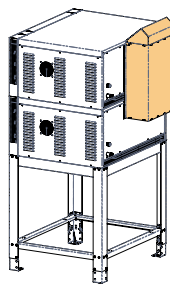




Tipo B11

Tipo B11 - Type B11 - Typ B11 - Type B11 - Tipo B11

Nota: il Camino antivento viene fornito a richiesta.
 Note: The Chimney is supplied on request.
 Hinweis: Der winddichte Kamin wird auf Anfrage geliefert.
 Remarque: La Cheminée anti-vent est fournie sur demande.
 Nota: La Chimenea antiviento se suministra a pedido.



Nota: Il raccordo fumi verrà fornito a richiesta.
 Note: The exhauster connection for stackable ovens is supplied on request.
 Hinweis: Die Rauchanschlüsse werden auf Anfrage geliefert.
 Remarque: Le raccord de fumée sera fourni sur demande.
 Nota: La conexión de humos se suministra a pedido.

		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
	CAMINO ANTIVENTO CHIMNEY WINDDICHTER KAMIN CHEMINÉE ANTI-VENT CHIMENEA ANTIVIENTO	46 36 89	50 42 61	7,00	/	7020120007
	RACCORDO FUMI PER SOVRAPPORRE FORNO EXHAUSTER CONNECTION FOR STACKABLE OVENS RAUCHANSCHLUSS FÜR ÜBEREINANDERLEGEN DES OFENS RACCORD DE FUMÉE POUR SUPERPOSER LE FOUR CONEXIÓN DE HUMOS PARA APILAR HORNOS	46 21 75	48 23 76	8,50	/	7020120008

SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT - EINSTELLBARER GESTELL - SUPPORT REGLABLE - SOPORTE ADJUSTABLE

	RG 4	101 91 85/90/95	105 30 20	25,50	/	7020100013
	RG 6	101 116 85/90/95	130 30 20	27,00	/	7020100014
	RG 9	132 116 85/90/95	140 30 20	29,00	/	7020100015

KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT - BACKBLECHHALTER KIT - KIT PORTE-PLAQUES - KIT PORTA BANDEJAS

	RG 4	/	100 30 20	5,00	/	7020110006
	RG 6/9	/	130 30 20	6,50	/	7020110004

SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT - EINSTELLBARER GESTELL - SUPPORT REGLABLE - SOPORTE ADJUSTABLE

	RG 4 + RG4	101 91 55/60/65	105 30 20	22,00	/	7020100023
	RG 6 + RG 6	101 116 55/60/65	130 30 20	23,50	/	7020100024
	RG 9 + RG 9	132 116 55/60/65	140 30 20	25,50	/	7020100025

KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT - BACKBLECHHALTER KIT - KIT PORTE-PLAQUES - KIT PORTA BANDEJAS

	RG 4 + RG 4	/	100 30 20	4,50	/	7020110025
	RG 6/9 + RG 6/9	/	130 30 20	6,00	/	7020110026

COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE - WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER - PAIRES DE COINS - PAR ANGULARES

	RG 4	/	90 10 10	1,10	/	7020110011
	RG 6/9	/	130 10 10	1,50	/	7020110012
	KIT RUOTE - CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	+ 14 cm	30 20 20	5,00	/	7020110019

ACCESSORI LINEA PIZZA

ACCESSORIES PIZZA LINE | ZUBEHÖR PIZZA LINIE | ACCESSOIRES LIGNE PIZZA | ACCESORIOS LÍNEA PIZZA



ACCESSORI LINEA PIZZA
ACCESSORIES PIZZA LINE
ZUBEHOR PIZZA LINIE
ACCESSOIRES LIGNE PIZZA
ACCESORIOS LÍNEA PIZZA



PALA RETTANGOLARE | RECTANGULAR PEELS | RECHTECKIGE SCHAUFEL | PELLE RECTANGULAIRE | PALA RECTANGULAR

Manico in acciaio inox | Stainless steel | Edelstahlgriff | Manche en acier | Mango de acero inoxidable

	PR41	PR32
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	223 cm	107 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	1,320 Kg	0,587 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160001	7020160003

**PALETTINA | SMALL PEELS | KLEINE SCHAUFEL | PETITE PELLE | PALA PEQUEÑA**

Manico in acciaio inox | Stainless steel | Edelstahlgriff | Manche en acier | Mango de acero inoxidable

	PRP
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	180 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	1,034 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160002

**APPENDI PALE - PEEL RACK - SCHAUFELAUFHANG - PORTE PELLE MURALE - SOPORTE DE PARED PARA PALAS**

A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) - Wall-mounted 3 places (peel, small peel, brush) - An der Wand für 3 St. (Schaufel, kleine Schaufel, Bürste) - Porte pelle murale, 3 pièces (pelle, petite pelle, brosse) - Soporte de pared, 3 piezas (pala, asta, cepillo)

	APP3
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	41X8 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,264 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160004

**SPAZZOLA - BRUSH - BÜRSTE - BROSSE - CEPILLO**Setole Naturali - Natural bristles - Naturborsten - Fibre naturelle - Fibra natural
Orientabile - Adjustable - Ausrichtbar - Orientable - Ajustable

	SPAZ SN
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	191 - 20X6,6 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,722 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160005

**RICAMBIO SPAZZOLA - BRUSH REPLACEMENT - ERSATZ BÜRSTE - REMPLACEMENT BROSSE - REEMPLAZO CEPILLO**

	RICSPAZ
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	20X6,6 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,274 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160006



SPAZZOLA CON SETOLE IN OTTONE - BRUSH WITH BRASS BRISTLES - BÜRSTE MIT MESSINGBORSTEN
BROSSE AVEC RACLOIR EN LAITON - CEPILLO CON CERDAS DE LATÓN

	SPAZ SP
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	129 - 16X5 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,520 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160007


GANCIO PER TEGLIE - PAN HOOK - BLECHHAKEN - CROCHET POUR PLATEAUX - GANCHO PARA BANDEJAS

	GAN
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,15 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160008


TAGLIAPASTA - DOUGH-CUTTERS - TEIGSCHNEIDER - LAME COUPE - CORTADOR DE MASA

Antiurto e antigraffio - Impact-resistant and scratch-resistant

Stoff- und kratzfest - résistant aux chocs et aux rayures - A prueba de golpes y arañazos

	TAGL
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	13,5 - 14X5 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,14 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160009


PALETTA RETTANGOLARE - RECTANGULAR PIZZA-SERVER - RECHTECKIGE SCHAUFEL
PETITE PELLE RECTANGULAIRE - PALETA RECTANGULAR

Flessibile - Flexible - Flexibel - Flexible - Flexible

	PRP10
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	10X13 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,170 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160010


PALETTA TRIANGOLARE - TRIANGULAR PIZZA-SERVER - DREIECKIGE SCHAUFEL
PETITE PELLE TRIANGULAIRE - PALETA TRIANGULAR

	PRP14
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	14,5X19 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,300 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160011



PINZA PER TEGLIE - TRAY GRIPPERS - BACKBLECH ZANGE - PINCES POUR PLAQUES - TENAZAS PARA PLACAS

Altezza regolabile - Adjustable height - Einstellbare Höhe - Réglable en hauteur - Altura ajustable

	PINZ
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	9X24 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	0,275 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160012

**SET COMPLETO PIZZA - COMPLETE SET PIZZA - KOMPLETTSET PIZZA
JEU COMPLET PIZZA - GRUPO COMPLETO PIZZA**

	SET
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	9X24 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160013

**TEGLIA RETTANGOLARE - RECTANGULAR PAN - RECHTECKIGES BLECH - PLAQUE RECTANGULAIRE - BANDEJA RECTANGULAR**

Bordo dritto 2 cm - 2 cm straight edge - Gerader Rand 2 cm

Bord droit 2 cm - Borde recto 2 cm

	TEGL
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	40X60 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	1,850 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160014

**TEGLIA BAGUETTE - BAGUETTE PAN - BAGUETTE BLECH
PLAQUE POUR BAGUETTE - BANDEJA PARA BAGUETTE**

	TEGL
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	40X60 cm
CANALI - CANALS - KANALS - CANALES - CANALES	6
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	1,800 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160015

**CASSETTA IN PLASTICA - PLASTIC CASE - KUNSTSTOFFKISTEN
BAC EN PLASTIQUE - CAJA DE PLÁSTICO**

	CASSPL
DIMENSIONI - DIMENSIONS - AABMESSUNGEN - DIMENSIONS - DIMENSIONES	60X40X10 cm
PESO - WEIGHT - GEWICHT - POIDS - PESO	1,300 Kg
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020160016



SK

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS | TEIGKNETMASCHINEN | PÉTRINS | AMASADORAS



IMPASTATRICI A TESTA FISSA LINEA SK

FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK LINIE SK

PÉTRINS À TÊTE FIXE LIGNE SK

AMASADORAS CON CABEZAL FIJO LÍNEA SK



Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.
 Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.
 Verfügbar motoren mit 60HZ frequenz, UL-zertifiziert und 240V mit englischem stecker.
 Disponibilité de moteurs avec fréquence 60HZ, certifié UL et 240V avec prise anglaise.
 Disponibilidad de motores con frecuencia de 60HZ, certificación UL y 240V con enchufe inglés.

Dotazioni Standard: Costruzioni in acciaio verniciato bianco Trasmissione a catena.
 Vasca, spirale e spacca pasta in acciaio INOX AISI 304.

Standardausstattung: Weiß lackierte Stahlkonstruktionen. Kettenantrieb.
 Schale, Spirale und Massespalter aus EDELSTAHL AISI 304.

Standard Equipment: Stainless Steel Construction. Chain Transmission.
 Bowl, spiral and dough breaker in stainless steel INOX AISI 304.

Équipements Standard: Constructions en acier peint blanc.
 Transmission par chaîne. Cuve, spirale et coupe-pâte INOX AISI 304.

Dotaciones Estándar: Construcciones de acero blanco pintado.
 Transmisión por cadena. Cuba, espiral y divisor de masa de acero INOX AISI 304.



CARATTERISTICHE

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati.

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 e 2 velocità sia monofase che trifase
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Timer e ruote di serie

FEATURES

The spiral dough mixer is the ideal equipment for working doughs for pizzerias, pastries, bakeries. The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough.

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 1 and 2 speed both monophase and triphase
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise
- Emergency stop activated by lifting the protection grid
- Timer and wheels include

CARACTÉRISTIQUES

Le pétrin à spirale est la machine idéale pour travailler des pâtes à pizzerias, pâtisseries, boulangeries. La forme particulière de la spirale permet en quelques minutes d'obtenir des pâtes parfaitement amalgamées.

- Cuve, spirale, coupe-pâte en acier inox 304
- Disponible en version 1 et 2 vitesse, soit monophasé que triphasé
- Transmission à chaîne avec motoréducteur en bain d'huile pour réduire le bruit de fonctionnement
- Arrêt d'urgence activé en soulevant la grille de protection
- Minuterie et roulettes inclusives

MERKMALE

Die spiralteigknetmaschine ist die ideale maschine, um teig zu verarbeiten für pizzerien, konditoreien, bäckereien. Die besondere form der spirale ermöglicht es in wenigen minuten, einen perfekt vermischten teig zu erhalten.

- Kessel, spirale, teigabschneider aus edelstahl inox 304
- Erhältlich in version mit 1 und 2 geschwindigkeit, ein- oder dreiphasen
- Kettenantrieb mit getriebemotor mit ölbad für geringere geräusentwicklung
- Notaus-aktivierung durch anheben des rostes
- Timer und rädersatz serienmässig

CARACTERÍSTICAS

La amasadora de espiral es la máquina ideal para elaborar masas para pizzerías, pastelerías, panaderías. La forma particular de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos.

- Cuba, espiral, divisor de masa de acero inox. 304
- Disponible en versión 1 y 2 velocidad, monofásica y trifásica
- Transmisión por cadena con motorreductor en baño de aceite para reducir el ruido
- Parada de emergencia activada con elevación de la rejilla
- Temporizador y ruedas de serie



SK 10

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
7 lt	6 Kg	24 Ø 16 h	29 45 55 h	39 52 70 h

Timer di serie non compreso (Timer not included)

SK 10 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

SK 10 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED
EINPHASIG 2 GW
MONOPHASÉ 2 VITESSE
MONOFÁSICO 2 VEL.

	POTENZA - LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO - GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
SK 10 MO	0.3 Hp / 0,22 KW	34 Kg	70	10	7010121010
SK 10 MO 2V	0.3 Hp / 0,22 KW	36 Kg	70/140	10/20	7010147010



KNEADING
PREPARATION

SK 15

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
16 lt	12 Kg	32 Ø 21 h	40 63 70 h	45 77 84 h

SK 15 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE
DREIPHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

SK 15 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

SK 15 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED
EINPHASIG 2 GW
MONOPHASÉ 2 VITESSE
MONOFÁSICO 2 VEL.

SK 15 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED
DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
TRIPHASÉ 2 VITESSE
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
SK 15 TR	0.75 Hp / 0,55 KW	67 Kg	85	10	7010131015
SK 15 MO	0.75 Hp / 0,55 KW	68 Kg	85	10	7010121015
SK 15 MO 2V	1 Hp / 0,75 KW	71 Kg	85/170	10/20	7010147015
SK 15 TR 2V	1/1.5 Hp / 0,75/1.1 KW	73,5 Kg	85/170	10/20	7010141015



IMPASTATRICI A TESTA FISSA | FIXED HEAD SPIRAL MIXERS
TEIGNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK | PÊTRINS À TÊTE FIXE | AMASADORAS CON CABEZAL FIJO

SK 20

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
21 lt	17 Kg	36 Ø 21 h	40 63 70 h	45 77 84 h

SK 20 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE
DREIPHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

SK 20 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

SK 20 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED
EINPHASIG 2 GW
MONOPHASÉ 2 VITESSE
MONOFÁSICO 2 VEL.

SK 20 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED
DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
TRIPHASÉ 2 VITESSE
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
SK 20 TR	1 Hp / 0,75 KW	68 Kg	85	10	7010131020M
SK 20 MO	1 Hp / 0,75 KW	69 Kg	85	10	7010121020M
SK 20 MO 2V	1 Hp / 0,75 KW	72 Kg	85/170	10/20	7010147020
SK 20 TR 2V	1/1.5 Hp / 0,75/1.1 KW	74,5 Kg	85/170	10/20	7010141020



SK 30

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
32 lt	25 Kg	40 Ø 26 h	44 68 78 h	51 79 93 h

SK 30 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE
DREIPHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

SK 30 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

SK 30 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED
EINPHASIG 2 GW
MONOPHASÉ 2 VITESSE
MONOFÁSICO 2 VEL.

SK 30 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED
DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
TRIPHASÉ 2 VITESSE
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
SK 30 TR	1,5 Hp / 1,1 KW	94 Kg	92	10	7010131030
SK 30 MO	1,5 Hp / 1,1 KW	95 Kg	92	10	7010121030
SK 30 MO 2V	1,5 Hp / 1,1 KW	82 Kg	92/184	10/20	7010147030
SK 30 TR 2V	1.7/2.5 Hp / 1.25/1.8 KW	97,5 Kg	92/184	10/20	7010141030



SK 40

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
41 lt	36 Kg	45 Ø 26 h	49,5 80 79,8 h	57 85 94 h

SK 40 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE
DREIPHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

SK 40 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASE
MONOFÁSICO

SK 40 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED
EINPHASIG 2 GW
MONOPHASE 2 VITESSE
MONOFÁSICO 2 VEL.

SK 40 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED
DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
TRIPHASÉ 2 VITESSE
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
SK 40 TR	1,5 Hp / 1,1 KW	103,5 Kg	92	10	7010131040
SK 40 MO	1,5 Hp / 1,1 KW	96 Kg	92	10	7010121040
SK 40 MO 2V	3 Hp / 2,2 KW	109 Kg	92/184	10/20	7010147040
SK 40 TR 2V	1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW	107 Kg	92/184	10/20	7010141040



KNEADING
PREPARATION

SK 50

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
48 lt	43 Kg	45 Ø 30 h	49,5 80 79,8 h	57 85 94 h

SK 50 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE
DREIPHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

SK 50 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASE
MONOFÁSICO

SK 50 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED
EINPHASIG 2 GW
MONOPHASE 2 VITESSE
MONOFÁSICO 2 VEL.

SK 50 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED
DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
TRIPHASÉ 2 VITESSE
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
SK 50 TR	2 Hp / 1,5 KW	107,5 Kg	92	10	7010131050
SK 50 MO	2 Hp / 1,5 KW	109 Kg	92	10	7010121050
SK 50 MO 2V	3 Hp / 2,2 KW	118 Kg	92/184	10/20	7010147050
SK 50 TR 2V	2/3 Hp / 1,5/2,2 KW	110,5 Kg	92/184	10/20	7010141050



IMPASTATRICI A TESTA FISSA | FIXED HEAD SPIRAL MIXERS
TEIGNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK | PÉTRINS À TÊTE FIXE | AMASADORAS CON CABEZAL FIJO

RTF

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS | TEIGKNETMASCHINEN | PÉTRINS | AMASADORAS



IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE LINEA RTF

SPIRAL MIXERS WITH LIFTING TOP RTF LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL LINIE RTF

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE LIGNE RTF

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE LÍNEA RTF



Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.
Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.
Verfügbar motoren mit 60HZ frequenz, UL-zertifiziert und 240V mit englischem stecker.
Disponibilité de moteurs avec fréquence 60HZ, certifié UL et 240V avec prise anglaise.
Disponibilidad de motores con frecuencia de 60HZ, certificación UL y 240V con enchufe inglés.

