

Diamond

Promo 2023



iPronti
INNOVASELECTION



www.diamond-eu.com

Scoprite le novità nelle pagine centrali.



D **Diamond**
follow us   



Best Price
Il miglior prezzo!



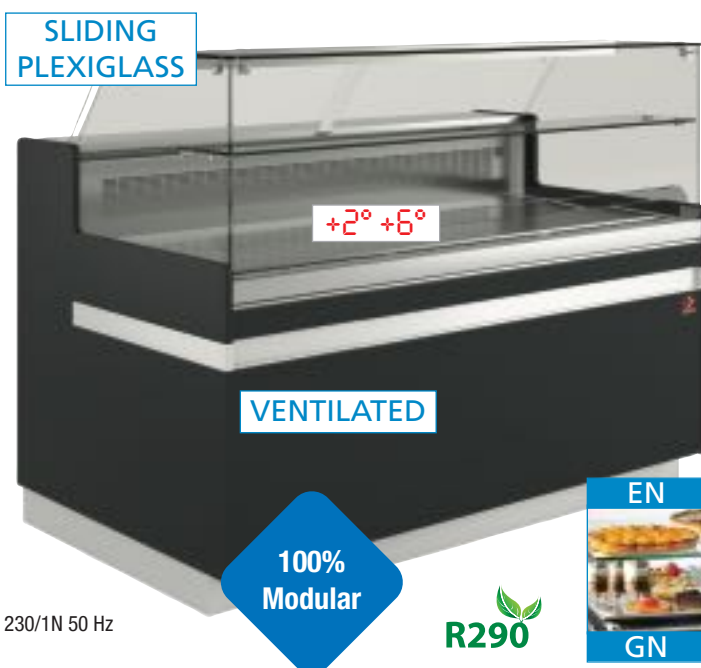
Best Choice
Il miglior rapporto qualità-prezzo!



Best Quality
La migliore qualità!



MADEINITALY



230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Valorizzate i vostri dolci, torte, pasticcini ... ma anche insalate, panini, yogurt, bevande. Grazie all'ampia superficie d'esposizione EURONORM e GASTRONORM e all' illuminazione a LED, ad un design accattivante MADE IN ITALY, alla cura del particolare ed una finitura impeccabile dei banchi vetrina Metrika saranno in grado di soddisfare i più esigenti. Metrika Line offre una gamma completa di elementi personalizzabili per soddisfare tutte le specifiche esigenze del settore "food & bar"..

	mm	EN	
VB10XA1/R2	1038x906xh1182	2	4 832,00 EUR
VB13XA1/R2	1338x906xh1182	3	5 329,00 EUR
VB15XA1/R2	1538x906xh1182	3	5 780,00 EUR
VB17XA1/R2	1738x906xh1182	4	6 476,00 EUR
VB21XA1/R2	2138x906xh1182	5	7 143,00 EUR
VB25XA1/R2	2538x906xh1182	6	7 923,00 EUR

ADVANTAGE ADVANTAGE : Originalità, linee pulite ed eleganti, versatilità, ampia gamma di colori e finiture, ecco le vetrine Magnetica Line. La struttura del telaio in alluminio è dotata di bande magnetiche su cui si possono applicare facilmente e in modo rapido tutti i decori disponibili. Questo design particolare permette di cambiare il colore o la finitura della struttura in pochi minuti, ma dando ugualmente anche la possibilità di accoppiare le vetrine, dando l'aspetto di una singola unità, che può essere sia una vetrina di esposizione ma anche un divisorio originale per una stanza. Progetta il vostro layout personalizzato Magnetica Line scegliendo tra i vari tipi di vetrine, decori e configurazioni.



Da parte di : PVV-1/.... **5 144,00 EUR**

Da parte di : GVV-1/.... **7 510,00 EUR**

Mille Bolle

Line



Led Light



R600a

VENTILATED

2 Temperatures

Vetrina cantina a vini, ventilata

- Realizzazione esterna in acciaio verniciato (nero), interna in termoformato ABS - Porta vetrata (reversibile), doppi vetri "Thermopane®" chiusura tramite guarnizione magnetica. - Controllo elettronico che permette una temperatura costante, con display digitale - Illuminazione interna LED. - Gruppo compressore incorporato classe climatica 4 (30°C & 55% HR). - Rumorosità 40 dB (A) - Evaporatore ventilato - Refrigerante R600a - Sbrinamento automatico, con auto-evaporazione della condensa. - Isolamento in poliuretano senza CFC. - Piedini inferiori regolabili. - Macchina costruita nel rispetto delle normative (CE) in vigore. Ed. 8 - 674

	Lit.	mm	T°	T°	
WCB/16-XS	160	595x570xh820	+5° +18°		1 249,00 EUR
WCB/16-X2S	160	595x570xh820	+5° +18°	+10° +18°	1 417,00 EUR
WCB/38-XS	375	595x680xh1760	+5° +18°		2 324,00 EUR
WCB/38-X2S	375	595x680xh1760	+5° +18°	+10° +18°	2 412,00 EUR



230/1N 50 Hz WCB/16-X2S



WCB/38-X2S

Back Bar

Line

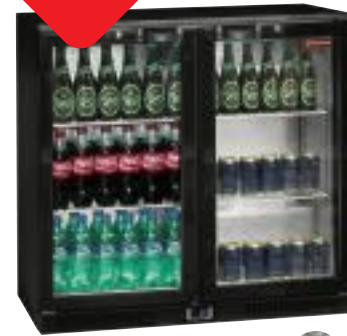
R600a R290

VENTILATED



TABS3/D-R2

Electronic Regulation



230/1N 50 Hz

TAB2/D-R6



Led Light



Raffreddatore di bottiglie "Back Bar"

- Porta (e) vetrata (e), doppi vetri "Thermopane®". - Dispositivo di chiusura a chiave. - Illuminazione a LED. - In dotazione: Per porta, 2 griglie. - Gruppo compressore (classe climatica 4). - Regolazione elettronica. - Evaporatore ventilato. - Sbrinamento automatico con auto-evaporazione della condensa. - Realizzazione esterna in lamiera di acciaio verniciato, interna, alluminio goffrato. - Piedini regolabili. Ed. 8 - 657

	mm	Swing Doors	Sliding Doors	
TAB1/D-R6	600x520xh870	Yes	-	728,00 EUR
TAB2/D-R6	900x520xh870	Yes	-	913,00 EUR
TABS2/D-R6	900x520xh870	-	Yes	925,00 EUR
TAB3/D-R2	1355x520xh870	Yes	-	1 266,00 EUR
TABS3/D-R2	1355x520xh870	-	Yes	1 358,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Fontane refrigerata

- Evaporatore in rame conforme alle norme (evitando ogni sviluppo batteriologico). - Sistema ad rilascio diretto (norme francesi). - Dotato di filtro a tripla azione (sedimenti, calcare, cloro). - Unità ermetica, t° ambiente +32°C. - Gas refrigerante R290. - Isolamento in poliuretano senza CFC. - Predisposto per connessione alla rete di acqua fredda, così come ad uno scarico. - Realizzazione in acciaio inossidabile. - Rubinetto a collo d'oca per il riempimento di bicchieri, tiraggio istantaneo. Ed. 8 - 666

	Lit./h	mm	
CR-18P/30-R2	30	300x340xh1010	956,00 EUR



30 L/h

R290

230/1N 50-60 Hz

Bottles

Line

Raffreddatori di bottiglie

- 2 griglie rilsanziate (450x430 mm) per porta. - Di serie con 2 griglie di collegamento centrale. - Illuminazione interna a LED, con interruttore On/Off. - Regolatore elettronico. - Isolamento (40 mm) in poliuretano espanso, senza CFC. - Evaporatore ventilato posto tra 2 porte, sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa. - Gruppo classe climatica 4, condensatore ventilato, accessibilità frontale, disposti su guide "estraibili". - Porte (510 mm) con chiusura a tenuta magnetica (pressione), impugnatura ergonomica, cerniere con fermo a 100 ° e chiusura della porta con ritorno automatico. *Ed. 8 - 660*



GLASS DOORS

TAVT/4G-R2

230/1N 50 Hz

Black Skinplate

Available on stock !!!!
Tailor made solution

	Energy Label	Doors	mm	.../G-R2	
TAVT/2-R2	C	2	1455x565xh890/905	1 832,00 EUR	2 031,00 EUR
TAVT/3-R2	C	3	2065x565xh890/905	2 283,00 EUR	2 588,00 EUR
TAVT/4-R2	C	4	2675x565xh890/905	2 880,00 EUR	3 358,00 EUR

R290



TAVX/4G-R2

Stainless Steel

PLUS Conservare grandi quantità di bottiglie o lattine (3 file di bottiglie da 33cl per porta) e mantenerle fresche con i refrigeratori per bottiglie della linea BOTTLES (Made in Europe). Refrigerante ecologico R290 ad alte prestazioni, silenzioso ed ecologico, componenti a basso consumo energetico, controller elettronico, ecc. Le operazioni di manutenzione e assistenza sono facilitate dal gruppo estraibile disposto su guide. Numerose possibilità di kit, 2 cassette o 3 cassette layout a scelta!!



T1/2-T **594,00 EUR**

T1/3-T **716,00 EUR**

T2/3-T **558,00 EUR**

T1/2-X **643,00 EUR**

T1/3-X **788,00 EUR**

T2/3-X **606,00 EUR**

R290

Raffreddatori di bottiglie

- Realizzazione esterna in acciaio inossidabile AISI 430, interiore in acciaio inossidabile AISI 304.

Ed. 8 - 662



GLASS DOORS

	Energy Label	Doors	mm	.../G-R2	
TAVX/2-R2	C	2	1455x565xh890/905	1 895,00 EUR	2 090,00 EUR
TAVX/3-R2	C	3	2065x565xh890/905	2 350,00 EUR	2 648,00 EUR
TAVX/4-R2	C	4	2675x565xh890/905	2 986,00 EUR	3 414,00 EUR

Drink

Line

Light Box

+2° +12°

R600a

Vetrine per bibite 1 porta, 380 litri

- Capacità di carico: 455 lattine (33 cl) o 217 bottiglie (50 cl). - Realizzazione interna in ABS, esterna in acciaio laccato bianco. - Illuminazione a LED nel telaio della porta. - Evaporatore ventilato Roll Bond. - Sbrinamento automatico con autoevaporazione - Termostato meccanico. - Termometro digitale. - Serrature a chiave sul telaio, fornite di serie. - Ripiani regolabili, 500x410 mm. - Porta con maniglia (reversibile) - 2 ruote unidirezionali e 2 martinetti regolabili. *Ed. 8 - 652*

	mm	Lit.	Grids	Lightbox	
DRINK-38SS/R6	595x600xh1840	380	4	No	788,00 EUR
DRINK-38V/R6	595x600xh1980	380	4	Yes	834,00 EUR



DRINK-38V/R6

DRINK-38SS/R6



Light
Box

R290

Vetrina T° negativa, statico / ventilata 380 litri, insegna luminosa

- 6 griglie "evaporatore" 470x440 mm . - Realizzazione esterna in lamiera plastificata (bianca). - Illuminazione interna. - Termostato meccanico, con termometro. - Doppia porta vetrata, con telaio in alluminio anodizzato, maniglia (molto robusta), chiusura tramite guarnizione magnetica. - Serratura a chiave di serie. - Gruppo compressore incorporato , classe climatica 4 (30 ° C e 55% UR). - 2 ruote posteriori e due piedini regolabili nella parte anteriore.
mm : 595x640xh1980 - kW : 0.57 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 711

E38NC/R2

1 442,00 EUR



Sliding
Lids

R600a

Raffreddatore bottiglie combi a baule 300 lit, coperchi pieni, scorrevoli

- Coperchi pieni scorrevoli. - Termometro digitale. - Realizzazione esterna in lamiera di acciaio laccato, colore bianco, interiore, alluminio gofrato. - Telaio su ruote girevoli di cui 2 con freni.
mm : 1014x635xh892 - kW : 0.42 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 655

BVL031/6P

876,00 EUR



R600a

+2° +10°

-12° -22°

Light
Box

R290

- Realizzazione esterna in lamiera plastificata (bianca). - Illuminazione interna. - Termostato meccanico, con termometro. - Doppia porta vetrata (Thermopane®), con telaio in alluminio anodizzato, maniglia (molto robusta), cerniere con arresto a 100 °, chiusura tramite guarnizione magnetica. - Serratura a chiave di serie. - Gruppo compressore incorporato , classe climatica 4 (30 ° C e 55% UR). - 2 ruote posteriori e due piedini regolabili nella parte anteriore.
Ed. 8 - 710

Vetrina frigo T° positiva ventilato 500 litri, teco luminosa

- 6 griglie regolabili 574x405 mm.

mm : 680x655xh2090 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50Hz

E50PC/R6

1 158,00 EUR

Vetrina T° negativa, statico / ventilata 500 litri, insegna luminosa

- 6 griglie "evaporatore" 577x500 mm .

mm : 680x655xh2090 - kW : 0.87 - V : 230/1N 50Hz

E50NC/R2

1 895,00 EUR

Vetrina T° positiva, ventilata, 760 litri, 2 porte scorrevoli, con cassa illuminata

- 5 griglie regolabili 795x400mm. - Realizzazione esterna in lamiera plastificata (bianca). - 2 porte in doppio vetro, scorrevoli, maniglia ad incastro, chiusura con richiamo automatico. - Illuminazione interna (di tipo LED). - Centralina elettronica. - Gruppo compressore, classe climatica 4 (30°C e 55% UR). - 4 ruote posteriori e 4 piedini regolabili.
mm : 890x740xh1990 - kW : 0.67 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 654

DRINK-90S/R2

1 873,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



R290

Sliding
Doors

Drink

Line

Nordica

Line

R290

SPRAYERS
SYSTEM

ICE50A-R2

230/1N 50 Hz

Bistro

Line

PADDLE
SYSTEM

MXP-55A/N

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE "Diamond ha seguito lo sviluppo di queste macchine, adattate alle acque più calcaree o di cattiva qualità, rendendoli più affidabili e più silenziose. I ghiaccioli cavi soddisfanno tutte le esigenze del settore."

Fabbricatori di ghiaccio cavo sistema a pale

- Sistema a "tavolozze", particolarmente adattato per lavorare con acque calcaree o di cattiva qualità (alghie, fango). - Cubetti di ghiaccio cavi di 20 g, ø 30 mm, Alt 25 mm. - Produzione per ciclo (15 cubetti di ghiaccio). - Evaporatore a ditta in ramo stagnato. - Unità ermetica tropicalizzata. - Realizzazione in acciaio inox AISI 304. - Piedi inferiori regolabili.

Ed. 8 - 690

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
MXP-25A/R2	401x506xh643 (+15/57)	22 kg	9 kg	1 368,00 EUR
MXP-35A/R2	401x506xh698 (+15/57)	31kg	12 kg	1 549,00 EUR
MXP-45A/R2	401x506xh698 (+15/57)	38 kg	12 kg	1 777,00 EUR
MXP-55A/N	513x557xh811 (+95/165)	48 kg	25 kg	1 988,00 EUR
MXP-65A/N	593x557xh934 (+95/165)	55 kg	30 kg	2 303,00 EUR
MXP-95A/N	673x557xh984 (+95/165)	75 kg	37 kg	2 824,00 EUR
MXP-140A/N	843x557xh984 (+95/165)	122 kg	50 kg	3 726,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

ADVANTAGE Ugelli in ottone. concepito per prevenire la magnetizzazione del calcare. Alimentazione in acqua durante il ciclo in circuito chiuso. Ghiacciai a cubetti, compatti e cristallini. Le loro forme rispondano a tutte le esigenze del settore.