Dotazioni Standard: Testa ribaltabile, costruzioni in acciaio verniciato bianco, trasmissione a catena. Ruote con freno di bloccaggio (+9,5 cm in altezza) e temporizzatore.

Standard Equipment: Lifting head, white painted stainless steel construction. Chain transmission. Castors set with locking brake (+9,5 cm) and timer.

Standardausstattung: Hochklappbarem deckel, weiß lackierte stahlkonstruktionen. Kettenantrieb. Rädersatz mit Feststellbremse (+9,5 cm) und Timer.

Equipelement Standard: Tête relevable, constructions en acier peint blanc. Transmission par chaîne. Roulettes avec frein de blocage (+9,5 cm) et minuterie.

Dotaciones Estandar: Cabezal abatible, construcciones de acero blanco pintado. Transmisión por cadena. Ruedas con freno de bloqueo (+9,5 cm) y temporizador.

+ 9,5 cm



Ruote e timer di serie / Castors and timer included

Räder und zeitschaltuhr serienmässig

Roues et minuteur de série / Ruedas y temporizador de serie

CARATTERISTICHE

L'impastatrice a spirale a testa ribaltabile è la macchina ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie, permettendo di estrarre comodamente l'impasto e pulire la macchina. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati.

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 velocità, monofase e trifase, o versione trifase a 2 velocità
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Testa ribaltabile grazie a pistone a gas per un sollevamento controllato e sicuro
- Timer e ruote di serie

FEATURES

The spiral dough mixer with lifting top is the ideal equipment for working doughs for pizzerias, pastries, bakeries, allowing you to extract easily the dough and to clean the machine. The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough.

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 1 speed, monophase or triphase, or 2 speeds with triphase current.
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Lifting head with gas activated piston for a safe and soft lifting.
- Timer and wheels included

CARACTÉRISTIQUES

Le pétrin à spirale à tête relevable est la machine idéale pour travailler des pâtes pour pizzerias, pâtisseries, boulangeries, ce qui permet de retirer facilement la pâte et nettoyer la machine. La forme particulière de la spirale permet d'obtenir en quelques minutes des pâtes parfaitement amalgamées.

- Cuve, spirale, coupe-pâte en acier inox 304
- Disponible en version 1 vitesse, monophasé ou en version 2 vitesses triphasé.
- Transmission à chaîne avec motoreducteur en bain d'huile pour réduire le bruit de fonctionnement
- Arrêt d'urgence activé en soulevant la grille de protection
- Tête rélevable avec piston à gaz pour soulèvement contrôlé et sûr
- Minuterie et roulettes inclusives



MERKMALE

Die spiralteigknetmaschine mit hochklappbarem deckel ist die ideale maschine, um teig zu verarbeiten für pizzerien, konditoreien, bäckereien und ermöglicht das einfache entnehmen des teigs und reinigung der maschine. Die besondere form der spirale ermöglicht es in wenigen minuten, einen perfekt vermischten teig zu erhalten.

- Kessel, spirale, teigabschneider aus edelstahl inox 304
- Erhältlich in version mit 1 geschwindigkeit, ein- oder dreiphasen oder in version dreiphasen mit 2 geschwindigkeiten
- Kettenantrieb mit getriebemotor mit ölbad für geringere geräuscentwicklung
- Notaus-aktivierung durch anheben des rostes
- Kippbares kopfstück durch gas-kolben für ein kontrolliertes und sicheres anheben
- Timer und rädersatz serienmässig

CARACTERÍSTICAS

La amasadora de espiral con cabezal abatible es la máquina ideal para elaborar masas para pizzerias, pastelerias, panaderias, lo qui permite sacar fácilmente la masa y limpiar la máquina. La forma particular de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos.

- Cuba, espiral, divisor de masa de acero inox. 304
- Disponible en versión con 1 velocidad, monofásica y trifásica, o versión trifásica con 2 velocidades
- Transmisión por cadena con motorreductor en baño de aceite para reducir el ruido
- Parada de emergencia activada con elevación de la rejilla
- Cabezal abatible gracias a un pistón a gas para una elevación controlada y segura
- Temporizador y ruedas de serie

RTF 20

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
21 lt	17 Kg	36 Ø 21 h	39 67 73 h	45 77 84 h

RTF 20 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE
DREIPHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

RTF 20 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

RTF 20 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED
DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
TRIPHASÉ 2 VITESSE
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
RTF 20 TR	1 Hp / 0,75 KW	71 Kg	85	10	7010133020
RTF 20 MO	1 Hp / 0,75 KW	71 Kg	85	10	7010123020M
RTF 20 TR 2V	1/1,5 Hp / 0,75/1,1 KW	71 Kg	85/170	10/20	7010143020



RTF 30

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
32 lt	25 Kg	40 Ø 26 h	43 74 81 h	51 79 93 h

RTF 30 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE
DREIPHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

RTF 30 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

RTF 30 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED
DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
TRIPHASÉ 2 VITESSE
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
RTF 30 TR	1,5 Hp / 1,1 KW	99 Kg	92	10	7010133130
RTF 30 MO	1,5 Hp / 1,1 KW	99 Kg	92	10	7010123130
RTF 30 TR 2V	1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW	99 Kg	92/184	10/20	7010143130



RTF 40

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
41 lt	36 Kg	45 Ø 26 h	48 81 83 h	57 85 94 h

RTF 40 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE
DREI PHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

RTF 40 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASE
MONOFÁSICO

RTF 40 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED
DREI PHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
TRIPHASÉ 2 VITESSE
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
RTF 40 TR	1,5 Hp / 1,1 KW	114 Kg	92	10	7010133040
RTF 40 MO	1,5 Hp / 1,1 KW	114 Kg	92	10	7010123040
RTF 40 TR 2V	1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW	114 Kg	92/184	10/20	7010143040



KNEADING
PREPARATION

RTF 50

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
48 lt	43 Kg	45 Ø 30 h	48 81 83 h	57 85 94 h

RTF 50 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE
DREI PHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

RTF 50 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASE
MONOFÁSICO

RTF 50 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED
DREI PHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
TRIPHASÉ 2 VITESSE
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
RTF 50 TR	2 Hp / 1,5 KW	136 Kg	92	10	7010133050
RTF 50 MO	2 Hp / 1,5 KW	136 Kg	92	10	7010123050
RTF 50 TR 2V	2/3 Hp / 1,5/2,2 KW	136 Kg	92/184	10/20	7010143050



IMPASTATRICE A TESTA RIBALTABILE | SPIRAL MIXERS WITH LIFTING TOP
TEIGNETZMASCHINEN MIT HOCHKLAPPbareM DECKEL | PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE | AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE

IMPASTATRICI A SPIRALE

RTS

SPIRAL MIXERS | TEIGKNETMASCHINEN | PÉTRINS | AMASADORAS



IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE LINEA RTS

SPIRAL MIXERS WITH LIFTING TOP AND EXTRACTABLE BOWL RTS LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL UND HERAUSNEHMBAREN SCHALE LINIE RTS

PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE ET CUVE EXTRACTIBLE LIGNE RTS

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE LÍNEA RTS



Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.
Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.
Verfügbar motoren mit 60HZ frequenz, UL-zertifiziert und 240V mit englischem stecker.
Disponibilité de moteurs avec fréquence 60HZ, certifié UL et 240V avec prise anglaise.
Disponibilidad de motores con frecuencia de 60HZ, certificación UL y 240V con enchufe inglés.

Dotazioni Standard: Testa ribaltabile e vasca estraibile, costruzioni in acciaio verniciato bianco, trasmissione a catena. Ruote con freno di bloccaggio (+9,5 cm in altezza) e temporizzatore.

Standard Equipment: Lifting head and extractable bowl, white painted stainless steel construction. Chain transmission. Castors set with locking brake (+9,5 cm) and timer.

Standardausstattung: Hochklappbarem deckel und herausnehmbarer schale, weiß lackierte stahlkonstruktionen. Kattenantrieb. Rädersatz mit Feststellbremse (+9,5 cm) und Timer.

Equipement Standard: Tête relevable et cuve extractible, constructions en acier peint blanc. Transmission par chaîne. Roulettes avec frein de blocage (+9,5 cm) et minuterie.

Dotaciones Estandar: Cabezal abatible y cuba extraíble, construcciones de acero blanco pintado. Transmisión por cadena. Ruedas con freno de bloqueo (+9,5 cm) y temporizador.

CARATTERISTICHE

L'impastatrice a spirale a testa ribaltabile e vasca estraibile è la macchina ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie, carne, permettendo di estrarre comodamente la vasca dal corpo della macchina. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati.

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 velocità, mono fase e trifase, o versione trifase a 2 velocità
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Testa ribaltabile grazie a pistone a gas per un sollevamento controllato e sicuro
- Vasca rimovibile grazie a speciale sistema di avvvitamento-svitamento rapido certificato
- Timer e ruote di serie

FEATURES

The spiral dough mixer with lifting top and extractable bowl is the ideal equipment for working doughs for pizzerias, pastries, bakeries, meat, allowing you to extract easily the bowl from the body of the machine. The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough.

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 1 speed, monophase or triphase, or 2 speeds with triphase current.
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Lifting head with gas activated piston for a safe and soft lifting.
- Extractable bowl with certified smart screw - unscrew system
- Timer and wheels included

CARACTÉRISTIQUES

Le pétrin à spirale à tête relevable et cuve extractible est la machine idéale pour travailler des pâtes pour pizzerias, pâtisseries, boulangeries, viandes, permettant d'extraire facilement la cuve du corps de la machine. La forme particulière de la spirale permet d'obtenir en quelques minutes des pâtes parfaitement amalgamées.

- Cuve, spirale, coupe-pâte en acier inox 304
- Disponible en version 1 vitesse, monophasé et triphasé, ou en version 2 vitesses triphasé.
- Transmission à chaîne avec motoreducteur en bain d'huile pour réduire le bruit de fonctionnement
- Arrêt d'urgence activé en soulevant la grille de protection
- Tête relévable avec piston à gaz pour soulèvement contrôlé et sûr
- Cuve détachable avec système de vissage dévissage rapide certifié.
- Minuterie et roulettes inclusives



MERKMALE

Die spiralteigknetmaschine mit hochklappbarem deckel und herausnehmbarer schale ist die ideale maschine, um teig zu verarbeiten für pizzerien, konditoreien, bäckereien, Metzger und ermöglicht das einfache entnehmen der schale von gestell der maschine. Die besondere form der spirale ermöglicht es in wenigen minuten, ermöglicht es in wenigen minuten, einen perfekt vermischten teig zu erhalten.

- Kessel, spirale, teigabschneider aus edelstahl inox 304
- Erhältlich in version mit 1 geschwindigkeit, ein- oder dreiphasen oder in version dreiphasen mit 2 geschwindigkeiten
- Kettenantrieb mit getriebemotor mit ölbad für geringere geräusentwicklung
- Notaus-aktivierung durch anheben des rostes
- Kippbares kopfstück durch gas-kolben für ein kontrolliertes und sicheres anheben
- Herausnehmbarer kessel mit speziellem zertifiziertem schnell-an-und abschraubsystem.
- Timer und rädersatz serienmässig

CARACTERÍSTICAS

La amasadora de espiral con cabezal abatible y cuba extraíble es la máquina ideal para elaborar masas para pizzerias, pastelerias, panaderias, carne, dado que permite extraer cómodamente del cuerpo de la máquina la cuba. La forma particular de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos.

- Cuba, espiral, divisor de masa de acero inox. 304
- Disponible en versión con 1 velocidad, monofásica y trifásica, o versión trifásica con 2 velocidades
- Transmisión por cadena con motorreductor en baño de aceite para reducir el ruido
- Parada de emergencia activada con elevación de la rejilla
- Cabezal abatible gracias a un pistón a gas para una elevación controlada y segura
- Cuba extraíble gracias a un sistema especial de apriete- aflojamiento rápido certificado.
- Temporizador y ruedas de serie

RTS 20

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
21 lt	17 Kg	36 Ø 21 h	39 67 73 h	45 77 84 h

RTS 20 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE
DREIPHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

RTS 20 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

RTS 20 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED
EINPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
MONOPHASÉ 2 VITESSE
MONOFÁSICO 2 VELOCIDAD

RTS 20 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED
DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
TRIPHASÉ 2 VITESSE
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
RTS 20 TR	1 Hp / 0,75 KW	80 Kg	85	10	7010132020
RTS 20 MO	1 Hp / 0,75 KW	80 Kg	85	10	7010122020M
RTS 20 MO 2V	1 Hp / 0,75 KW	82 Kg	85/170	10/20	7010162020
RTS 20 TR 2V	1/1,5 Hp / 0,75/1,1 KW	82 Kg	85/170	10/20	7010142020



RTS 30

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
32 lt	25 Kg	40 Ø 26 h	43 74 81 h	51 79 93 h

RTS 30 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE
DREIPHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

RTS 30 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

RTS 30 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED
EINPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
MONOPHASÉ 2 VITESSE
MONOFÁSICO 2 VELOCIDAD

RTS 30 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED
DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
TRIPHASÉ 2 VITESSE
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
RTS 30 TR	1,5 Hp / 1,1 KW	99 Kg	92	10	7010132030
RTS 30 MO	1,5 Hp / 1,1 KW	99 Kg	92	10	7010122030
RTS 30 MO 2V	2 Hp / 1,5 KW	99 Kg	92/184	10/20	7010162030
RTS 30 TR 2V	1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW	99 Kg	92/184	10/20	7010142030



RTS 40

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
41 lt	36 Kg	45 Ø 26 h	48 81 83 h	57 85 94 h

RTS 40 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE
DREIPHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

RTS 40 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASE
MONOFÁSICO

RTS 40 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED
EINPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
MONOPHASE 2 VITESSE
MONOFÁSICO 2 VELOCIDAD

RTS 40 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED
DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
TRIPHASÉ 2 VITESSE
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
RTS 40 TR	1,5 Hp / 1,1 KW	114 Kg	92	10	7010132040
RTS 40 MO	1,5 Hp / 1,1 KW	114 Kg	92	10	7010122040
RTS 40 MO 2V	3 Hp / 2,2 KW	114 Kg	92/184	10/20	7010162040
RTS 40 TR 2V	1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW	114 Kg	92/184	10/20	7010142040



KNEADING
PREPARATION

RTS 50

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
48 lt	43 Kg	45 Ø 30 h	48 81 83 h	57 85 94 h

RTS 50 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE
DREIPHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

RTS 50 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASE
MONOFÁSICO

RTS 50 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED
EINPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
MONOPHASE 2 VITESSE
MONOFÁSICO 2 VELOCIDAD

RTS 50 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED
DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
TRIPHASÉ 2 VITESSE
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
RTS 50 TR	2 Hp / 1,5 KW	136 Kg	92	10	7010132050
RTS 50 MO	2 Hp / 1,5 KW	136 Kg	92	10	7010122050
RTS 50 MO 2V	3 Hp / 2,2 KW	136 Kg	92/184	10/20	7010162050
RTS 50 TR 2V	2/3 Hp / 1,5/2,2 KW	136 Kg	92/184	10/20	7010142050



IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE | SPIRAL MIXERS WITH LIFTING TOP
TEIGNETZMASCHINEN MIT HOCHKLAFFBAREM DECKEL | PÉTRINS À TÊTE RELEVABLE | AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE

SKV

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS | TEIGKNETMASCHINEN | PÉTRINS | AMASADORAS



IMPASTATRICI A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA SKV
SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED SKV LINE
TEIGKNETMASCHINEN MIT VERSCHIDENEN GESCHWINDIGKEITEN
PÉTRIN À TÊTE FIXE À VITESSE VARIABLE LIGNE SKV
AMASADORAS Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA SKV





L'IMPASTATRICE A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE SKV (monofase 230v), è una macchina multifunzionale, adatta alla realizzazione di tutti gli impasti. Con l'utilizzo della bassa velocità si riescono ad ottenere impasti duri senza riscaldarli, ideale per pasta frolla, pasta fresca e pasta sfoglia, mentre con le velocità maggiori si riescono a lavorare impasti dove è necessaria la veloce formazione del glutine, ad esempio babà, panettoni, pane ad alta idratazione, pizza ad alta idratazione etc.

THE SPIRAL MIXER WITH VARIABLE SPEED SKV (monophase 230), is a multi-function machine, suitable to the realization of all dough typ. With the use of low speed they can achieve hard dough without warming, ideal for short pastry, fresh pasta and puff pastry, while with higher speeds it is able to work doughs where needed fast formation of gluten, such as baba, panettone, high hydration bread and pizzas etc.