- Sistema a "spray" con ugelli in ottone. (concepito per prevenire la magnetizzazione del calcare). - Ghiacciai da 13/18 gr. - Unità ermetica tropicalizzata temperatura ambiente + 43°C. - Realizzata in inox AISI 304, piedi inox regolabili (o) cric regolabili. Ed. 8 - 692

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
ICE22A-R2	355x404xh590	22 kg	4 kg	1 134,00 EUR
ICE22AX-R2	345x404xh590	22 kg	4 kg	1 204,00 EUR
ICE30A-R2	390x460xh690	29 kg	9 kg	1 493,00 EUR
ICE35A-R2	500x580xh690+110	35 kg	16 kg	1 713,00 EUR
ICE50A-R2	500x580xh800+110	47 kg	25 kg	1 814,00 EUR
ICE70A-R2	738x600xh920+110	67 kg	40 kg	2 504,00 EUR
ICE95A-R2	738x600xh1020+110	95 kg	55 kg	2 775,00 EUR
ICE130A-R2	840x740xh1075+110	130 kg	65 kg	3 663,00 EUR
ICE155A-R2	840x740xh1075+110	155 kg	65 kg	3 860,00 EUR

Nordica

Line

ICE
FLAKES

R290



ICE115AS-R2

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Produzione in continuo di granulati di ghiaccio, grazie ad una tecnologia innovatrice. Perfetto per migliorare la conservazione e la presentazione di alimenti nella ristorazione, alberghi, fast food... Ideale per i laboratori farmaceutici e strutture ospedaliere.

Fabbricatori di ghiaccio granulato

- Sistema con vite senza fine (produzione continua). - Evaporatore inox. - Unità ermetica tropicalizzata temperatura ambiente +43°C. - Realizzato in acciaio inox AISI 304, piedini regolabili. Ed. 8 - 700

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
ICE70AS-R2	450x620xh680	67 kg	10 kg	3 053,00 EUR
ICE115AS-R2	500x660xh690+110	113 kg	30 kg	3 347,00 EUR
ICE155AS-R2	738x690xh1020+110	153 kg	55 kg	3 749,00 EUR


Vetrina da banco temperatura negativa, 50 litri, senza scatola luminosa

- Realizzazione interiore in ABS ed esterna in lamiera plasticata. - 2 griglie 440x210 mm..

mm : 570x530xh520 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 650

TOP50N/R2
712,00 EUR
Frigo vetrina, 110 litri, temperatura positiva

. Realizzazione esterna laccata bianco, interiore in ABS, Sbrinamento automatico, auto evaporazione della condensa - Gruppo frigorifero per temperatura ambiente +32°C, ospitato dietro.

mm : 503x567xh850 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 655


TOP200/R6
567,00 EUR

ADVANTAGE Con il loro design pulito, le vetrine Panoramic Line PLUS, metteranno in evidenza i vostri dolci, torte, macarons... Ampia superficie espositiva in vetro (EURONORM 400x600 e GASTRONORM 1/1), 4 lati vetrati, porta tutta in vetro "FULL GLASS", illuminazione LED su ogni montante.

Vetrina 4 lati, 5 ripiani in vetro, ventilata

- Refrigerazione ottimale attraverso l'evaporatore (ventilato) posizionata nella parte superiore della cassa. - Sbrinamento automatico, con auto-evaporazione della condensa. - Controllo elettronico, display digitale. - Pareti in doppio vetro (Thermopane®), isolamento perfetto. - Porta "FULL GLASS" con chiusura magnetica, con maniglia integrata. - Gruppo compressore incorporato, classe 3 (25 °C e 60% UR). - Montato su 4 ruote doppie.

Ed. 8 - 714

Ref	Color	T°	mm	
INN/VN-B9-R2	Black	+2° +10°	800x630xh1850	3 585,00 EUR
INN/VN-W5-R2	White	+2° +10°	800x630xh1850	3 585,00 EUR
INN/VB-B9-R2	Black	-5° -20°	800x630xh1850	5 497,00 EUR
INN/VB-W5-R2	White	-5° -20°	800x630xh1850	5 497,00 EUR


Panoramic Plus

W5

B9
230/1N 50-60 Hz

ADVANTAGE - "Tutto vetro", realizzata integralmente in vetro temperato. - Ventilazione non diretta sugli alimenti per evitare la loro deessiccazione. - Comandi elettronici a tasti sensitivi (digitali) con gestione degli allarmi HACCP. T° alta/bassa, difetti - Sonde, porte aperte e black out. - Illuminazione per "LED".

Da parte di : MAX/.... **5 806,00 EUR**

Espositore "tutto vetro"

- Telaio in acciaio dipinto multistrato (anti-impronte). - Classe Climatica 4, ambiente +32°C e 55% U.R. - Sbrinamento automatico ad aria, evaporazione automatica della condensa - Gas refrigerante R290. - Guarnizioni magnetiche (smontaggio agevole). - Porta invetriata con maniglia integrata "invisibile". - 5 mensole in vetro temperato (700x470 mm), su cremagliere in acciaio inossidabile AISI 304, (carico max 12 kg/ripiano). - Ruote integrate allo zoccolo (nr 4 con 4 piedi). - NB: altitudine max 800 m al di sopra del livello del mare!

Ed. 8 - 716

Exalta Line


PLUS Delle vetrine molto eleganti, in cui è possibile mettere teglie Euronorm 400x600 e GASTRONORM 1/1. Completamente panoramiche, doppi vetri "Thermopane®". Con un grande spazio di presentazione e illuminazione LED sui 4 montanti, vi consentono di diversificare l'offerta di dolci, torte, amaretti, ma anche insalate, panini freschi, yogurt, bevande!

Vetrina refrigerata , EN o GN, ventilato

- Vetri esterni in doppio vetro (Thermopane®). - Lastre sul fondo in acciaio inossidabile (rimovibili). - 4 luci interne tipo LED. - 2 ripiani d'esposizione (rimovibili). - Porte scorrevoli lato servizio, rimovibili (facile manutenzione). - Gruppo compressore incorporato, classe climatica 4 (30°C & 55% HR). - Sbrinamento automatico, con auto-evaporazione della condensa. - Controllo elettronico (display digitale). - NB Fornite senza teglie GN - EN. *Ed. 8 - 902*

	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	
VRDP-B1-R2	785x650xh735	665x620xh410	2 429,00 EUR
VRDG-B1-R2	1185x650xh735	1065x620xh410	3 165,00 EUR

Panoramic
Line

R290



Led Light



VRDG-B1-R2 230/1N 50-60 Hz

VENTILATED



SLIDING DOORS

Auto Evaporation

230/1N 50 Hz

Banco vetrina panoramica, ventilato, 4 ripiani, senza riserva

- Realizzata in lamiera d'acciaio laccata, isolamento in poliuretano senza CFC. - 3 ripiani intermedi regolabili in vetro "temperato" (1x 300 + 2x 350 mm), struttura portante in acciaio inox AISI 304. - Lato servizio 2 porte scorrevoli a doppio vetro "Thermopane®", guarnizioni verticali. - Regolazione elettronica. - Gruppo compressore integrato, in classe climatica 3. - Evaporatore ventilato (temperatura omogenea), trattato contro la corrosione dagli acidi alimentari. - Sbrinamento automatico, con auto evaporazione delle condense. *Ed. 8 - 736*



R290

Capri
Line

VENTILATED

	mm	
CB10V-B9/P2	1000	3 326,00 EUR
CB12V-B9/P2	1200	3 601,00 EUR
CB15V-B9/P2	1500	4 046,00 EUR

Mic
Line

VENTILATED

Led Light

R600a

+4° +12°



230/1N 50 Hz

MIC-36B/R6



MIC-48B/R6

Vetrine da tavolo, 4 lati vetrati

- Dimenzoni interne: 400x346xh460 (o) 610 mm. Illuminazione interna di tipo LED. - Regolatore esterno digitale. - Gruppo compressore incorporato (T° ambiente +32°C). - Evaporatore ventilato, sbrinamento automatico con auto evaporazione. *Ed. 8 - 719*

	Lit	Color	mm	
MIC-36B/R6	60	Black	428x386xh855	662,00 EUR
MIC-48B/R6	80	Black	428x386xh1000	768,00 EUR

Panoramic

Plus

Led
Light



A5



B7

230/1N 50 Hz

Vetrine panoramiche

- Illuminazione interna uniforme, di tipo Led. - Refrigerazione ottimale grazie all'evaporatore, ventilato, collocato sulla parte superiore della vetrina. - Sbrinatorio automatico. - Pareti a triplice vetro, perfetto isolamento. - Regolatore elettronico. - Porta a chiusura magnetica. - Gruppo compressore incorporato "tropicalizzato". - Gas refrigerante R290. - Montato su 4 ruote doppie.