LA PÉTRIN À SPIRALE AVEC VITESSE VARIABLE SKV (mono phase 230v) est une machine multifonctionnel, adapte pour la réalisation de toutes les typologie de pâtes. Avec l'utilisation de la faible vitesse vous pouvez obtenir de pâte dure sans réchauffement, idéal pour pâte brisée, pâte fraîche et pâte feuilletée, tandis qu'avec des vitesses plus élevées il est possible de faire de pâte ou es nécessaire la formation rapide du gluten, comme baba, panettone, pain d'hydratation élevée, pizza d'hydratation élevée etc ...

DIE SPIRALTEIGKNETMASCHINE MIT VARIABLEM GESCHWINDIGKEIT SKV (einphasig 230 v), ist eine multifunktionale maschine geeignet für alle teig typen. Ideal für bäckereien, konditoreien und pizzerien. Mit dem einsatz von geringer geschwindigkeit können sie hart teige ohne erwärmung erreichen, ideal für gebäck, frische pasta und nudelteig, während bei höheren geschwindigkeiten ist sie in der lage teige zu verarbeiten, wo eine schnelle bildung von gluten benötigt wird, wie baba, panettone, hohe feuchtigkeits brote und pizzas, usw.

LA AMASADORA A ESPIRAL CON VELOCIDAD VARIABLE (monofase 230), es un equipo multifuncional, adecuado para la realización de todas las masas. Con el uso de baja velocidad se pueden producir masas duras y sin calentamiento, ideal para pastelería, pasta fresca y pasteles, mientras con velocidades más altas es capaz de amasar compuestos en los que se requiere la rápida formación de gluten, tal como baba, panettone, pan y pizza con alta hidratación.



MANOPOLA PER VELOCITÀ VARIABILE
 KNOB FOR VARIABLE SPEED
 KNOPF FÜR VARIABLE GESCHWINDIGKEIT
 POMMEAU POUR VITESSE VARIABLE
 PERILLA PARA VELOCIDAD VARIABLE

CARATTERISTICHE

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Timer e ruote di serie
- 50 livelli di velocità
- Alimentazione monofase
- Display comandi digitale
- Possibilità di sostituire, nella versione con testa ribaltabile, la spirale con spatola per impasti soffici e aerati ad. Es. Per pasticceria
- Software salva-motore: in caso di lavorazione impasti scarsamente idratati a velocità eccessiva, riduce i giri spirale adeguatamente onde evitare danni irreversibili.

FEATURES

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.
- Emergency stop activated by lifting the protection grid
- Timer and wheels included
- 50 speed levels
- Works with monophase current
- Digital display
- Gives you the chance to replace, in the version with lifting head, the spiral with a beater, for softer doughs as for pastry
- Engine-saving software: in case the operators sets a high speed for working a too hard dough, it reduces the rounds of the spiral to avoid permanent damages

CARACTÉRISTIQUES

- Cuve, spirale, coupe-pâte en acier inox 304
- Transmission à chaîne avec motoreducteur en bain d'huile pour réduire le bruit
- Arrêt d'urgence activé en soulevant la grille de protection
- Minuterie et roulettes inclusives
- 50 niveaux de vitesse
- Alimentation monophasé
- Écran digitale
- Possibilité de remplacer, dans la version avec tête rélévable, la spirale avec une spatule pour pâtes plus doux et aérés comme par exemple pur la pâtisserie.
- Software sauve-moteur: en cas le client doit régler une vitesse excessive en travaillant une pâte peu hydratée, il va réduire les tours de la spirale pour éviter des dommages irréversibles.

MERKMALE

- Kessel, spirale, teigabschneider aus edelstahl inox 304
- Kettenantrieb mit getriebemotor mit ölbad für geringere geräusentwicklung
- Notaus-aktivierung durch anheben des rostes
- Timer und rädersatz serienmässig
- 50 geschwindigkeitsstufen
- Einphasen-versorgung
- Digitales steuerungs-display
- In der version mit kippbarem kopfstück kann die spirale mit einer spatel für weiche und luftige teige ersetzt werden, bspw. für konditoreien
- Motoschutz-software: bei der verarbeitung von trockeneren teigen bei zu hoher geschwindigkeit werden die umdrehungen der spirale entsprechend reduziert, um irreparable schäden zu vermeiden.

CARACTERÍSTICAS

- Cuba, espiral, divisor de masa de acero inox. 304
- Transmisión por cadena con motorreductor en baño de aceite para reducir el ruido
- Parada de emergencia activada con elevación de la rejilla
- Temporizador y ruedas de serie
- 50 niveles de velocidad
- Alimentación monofásica
- Pantalla de mandos digital
- Posibilidad de sustituir, en la versión con cabezal abatible, la espiral por la espátula para masas blandas ventiladas, por ejemplo para pastelería
- Software guardamotor: en caso de trabajar con masas escasamente hidratadas a excesiva velocidad, reduce adecuadamente los giros de la espiral para evitar daños irreversibles.

SKV 10

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÄT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
7 lt	6 Kg	24 Ø 16 h	29 46 64,5 h	39 52 75 h

SKV 10 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
SKV 10 MO	0,35 Hp / 0,22 KW	31 Kg	42/182	6/26	7010151010



SKV 20

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÄT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
21 lt	17 Kg	36 Ø 21 h	40 67,5 84 h	45 77 93 h

SKV 20 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
SKV 20 MO	1 Hp / 0,75 KW	63 Kg	51/221	6/26	7010151020



KNEADING
PREPARATION

IMPASTATRICI A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE | SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED | TEIGKNETMASCHINEN MIT VERSCHIEDENEN
GESCHWINDIGKEITEN | PÉTRIN À TÊTE FIXE À VITESSE VARIABLE | AMASADORAS Y VELOCIDAD VARIABLE

SKV 30

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
32 lt	25 Kg	40 Ø 26 h	44 74,5 92 h	51 79 102 h

SKV 30 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM	COD.
SKV 30 MO	2 Hp / 1,5 KW	86 Kg	55/239 6/26	7010151030



SKV 40

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
41 lt	36 Kg	45 Ø 26 h	49,5 80 94 h	57 85 103 h

SKV 40 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM	COD.
SKV 40 MO	3 Hp / 2,2 KW	100 Kg	55/239 6/26	7010151040



SKV 50

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS TANQUE cm ABMESSUNGEN DER SCHALE cm DIMENSIONS CUVE cm DIMENSIONES DE LA CUBA cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm
48 lt	43 Kg	45 Ø 30 h	49,5 80 94 h	57 85 103 h

SKV 50 M0 _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASE
MONOFÁSICO

	POTENZA LEISTUNG - POWER PUISSANCE - POTENCIA	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	RPM		COD.
SKV 50 M0	3 Hp / 2,2 KW	122 Kg	55/239	6/26	7010151050



KNEADING
PREPARATION

IMPASTATRICI A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE | SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED | TEIGKNETMASCHINEN MIT VERSCHIEDENEN
GESCHWINDIGKEITEN | PÉTRIN À TÊTE FIXE À VITESSE VARIABLE | AMASADORAS Y VELOCIDAD VARIABLE

RTSV

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS | TEIGKNETMASCHINEN | PÉTRINS | AMASADORAS



IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA RTSV

LIFTING HEAD SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED RTSV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPP KOPFSTÜCK UND UNTERSCHIDLICHE GESCHW RTSV LINIE

PÉTRINS À TÊTE AMOVIBLE À VITESSE VARIABLE LIGNE RTSV

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA RTSV





L'IMPASTATRICE A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE SKV (monofase 230v), è una macchina multifunzionale, adatta alla realizzazione di tutti gli impasti. Con l'utilizzo della bassa velocità si riescono ad ottenere impasti duri senza riscaldarli, ideale per pasta frolla, pasta fresca e pasta sfoglia, mentre con le velocità maggiori si riescono a lavorare impasti dove è necessaria la veloce formazione del glutine, ad esempio babà, panettoni, pane ad alta idratazione, pizza ad alta idratazione etc.

THE SPIRAL MIXER WITH VARIABLE SPEED SKV (monophase 230), is a multi-function machine, suitable to the realization of all dough typ. With the use of low speed they can achieve hard dough without warming, ideal for short pastry, fresh pasta and puff pastry, while with higher speeds it is able to work doughs where needed fast formation of gluten, such as baba, panettone, high hydration bread and pizzas etc.

LA PÉTRIN À SPIRALE AVEC VITESSE VARIABLE SKV (mono phase 230v) est une machine multifonctionnel, adapte pour la réalisation de toutes les typologie de pâtes. Avec l'utilisation de la faible vitesse vous pouvez obtenir de pâte dure sans réchauffement, idéal pour pâte brisée, pâte fraîche et pâte feuilletée, tandis qu'avec des vitesses plus élevées il est possible de faire de pâte où est nécessaire la formation rapide du gluten, comme baba, panettone, pain d'hydratation élevée, pizza d'hydratation élevée etc ...

DIE SPIRALTEIGKNETMASCHINE MIT VARIABLER GESCHWINDIGKEIT SKV (einphasig 230 v), ist eine multifunktionale maschine geeignet für alle teig typen. Ideal für bäckereien, konditoreien und pizzerien. Mit dem einsatz von geringer geschwindigkeit können sie hart teige ohne erwärmung erreichen, ideal für gebäck, frische pasta und nudelteig, während bei höheren geschwindigkeiten ist sie in der lage teige zu verarbeiten, wo eine schnelle bildung von gluten benötigt wird, wie baba, panettone, hohe feuchtigkeits brote und pizzas, usw.

LA AMASADORA A ESPIRAL CON VELOCIDAD VARIABLE (monofase 230), es un equipo multifuncional, adecuado para la realización de todas las masas. Con el uso de baja velocidad se pueden producir masas duras y sin calentamiento, ideal para pastelería, pasta fresca y pasteles, mientras con velocidades más altas es capaz de amasar compuestos en los que se requiere la rápida formación de gluten, tal como baba, panettone, pan y pizza con alta hidratación.



MANOPOLA PER VELOCITÀ VARIABLE
 KNOB FOR VARIABLE SPEED
 KNOPF FÜR VARIABLER GESCHWINDIGKEIT
 POMMEAU POUR VITESSE VARIABLE
 PERILLA PARA VELOCIDAD VARIABLE



MANOPOLA PER TESTA RIBALTABILE
 KNOB FOR LIFTING HEAD
 KNOPF FÜR HOCHKLAPP KOPFSTÜCK
 POMMEAU POUR TÊTE AMOVIBLE
 PERILLA PARA CABEZAL ABATIBLE

CARATTERISTICHE

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Testa ribaltabile grazie a pistone a gas per un sollevamento controllato e sicuro
- Vasca rimuovibile grazie a speciale sistema di avvitamento svitamento rapido certificato
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Timer e ruote di serie
- 50 Livelli di velocità
- Alimentazione monofase
- Display comandi digitale
- Possibilità di sostituire, nella versione con testa ribaltabile, la spirale con spatola per impasti soffici e aerati ad. es. per pasticceria
- Software salva-motore: in caso di lavorazione impasti scarsamente idratati a velocità eccessiva, riduce i giri spirale adeguatamente onde evitare danni irreversibili.

FEATURES

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise
- Lifting head with gas activated piston for a safe and soft lifting
- Extractable bowl with certified smart screw - unscrew system
- Emergency stop activated by lifting the protection grid
- Timer and wheels included
- 50 Speed levels
- Works with monophase current
- Digital display
- Gives you the chance to replace, in the version with lifting head, the spiral with a beater, for softer doughs as for pastry
- Engine-saving software: in case the operators sets a high speed for working a too hard dough, it reduces the rounds of the spiral to avoid permanent damages.

CARACTÉRISTIQUES

- Cuve, spirale, coupe-pâte en acier inox 304
- Transmission à chaîne avec motoreducteur en bain d'huile pour réduire le bruit
- Tête rélévable avec piston à gaz pour soulèvement contrôlé et sûr
- Cuve détachable avec système de vissage dévissage rapide certifié
- Arrêt d'urgence activé en soulevant la grille de protection
- Minuterie et roulettes inclusives
- 50 Niveaux de vitesse
- Alimentation monophasé
- Écran digitale
- Possibilité de remplacer, dans la version avec tête rélévable, la spirale avec une spatule pour pâtes plus doux et aérés comme par exemple pur la pâtisserie.
- Software sauve-moteur: en cas le client doit régler une vitesse excessive en travaillant une pâte peu hydratée, il va réduire les tours de la spirale pour éviter des dommages irréversibles.



MERKMALE

- Kessel, spirale, teigabschneider aus edelstahl inox 304
- Kettenantrieb mit getriebemotor mit ölbad für geringere geräusentwicklung
- Notaus-aktivierung durch anheben des rostos
- Kippbares kopfstück durch gas-kolben für ein kontrolliertes und sicheres anheben
- Herausnehmbarer kessel mit speziellem zertifiziertem schnell-an-und abschraubsystem
- Timer und rädersatz serienmässig
- 50 Geschwindigkeitsstufen
- Einphasen-versorgung
- Digitales steuerungs-display
- In der version mit kippbarem kopfstück kann die spirale mit einer spatel für weiche und luftige teige ersetzt werden, bspw. für konditoreien.
- Motoschutz-software: bei der verarbeitung von trockeneren teigen bei zu hoher geschwindigkeit werden die umdrehungen der spirale entsprechend reduziert, um irreparable schäden zu vermeiden.

CARACTERÍSTICAS

- Cuba, espiral, divisor de masa de acero inox. 304
- Transmisión por cadena con motorreductor en baño de aceite para reducir el ruido
- Parada de emergencia activada con elevación de la rejilla
- Cabezal abatible gracias a un pistón a gas para una elevación controlada y segura
- Cuba extraíble gracias a un sistema especial de apriete- aflojamiento rápido certificado
- Temporizador y ruedas de serie
- 50 Niveles de velocidad
- Alimentación monofásica
- Pantalla de mandos digital
- Posibilidad de sustituir, en la versión con cabezal abatible, la espiral por la espátula para masas blandas ventiladas, por ejemplo para pastelería
- Software guardamotor: en caso de trabajar con masas escasamente hidratadas a excesiva velocidad, reduce adecuadamente los giros de la espiral para evitar daños irreversibles.



RTSV 20 MO



RTSV 30 MO



RTSV 40 MO



RTSV 50 MO

	VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÁT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	POTENZA LEISTUNG POWER PUISSANCE POTENCIA	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES DE LA CUBA	DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	COD
RTSV 20 MO	21 lt	17 Kg	1 Hp / 0,75 KW	76 Kg	36 Ø 21 h	40 67,5 84 h	45 77 93 h	7010152020
RTSV 30 MO	32 lt	25 Kg	2 Hp / 1,5 KW	104 Kg	40 Ø 26 h	44 74,5 92 h	51 79 102 h	7010152030
RTSV 40 MO	41 lt	36 Kg	3 Hp / 2,2 KW	119 Kg	45 Ø 26 h	49,5 80 94 h	57 85 103 h	7010152040
RTSV 50 MO	48 lt	43 Kg	3 Hp / 2,2 KW	141 Kg	45 Ø 30 h	49,5 80 94 h	57 85 103 h	7010152050

RTSV 20 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

RTSV 30 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

RTSV 40 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

RTSV 50 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

	RPM	
RTSV 20 MO	51/221	6/26
RTSV 30 MO	55/239	6/26
RTSV 40 MO	55/239	6/26
RTSV 50 MO	55/239	6/26

IMPASTATRICI A FORCELLA

FR

FORK KNEADING MACHINE | GABELMISCHEMACHINE | MELANGEUR A FOURCHE | MEZCLADOR TENEDOR



IMPASTATRICI A FORCELLA SERIE FR
FORK KNEADING MACHINE FR LINE
GABELMISCHEMACHINE FR LINIE
MELANGEUR A FOURCHE LIGNE FR
MEZCLADOR TENEDOR LINEA FR



L'IMPASTATRICE A FORCELLA È IDEALE PER PIZZERIE, PASTICCERIE E PANETTERIE. Consente di amalgamare omogeneamente in breve tempo piccoli e grandi volumi d'impasto di svariati tipi, anche quelli più duri. la delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un'ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo così più friabile il prodotto finito.

THE FORK KNEADING MACHINE IS IDEAL FOR PIZZERIAS, CONFECTIONER'S AND BAKERIES. It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product.

DIE GABEL-MISCHER SIND IDEAL FÜR PIZZERIEN, GEBÄCK UND BÄCKEREIEN. Es gibt die Möglichkeit, in einem kurzen Zeitraum gleichmäßig kleinen und großen Mengen von verschiedener Teig, auch die schwierigsten zu mischen. Empfindliche Drehung der Gabel bietet hervorragende Sauerstoffanreicherung von Teig, ohne es hitzen, so dass das Endprodukt brüchiger macht.

LE MÉLANGEUR À FOURCHE EST IDÉAL POUR PIZZERIAS, PÂTISSERIES ET BOULANGERIES. Il donne la possibilité de mélanger de façon homogène dans une courte période de petits et grands volumes de pâte de différents types, même les plus difficiles. La rotation sensible de la fourche permet une excellente oxygénation de la pâte, sans la rechauffer, ce qui rend plus friable le produit fini.

EL MEZCLADOR TENEDOR ES IDEAL PARA PIZZERÍAS, PASTELES Y PANADERÍAS. Tiene la capacidad de mezclar homogeneamente en un corto período de volúmenes pequeños y grandes de masa de diferentes tipos, incluso los más difíciles. La rotación sensible del tenedor proporciona una excelente oxigenación de la masa, sin calentamiento, lo que hace más friable el producto terminado.

DATI TECNICI: Costruzioni in acciaio verniciato bianco. Vasca, coperchio e utensile a forcella in acciaio INOX AISI 304.

TECHNICAL DATA: The mixer has a solid steel painted body and the bowl, the fork tool and the lid are in stainless steel INOX AISI 304.

TECHNISCHE DATEN: Baustahl weiß lackiert. Schale, Abdeckung und Werkzeuggabel aus Edelstahl AISI 304

DONNÉES TECHNIQUES: construction en acier peint en blanc. Cuve, couverture et outil de fourche en acier inox AISI 304

DATOS TÉCNICOS: construcción de acero pintado de blanco. Cueva, cubierta y herramienta de tenedor de acero inoxidable AISI 304



FR 30

VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	CAPACITÀ KAPAZITÄT CAPACITY CAPACITÉ CAPACIDAD	POTENZA LEISTUNG POWER PUISSANCE POTENCIA	PESO GEWICHT WEIGHT POIDS PESO	DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE
35 lt	30 Kg	0,75 KW	140 Kg	100 65 61 h	107 67 79 h

FR 30 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE
DREIPHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

FR 30 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASE
MONOFÁSICO

FR 30 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED
DREIPHASIG 2 GESCHWINDIGKEITEN
TRIPHASÉ 2 VITESSE
TRIFÁSICO 2 VELOCIDAD

	COD.
FR 30 TR	7010133030
FR 30 MO	7010123030
FR 30 TR 2V	7010143030

OPTIONAL - OPTIONAL - OPTIONNEL - OPCIONAL

Cavalletto con ruote H 40 cm - Stand with wheels H 40 cm - Stand mit Rädern H 40 cm - Stand avec roues H40 cm - Caballete con ruedas h 40 cm COD. 7010100003

Carrello con ruote H 10 cm - Trolley with wheels H 10 cm - Wagen mit Rädern H 10 cm - Charrette à roulettes h 10 cm - Carrito con ruedas h 10 cm COD. 7010100004

Temporizzatore FR - Timer FR - Timer FR - Minuteur FR - Temporizador FR COD. 7010100005

IMPASTATRICI PLANETARIE

FP | KP

ROTARY KNEADER | RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM | PETRISSEUSE PLANETAIRE | AMASADORA PLANETARIA



IMPASTATRICI PLANETARIE LINEA FP | KP
ROTARY KNEADER FP | KP LINE
RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM LINIE FP | KP
PETRISSEUSE PLANETAIRE LIGNE FP | KP
AMASADORA PLANETARIA LÍNEA FP | KP



STRUTTURA VERNICIATA ANTIGRAFFIO. VASCA, UNCINO, SPATOLA E FRUSTA IN ACCIAIO INOX AISI 304. Testa sollevabile. Coperchio vasca in policarbonato trasparente. Utensili e vasca a sgancio rapido. Variatore elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi. In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta.

SCRATCH RESISTANT PAINTED BODY. BOWL, HOOK, BEATER AND WHISK IN AISI 304 STAINLESS STEEL. Liftable head. AISI304 bowl protection grid. Tools and bowl with quick unlock mechanism. Electronic speed regulator, transmission with gears and belt. Standard equipment: Bowl, hook, beater and whisk.

LACKIERTE ANTI-SCRATCH AUFBAU. SCHALE, HAKEN, SPACHTEL UND SCHNEEBESEN IN EDELSTAHL AISI 304. Hochklappbaren Deckel. Schutzgitter auf Edelstahl Werkzeuge und Schale um Schnellverschluss. Elektronische Drehzahlregelung Riemenantrieb und Getriebe. Inklusive: Schale, Haken Spachtel und Schneebesen.

STRUCTURE PEINTE ANTI-RAYURES. CUVE, CROCHET SPATULE ET FOUET EN ACIER INOX AISI 304. Tête relevable. Grille de protection en acier inoxydable. outils et crochet à dégagement rapide. Variateur électronique de vitesse avec transmission à courrières et engrenages. Inclus: Cuve, crochet spatule et fouet.

ESTRUCTURA PINTADA ANTIRRAYA. CUBA, ESPÁTULA GANCHO Y BATIDOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 304. Cabezal abatible. Tapa de rejilla en acero. Herramientas y cuba a rápido desenganche. Variador electrónico de velocidad con transmisión por cinta y engranajes. Incluido: cuba, gancho espátula y batidor.



	VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	POTENZA LEISTUNG POWER PUISSANCE POTENCIA	VELOCITÀ SPEED GESCHWINDIGKEIT VITESSE VELOCIDAD	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	COD
FP 105	5 lt	220-240V 50-60Hz 0,50KW	0 - 302 rpm	13 Kg	38 24 40 h	45 31 44 h	7010124005
FP 107	7,5 lt	220-240V 50-60Hz 0,50KW	0 - 302 rpm	15 Kg	38 24 42 h	45 31 47 h	7010124007
FP 110	10 lt	220V 50-60Hz 0,50KW	0 - 302 rpm	18 Kg	38 24 44,5 h	45 31 51 h	7010124010

Trasmissione a cinghia - Belt transmission - Kettengetriebe - Transmission par courroie - Transmisión de para correa

IN DOTAZIONE - INCLUDED - INKLUSIV - INCLUS - INCLUIDO:



SPATOLA
BEATER - SPACHTEL
SPATULE - ESPÁTULA



FRUSTA
WHISK - SCHNEEBESEN
FOUET - BATIDOR



UNCINO
HOOK - HAKEN
CROCHET - GANCHO



VASCA
BOWL - SCHALE
CUVE - CUBA



KP 110



KP 120

	VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE VOLUMEN DE LA CUBA	POTENZA LEISTUNG POWER PUISSANCE POTENCIA	VELOCITÀ SPEED GESCHWINDIGKEIT VITESSE VELOCIDAD	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	COD
KP 110	10 lt	220V 50/60Hz 0,45KW	3 SPEED 110/178/335 rpm	75 Kg	42 37 66 h	52,5 43,5 79,5 h	7010125010
KP 120	20 lt	220V 50/60Hz 0,75KW	3 SPEED 110/178/335 rpm	112 Kg	57 44 77 h	60 52 86,5 h	7010125020

Trasmissione ad ingranaggi - Gear trasmission - Einganggetriebe - Transmission par engranages - Transmisión de engranajes

IN DOTAZIONE - INCLUDED - INKLUSIV - INCLUS - INCLUIDO:



SPATOLA
BEATER - SPACHTEL
SPATULE - ESPÁTULA



FRUSTA
WHISK - SCHNEEBESEN
FOUET - BATIDOR



UNCINO
HOOK - HAKEN
CROCHET - GANCHO



VASCA
BOWL - SCHALE
CUVE - CUBA



KP 130



KP 140

	VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUEVE VOLUMEN DE LA CUBA	POTENZA LEISTUNG POWER PUISSANCE POTENCIA	VELOCITÀ SPEED GESCHWINDIGKEIT VITESSE VELOCIDAD	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMESIONS AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONS EXTERNES DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	COD
KP 130	30 lt	220V 50/60Hz 1,1KW	3 SPEED 110/200/420 rpm	145 Kg	58 45 82 h	60 52 91 h	7010125030
KP 140	40 lt	220V 50/60Hz 1,1KW	3 SPEED 80/160/288 rpm	225 Kg	68 56 115 h	77 62 120 h	7010125040

Trasmissione a cinghia - Belt transmission - Kettengetriebe - Transmission par courroie - Transmisión de para correa

IN DOTAZIONE - INCLUDED - INKLUSIV - INCLUS - INCLUIDO:



SPATOLA
BEATER - SPACHTEL
SPATULE - ESPÁTULA



FRUSTA
WHISK - SCHNEEBESEN
FOUET - BATIDOR



UNCINO
HOOK - HAKEN
CROCHET - GANCHO



VASCA
BOWL - SCHALE
CUEVE - CUBA

MIXER AD IMMERSIONE

RI

IMMERSION BLENDER | IMMERSION-STABMIXER | MIXEUR PLONGEANT | MEZCLADOR



MIXER AD IMMERSIONE LINEA RI
IMMERSION BLENDER RI LINE
IMMERSION-STABMIXER LINIE RI
MIXEUR PLONGEANT LIGNE RI
MEZCLADOR LÍNEA RI





PANNELLO DI CONTROLLO PARTE SUPERIORE
CONTROL PANEL IN THE UPPER PART



CARATTERISTICHE

Mixer ad immersione disponibili in 3 diversi modelli 250 W velocità fissa e velocità variabile, 300, 400 Watt con velocità variabile e provvisto di display.

FEATURES

Hand-held mixers available in 3 different models 250 w, fix speed and variable speed 300,400 watt with variable speed and provide.

CARACTÉRISTIQUES

Mixeurs plongeurs en 3 différents modèles, 250 w à vitesse constante et variable, 300,400 watt avec vitesse variable et équipé avec affichage.

MERKMALE

Immersion-Stabmixer in 3 verschiedenen Motorleistungen verfügbar, 250 w mit 1 und Geschwindigkeit und Geschwindigkeitsregler. 300,400 Watt mit Geschwindigkeitsregler und mit Display.

CARACTERÍSTICAS

Disponible en 3 versiones diferentes, 250 w con velocidad fija y variable, 300-400 watt con velocidad variable y con display.



RI200MI - RI200MIVV



RI250MI - RI250MIVV



RI250V - RI250VV

SOLO CORPO MOTORE - ONLY MIXER MOTOR - NUR MISCHERMOTOR
SEULEMENT MOTEUR MIXEUR - SÓLO MOTOR MEZCLADOR



RI300MI - RI300MIVV



RI400MI - RI400MIVV



RI500MI - RI500MIVV



RI300VV - RI400VV

SOLO CORPO MOTORE - ONLY MIXER MOTOR - NUR MISCHERMOTOR
SEULEMENT MOTEUR MIXEUR - SÓLO MOTOR MEZCLADOR

RESTO MIXER 250

VELOCITÀ DI ELABORAZIONE PROCESSING SPEED - VERARBEITUNGSGESCHWINDIGKEIT VITESSE DE TRAITEMENT - VELOCIDAD DE PROCESAMIENTO	POTENZA POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	DIMENSIONI CORPO MOTORE MIXER MOTOR DIMENSIONS - ABMESSUNGEN MISCHERMOTOR DIMENSIONS MOTEUR MIXEUR - DIMENSIONES MOTOR MEZCLADOR
15000 RPM	250 W / 230 V-50/60Hz	285x75 Ø

VELOCITÀ FISSA - FIXED SPEED

	MESCOLATORE BLENDER TUBE	CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY CAPACITÉ - CAPACIDAD	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	COD.
RI200MI	200 h	15lt	1,4 Kg	7110111200MI
RI250MI	250 h	20lt	1,45 Kg	7110111250MI
RI250V* 250h	/	/	1 Kg	7110111250V

* SOLO CORPO MOTORE - ONLY MIXER MOTOR - NUR MISCHERMOTOR
SEULEMENT MOTEUR MIXEUR - SÓLO MOTOR MEZCLADOR

VELOCITÀ VARIABILE - VARIABLE SPEED

	MESCOLATORE BLENDER TUBE	CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY CAPACITÉ - CAPACIDAD	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	COD.
RI200MIVV	200 h	15lt	1,4 Kg	711011200MIVV
RI250MIVV	250 h	20lt	1,45 Kg	711011250MIVV
RI250VV* 250h	/	/	1 Kg	711011250VV

* SOLO CORPO MOTORE - ONLY MIXER MOTOR - NUR MISCHERMOTOR
SEULEMENT MOTEUR MIXEUR - SÓLO MOTOR MEZCLADOR

RESTO MIXER 300

VELOCITÀ DI ELABORAZIONE PROCESSING SPEED - VERARBEITUNGSGESCHWINDIGKEIT VITESSE DE TRAITEMENT - VELOCIDAD DE PROCESAMIENTO	POTENZA POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	DIMENSIONI CORPO MOTORE MIXER MOTOR DIMENSIONS - ABMESSUNGEN MISCHERMOTOR DIMENSIONS MOTEUR MIXEUR - DIMENSIONES MOTOR MEZCLADOR
2000 - 13000 RPM	300 W / 230 V-50/60Hz	350x100 Ø

VELOCITÀ VARIABILE - VARIABLE SPEED

	MESCOLATORE BLENDER TUBE	CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY CAPACITÉ - CAPACIDAD	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	COD.
RI300MI	300 h	30lt	3,5 Kg	7110111300MI
RI400MI	400 h	50lt	3,5 Kg	7110111400MI
RI500MI	500 h	80lt	3,5 Kg	7110111500MI

VELOCITÀ VARIABILE - VARIABLE SPEED

	CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY CAPACITÉ - CAPACIDAD	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	COD.
RI300VV* 300h	/	/	711011300VV

* SOLO CORPO MOTORE - ONLY MIXER MOTOR - NUR MISCHERMOTOR
SEULEMENT MOTEUR MIXEUR - SÓLO MOTOR MEZCLADOR

RESTO MIXER 400

VELOCITÀ DI ELABORAZIONE PROCESSING SPEED - VERARBEITUNGSGESCHWINDIGKEIT VITESSE DE TRAITEMENT - VELOCIDAD DE PROCESAMIENTO	POTENZA POWER - LEISTUNG PUISSANCE - POTENCIA	DIMENSIONI CORPO MOTORE MIXER MOTOR DIMENSIONS - ABMESSUNGEN MISCHERMOTOR DIMENSIONS MOTEUR MIXEUR - DIMENSIONES MOTOR MEZCLADOR
2000 - 15000 RPM	400 W / 230 V-50/60Hz	350x100 Ø

VELOCITÀ VARIABILE - VARIABLE SPEED

	H MESCOLATORE H BLENDER TUBE	CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY CAPACITÉ - CAPACIDAD	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	COD.
RI300MIVV	300 h	50lt	3,9 Kg	711011300MIVV
RI400MIVV	400 h	80lt	3,9 Kg	711011400MIVV
RI500MIVV	500 h	100lt	3,9 Kg	711011500MIVV

VELOCITÀ VARIABILE - VARIABLE SPEED

	CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY CAPACITÉ - CAPACIDAD	PESO GEWICHT - WEIGHT POIDS - PESO	COD.
RI400VV* 400h	/	/	711011400VV

* SOLO CORPO MOTORE - ONLY MIXER MOTOR - NUR MISCHERMOTOR
SEULEMENT MOTEUR MIXEUR - SÓLO MOTOR MEZCLADOR

SPEZZATRICI E ARROTONDATRICI

DIVIDERS AND ROUNDING MACHINES

POR | RM



SPEZZATRICI E ARROTONDATRICI LINEA POR | RM
DIVIDERS AND ROUNDING MACHINES POR | RM LINE



DOTAZIONE STANDARD: n.1 cono con 5 boccole di riduzione.
STANDARD EQUIPMENT: no. 1 cone with 5 reduction bushes.

CONTATORE TAGLI (solo POR 900)
CUT COUNTER (only POR 900)

POR 900

CASSETTO DI RACCOLTA ED ESPULSIONE PORZIONI (solo POR 900)
COLLECTION DRAWER AND PORTION EJECTION (only POR 900)

RM 900

SUPP-PORZ 900

COMBI 900



SPEZZATRICI | DIVIDERS MACHINES



POR 300



POR 900

	PRODUZIONE ORARIA OUTPUT/HOUR	CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	PORZIONE PASTA DOUGH PORTION	POTENZA POWER	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	COD
POR 300	340 (250 gr-r)/H	30 Kg	50 ÷ 300 gr	0,93 KW - 1,20 HP - 400V	51X83X53	74 Kg	718023PR30
POR 900	340 (250 gr-r)/H	30 Kg	50 ÷ 3x300	0,93 KW - 1,20 HP - 400V	51X83X66	84 Kg	718023PR90

Porzione pasta per impasto pizza tradizionale - Dough portion for traditional pizza dough
Diametro boccola per - Bush diameter for: POR 300 - POR 900

gr/r	50 ÷ 90	80 ÷ 130	120 ÷ 180	170 ÷ 230	220 ÷ 300
Ø cm	4	4,5	5	5,5	6

ARROTONDATRICI | ROUNDING MACHINES



RM 300



RM 900

	PORZIONE PASTA DOUGH PORTION	POTENZA POWER	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	COD
RM 300 M0	50 ÷ 300 gr	0,37 KW - 0,50 HP - 230V	44X58X82	48 Kg	718011RM30
RM 900 M0	50 ÷ 8/900 gr	0,37 KW - 0,50 HP - 230V	50X62X88	68 Kg	718011RM90
RM 300 TR	50 ÷ 300 gr	0,37 KW - 0,50 HP - 400V	44X58X82	48 Kg	718013RM30
RM 900 TR	50 ÷ 8/900 gr	0,37 KW - 0,50 HP - 400V	50X62X88	68 Kg	718013RM90

SPEZZATRICI E ARROTONDATRICI | DIVIDERS AND ROUNDING MACHINES



COMBI 300

POR 300 + SUPP-PORZ 300 + RM 300
per palline di max 300 gr
for max 300 gr balls



COMBI 900

POR 900 + SUPP-PORZ 900 + RM 900
per palline di max 800/900 gr
for max 8/900 gr balls

	PRODUZIONE ORARIA OUTPUT/HOUR	PORZIONE PASTA DOUGH PORTION	POTENZA POWER	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	COD
COMBI 300	340 (250 gr-r)/H	50 ÷ 300	1,3 KW - 1,7 HP - 230/400V	66X88X149	151 Kg	718033CB30
COMBI 900	340 (250 gr-r)/H	50 ÷ 8x900	1,3 KW - 1,7 HP - 230/400V	66X88X162	181 Kg	718033CB90

SUPPORTO | STAND

OPTIONAL

Supporto in acciaio inox
Stand in stainless steel

	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	COD
SUPP-POR 300	66x88x96	29 Kg	718040SP30
SUPP-POR 900	66x88x96	32 Kg	718040SP90



FORM

FORMATRICI

SHAPING MACHINES



FORMATRICI LINEA FORM
SHAPING MACHINES FORM LINE





CARATTERISTICHE

Semplicità di regolazione e di utilizzo, disponibilità di piatti lisci o con bordo da 33 o 45 cm di diametro, facilità di pulizia, riscaldamento veloce e massima sicurezza.