Ed. 8 - 712

	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior	
SNE/RN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm	2 641,00 EUR
SNE/RN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm	2 641,00 EUR
	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior	
SNE/GN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm	2 492,00 EUR
SNE/GN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm	2 492,00 EUR
SNE/SB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm	3 388,00 EUR
SNE/SB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm	3 388,00 EUR
SNE/GB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm	3 977,00 EUR
SNE/GB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm	3 977,00 EUR

PLUS I banchi della linea Venice presentano l'ultima generazione del MADE IN ITALY un design elegante e moderno, ecosostenibili con refrigerante ecologico R290. Area di esposizione molto ampia, vetro frontale sollevabile tramite pistoni, illuminazione di tipo LED, freddo ventilato con regolazione della velocità della ventola, per adattarsi a qualsiasi tipo di cibo o attività, porte scorrevoli in plexiglass dal lato servizio, e per finire, tavolo da lavoro in granito di tipo NERO ASSOLUTO !!

Venice
LineLed
Light

SLIDING PLEXIGLAS

0° +4°

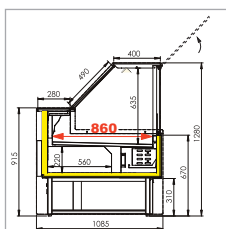
Black
Granite

VZT-...

230/1N 50 Hz

VENTILATED WITH
SPEED CONTROLLERLIFT FRONT GLASS
WITH PISTONS

VENTILATED



	mm	
VZ15/B5-VR2	1500	4 711,00 EUR
VZ20/B5-VR2	2000	5 629,00 EUR
VZ25/B5-VR2	2500	6 492,00 EUR
VZ30/B5-VR2	3000	7 315,00 EUR

Banchi vetrina refrigerati vetro 90°, ventilato, con riserva

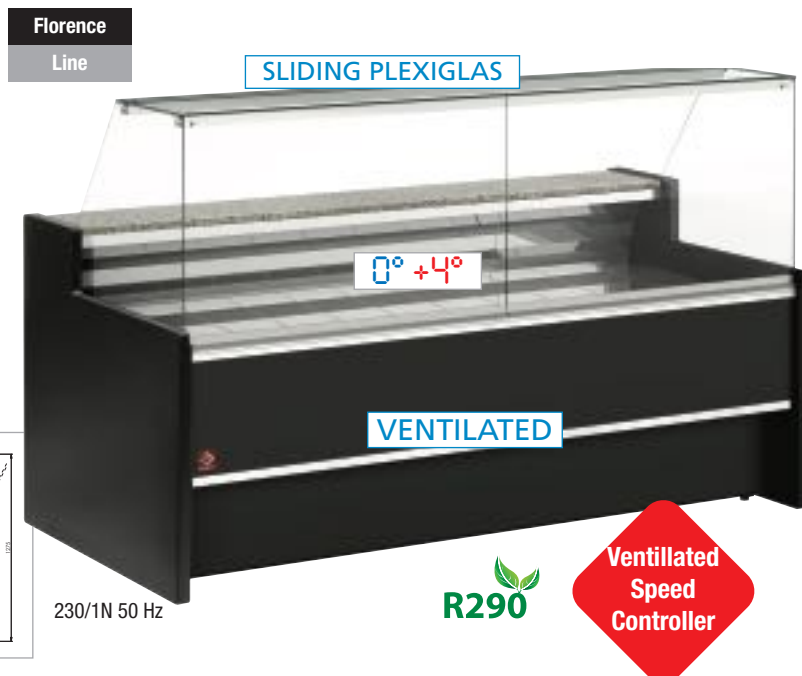
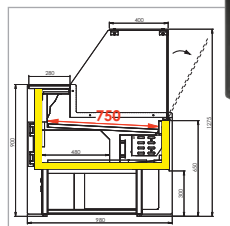
- Spalle in ABS termoformate, frontale e retro in lamiera plastificata. - Vetri temperati, vetro frontale destro a 90°, apertura tramite pistoni (verso l'alto), struttura di supporto in alluminio anodizzato. - Area espositiva in acciaio inox AISI 304, profondità 860 mm. - Tavolo da lavoro in granito di tipo "NERO ASSOLUTO". - Illuminazione dell'area espositiva a LED (posizionata sotto il vetro superiore). - Porte scorrevoli in plexiglass sul lato servizio. - Evaporatore ventilato "ad aria forzata" trattato contro gli acidi alimentari (dispositivo velocità regolabile dei ventilatori). - Gruppo compressore incorporato, classe climatica 3 (+ 25 ° C e UR 60%). - Pannello di comandi con controller elettronico (display digitale), regolatore della velocità della ventola, interruttore della luce. - Termometro digitale nell'area espositiva. - Sbrinatorio automatico (regolabile a piacere). - Autoevaporazione della condensa. - Con riserva refrigerata.

Ed. 8 - 739

Banco vetrina refrigerato con vetro dritto 90°, ventilato+ riserva
 - Spalle in ABS termoformate, frontale e retro in lamina plastificata. - Vetri temperati, frontale destro a 90°, apribile e pieghevole con un punto di arresto di sicurezza (facile manutenzione). - Parte espositiva in acciaio inox AISI 304, profondità 750 mm. - Tavoletta da lavoro in granito. - Illuminazione LED della parte espositiva (posizionata sotto il vetro superiore). - Porte scorrevoli in plexiglass lato servizio. - Evaporatore ventilato "air force" trattato contro gli acidi alimentari (dispositivo velocità regolabile dei ventilatori). - Gruppo compressore incorporato, in classe climatica 3 (+25° C e UR 60%). - Refrigerante R290. - Pannello di comandi con controller elettronico (display digitale), regolatore della velocità delle ventole, interruttore della luce. - Termometro analogico nella parte espositiva. - Sbrinamento automatico (regolabile a piacere). - Autoevaporazione della condensa. - Con riserva refrigerata.

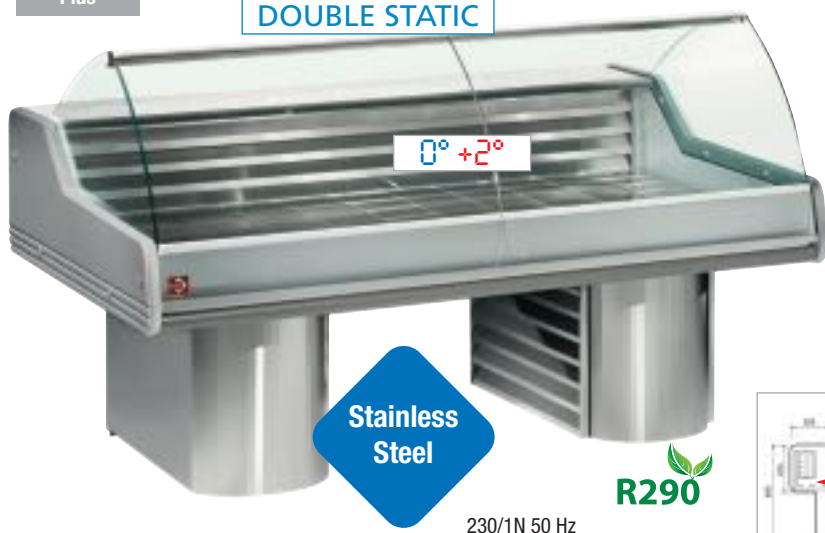
Ed. 8 - 735

	mm	
FC15/B5-VR2	1500	3 839,00 EUR
FC20/B5-VR2	2000	4 448,00 EUR
FC25/B5-VR2	2500	5 121,00 EUR
FC30/B5-VR2	3000	5 971,00 EUR



Saigon
Plus

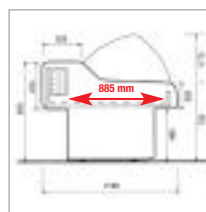
DOUBLE STATIC



PLUS - Refrigerazione "doppia statica", nel fondo con serpentina refrigerante e al retro un evaporatore statico trattato contro i sali "coating". - Versione su zoccoli interamente realizzata in acciaio inossidabile.