Le nuove tecniche utilizzate rendono le nostre formatrici:

Affidabili e precise: la regolazione del piatto inferiore diventa più precisa, anche nel lungo andare, grazie al nuovo sistema di automazione a motore auto-frenante. Precisione millimetrica, garantendo uno schiacciamento sicuro anche dopo migliaia di cicli.

Allacciamento elettrico semplificato: il senso di marcia del motore non è più un problema. Sostituzione rapida dei piatti teflonati: i perni filettati al corpo riscaldante sono la nostra chiave per una semplice e rapida sostituzione dei piatti.

FEATURES

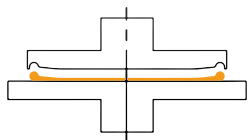
Ease of adjustment and use, smooth plates or plates with a diameter of either 33 or 45 cm, easy cleaning, fast heating and maximum safety.

The new techniques we use make our pizza presses:

Reliable and precise: adjusting the lower plate becomes more precise, even in the long run, thanks to the new self-braking motor automation system. The utmost precision, which ensures safe crushing even after thousands of cycles.

Simplified electrical connection: the motor's rotating direction is no longer a problem.

Quick replacement of the Teflon plates: the threaded pins on the heating body are our key to a simple and quick replacement of the plates.



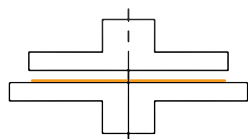
Versione per pizza con bordo
Version for pizza with edge



FORM RI 33



FORM RI 45



Versione per pizza senza bordo
Version for pizza without edge



FORM RI 33L



FORM RI 45L

		PESO PASTA DOUGH WEIGHT	DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	ALIMENTAZIONE POWER	POTENZA MOTORE MOTOR POWER	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	COD
	FORM RI 33	130/250 gr	33 mm	6,37 hp / 400 V	4,75 KW	47X59X83	96 Kg	719013RI33
	FORM RI 45	250/500 gr	45 mm	8,2 hp / 400 V	6,1 KW	63X67X89	127 Kg	719013RI45
	FORM RI 33L	130/250 gr	33 mm	6,37 hp / 400 V	4,75 KW	47X59X83	96 Kg	719013RI33L
	FORM RI 45L	250/500 gr	45 mm	8,2 hp / 400 V	6,1 KW	63X67X89	127 Kg	719013RI45L

ALIMENTAZIONE MONOFASE | SINGLE-PHASE

DISPONIBILITÀ SU RICHIESTA AD ALIMENTAZIONE MONOFASE
AVAILABILITY ON REQUEST FOR SINGLE-PHASE POWER SUPPLY

OPTIONAL

Supporto in acciaio inox - Stand in stainless steel

Set di Ruote - Wheels

DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	COD
62x66x73	14 Kg	7190300SF0
+ 11	/	7190300RF0



STENDIPIZZA

SPR

PIZZA DOUGH ROLLERS | TEIGAUSSROLLMASCHINE | FAÇONNEUSE DE PÂTE | ESTIRADORA DE MASA PARA PIZZA



STENDIPIZZA IN ACCIAIO INOX LINEA SPR
STAINLESS-STEEL PIZZA DOUGH ROLLERS SPR LINE
TEIGAUSSROLLMASCHINE AUS EDELSTAHL LINIE SPR
FAÇONNEUSE DE PÂTE EN ACIER INOX LIGNE SPR
ESTIRADORA DE MASA PARA PIZZA DE ACERO INOXIDABLE LÍNEA SPR





CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox
- Motore elettrico dotato di ventola di raffreddamento per lunghe sessioni di lavoro
- Regolazione spessore impasto (da 0,5 a 4mm)
- Lavorazione dell'impasto a freddo per non alterare le caratteristiche dell'impasto

FEATURES

- Stainless steel structure
- Electric motor equipped with cooling fan for long working term
- Dough thickness regulation (0,5 - 4mm)
- Cold mixing to avoid damaging the dough characteristics

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inox
- Moteur électrique avec ventilateur de refroidissement pour longues sessions de travail
- Réglage épaisseur pâte (de 0,5 à 4mm)
- Travaillant à froid pour éviter l'altération de la pâte

MERKMALE

- Struktur aus edelstahl inox
- Elektromotor mit kühlventilator für lange arbeitsschichten
- Einstellung der teigdicke (zwischen 0,5 und 4 mm)
- Kalt-verarbeitung des teigs, um dessen eigenschaften nicht zu verändern

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de acero inoxidable
- Motor eléctrico con ventilador de refrigeración para sesiones largas de funcionamiento
- Regulación del grosor de la masa (de 0,5 a 4 mm)
- Elaboración de la masa en frío para no alterar sus características

PEDALE ELETTRICO - ELECTRIC FOOTPEDAL - ELEKTRISCHES PEDAL - PÉDALE ÉLECTRIQUE - PEDAL ELÉCTRICO

Optional in tutti i modelli - Optional in all models - Optional in allen modellen - En option sur tous les modèles - Opcional en todos los modelos



CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO 7030111001

- Consigliamo sempre di acquistare e utilizzare il pedale di avviamento, per ridurre inutili consumi elettrici e allungare la vita del prodotto, diminuendone i tempi di funzionamento a vuoto.
- We always recommend to buy and use the footswitch start, to reduce unnecessary energy consumption and make your device last longer, reducing the time it's turned on without working.
- Wir empfehlen stets den Kauf und den Einsatz des Start-Pedals, um den Stromverbrauch zu reduzieren, die Lebensdauer des Produktes zu verlängern und die Leerbetriebszeiten zu verringern.
- Nous conseillons toujours d'acheter et utiliser le pédale, pour réduire la consommation d'énergie et prolonger la vie de votre laminoir, en réduisant le temps pendant lequel il tourne sans travailler.
- Recomendamos siempre adquirir y utilizar el pedal de arranque, para reducir consumos de electricidad inútiles y alargar la vida útil del producto, reduciendo sus tiempos de funcionamiento en vacío.

	PESO PASTA DOUGH WEIGHT GEWICHT DER MASSE POIDS DE LA PÂTE PESO DE MASA	DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER DURCHMESSER DER PIZZA DIAMÈTRE PIZZA DIÁMETRO DE PIZZA	ALIMENTAZIONE POWER STROMVERSORGUNG ALIMENTATION ALIMENTACIÓN	POTENZA MOTORE MOTOR POWER LEISTUNG DER MOTOREN PUISSANCE DU MOTEUR POTENCIA DEL MOTOR	DIMENSIONI DIMENSIONS AABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	COD
SPR 30 UNO	80/210 gr	140/300 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	440x355x355h	21 Kg	70301210301
SPR 50 UNO	210/700 gr	260/450 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	650x355x355h	25 Kg	70301210501
SPR 30	80/210 gr	140/300 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	440x365x640h	27 Kg	70301210303
SPR 40	210/700 gr	260/400 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	550x365x750h	34 Kg	70301210404
SPR 40 PA	210/900 gr	260/400 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	550x365x750h	34 Kg	70301210401
SPR 50 PA	210/900 gr	260/450 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	650x500x700h	41 Kg	70301210505



SPR 30 UNO



SPR 50 UNO



SPR 30



SPR 40



SPR 40 PA



SPR 50 PA

KNEADING
PROCESSING

STENDIPIZZA | PIZZA DOUGH ROLLERS | TEIGAUSSROLL MASCHINE
FAÇONNEUSE DE PÂTE | ESTRADORA DE MASA PARA PIZZA

TITANIUM

TAGLIAVERDURE

VEGETABLE CUTTER | GEMÜSESCHNEIDER | HACHOIR DE LÉGUMES | CORTADORA DE VERDURAS



TAGLIAVERDURE LINEA TITANIUM
VEGETABLE CUTTER TITANIUM LINE
GEMÜSESCHNEILINIE TITANIUM
HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE TITANIUM
CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA TITANIUM





CARATTERISTICHE

Macchina professionale per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare verdure, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato e molti altri prodotti

- Struttura in acciaio inox e top in alluminio pressofuso
- Coperchio ribaltabile ed estraibile
- Ampia scelta di dischi intercambiabili per molteplici tipi di taglio e lavorazione
- Puleggia in metallo e cinghia rinforzata
- Doppia bocca di introduzione
- 2 Stop di emergenza: il primo attivato da apertura manico, con riavvio automatico; il secondo attivato da apertura coperchio con riavvio manuale richiesto

FEATURES

Professional machine for cutting, slicing, cube and stick cutting, mincing and shredding, vegetables, fruit, bread, cheese, chocolate and many products.

- Stainless steel base structure
- Lifting and removable cover
- And die-cast aluminium top
- Wide choice of interchangeable discs for different types of cut
- Metal pulley and reinforced belt
- Double introduction spots
- 2 Emergency stops: the first is activated by opening the handle, with automatic restart. The second is activated by opening the lid, with manual restart required.

CARACTÉRISTIQUES

Machine professionnelle pour couper, trancher, faire des dés et des lamelles, râper, éfilocher des légumes, fruits, pain, fromage, chocolat et de nombreux autres produits.

- Structure en acier inox et voute en aluminium moulé
- Couvercle relevable et extractible
- Large choix de disques interchangeables pour différents types de coupe
- Poulie en metal et courroie renforcée
- Double ouverture d'introduction
- 2 Arrêts d'urgence: le premier est activé en soulevant le manche, avec redémarrage automatique; le deuxième activé en ouvrant le couvercle, avec redémarrage manuel



INTERRUTTORE
A BASSA TENSIONE
12 VOLT



MERKMALE

Professionelle maschine zum schneiden, hacken, würfeln, scheiben schneiden, reiben von gemüse, obst, brot, käse, schokolade und vielen anderen produkten.

- Aufbau aus edelstahl inox und top aus druckgegossenem aluminium
- Hochklappbarer und abnehmbarer Deckel
- Grosse auswahl an austauschbaren scheiben für zahlreiche schnitt- und verarbeitungsarten
- Riemenscheibe aus metall und verstärkter riemen
- Doppeltes einführungsmaul
- 2 Notaus-vorrichtungen: eine wird mit der öffnung des griffs aktiviert und führt einen automatischen neustart aus. Die andere wird mit der öffnung des deckels aktiviert und erfordert einen manuellen neustart

CARACTERÍSTICAS

Máquina profesional para cortar, rebanar, cortar en cubitos y bastones, rallar, triturar verduras, fruta, hortalizas, pan, queso, chocolate y muchos productos más.

- Estructura de acero inox. Y encimera de presofusión de aluminio
- Tapa abatible y extraíble
- Amplia selección de discos intercambiables para múltiples tipos de cortes y elaboración
- Polea de metal y correa reforzada
- Doble boca de introducción
- 2 Paradas de emergencia: la primera se activa con apertura del mango, con reinicio automático; la segunda se activa con apertura de la tapa con reinicio manual requerido



TITANIUM MO / TR

TITANIUM MO

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

TITANIUM TR

TRIFASE
THREEPHASE
DREIPHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

PRODUZIONE H OUTPUT H PRODUKTION H PRODUCTION H PRODUCCIÓN H	DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS PESO
200 kg/h	261x604x522	22 kg

	POTENZA LEISTUNG POWER PUISSANCE POTENCIA	COD.
TITANIUM MO	230V - 50HZ - 0,37 KW hp0,50	7040121205
TITANIUM TR	400V - 50HZ - 0,37 KW hp0,50	7040131205



TITANIUM + KIT 1 - DISCS DF2 - DTV - DT10

TITANIUM + KIT 2 - DISCS DF2 - DTV - DT10 - DQ04 - DT07

TITANIUM

PRODUZIONE H OUTPUT H PRODUKTION H PRODUCTION H PRODUCCIÓN H	POTENZA LEISTUNG POWER PUISSANCE POTENCIA	DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES
200 kg/h	230/400V - 50HZ - 0,37 KW hp0,50	261x604x522

	DISCHI PER TAGLIO SLICING DISCS SCHEIBEN FÜR GEMÜSESCHNEIDER DISQUES POUR DÉCOUPE DISCOS PARA CORTAR	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	COD.
TITANIUM + KIT 1	DF2 - DTV - DT10	25 kg	7040121235
TITANIUM + KIT 2	DF2 - DTV - DT10 - DQ04 - DT07	27 kg	7040121255

GOLD

TAGLIAVERDURE

VEGETABLE CUTTER | GEMÜSESCHNEIDER | HACHOIR DE LÉGUMES | CORTADORA DE VERDURAS



TAGLIAVERDURE LINEA GOLD
VEGETABLE CUTTER GOLD LINE
GEMÜSESCHNEILINIE GOLD
HACHOIR DE LÉGUMES LIGNE GOLD
CORTADORA DE VERDURAS LÍNEA GOLD





Per facilitare la pulizia del Tagliaverdure linea Gold, tutti i componenti che sono a contatto con i cibi possono essere lavati, smontandoli senza l'utilizzo di utensili.

To facilitate the cleaning of slicers Gold line, all the components that are in contact with food can be washed, disassembling without the use of tools.

Um die Reinigung des Gemüseschneiders zu erleichtern, können alle Bauteile, die in Kontakt mit Nahrung kommen, gewaschen werden, indem sie ohne weitere Werkzeuge abgenommen werden.

Pour faciliter le nettoyage du Hachoir à légumes ligne Gold, tous les composants qui sont en contact avec les aliments peuvent être lavés, en les démontant sans l'utilisation d'outils.

Para facilitar la limpieza de la cortadora de verduras línea gold, todos los componentes que entran en contacto con el alimento pueden lavarse y desmontarse sin necesidad de usar herramientas.

CARATTERISTICHE

Apparecchio per uso professionale, ideale per alberghi ristoranti e mense.

- Struttura in acciaio inox e top in alluminio pressofuso
- Ampia scelta di dischi intercambiabili per molteplici tipi di taglio e lavorazione
- Puleggia in metallo e cinghia rinforzata
- Doppia bocca di introduzione
- 2 Stop di emergenza: il primo attivato da apertura manico, con riavvio automatico; il secondo attivato da apertura coperchio con riavvio manuale richiesto

FEATURES

Professional benchtop food processor, designed for moderate to high volume use in larger restaurants and commercial kitchens.

- Stainless steel base structure
- And die-cast aluminium top
- Wide choice of interchangeable discs for different types of cut
- Metal pulley and reinforced belt
- Double introduction spots
- 2 Emergency stops: the first is activated by opening the handle, with automatic restart. The second is activated by opening the lid, with manual restart required.

CARACTÉRISTIQUES

Appareil pour usage professionnel, idéal pour les hôtels, restaurants et cantines.

- Structure en acier inox et voute en aluminium moulé
- Large choix de disques interchangeables pour différents types de coupe
- Poulie en metal et courroie renforcée
- Double ouverture d'introduction.
- 2 Arrêts d'urgence: le premier est activé en soulevant le manche, avec redémarrage automatique; le deuxième activé en ouvrant le couvercle, avec redémarrage manuel

MERKMALE

Geräte für den professionelle gebrauch, ideal für hotels, restaurants und kantinen.

- Aufbau aus edelstahl inox und top aus druckgegossenem aluminium
- Grosse auswahl an austauschbaren scheiben für zahlreiche schnitt- und verarbeitungsgarten
- Riemenscheibe aus metall und verstärkter riemen
- Doppeltes einführungsmaul
- 2 Notaus-vorrichtungen: eine wird mit der öffnung des griffs aktiviert und führt einen automatischen neustart aus. Die andere wird mit der öffnung des deckels aktiviert und erfordert einen manuellen neustart

CARACTERÍSTICAS

Equipo para uso profesional, ideal para hoteles, restaurantes y cantinas.

- Estructura de acero inox. Y encimera de presofusión de aluminio
- Amplia selección de discos intercambiables para múltiples tipos de cortes y elaboración
- Polea de metal y correa reforzada
- Doble boca de introducción
- 2 Paradas de emergencia: la primera se activa con apertura del mango, con reinicio automático; la segunda se activa con apertura de la tapa con reinicio manual requerido



GOLD MO / TR

GOLD MO

MONOFASE
MONOPHASE
EINPHASIG
MONOPHASÉ
MONOFÁSICO

GOLD TR

TRIFASE
THREEPHASE
DREIPHASIG
TRIPHASÉ
TRIFÁSICO

PRODUZIONE H OUTPUT H PRODUKTION H PRODUCTION H PRODUCCIÓN H	DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS PESO
200 kg/h	280x490x530	18 kg

	POTENZA LEISTUNG POWER PUISSANCE POTENCIA	COD.
GOLD MO	230V - 50HZ - 0,58 kW	7040121305
GOLD TR	400V - 50HZ - 0,58 kW	7040131305



GOLD + KIT 1 - DISCS DF2-DTV-DT10



GOLD + KIT 2 - DISCS DF2-DTV-DT10-DQ04-DT07

GOLD

PRODUZIONE H OUTPUT H PRODUKTION H PRODUCTION H PRODUCCIÓN H	POTENZA LEISTUNG POWER PUISSANCE POTENCIA	DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS DIMENSIONES
200 kg/h	230/400V - 50HZ - 0,58 kW	280x490x530

	DISCHI PER TAGLIO SLICING DISCS SCHEIBEN FÜR GEMÜSESCHNEIDER DISQUES POUR DÉCOUPE DISCOS PARA CORTAR	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	COD.
GOLD + KIT 1	DF2 - DTV - DT10	20 kg	7040121335
GOLD + KIT 2	DF2 - DTV - DT10 - DQ04 - DT07	25 kg	7040121355

DISCHI PER TAGLIO - SLICING DISCS - SCHEIBEN FÜR GEMÜSESCHNEIDER
DISQUES POUR DÉCOUPE - DISCOS PARA CORTAR



						
	DF01	DF2	DF2,5N	DF04	DS04	DF04N
SPESSORE - THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR - ESPESOR	1 mm	2 mm	2,5 mm	4 mm	4 mm	4 mm
COD.	7040100001I	7040100002I	7040100002N	7040100004I	7040100016I	7040100004N

						
	DF06	DF06N	DF08	DF10	DS10	DF14
SPESSORE - THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR - ESPESOR	6 mm	6 mm	8 mm	10 mm	10 mm	14 mm
COD.	7040100006I	7040100006N	7040100008I	7040100010I	7040100017I	7040100014I

DISCHI PER LISTELLI RICURVI (TAGLIO A JULIENNE)
CURVED STICK CUTTING DISCS (JULIENNE CUTTING) - SCHEIBEN FÜR STÄBCHENSCHNITT (FEINSCHNITTE)
DISQUES POUR LAMELLES INCURVÉES (COUPE JULIENNE) - DISCOS PARA BASTONES CURVOS (CORTE EN JULIENNE)



				
	DQ04	DQ06	DQ08	DQ10
SPESSORE - THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR - ESPESOR	4 mm	6 mm	8 mm	10 mm
COD.	7040200004	7040200006	7040200008	7040200010

DISCHI PER TAGLIO A LISTELLI - STICK CUTTING DISCS - ZERHACKSCHEIBE
DISQUES POUR EFFILOCHER - DISCOS PARA TRITURAR



			
	PC06	PC08	PC10
SPESSORE - THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR - ESPESOR	6 mm	8 mm	10 mm
COD.	7040400006	7040400008I	7040400010I

DISCHI PER GRATTUGIARE
GRATING DISCS - REIBESCHEIBEN
DISQUES POUR RAPER - DISCOS PARA RALLAR



	DTV
SPESSORE - THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR - ESPESOR	< 1 mm
COD.	7040300001I

DISCHI PER SFILACCIARE - SHREDDING DISCS - ZERHACKSCHEIBE
DISQUES POUR EFFILOCHER - DISCOS PARA TRITURAR



	DT02	DT03	DT04	DT05	DT07	DT10
SPESSORE - THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR - ESPESOR	2 mm	3 mm	4 mm	5 mm	7 mm	10 mm
COD.	7040300002I	7040300003I	7040300004I	7040300011I	7040300005I	7040300012I

DISCHI PER CUBETTARE - CUBE CUTTING DISCS - WÜRFELSCHNEIBE
DISQUES POUR FAIRE DES DÉS - DISCOS PARA CORTAR EN CUBITOS



	PS08	PS10	PS14	PS20
SPESSORE - THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ÉPAISSEUR - ESPESOR	8 mm	10 mm	14 mm	20 mm
COD.	7040300007I	7040300008I	7040300010I	7040300013I

ATTENZIONE Per cubettare abbinare i dischi per affettare della medesima misura
 ATTENTION To cube please combine the same size slicing discs
 ACHTUNG Zum Würfeln die Scheiben zum Hacken mit derselben Größe kombinieren
 ATTENTION Pour faire des dés, combiner les disques pour trancher de la même taille
 ATENCIÓN Para cortar en cubitos combinar los discos para rebanar de la misma medida

TGM

TAGLIAMOZZARELLA

MOZZARELLA CUTTER



TAGLIAMOZZARELLA LINEA TGM
MOZZARELLA CUTTER TGM LINE



CARATTERISTICHE

Macchina professionale per tagliare, sfilacciare, affettare formaggi e verdure.

- Struttura in acciaio inox
- Termica di protezione
- Sportello di chiusura e protezione in ABS
- Pestello in ABS
- Tensione sui comandi in 24V
- Vari coni per i diversi utilizzi

FEATURES

Professional machine for cutting, fraying, slicing cheese and vegetables.

- Stainless steel structure
- Thermal protection
- ABS door for closing and protection
- ABS Pestle
- 24 Volt controls panel
- Various cones for different uses



POTENZA POWER	GIRI MOTORE MOTOR REVOLUTIONS	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	DIMENSIONE PRODOTTO PRODUCT DIMENSION	DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS
0,75 KW - 1 HP	1400 G/M	50 KG	18 KG	20 KG	220X420X440	300X480X520

TGM MO _ 230 V

MONOPHASE
MONOPHASE

TGM TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY

TGM MO	230 V - 50 HZ
TGM TR	400 V - 50 HZ

NORME CE - CE APPROVED

SENZA NORME CE - WITHOUT CE

TGM MO	TGM TR	TGM MO	TGM TR
706021ITGM	706023ITGM	706021ITGMN	706023ITGMN

CONO - CONE F2

Lame spess. - Hole mm 2
Per affettare, ideale per funghi, zucchine ecc.
For slicing mushrooms, courgettes, etc.

COD. 7060200TGM20

CONO - CONE F2,5

Foro - Hole mm 2,5
Per sfilacciare formaggi teneri o poco stagionati
For fraying tender soft or not too mature cheese

COD. 7060200TGM25

CONO - CONE F4

Foro - Hole mm 4
Per antipasti, realizza verdure a taglio Julienne
For appetizers and, Julienne cut vegetables

COD. 7060200TGM40

CONO - CONE F7

Foro - Hole mm 7
Per sfilacciare mozzarella
For fraying mozzarella cheese

COD. 7060200TGM70



TCR | TGR | GRS

TRITACARNE & GRATTUGIE

MEAT MINCERS & GRATERS



TRITACARNE LINEA TCR | MEAT MINCERS TCR LINE

TRITACARNE E GRATTUGIE LINEA TGR | MEAT MINCERS & GRATERS TGR LINE

GRATTUGIE LINEA GRS | GRATERS GRS LINE



TRITACARNE | MEAT MINCER

CARATTERISTICHE

Macchine professionali per la lavorazione di carni adatte per ristoranti, macellerie, alberghi e attività in genere

- Struttura in alluminio pressofuso
- Disponibili nella versione CE e non CE per mercati esteri
- Gruppo di macinazione disponibile in acciaio inox, in alluminio alimentare e in ghisa alimentare
- Disponibile con alimentazione in monofase e trifase
- Pestello in ABS
- Tensione sui comandi in 24V

FEATURES

Professional machines for processing meat suitable for restaurants, butcher shops, hotels and activities in general

- Die-cast and polished aluminum and stainless steel structure
- Available in CE and non-CE versions for foreign markets
- Grinding unit available in stainless steel, food grade aluminum and food grade cast iron
- Available with single-phase and three-phase power supply
- ABS Pestle
- 24 Volt controls panel



TCR 8

ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA POWER	GIRI/M COCLEA SCREW REVOLUTION	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	BOCCA D'USCITA BARREL	BOCCA INSERIMENTO INLET	PIASTRA IN DOTAZIONE STANDARD PLATE
230 V - 50 HZ	0,38 KW - 0,50 HP	80 RPM	15 KG	Ø60	Ø52	Ø6

TCR 8 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

TCR 8 VE MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	DIMENSIONE PRODOTTO PRODUCT DIMENSION	DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS
TCR 8 MO	9 KG	10 KG	260X270X360	270X310X370
TCR 8 VE MO	10 KG	11 KG	280X270X350	260X310X370

DISPONIBILI ANCHE NELLA VERSIONE UNGER - ALSO AVAILABLE IN THE UNGER VERSION

	NORME CE - CE APPROVED		SENZA NORME CE - WITHOUT CE	
	ALLUMINIO ALIMENTARE - FOOD ALUMINIUM	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL	ALLUMINIO ALIMENTARE - FOOD ALUMINIUM	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL
TCR 8 MO	7060113TCR8	7060111TCR8	7060113TCR8N	7060111TCR8N
TCR 8 VE MO	7060113TCR8VE	7060111TCR8VE	7060113TCR8VEN	7060111TCR8VEN



TCR 8



TCR 8 VE

TCR 12

POTENZA POWER	GIRI/M COCLEA SCREW REVOLUTION	BOCCA D'USCITA BARREL	BOCCA INSERIMENTO INLET	PIASTRA IN DOTAZIONE STANDARD PLATE	DIMENSIONE PRODOTTO PRODUCT DIMENSION	DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS
0,75 KW - 1 HP	200 RPM	Ø70	Ø52	Ø6	220X370X440	250X440X440

TCR 12 M0 _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

TCR 12 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT
TCR 12 M0	230 V - 50 HZ	150 KG	19 KG	21 KG
TCR 12 TR	400 V - 50 HZ	200 KG	16 KG	18 KG

DISPONIBILI ANCHE NELLA VERSIONE UNGER - ALSO AVAILABLE IN THE UNGER VERSION



	NORME CE - CE APPROVED		SENZA NORME CE - WITHOUT CE	
	GHISA ALIMENTARE - FOOD CAST IRON	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL	GHISA ALIMENTARE - FOOD CAST IRON	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL
TCR 12 M0	7060112TCR12	7060111TCR12	7060112TCR12N	7060111TCR12N
TCR 12 TR	7060132TCR12	7060131TCR12	7060132TCR12N	7060131TCR12N

TCR 22

POTENZA POWER	GIRI/M COCLEA SCREW REVOLUTION	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	BOCCA D'USCITA BARREL	BOCCA INSERIMENTO INLET	PIASTRA IN DOTAZIONE STANDARD PLATE	DIMENSIONE PRODOTTO PRODUCT DIMENSION	DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS
1,10 KW - 1,50 HP	140 RPM	300 KG	Ø82	Ø52	Ø6	240X440X510	300X480X510

TCR 22 M0 _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

TCR 22 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT
TCR 22 M0	230 V - 50 HZ	24 KG	26,5 KG
TCR 22 TR	400 V - 50 HZ	22 KG	24,5 KG

DISPONIBILI ANCHE NELLA VERSIONE UNGER - ALSO AVAILABLE IN THE UNGER VERSION



	NORME CE - CE APPROVED		SENZA NORME CE - WITHOUT CE	
	GHISA ALIMENTARE - FOOD CAST IRON	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL	GHISA ALIMENTARE - FOOD CAST IRON	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL
TCR 22 M0	7060112TCR22	7060111TCR22	7060112TCR22N	7060111TCR22N
TCR 22 TR	7060132TCR22	7060131TCR22	7060132TCR22N	7060131TCR22N

TCR 32

POTENZA POWER	GIRI/M COCLEA SCREW REVOLUTION	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	BOCCA D'USCITA BARREL	BOCCA INSERIMENTO INLET	PIASTRA IN DOTAZIONE STANDARD PLATE	DIMENSIONE PRODOTTO PRODUCT DIMENSION	DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS
1,50 KW - 2 HP	140 RPM	400 KG	Ø98	Ø52	Ø6	225X500X510	370X590X520

TCR 32 ECO M0 _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

TCR 32 ECO TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT
TCR 32 ECO M0	230 V - 50 HZ	36 KG	39 KG
TCR 32 ECO TR	400 V - 50 HZ	35 KG	38 KG

DISPONIBILI ANCHE NELLA VERSIONE UNGER - ALSO AVAILABLE IN THE UNGER VERSION



	NORME CE - CE APPROVED		SENZA NORME CE - WITHOUT CE	
	GHISA ALIMENTARE - FOOD CAST IRON	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL	GHISA ALIMENTARE - FOOD CAST IRON	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL
TCR 32 ECO M0	7060112TCR32	7060111TCR32	7060112TCR32N	7060111TCR32N
TCR 32 ECO TR	7060132TCR32	7060131TCR32	7060132TCR32N	7060131TCR32N

TRITACARNE GRATTUGIE | MEAT MINCER AND GRATER

CARATTERISTICHE

Macchine professionali per la lavorazione di carni e formaggi adatte per ristoranti, macellerie, alberghi e attività in genere

- Costruiti in lega di alluminio pressofuso
- Acciaio inox sul corpo motore
- Disponibili nella versione CE
- Gruppo di macinazione disponibile in acciaio inox, in alluminio alimentare
- Disponibile con alimentazione in monofase e trifase
- Pestello in ABS
- Tensione sui comandi in 24V

FEATURES

Professional machines for processing meat and cheeses suitable for restaurants, butcher shops, hotels and activities in general

- Made from pressure die-cast aluminum alloy
- Stainless steel plated motor body
- Available in CE version
- Grinding unit available in stainless steel, food grade aluminum
- Available with single-phase and three-phase power supply
- ABS Pestle
- 24 Volt controls panel

TGR 8

POTENZA POWER	GIRI/M TRITACARNE MEAT MINCER	GIRI/M GRATTUGIA GRATER	PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE HOURLY PRODUCTION	PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA HOURLY PRODUCTION	BOCCA D'USCITA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH	BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH	DIMENSIONE PRODOTTO PRODUCT DIMENSION	DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS
0,38 KW - 0,50 HP	80 RPM	400 RPM	15 KG	30 KG	Ø82	160X65	260X380X360	300X390X370

TGR 8 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT
TGR 8 MO	230 V - 50 HZ	10 KG	11 KG



NORME CE - CE APPROVED		
	ALLUMINIO ALIMENTARE FOOD ALUMINUM	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL
TGR 8 MO	7060113TGR8	7060111TGR8

PIASTRA IN DOTAZIONE Ø6 - STANDARD PLATE Ø6

OPTIONAL

RULLO IN ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL ROLLER

COD.

TGR 12

POTENZA POWER	GIRI/M TRITACARNE MEAT MINCER	GIRI/M GRATTUGIA GRATER	PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE HOURLY PRODUCTION	PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA HOURLY PRODUCTION	BOCCA D'USCITA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH	BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH	DIMENSIONE PRODOTTO PRODUCT DIMENSION	DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS
0,75 KW - 1 HP	200 RPM	1400 RPM	200 KG	50 KG	Ø70	140X80	200X550X460	290X600X430

TGR 12 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

TGR 12 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT
TGR 12 MO	230 V - 50 HZ	22 KG	25 KG
TGR 12 TR	400 V - 50 HZ	20 KG	23 KG

NORME CE - CE APPROVED		
	GHISA ALIMENTARE FOOD CAST IRON	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL
TGR 12 MO	7060112TGR12	7060111TGR12
TGR 12 TR	7060132TGR12	7060131TGR12



PIASTRA IN DOTAZIONE Ø6 - STANDARD PLATE Ø6

OPTIONAL RULLO IN ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL ROLLER
COD.

TGR 22

POTENZA POWER	GIRI/M TRITACARNE MEAT MINCER	GIRI/M GRATTUGIA GRATER	PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE HOURLY PRODUCTION	PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA HOURLY PRODUCTION	BOCCA D'USCITA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH	BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH	DIMENSIONE PRODOTTO PRODUCT DIMENSION	DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS
1,10 KW - 1,50 HP	140 RPM	900 RPM	300 KG	70 KG	Ø82	140X80	220X610X460	290X720X440

TGR 22 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

TGR 22 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT
TGR 22 MO	230 V - 50 HZ	27 KG	30 KG
TGR 22 TR	400 V - 50 HZ	25 KG	28 KG

NORME CE - CE APPROVED		
	GHISA ALIMENTARE FOOD CAST IRON	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL
TGR 22 MO	7060112TGR22	7060111TGR22
TGR 22 TR	7060132TGR22	7060131TGR22



PIASTRA IN DOTAZIONE Ø6 - STANDARD PLATE Ø6

OPTIONAL
RULLO IN ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL ROLLER
COD.