Banco vetrina refrigerato "statico", vetro curvo, su zoccoli
 - Concepito per il pesce e la carne fresca. - Vetri frontali curvi, tutti in "vetro temperato". - Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 316, lati in ABS. - Piano di lavoro in granito. - Superficie d'esposizione in acciaio inox AISI 316, dotato anche di doppio fondo con un foro per lo scarico dell'acqua. - Gruppo compressore incorporato +25°C H.R. 60%. - Regolazione per termostato, termometro analogico nella vetrina.

Ed. 8 - 741



	mm	
SG15B/A1-R2	1500	3 496,00 EUR
SG20B/A1-R2	2000	4 029,00 EUR
SG25B/A1-R2	2500	4 800,00 EUR
SG30B/A1-R2	3000	5 305,00 EUR

Other dimensions on request

Verona
Line

Banco vetrina refrigerato, statico, carico a cassetti
 - Concepito per pasticceria, panetteria, viennoiserie, ecc. - Finestrini frontali curvi ribaltabili, tutti in "vetro temperato." - Illuminazione uniforme del display a LED, "panoramica" eccellente visibilità dei prodotti. - Spalle in legno laccato, piano di lavoro in granito. - 3 livelli in vetro e carico esposizione per cassetti. - Regolatore elettronico (digitale), termometro analogico nella vetrina. - Gruppo compressore incorporato, classe climatica 3 (+25°C & RH 60%). Evaporatore statico, trattato contro gli acidi alimentari.

Ed. 8 - 740

	mm	
VE14/B5-R2	1400	3 748,00 EUR
VE22/B5-R2	2200	4 931,00 EUR
VE29/B5-R2	2900	5 915,00 EUR





Full Black

Rome
Line

Banco vetrina refrigerata vetro dritto 90°, con riserva

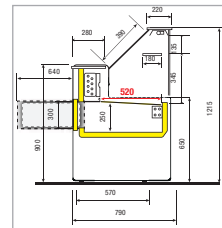
Costruzione esterna in lamiera di plastica, fianchi in ABS, piano di lavoro in granito. - Vetri temperato, vetro frontale "fisso" a 90° - esposizione in acciaio inox. - Illuminazione del display con LED (posizionato sotto il vetro superiore). - Vetro intermedio - Pannello di controllo con regolatore elettronico (display digitale), interruttore della luce, termometro analogico nell' esposizione. - 2 evaporatori (statici) trattati contro gli acidi alimentari. - Sbrinamento automatico - Gas refrigerante R290 - Compressore incorporato, classe climatica 3 (+25°C & RH 60%). - Riserva refrigerata.

Ed. 8 - 731

230/1N 50 Hz



On request .../E8-R2



	mm	
R010/B5-R2	1000	2 087,00 EUR
R015/B5-R2	1500	2 306,00 EUR
R020/B5-R2	2000	2 591,00 EUR
R025/B5-R2	2500	3 108,00 EUR
R030/B5-R2	3000	3 654,00 EUR

2 EVAPORATORS

Molina
Line

Ventilated Version

Banco vetrina refrigerato a vetro curvo con riserva

- Vetri curvi, tutti in "vetro temperato". - Vetrina in acciaio inox. - Vetro intermedio, illuminazione del display a LED. - Realizzazione esterna in lamiera plastificata, lati in ABS, piano di lavoro in granito, presa 230V/1 di servizio. - Regolatore elettronico (affissione digitale), termometro analogico nella vetrina. - Gruppo compressore incorporato, classe climatica 3 (+ 25°C H.R.60%). - 2 evaporatori (statici) trattati contro gli acidi alimentari (o) ventilato (aria forzata). - Riserva refrigerata.

Ed. 8 - 732

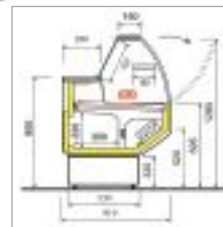
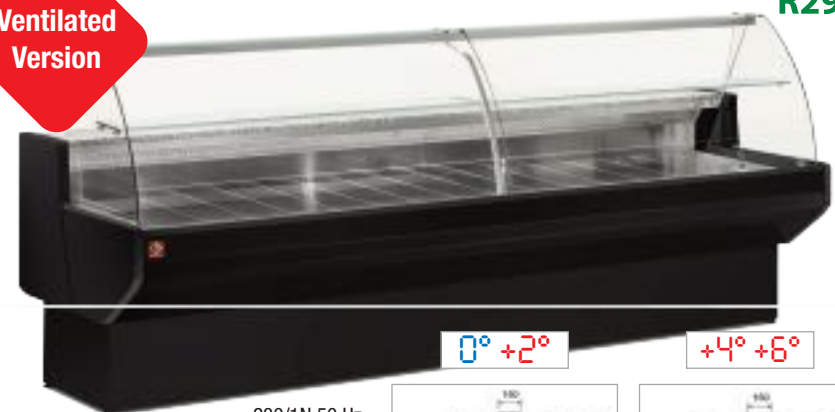
	mm		...-VV/R2
ML10/B5-R2	1040	2 423,00 EUR	2 712,00 EUR
ML15/B5-R2	1500	2 724,00 EUR	3 053,00 EUR
ML20/B5-R2	2000	3 143,00 EUR	3 528,00 EUR
ML25/B5-R2	2500	3 644,00 EUR	4 186,00 EUR
ML30/B5-R2	3000	4 367,00 EUR	5 117,00 EUR

...-VV Ventilated version

On request .../E8-R2



230/1N 50 Hz



VENTILATED

2 EVAPORATORS

Melody
Plus

Ventilated Version



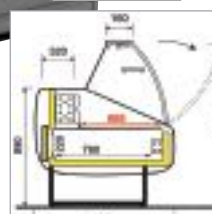
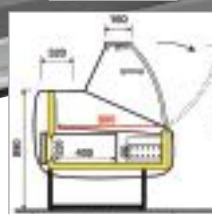
Banchi vetrina refrigerati a vetro curvo, con riserva

- Vetri curvi ribaltabili, in "vetro temperato". - Ripiano intermedio, illuminazione vetrina, tipo TL. - Realizzazione esterna in lamiera plastificata, spalle in ABS. Piano di lavoro in granito, presa 230V/1. - Esposizione in acciaio inossidabile AISI 304. - Regolatore elettronico (affissione digitale), termostato analogico nella vetrina. - 2 evaporatori (statici) trattati contro gli acidi alimentari (o) evaporatore ventilato (aria forzata). - Compressore incorporato, classe climatica 3 (+25°C & RH 60%). - Riserva refrigerata.

Ed. 8 - 733



230/1N 50 Hz



VENTILATED

2 EVAPORATORS

	mm		...-VV/R2
MY15/A1-R2	1500	2 878,00 EUR	3 210,00 EUR
MY20/A1-R2	2000	3 521,00 EUR	3 965,00 EUR
MY25/A1-R2	2500	4 049,00 EUR	4 795,00 EUR
MY30/A1-R2	3000	4 717,00 EUR	5 559,00 EUR

...-VV Ventilated version

Mandy

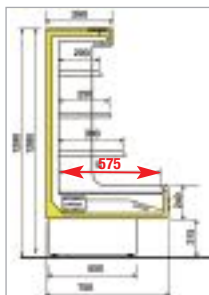
Plus

R290

Murali refrigerati, ventilati

- Vasca e griglia perforata (posteriore) in acciaio inossidabile - Illuminazione sulla parte superiore - 3 tavolette di esposizione, in acciaio inossidabile, munite di sagomatura "porta-prezzo", cremagliere regolabili e possibilità di inclinazione delle mensole- Regolatore elettronico (affissione digitale) Compressore incorporato, classe climatica 3 (+25°C & RH 60%). - Refrigerante R404A - Evaporatore ventilato (Aria forzata) - Realizzazione esterna in lamiera plastificata, guance in ABS, sagomatura per "Caddie" nel frontale. - Su domanda: Tenda di notte.

Ed. 8 - 746



	mm	
MN10B-B5/R2	1000	2 638,00 EUR
MN12B-B5/R2	1200	2 825,00 EUR
MN15B-B5/R2	1500	3 293,00 EUR



230/1N 50 Hz

Modena

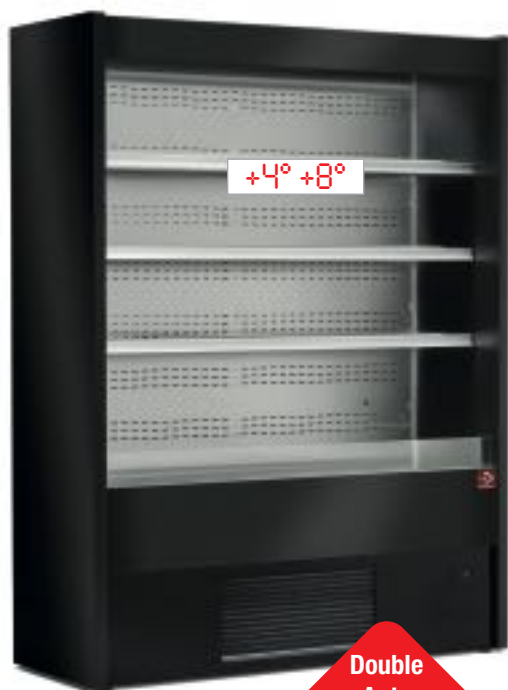
Line

On request .../A7-R2

**Mobile murale refrigerato - NERO**

- Vendita self service. - Unico!! 570 mm di profondità. Si adatta perfettamente ai piccoli spazi. - Realizzazione esterna in lamiera plastificata, spalle in ABS. - Regolatore elettronico (visualizzazione digitale). - Tino e griglia perforati in acciaio inossidabile AISI 304. - Illuminazione superiore a LED. - 3 ripiani (290 mm) di esposizione (Inox) regolabili. Con modanature "porta-prezzi". - Evaporatore ventilato (aria forzata). - "Doppia" auto-evaporazione della condensa, gas caldo + resistenze elettriche. - Gruppo compressore incorporato, classe climatica 3 (+25°C & RH 60%). - (Su richiesta: tendina notte).

Ed. 8 - 748



230/1N 50 Hz

R290

Mobile murale refrigerato - NERO

- Vendita self-service. - Struttura esterna in lamiera plastificata, fianchi in ABS. - Vasca e griglia in acciaio inox perforato. - Illuminazione superiore a LED. - 3 ripiani regolabili (340 mm) (acciaio inox). Dotato di modanature portaprezzi. - Controllore elettronico (display digitale). - Evaporatore ventilato (forza d'aria). - Doppia autoevaporazione della condensa, gas caldo + resistenza elettrica. - Compressore incorporato, classe climatica 3 (+25°C & RH 60%). - Su richiesta: tenda da notte.

Ed. 8 - 750



	mm	
DS10/B5-P9	1000	2 923,00 EUR
DS12/B5-P9	1200	3 162,00 EUR
DS15/B5-P9	1500	3 758,00 EUR
DS18/B5-P9	1800	4 376,00 EUR



230/1N 50 Hz

Dallas

Line

R290

Padova

Line

**Glass
Doors
Self Closing**
**DOUBLE
AUTO-EVAPORATION**


Boston

Line

230/1N 50 Hz

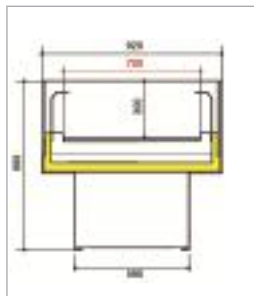
Vetrina "panoramica" self service refrigerata - NERO

- Vendita self service prodotto preimballato, a conservare al fresco, prodotti lattieri-caseari, formaggio, salumi, ecc. - Finestrini anteriori diritti in vetro temperato, finestrini laterali in plexiglass (20 mm). - Superficie espositiva in lamiera d'acciaio zincata e trattata con resina epossidica (colore nero). - Evaporatore ventilato (aria forzata). - Gas refrigerante R290. - Compressore incorporato, classe climatica 3 (+25°C e RH 60%). - Regolatore elettronico (display digitale), termometro analogico sul display. - Sbrinamento automatico. - Autoevaporazione del condensato da parte di resistenze elettriche.

Ed. 8 - 742

	mm	
BN129/V-B5/P9	1290	2 507,00 EUR
BN150/V-B5/P9	1500	2 999,00 EUR

On request .../A7-R2


VENTILATED


PLUS - Progettato per consumo self-service di panini, latticini, formaggi, frutta, carni, bevande, ... - Le porte scorrevoli con doppi vetri (evitando la formazione di condensa esterna al vetro) chiusura della porta con richiamo automatico. - Illuminazione superiore a LED (protetta da un plexiglass), integrato all'interno dei 2 pannelli laterali. - "Doppia" auto-evaporazione della condensa con dispositivo gas caldo + resistenza elettrica.

Murale refrigerato, ventilato, con porte

- Vasca e griglia (posteriore) perforata, in acciaio inossidabile - 3 tavolette (290 mm), di esposizione, in acciaio inossidabile, muniti di sagomatura "porta-prezzo", cremagliere regolabili e possibilità di inclinazione delle mensole (Plexiglass incluso per mantenere i prodotti in posizione inclinata). - Regolatore elettronico (affissione digitale) - Gruppo compressore incorporato, climatica 3 (+25°C & RH 60%) - Refrigerante R290 - Evaporatore ventilato (Aria forzata) - Realizzazione esterna in lamiera plastificata, guance in ABS.

Ed. 8 - 749



	mm	
PD10/B5-R2	1000	3 689,00 EUR
PD12/B5-R2	1200	3 986,00 EUR
PD15/B5-R2	1500	4 738,00 EUR
PD18/B5-R2	1800	5 418,00 EUR
PD20/B5-R2	2000	6 067,00 EUR

+2° +6°


Panoramic

230/1N 50 Hz

Expo

Self

Mobili murali refrigerati "tutto inox" ventilati, con gruppo

- Vendita self-service di panini, latticini, formaggi, frutta, salumi, bevande ecc. - Realizzazione interna ed esterna interamente in acciaio inox 304. - Vetri laterali in vetro temperato. - 4 ripiani d'esposizione (340 mm) (Inox) con modanature "porta-prezzi". Cremagliere regolabili, possibilità di inclinare consoli. - Illuminazione superiore. - Evaporatore ventilato (3 ventilatori), "doppia" auto-evaporazione della condensa, gas caldo + resistenze elettriche. Compressore incorporato, classe climatica 3 (+25°C & RH 60%). - Regolatore elettronico (visualizzazione digitale). - Su richiesta: tendina notte.

Ed. 8 - 751

**Stainless
Steel**
**DOUBLE
AUTO-EVAPORATION**

230/1N 50 Hz



	mm	
MTX-10/R2	1000	3 416,00 EUR
MTX-12/R2	1200	3 634,00 EUR
MTX-15/R2	1500	4 097,00 EUR
MTX-18/R2	1800	4 669,00 EUR
MTX-20/R2	2000	5 360,00 EUR



Super Plus

Sliding Plexiglas

R290

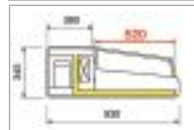
Ref	h	
100-Z	610	176,00 EUR
200-Z	610	385,00 EUR

230/1N 50 Hz

Banchi vetrina refrigerati

- Vetro intermedio*. - Piano di esposizione in acciaio inox AISI 304. - Illuminazione vetrina uniforme*. - Spalle in poliuretano. - Evaporatore statico trattato contro gli acidi alimentari "coating", sbrinatorio automatico. - Compressore incorporato, classe climatica 3 (+25°C & RH 60%), sotto il piano di servizio. - Regolatore elettronico (digitale), termometro analogico nell'esposizione. - Portelli scorrevoli lato servizio*. *tranne....-ZS

Ed. 8 - 729



	mm	
SUP10-ZD/R2	1000	1 795,00 EUR
SUP15-ZD/R2	1500	2 059,00 EUR
SUP20-ZD/R2	2000	2 711,00 EUR

	mm	
SUP10-ZC/R2	1000	1 859,00 EUR
SUP15-ZC/R2	1500	2 068,00 EUR

	mm	
SUP10-ZS/R2	1000	1 515,00 EUR
SUP15-ZS/R2	1500	1 768,00 EUR

Congelatore a pozzetto, coperchii scorrevoli

- Coperchi scorrevoli, telaio in alluminio naturale, vetri in Thermopane®. - Termometro analogico. - Realizzazione interna in lamiera di acciaio laccato bianco, alluminio gofrato. - Telaio su ruote girevoli, di cui 2 con freno.