GRATTUGIE | GRATERS

CARATTERISTICHE

Piccola macchina per uso semi-professionali per la lavorazione di carni e formaggi adatta per uso domestico e piccole attività

- Costruiti in alluminio pressofuso lucidato
- Acciaio inox sul corpo motore
- Rullo grattugia in acciaio
- Disponibili nella versione CE
- Gruppo di macinazione disponibile in acciaio inox, in alluminio alimentare
- Disponibile con alimentazione in monofase
- Pestello in ABS
- Tensione sui comandi in 24V

FEATURES

Small machine for semi-professional use for meat and cheeses processing, suitable for domestic use and small activities

- Made of polished die-cast aluminum
- Stainless steel on the motor body
- Steel grater roll
- Available in the CE version
- Grinding group available in stainless steel, food grade aluminum
- Available in single-phase
- Pestle in ABS
- Voltage on the controls in 24V

GSR SMALL

POTENZA POWER	GIRI/M GRATTUGIA GRATER	PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA HOURLY PRODUCTION	BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH	RULLO PUNZONATO GRATTUGIA STAMPED GRATER	DIMENSIONE PRODOTTO PRODUCT DIMENSION	DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS
0,38 HP (0,5)	1400 RPM	30 KG	110X65	140X75	280X170X310	300X260X360

GSR MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT
GSR MO	230 V - 50 HZ	8 KG	9 KG



	NORME CE - CE APPROVED
GSR MO	707011GSRs

OPTIONAL

RULLO IN ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL ROLLER

COD. 707011GSRs

AFFETTATRICI

SLICERS

SL | SLV



AFFETTATRICI A GRAVITÀ LINEA SL | GRAVITY SLICERS LINE SL
AFFETTATRICI VERTICALI LINEA SLV | VERTICAL SLICERS LINE SLV



Per piccole necessità produttive ed in particolare per il taglio di salumi, formaggi e verdure. **CE USO DOMESTICO.**
For small production needs and in particular for cutting cold cuts, cheeses and vegetables. **CE DOMESTIC USE.**

SL 220

LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
220 mm	160 W	220x165 mm	360x440x330	10,2 KG

SL 220S

AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER



SL 220S

SL 220RS

AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER



SL 220RS

	COD
SL 220S	7100111220S
SL 220RS	7100111220RS

SL 250

LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
250 mm	160 W	230x175 mm	440x530x355	14 KG

SL 250S

AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER



SL 250S

SL 250RS

AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER



SL 250RS

	COD
SL 250S	7100111250S
SL 250RS	7100111250RS

Per piccole attività, pizzerie, piccoli ristoranti, per il taglio di salumi, carni cotte, prosciutti cotti.

For small businesses, pizzerias, small restaurants, for cutting cold cuts, cooked meats, cooked hams.

SL 300

LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
300 mm	0,23 HP	180x250 mm	650x510x470	20 KG

SL 300S

	COD
SL 300S	7100M300S



Per medie attività, pizzerie, ristoranti, per prosciutto cotto, prosciutto crudo 6/7kg, tutti i tipi di affettati, carni crude, formaggi.

For medium activities, pizzerias, restaurants, for cooked ham, 6 / 7kg raw ham, all types of cold cuts, raw meats, cheeses.

SL 350

LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
350 mm	0,37 HP	200x250 mm	690x540x480	33 KG

SL 350S

	COD
SL 350S	7100M350S



Per grandi attività, pizzerie, ristoranti, grossi prosciutti cotti e crudi da 8-12 kg, tutti i tipi di salumi, e carni crude-formaggi.

For large activities, pizzerias, restaurants, large cooked and raw hams of 8-12 kg, all types of meats, and raw meats-cheeses.

SL 350S SUPERIOR

LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
350 mm	0,5 HP	205x280 mm	790x580x570	44 KG

SL 350S SUPERIOR

	COD
SL 350S SUPERIOR	7100111350SS



SL 370S SUPERIOR

LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
370 mm	0,5 HP	215x280 mm	790x580x570	45 KG

SL 370S SUPERIOR

	COD
SL 350S	7100111370SS



Per piccole attività, pizzeria, piccola alimentazione, piccola cucina, piccoli salumi e formaggi - carrello universale.
For small activities, pizzeria, small food, small kitchen, small meats and cheeses - universal trolley.

SLV 300S

LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
300 mm	0,23 HP	200X240 mm	570X520X500	24 KG

SLV 300S - BC	SLV 300S - BS	COD
BRACCIO A COLONNA COLUMN ARM	BRACCIO SPECIALE SPECIAL ARM	7100111300SV
		7100111300SVS



SLV 300S - BC



SLV 300S - BS

Per grandi cucine e supermercati, macellerie, salumerie, affettati particolari e di grandi dimensioni, carrello universale/carrello carne.

For large kitchens and supermarkets, butchers, delicatessens, special sliced meats and large sized, universal trolley/meat cart.

SLV 350S

LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
350 mm	0,37 HP	250x290 mm	780x640x660	38 KG

SLV 350S - BC

BRACCIO A COLONNA
COLUMN ARM

SLV 350S - BS

BRACCIO SPECIALE
SPECIAL ARM

	COD
SLV 350S - BC	7100M350SV
SLV 350S - BS	7100M350SVS

SLV 370S

LAMA BLADE	POTENZA POWER	CAPACITÀ TAGLIO OUTPUT PER HOUR	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT
370 mm	0,37 HP	260x300 mm	780x640x660	39 KG

SLV 370S - BC

BRACCIO A COLONNA
COLUMN ARM

SLV 370S - BS

BRACCIO SPECIALE
SPECIAL ARM

	COD
SLV 370S - BC	7100M370SV
SLV 370S - BS	7100M370SVS



SLV 350S - BC | SLV 370S - BC

SLV 350S - BS | SLV 370S - BS

I modelli SLV 350 e 370 possono essere equipaggiati con il carrello carne. The SLV 350 and 370 models can be equipped with the meat trolley.

MICGI

COLTELLO PER KEBAB

KEBAB KNIFE



COLTELLO PER KEBAB LINEA MICGI
KEBAB KNIFE MICGI LINE



CARATTERISTICHE

Coltello elettrico professionale per Kebab con diametro lama 95 mm ed impugnatura verticale. Regolazione dello spessore di taglio da 0 a 12 mm.

FEATURES

Professional electric knife for Kebab with 95 mm blade diameter and vertical handle. Cutting thickness adjustment from 0 to 12 mm.

DIMENSIONI - DIMENSIONS	160x135x198 mm
VOLT	230 V
POTENZA - POWER	W80
PESO - WEIGHT	1,25 Kg
LAMA - BLADE	Ø 95 mm
VELOCITÀ LAMA - BLADE SPEED	3000 giri/min.
PROFONDITÀ TAGLIO - CUTTING DIMENSION	0-12 mm
COD.	7050100001



URI | RIND | PS

PIASTRE ELETTRICHE

ELECTRICAL GRILLS



PIASTRE VETROKERAMICA LINEA URI | PYROCERAM GRILL URI LINE

PIASTRE PIANO A INDUZIONE LINEA RIND | INDUCTION PLAN GRILL RIND LINE

PIASTRE IN GHISA LINEA PS | CAT IRON GRILL PS LINE



PIASTRA VETROCERAMICA | CERAMIC GLASS GRILL

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox
- Piano in vetroceramica di elevato spessore ad alta resistenza termica
- Ampia superficie utile di lavoro
- Piano superiore bilanciato e regolabile
- Elevatissima velocità di riscaldamento (300° C in 3 min. 1/2)
- Regolazione della temperatura con termostato in acciaio inox fino a 300° C
- Interruttore on/off con spia luminosa
- Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie
- Raschietto di pulizia
- Basso consumo energetico grazie all'efficiente sistema riscadante e all'ottimo isolamento
- Disponibili nella versione CE

FEATURES

- Stainless steel structure
- Thick glass ceramic plate for a higher heating resistance
- Large working surface
- Balanced upper plate with adjustable closing pressure
- Ultra high heating speed (300° C in 3 minutes and a half)
- Stainless steel thermostat to adjust the temperature up to max 300°C
- On/off switch with orange indicator light
- Removable crumb/drip tray washable in dishwasher
- Low Energy consumption thanks to the heating and insulation system
- Soft-touch ergonomic knob
- Available in the CE version

	URI M	URI D
DIMENSIONE PRODOTTO - PRODUCT DIMENSIONS	410x480x210	640x480x210
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	280x380	280x585
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ
POTENZA - MOTOR POWER	2,1 KW	3,2 KW
TEMPERATURA MAX - TEMPERATURE MAX	300°	300°
PESO - WEIGHT	13 KG	21,5 KG
DIMENSIONE IMBALLO - PACKING DIMENSIONS	500x500x270	730x500x290
COD.	709011URIM	709011URID

Fornite con piani lisci ma che su richiesta sono disponibili con piano superiore rigato
Supplied with smooth floors but that on request are available with upper ribbed top



URI M



URI D

PIASTRA AD INDUZIONE | INDUCTION GRILL

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox • Timer con display a led (0-180 min) • Piano in vetro nero
- Protezione elettronica per il surriscaldamento • Doppia ventola di raffreddamento
- Pentole utilizzabili (acciaio/ferro smaltato con o senza rivestimento anti aderente, pentole in acciaio, pentolame in ghisa con o senza base smaltata, pentole in alluminio e anodizzazione molto resistente ma solo se hanno un fondo apposito per utilizzo su piastra a induzione)
- Pentole non utilizzabili (contenitori con fondo arrotondato o con piedini, contenitori con diametro inferiore a 12 cm e superiore a 26 cm, contenitori realizzati in: vetro, ceramica, terracotta, alluminio e rame a meno che queste pentole siano provviste di un fondo speciale per l'utilizzo con piano a induzione)
- Facile da pulire • Norme CE

FEATURES

- Stainless steel structure
- Timer function 1-180 min
- Black glass plate
- Electronic protection for overheating
- Double cooling fan
- Easy to clean
- CE approved
- Proudly Made in Italy

	RIND 2,5	RIND 3,5	RIND 2,7 EXP	RIND 3,5 EXP
POTENZA - POWER	2,5 KW	3,5 KW	2,7 KW	3,5 KW
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	1ph	1ph	1ph	1ph
PIANO UTILE - PLATE DIMENSIONS	322x270	330x275	280x280	280x280
PESO NETTO - NET WEIGHT	7,5 kg	11 kg	4 kg	5 kg
PESO LORDO - GROSS WEIGHT	9 kg	12,5	4,5 kg	5,5 kg
DIMENSIONE PRODOTTO - PRODUCT DIMENSIONS	320x440x115	340x460x135	323x370x105	330x425x105
DIMENSIONE IMBALLO - PACKING DIMENSIONS	500x370x180	510x380x200	360x425x130	385x475x145
COD.	7090111RIND25	7090111RIND35	7090111RIND27E	7090111RIND35E



RIND 2,5



RIND 3,5



RIND 2,7 EXP



RIND 3,5 EXP



PIASTRA IN GHISA | CAST IRON GRILL

CARATTERISTICHE

Griglie elettriche a contatto con piastra in ghisa rigata appositamente trattata per facilitare la pulizia, autobilanciamento della piastra superiore, molle in acciaio, impugnatura in materiale termoisolante, termostato di regolazione con interruttore rotativo incorporato.

FEATURES

Electric contact grills with cast iron grooved plate with special treatment for an easy cleaning, autobalanced upper plate with steel springs, heat-proof handles, adjustable thermostat with rotative switch built in.

	PS 2010	PS 2015	PS 2020
DIMENSIONI - DIMENSIONS	260x435x235	380x435x235	515x435x235
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	250x255	355x255	500x255
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	230	230	230
POTENZA - POWER	1,55 KW	2,1 KW	3,0 KW
TEMPERATURA - TEMPERATURE	300°	300°	300°
PESO - WEIGHT	16 kg	22 kg	28 kg
DIMENSIONE IMBALLO - PACKAGE DIMENSIONS	490x320x330	430x420x270	560x430x270



PS 2010 RR



PS 2015 RR



PS 2020 RR

	COD
PS 2010 RR	709011PS2010RR
PS 2010 LR	709011PS2010LR
PS 2010 LL	709011PS2010LL
PS 2015 RR	709011PS2015RR
PS 2015 LR	709011PS2015LR
PS 2015 LL	709011PS2015LL
PS 2020 RR	709011PS2020RR
PS 2020 LR	709011PS2020LR
PS 2020 LL	709011PS2020RL

RR 2 PIASTRE RIGATE - 2 STRIPED PLATES
LR 1 PIASTRA LISCIA INFERIORE E 1 PIASTRA RIGATA SUPERIORE
1 BOTTOM SMOOTH PLATE AND 1 HIGHER STRIPED PLATE
LL 2 PIASTRE LISCE - 2 SMOOTH PLATES

TBR

TOSTIERE

TOASTER



TOSTIERE LINEA TBR
TOASTER TBR LINE



CARATTERISTICHE

- Corpo in acciaio inox
- Resistenze al quarzo più robuste
- Temporizzatore
- Griglia con manico a richiesta
- Pinze incluse

FEATURES

- Stainless-steel body
- Thicker type quartz element
- Time switch
- Grid with handle on request
- Tongs included

	TBR 3	TBR 33	TBR 4
VOLT	230/50	230/50	230/50
POTENZA - POWER	KW 2	KW 3	KW 2
DIMENSIONI INTERNE - INSIDE DIMENSIONS	mm 320 x 230 x 80 h	mm 320 x 230 x 160 h	mm 540 x 340 x 100 h
DIMENSIONI ESTERNE - OUTSIDE DIMENSIONS	mm 450 x 250 x 250 h	mm 450 x 250 x 360 h	mm 710 x 340 x 300 h
COD.	7090111TBR3	7090111TBR33	7090111TBR4



TBR 3



TBR 33



TBR 4

GPL

GRIGLIE A PIETRA LAVICA

LAVA STONE GRILLS



GRIGLIE A PIETRA LAVICA LINEA GPL
LAVA STONE GRILLS GPL LINE



CARATTERISTICHE

Corpo in acciaio inox, adatta sia ad uso semi professionale che professionale, in dotazione kit ugelli per GPL G30 e gas naturale G20, griglia di cottura in tondini di acciaio inox Ø 6 mm, cassetto raccolta residui di cottura.

FEATURES

Stainless-steel body, suitable for both semi-professional and professional use, supplied with nozzles for LP Gas G30 and natural gas G20, working surface made by stainless-steel rods Ø 6 mm, fat collection drawer.

	GPL1	GPL2
POTENZA - POWER	KW 9	KW 18
SUPERFICIE DI COTTURA - COOKING SURFACE	mm 532 x 352	mm 650 x 480
DIMENSIONI - DIMENSIONS	mm 525 x 390 x 363 h	mm 685 x 570 x 310 h
COD.	7090111GPL1	7090111GPL2



GPL 1



GPL 2

GRIGLIE APIETRA LAVICA | LAVA STONE GRILLS

COOKING

FRY TOP ELETTRICI ED A GAS

TAFT | GAS

ELECTRIC AND GAS FRY TOP



FRY TOP ELETTRICI LINEA TAFT | ELECTRIC FRY TOP TAFT LINE
FRY TOP A GAS LINEA GAS | GAS FRY TOP GAS LINE



TAFT

CARATTERISTICHE

Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, termostato regolabile 0-300°C, cassetto raccolta residui di cottura.

FEATURES

Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, adjustable thermostat 0-300°C, fat collection drawer.

	SINGOLA PIASTRA LISCIA SINGLE SMOOTH PLATE	SINGOLA PIASTRA RIGATA SINGLE GROOVED PLATE	SINGOLA PIASTRA LISCIA SINGLE SMOOTH PLATE	SINGOLA PIASTRA RIGATA SINGLE GROOVED PLATE	DOPPIA PIASTRA LISCIA DOUBLE SMOOTH PLATE	PIASTRA 2/3 LISCIA - 1/3 RIGATA 2/3 SMOOTH PLATE - 1/3 GROOVED
	TAFT4L	TAFT4R	TAFT6L	TAFT6R	TAFT8L	TAFT8R
VOLTAGGIO - VOLTAGE	230 V		400 V		400 V	
POTENZA - POWER	3 kW		6 kW		9 kW	
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	mm 395x400		mm 595x400		mm 835x400	
DIMENSIONI ESTERNE - OUTSIDE DIMENSIONS	mm 400x500x200 h		mm 600x500x200 h		mm 840x500x200 h	
PESO - WEIGHT	22 KG		35 KG		55 KG	
COD.	7140101TAFT4L	7140101TAFT4R	7140101TAFT6L	7140101TAFT6R	7140101TAFT8L	7140101TAFT8R



TAFT4L



TAFT6L



TAFT8L

GAS

CARATTERISTICHE

Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, manopola regolazione bruciatori, accensione con piezo elettrico, cassetto raccolta residui di cottura.

FEATURES

Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, knob for burners adjustment, piezo electric ignition, fat collection drawer.