Ed. 8 - 709

	mm	
GVLO30/R2	1020x640xh880	715,00 EUR
GVLO40/R2	1310x640xh880	1 016,00 EUR



R290



230/1N 50 Hz



Chest Freezers

-9° -24°

R600a

230/1N 50 Hz

Congelatore a cassone

- Coperchio pieno battente, serratura a chiave. - Termometro, temperatura interna. - Versione interna in alluminio "gofrato" e versione esterna in acciaio plastificato bianco. - Telaio su ruote, tutti girevoli.

Ed. 8 - 708

	mm	
SC030EP/R6	1030x685xh895	636,00 EUR
SC050EP/R6	1550x685xh895	815,00 EUR



CURVED GLASS

-15° -23°

Sliding Lids

SLID-18-R2

R290

230/1N 50 Hz

Conservatori per surgelati

- Vendita in self service. - Coperchi scorrevoli, bombati, inquadramento "riscaldato" evita la formazione di ghiaccio. - Realizzazione esterna in lamiera galvanizzata "plastificata bianca", isolamento 60 mm. - Evaporatore a "serpentina" posto dietro le pareti. - Regolazione con termostato, termometro analogico, allarme. - Condensatore ventilato. - Consegna di serie con ruote. Ed. 8 - 743

	Lit	mm	
SLID-11-R2	290	1100x600xh730/890	1 199,00 EUR
SLID-14-R2	392	1400x600xh730/890	1 334,00 EUR
SLID-18-R2	527	1810x600xh730/890	1 519,00 EUR

Conservatori panoramici per surgelati

- Vendita in self service. - Coperchi scorrevoli vetrati, inquadramento "riscaldato" evita la formazione di ghiaccio. - Realizzazione esterna in lamiera galvanizzata "bianca", isolamento 60 mm. - Modanatura anti carrello - 2 unità ermetiche accoppiate e incorporate, 2 evaporatori a "serpentina" messi dietro le pareti, 2 condensatori ventilati, regolazione elettronica (digitale). - VT150E/N doppio compartimento indipendente. Ed. 8 - 744



-15° -23°

R290

VT250E/N-R2

230/1N 50 Hz

Sliding Lids

2 EVAPORATORS

2 COMPRESSORS



	Lt	mm	Compartment	
VT150E/N-R2	598	1550x960xh780	1	1 948,00 EUR
VT200E/N-R2	839	2050x960xh780	1	2 034,00 EUR
VT250E/N-R2	1032	2500x960xh780	2	2 490,00 EUR

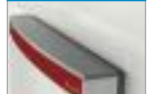


ISO 80 mm

STAINLESS STEEL



CURVED DOOR



PLUS - Finizione dei pannelli di alta qualità, feltro di protezione (isolamento non visibile!). - Angoli e spigoli del suolo, del cielo e delle pareti a 135° "sanitari" e messi nei pannelli stessi, senza nessuna modanatura di riporto! Igiene e finizione assicurate al 100%! - Suolo in acciaio inox "antidrucciole" che sostiene una carica di 1200 kg/m². - Lo zoccolo esterno "periferico", realizzato in acciaio inox, evita ogni tipo di deterioramento dei pannelli, spesso causate dall'uso di detersivi durante la manutenzione del suolo. - Kit di premontaggio dei pannelli consegnato di serie, facendolo diventare più facile e più rapido...

Ed. 8 - 629



-5° +5°



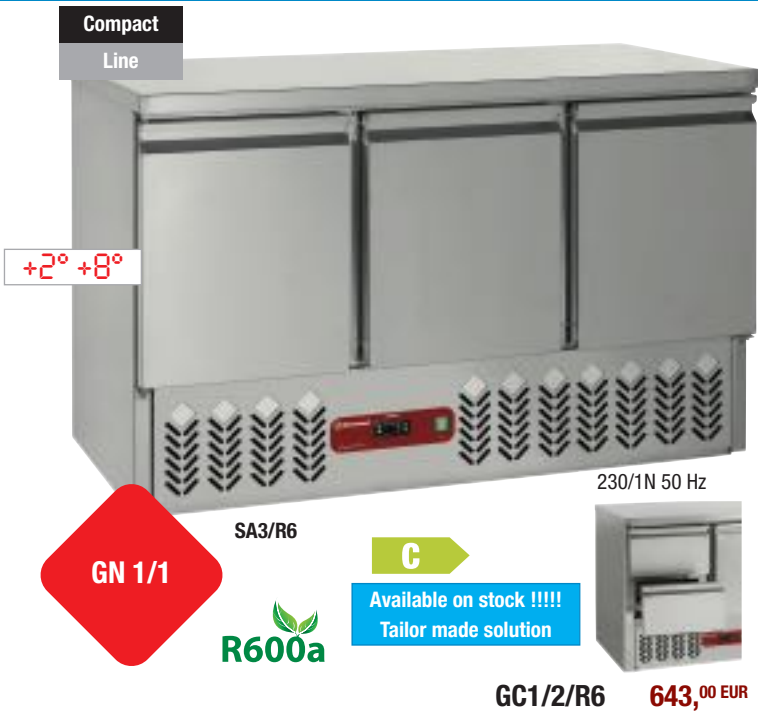
-15° -25°

	External mm	Lit	
C26B/PM	*1400x1100xh2110	2273	2 357,00 EUR
C31B/PM	1700x1100xh2110	2823	2 599,00 EUR
C37B/PM	2000x1100xh2110	3373	2 898,00 EUR
C43B/PM	2300x1100xh2110	3923	3 351,00 EUR
C35A/PM	*1400x1400xh2110	2298	3 046,00 EUR
C40B/PM	1700x1400xh2110	3724	3 376,00 EUR
C48B/PM	2000x1400xh2110	4449	3 541,00 EUR
C55B/PM	2300x1400xh2110	5175	4 340,00 EUR
C50A/PM	1700x1700xh2110	4625	3 554,00 EUR
C59B/PM	2000x1700xh2110	5526	3 756,00 EUR
C67B/PM	2300x1700xh2110	6426	4 555,00 EUR
C65B/PM	2000x2000xh2110	6310	3 991,00 EUR

AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP75M-1B	2 080,00 EUR
AP75M-1B	2 080,00 EUR

AN120M-1C	2 265,00 EUR
AN120M-1C	2 265,00 EUR
AN120M-1C	2 265,00 EUR
AN170M-1D	2 419,00 EUR
AN120M-1C	2 265,00 EUR
AN120M-1C	2 265,00 EUR
AN170M-1D	2 419,00 EUR
AN170M-1D	2 419,00 EUR
AN201M-1E	2 682,00 EUR
AN170M-1D	2 419,00 EUR
AN201M-1E	2 682,00 EUR
AN201M-1E	2 682,00 EUR
AN201M-1E	2 682,00 EUR

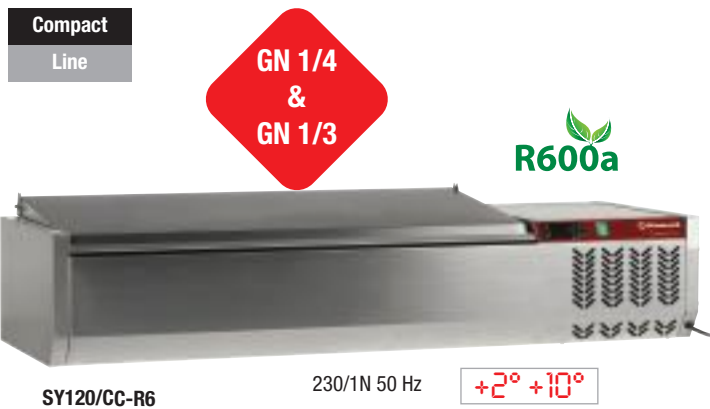
ATTENTION: Possibility to put the door just in bold dimensions - Other dimensions in STOCK!! - * Door 620x1860 mm (standard 720x1860 mm)