	SINGOLA PIASTRA LISCIA SINGLE SMOOTH PLATE	SINGOLA PIASTRA RIGATA SINGLE GROOVED PLATE	SINGOLA PIASTRA LISCIA SINGLE SMOOTH PLATE	SINGOLA PIASTRA RIGATA SINGLE GROOVED PLATE
	GAS35L	GAS35R	GAS60L	GAS60R
BRUCIATORI - BURNERS	1	1	2	2
POTENZA - POWER	4 kW	4 kW	8 kW	8 kW
PIANO COTTURA - COOKING SURFACE	mm 325x500	mm 325x500	mm 600x400	mm 600x400
DIMENSIONI ESTERNE - OUTSIDE DIMENSIONS	mm 330x550x200 h	mm 330x550x200 h	mm 600x450x200 h	mm 600x450x200 h
PESO - WEIGHT	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
COD.	7140101GAS35L	7140101GAS35R	7140101GAS60L	7140101GAS60R



GAS35L



GAS60L

CRE

CREPIERE

PANCAKES MAKER



CREPIERE LINEA CRE
PANCAKES MAKER CRE LINE



CARATTERISTICHE

Crepier con piastra di cottura diametro 350mm in ghisa speciale trattata con smalto antigraffio e antiacido adatto al contatto con alimenti. Disponibile nella versione singola o doppia.

FEATURES

Pancake maker with hot plate diam. 350mm made of special treated scratch resistant cast iron. Available single and double.

	CRE 1	CRE 2
DIMENSIONI - DIMENSIONS	380x380x190h	760x380x190h
DIAMETRO - DIAMETER	350mm	2x350mm
VOLT	230V	400V 3N
POTENZA - POWER	2,4 KW	4,8 KW
PESO - WEIGHT	16Kg	30Kg
COD.	709011CRE1	709011CRE2



CRE 1



CRE 2

CREPIERE | PANCAKES MAKER

COOKING

FTR

FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRICAL FRYERS



FRIGGITRICI ELETTRICHE LINEA FTR
ELECTRICAL FRYERS FTR LINE



CARATTERISTICHE

Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, 1 o 2 vasche estraibili in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off.

Dotazioni Standard

- Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio
- Micro-interruttore di sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Interruttore ON-OFF
- Termostato per regolazione della temperatura

FEATURES

Stainless steel body with handles and lid, stainless-steel 1 or 2 removable bowls for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch.

Standard equipment

- Stainless-steel construction with handles and lid
- Safety micro-switch
- Safety thermostat
- ON-OFF switch
- Thermostat for temperature adjustment

	FTR 4	FTR 44	FTR 4S
VOLUME DELLA VASCA - BOWL VOLUME	Lt. 7	Lt. 7+7	Lt. 7
CAPACITÀ LAVORATIVA - WORKING CAPACITY	Lt. 4	Lt. 4 + 4	Lt. 3,5
VOLT	230 V / 50 monofase	230 V / 50 monofase	230 V / 50 monofase
POTENZA - POWER	kW 2	KW 4	KW 2,5
DIMENSIONI - DIMENSIONS	mm 190 x 430 x 290 h	mm 380 x 430 x 290 h	mm 260 x 390 x 190 h
DIMENSIONI CESTELLO - BASKET CAPACITY	140 x 250 x 100h	2 x 140 x 250 x 100h	220 x 250 x 50h
COD.	708011IFTR4	708011IFTR44	708011IFTR4S



FTR 4



FTR 44



FTR 4S

	FTR 8	FTR 8R	FTR 88	FTR 88R
VOLUME DELLA VASCA - BOWL VOLUME	Lt. 11	Lt. 13	Lt. 11 + 11	Lt. 13 + 13
CAPACITÀ LAVORATIVA - WORKING CAPACITY	Lt. 6	Lt. 8	Lt. 6 + 6	Lt. 8 + 8
VOLT	230 V / 50 monofase	230 V / 50 monofase	230 V / 50 monofase	230 V / 50 monofase
POTENZA - POWER	KW 3,25	KW 3,25	KW 6	KW 3,25 + 3,25
DIMENSIONI - DIMENSIONS	mm 280 x 430 x 210 h	mm 280 x 430 x 250 h	mm 560 x 430 x 210 h	mm 560 x 430 x 250 h
DIMENSIONI CESTELLO - BASKET CAPACITY	220 x 250 x 100h	220 x 250 x 100h	2X 220 x 250 x 100h	2X 220 x 250 x 100h
COD.	7080MIFTR8	7080MIFTR8R	7080MIFTR88	7080MIFTR88R



FTR 8



FTR 8R



FTR 88



FTR 88R

FRIGGITRICI ELETTRICHE | ELECTRIC FRYERS

COOKING

	FTR 10	FTR 18	FTR 16
VOLUME DELLA VASCA - BOWL VOLUME	Lt. 15	Lt. 24	Lt. 22
CAPACITÀ LAVORATIVA - WORKING CAPACITY	Lt. 10	Lt. 18	Lt. 16
VOLT	400 V trifase	400 V trifase	400 V trifase
POTENZA - POWER	KW 6	KW 9	KW 4 - 8 - 12
DIMENSIONI - DIMENSIONS	mm 370 x 430 x 210h	mm 600 x 620 x 500h	mm 400 x 700 x 900h
DIMENSIONI CESTELLO - BASKET CAPACITY	320 x 250 x 120h	460 x 320 x 120h	mm 245 x 300 x 145h
COD.	708011IFTR10	708011IFTR18	708011IFTR16



FTR 10



FTR 18



FTR 16

Costruzione in acciaio inox / Stainless-steel construction
Termostato di sicurezza / Safety thermostat
Interruttore di sicurezza / Safety micro-switch
Interruttore ON-OFF / ON-OFF switch
Disponibile con 1 cestello grande oppure 1 coppia di cestelli singoli /
Available with 1 big basket or 2 little baskets
Potenza Regolabile / Power Adjustable
400 V Trifase / 400 V Threephase version
Modello con pannello di controllo frontale / Model with front control panel

ICE

ARMADI REFRIGERATI VENTILATI

REFRIGERATED CABINETS



ARMADI REFRIGERATI VENTILATI LINEA ICE
REFRIGERATED CABINETS ICE LINE



CARATTERISTICHE

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Termostato digitale
- Porta reversibile
- Maniglia in acciaio inox
- Chiave e luce di serie
- 3/6 Griglie e 3/6 coppie di guide di serie (650bt-tn/1410bt-tn)

FEATURES

- Internal and external structure in stainless steel
- Ventilated refrigeration
- Automatic defrost
- Digital thermostat
- Reversible door
- Stainless steel handle
- Key and light included
- 3/6 Grills and 3/6 pairs of standard guides (650bt-tn / 1410bt-tn)

	ICE GN650TN	ICE GN650BT	ICE GN1410TN	ICE GN1410BT
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ
POTENZA - POWER	0,3 KW - 0,4 HP	0,7 KW - 0,95 HP	0,65 KW - 0,85 HP	0,95 KW - 1,25 HP
TEMPERATURA - TEMPERATURE	-2°C +8°C	-18°C -22°C	-2°C -8°C	-18°C -22°C
CAPACITÀ - CAPACITY	650 LT	650 LT	1333 LT	1333 LT
CLASSE ENERGETICA - ENERGY CLASS	D	E	D	E
CLASSE CLIMATICA - CLIMATE CLASS	4	4	4	4
PESO NETTO - NET WEIGHT	134 KG	138 KG	198 KG	208 KG
PESO LORDO - GROSS WEIGHT	143 KG	147 KG	213 KG	226 KG
DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL SIZE	mm 624x700x1400	mm 624x700x1400	mm 1360x700x1400	mm 1360x700x1400
DIMENSIONE PRODOTTO - ITEM SIZE	mm 740x830x2010	mm 740x830x2010	mm 1480x830x2010	mm 1480x830x2010
DIMENSIONE IMBALLO - PACKAGING SIZE	mm 770x860x2070	mm 770x860x2070	mm 1510x860x2070	mm 1510x860x2070
COD.	716042165TI	716042165BI	716042114TI	716042114BI



ICE GN650TN - ICE GN650BT



ICE GN1410TN - ICE GN1410BT

TVP

BANCHI PIZZA REFRIGERATI VENTILATI

VENTILATED PIZZA COUNTERS



BANCHI PIZZA REFRIGERATI VENTILATI LINEA TVP
VENTILATED PIZZA COUNTERS TVP LINE



CARATTERISTICHE

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Termostato digitale
- Porta reversibile
- Maniglia in acciaio inox
- Chiave e luce di serie
- **Top in granito h20 cm**
- 1 Griglia 60x40cm

FEATURES

- Internal and external structure in stainless steel
- Ventilated refrigeration
- Automatic defrost
- Digital thermostat
- Reversible door
- Stainless steel handle
- Key and light included
- **Granite top h20 cm**
- N.1 60x40cm shelf

	TVP PZ2600TN 2SP	TVP PZ1610TN 1SP+7CA	TVP PZ3600TN 3SP	TVP PZ2610TN 2SP+7CA
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ
POTENZA - POWER	0,3 KW - 0,4 HP	0,3 KW - 0,4 HP	0,35 KW - 0,47 HP	0,3 KW - 0,4 HP
TEMPERATURA - TEMPERATURE	-2°C +8°C	-2°C +8°C	-2°C +8°C	-2°C +8°C
TIPO REFRIGERANTE - COOLING TYPE	R290	R290	R290	R290
CLASSE ENERGETICA - ENERGY CLASS	C	C	C	C
CLASSE CLIMATICA - CLIMATE CLASS	4	4	4	4
CAPACITÀ - CAPACITY	390 LT	390 LT	580 LT	580 LT
PESO NETTO - NET WEIGHT	260 KG	260 KG	312 KG	312 KG
PESO LORDO - GROSS WEIGHT	293 KG	293 KG	354 KG	354 KG
DIMENSIONI INTERNE - INSIDE DIMENSIONS	mm 1052x630x589	mm 1052x630x589	mm 1562x630x589	mm 1052x630x589
DIMENSIONE PRODOTTO - ITEM SIZE	mm 1510x800x1000	mm 1510x800x1000	mm 2025x800x1000	mm 2025x800x1000
DIMENSIONE IMBALLO - PACKAGING SIZE	mm 1540x830x1020	mm 1540x830x1020	mm 2060x830x1020	mm 2060x830x1020
COD.	716012126TI	716013116TI	716012136TI	716013126TI



TVP PZ2600TN 2SP



TVP PZ1610TN 1SP+7CA



TVP PZ3600TN 3SP



TVP PZ2610TN 2SP+7CA

VETRINETTE REFRIGERATE PER PIZZERIA

VRX

REFRIGERATED TOPPING UNIT



VETRINETTE REFRIGERATE PER PIZZERIA LINEA VRX
REFRIGERATED TOPPING UNIT VRX LINE



CARATTERISTICHE

- Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox
- Refrigerazione statica
- Gruppo incorporato
- Termostato digitale per il controllo della temperatura
- Vetri di protezione inclusi
- Idonee a contenere bacinelle gastronorm inox o in polycarbonato con profondità massima di 150mm (bacinelle e coperchi esclusi)
- Norme CE

FEATURES

- Internal and external structure made entirely of stainless steel
- Static refrigeration
- Built-in group
- Digital thermostat for temperature control
- Protection glasses included
- Suitable for containing gastronorm containers in stainless steel or polycarbonate with a maximum depth of 150mm (basins and lids excluded)
- CE standards

	VRX 12033	VRX 14033	VRX 14038	VRX 15033	VRX 15038	VRX 18033	VRX 20033	VRX 20038
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ
POTENZA - POWER	150W	150W	150W	150W	150W	150W	150W	150W
TEMPERATURA - TEMPERATURE	0°C +10°C	0°C +10°C	0°C +10°C	0°C +10°C	0°C +10°C	0°C +10°C	0°C +10°C	0°C +10°C
TIPO REFRIGERANTE - COOLING TYPE	R134A - R600A	R134A - R600A	R134A - R600A	R134A - R600A	R134A - R600A	R134A - R600A	R134A - R600A	R134A - R600A
PESO NETTO - NET WEIGHT	50 KG	55 KG	58 KG	58 KG	61 KG	65 KG	70 KG	73 KG
PESO LORDO - GROSS WEIGHT	55 KG	60 KG	63 KG	63 KG	66 KG	70 KG	75 KG	78 KG
DIMENSIONE PRODOTTO - ITEM SIZE	mm 1200x335x435	mm 1400x355x435	mm 1400x395x435	mm 1500x335x435	mm 1500x395x435	mm 1800x355x435	mm 2000x355x435	mm 2000x395x435
DIMENSIONE IMBALLO - PACKAGING SIZE	mm 1270x380x410	mm 1470x380x410	mm 1470x460x410	mm 1570x380x410	mm 1570x460x410	mm 1870x380x410	mm 2070x380x410	mm 2070x460x410
COD.	716032212TI	716032214TI	716032114TI	716032215TI	716032115TI	716032218TI	716032220TI	716032120TI



VRX

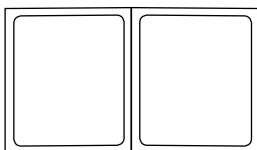
BACINELLE GN E COPERCHI - GN PANS AND COVERS

SERIES 380

MAX 150H mm

BACINELLE GN / GN PANS

	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4
DIMENSIONE PRODOTTO/ITEM SIZE	mm 325x265	mm 325x176	mm 162x265
COD.	7210100105	7210100103	7210100104



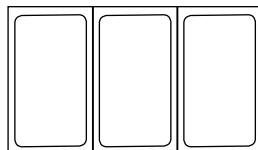
GN 1/2

SERIES 330

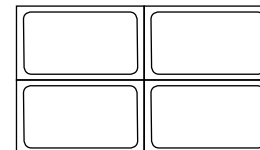
MAX 150H mm

COPERCHIO BACINELLE GN / GN COVERS PANS

	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4
DIMENSIONE PRODOTTO/ITEM SIZE	mm 325x265	mm 325x176	mm 162x265
COD.	7210100108	7210100106	7210100107



GN 1/3



GN 1/4

BANCHI REFRIGERATI VENTILATI

REFRIGERATED COUNTERS

BRI



BANCHI REFRIGERATI VENTILATI LINEA BRI
REFRIGERATED COUNTERS BRI LINE



CARATTERISTICHE

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Termostato digitale
- Maniglia in acciaio inox

FEATURES

- Internal and external structure in stainless steel
- Ventilated refrigeration
- Automatic defrost
- Digital thermostat
- Stainless steel handle

	BRI GN2100 TN	BRI GN2200 TN *	BRI GN3100 TN	BRI GN3200 TN *	BRI GN4100 TN	BRI GN4200 TN *
DIMENSIONI - DIMENSIONS	mm 1360x700x850	mm 1360x700x950	mm 1795x700x850	mm 1795x700x950	mm 2230x700x850	mm 2230x700x950
CAPACITÀ - CAPACITY	282 LT	282 LT	417 LT	417 LT	553 LT	553 LT
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO COOLING SYSTEM	VENTILATO - VENTILATED	VENTILATO - VENTILATED	VENTILATO - VENTILATED	VENTILATO - VENTILATED	VENTILATO - VENTILATED	VENTILATO - VENTILATED
TEMPERATURA - TEMPERATURE	-2°C +10°C	-2°C +10°C	-2°C +10°C	-2°C +10°C	-2°C +10°C	-2°C +10°C
CLASSE ENERGETICA - ENERGY CLASS	C	C	C	C	C	C
CLASSE CLIMATICA - CLIMATE CLASS	4	4	4	4	4	4
PORTA - DOOR	2	2	3	3	4	4
PESO NETTO - NET WEIGHT	98 KG	98 KG	134 KG	134 KG	153 KG	153 KG
PESO LORDO - GROSS WEIGHT	113 KG	113 KG	152 KG	152 KG	173 KG	173 KG
COD.	716022121TI	716022221TI	716022131TI	716023221TI	716022141TI	716024221TI

* CON ALZATINA - WITH SPLASHBACK



BRI GN2100 TN



BRI GN3100 TN



BRI GN4100 TN



OPTIONAL 2 Cassetti - 2 Drawers

OPTIONAL

- Set di 4 Ruote - 4 Wheels
Set di 6 Ruote - 6 Wheels
Set di due Cassetti - Set of two Drawers

COD. 7160000004I
COD. 7160000006I
COD. 716022000TI

Resto Italia® by TecnoA - Tutti i diritti riservati - "Resto Italia" è un marchio registrato
Tecno A Srl si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione

Resto Italia® by TecnoA - All rights reserved - "Resto Italia" is a registered trademark
Tecno A Srl reserves the right to change without prior notice any feature of the machines shown in this publishing

Resto Italia® by TecnoA - Alle Rechte vorbehalten - "Resto Italia" ist ein eingetragenes Warenzeichen
Tecno A Srl behält sich das Recht vor, Änderungen an den Eigenschaften der Geräte in dieser Veröffentlichung, ohne Vorankündigung vorzunehmen

Resto Italia® by TecnoA - Tous droits réservés - "Resto Italia" est une marque déposée
Tecno A Srl se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présents dans ce document

Resto Italia® de TecnoA - Todos los derechos reservados - "Resto Italia" es una marca registrada
Tecno A Srl se reserva el derecho de modificar sin aviso previo las características de los equipos presentados en esta publicación

Tecno A srl

SEDE LEGALE

Via del Lavoro 4 - Loc. Canavaccio 61029 Urbino PU Italy

SEDE OPERATIVA

Via dell'Industria 23 - Loc. Canavaccio 61029 Urbino PU Italy

T. +39 0722 354048 | F. +39 0722 354049

info@restoitalia.com | www.restoitalia.com