Tavoli frigoriferi Gastronorm

- Finitura esterna e interna in acciaio inossidabile austenitico (alimentare). - Fondo stampato, angoli e spigoli arrotondati. - Fornito con 1 griglia GN 1/1, per ogni porta, regolabile in altezza. - Termostato elettronico, in scatola chiusa stagna. - Evaporatore a "serpentina" incorporato nelle pareti (su 3 lati), isolamento in poliuretano, senza CFC. - Riserva ventilata, sbrinamento automatico, auto evaporazione della condensa. - Unità di refrigerazione in classe climatica 4 (alloggiata sotto, risparmio di spazio). - Condensatore ventilato con filtro antigrasso. - Refrigerante R600a. - Porte con chiusura tramite guarnizione magnetica (a pressione), impugnatura ergonomica. - Piedini regolabili. Ed. 8 - 576

	Liter	Doors	mm	
SA2/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/890	1 242,00 EUR
SA3/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh857/890	1 690,00 EUR



Strutture refrigerate GN 1/4, con coperchio inox

- Realizzazione in acciaio inossidabile austenitico (alimentare). - Consegnato con un vetro superiore "temperato". - Termostato elettronico, isolate in scatola chiusa. - Evaporatore a "serpentina" annegato nel fondo e le pareti, - Gruppo frigorifero in classe climatica 4. - Condensatore ventilato con filtro anti-grasso. - Consegnato senza vasche GN. Ed. 8 - 566

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/CC-R6	1200x340xh260/580	5 x 1/4	819,00 EUR
SX160/CC-R6	1600x340xh260/580	7 x 1/4	904,00 EUR
SX200/CC-R6	2000x340xh260/580	10 x 1/4	1 017,00 EUR

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/CC-R6	1200x395xh260/580	4 x 1/3	893,00 EUR
SY160/CC-R6	1600x395xh260/580	7 x 1/3	997,00 EUR
SY200/CC-R6	2000x395xh260/580	9 x 1/3	1 079,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Tavolo di congelazione compatto, 2 porte GN 1/1, 240 Lit

- Top superiore in acciaio inossidabile (alimentare), smontabile. - Resistenza elettrica su ogni contro-porta. -NB: sconsigliamo l'installazione di blocchi cassetti. Ed. 8 - 577

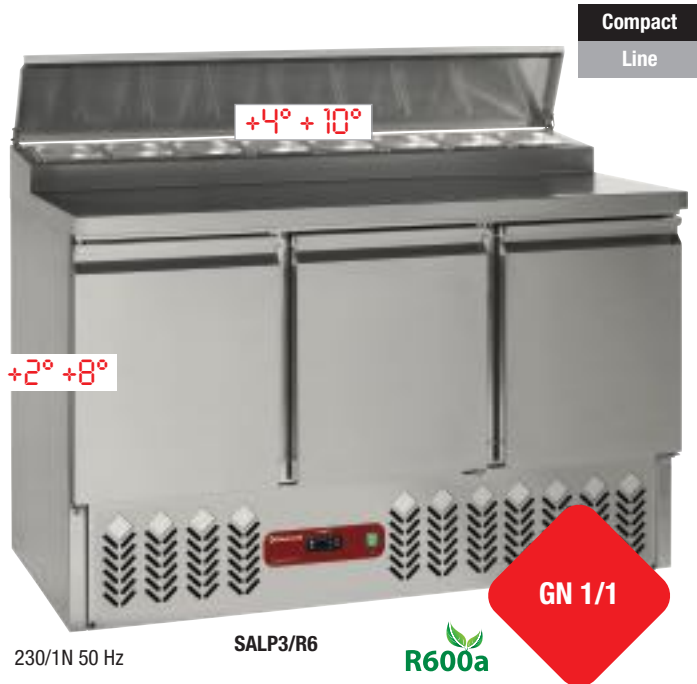
SB2/R2 1 693,00 EUR



Armadi frigoriferi e congelatore, ventilati

- Realizzazione in acciaio inox (alimentare), AISI 304/441 (retro in acciaio trattato grigio), telaio a scocca portante. - Porta reversibile (predisposta per serratura a chiavi). - Pannello superiore per accessibilità al gruppo compressore su cerniere. - Regolatore elettronico, LED rosso. - Evaporante, posta sul retro, accoppiata con un ventilatore. - Sbrinamento automatico. - Gruppo compressore classe climatica 4 (30°C Temperatura - 55% di umidità), condensatore ventilato. Piedi in acciaio inox, regolabili. Ed. 8 - 532

	Energy Label	T°	mm	
ID40-R6	D	-2° +8°	620x620xh1920	1 750,00 EUR
IE40-R9	D	-10° -22°	620x620xh1920	2 085,00 EUR
IDS40-R6	D	0° +5°	620x620xh1920	2 022,00 EUR



Compact
Line

230/1N 50 Hz SALP3/R6 R600a

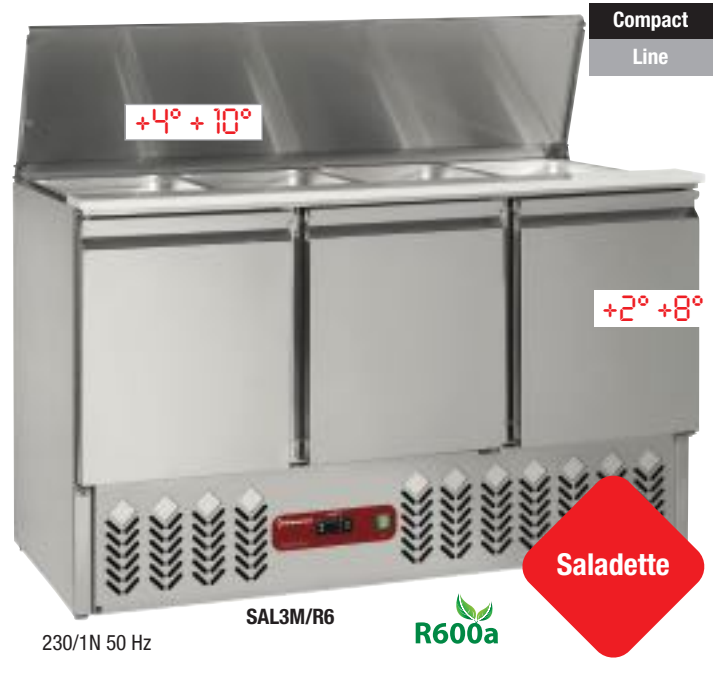
GN 1/1

Tavolo di preparazione frigorifero, struttura refrigerata

- Realizzazione esterna ed interiore in acciaio inossidabile. - Consegnato con 1 griglia GN 1/1, per porta, regolabile in altezza. - Termostato elettronico, in scatola chiusa isolata. - Evaporatore a "serpentina" annegata nelle pareti, 3 lati. - Riserva ventilata, sbrinamento automatico, automobile evaporazione. - Gruppo frigorifero in classe climatica 4. - Condensatore ventilato, con filtro anti-lubrifico.

Ed. 8 - 577

	Liter	Doors	mm	
SALP2/R6	230	2 x GN1/1	900x700xh870/1250	1 416,00 EUR
SALP3/R6	340	3 x GN1/1	1365x700xh870/1250	2 118,00 EUR



Compact
Line

230/1N 50 Hz SAL3M/R6 R600a

Saladette

Saladette frigoriferi, Gastronorm

- Finitura esterna e interna in acciaio inossidabile austenitico (alimentare). - Fondo stampato, angoli e spigoli arrotondati. - Fornito con 1 griglia GN 1/1, per ogni porta, regolabile in altezza. - Termostato elettronico, in scatola chiusa stagna. - Evaporatore a "serpentina" incorporato nelle pareti (su 3 lati). - Riserva ventilata, sbrinamento automatico, auto evaporazione della condensa. - Unità di refrigerazione in classe climatica 4. - Condensatore ventilato con filtro antigrasso.

Ed. 8 - 578

	Liter	Doors	mm	
SAL2M/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/1180	1 111,00 EUR
SAL3M/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh870/1180	1 711,00 EUR

PLUS - Armadi (Made in Europe) refrigeranti ecologici "eco-responsabili" (R600a o R290) - Basso consumo energetico, componenti di refrigerazione ancora più efficienti, controllore elettronico, ... - Possibilità di affiancarli "Side by Side" - Su richiesta, cassette in PVC (Rif: GBP1/1).

Armadi frigoriferi e congelatori

- Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 430. - Porta in vetro (reversibile), chiusura tramite guarnizione magnetica (a pressione) per una facile sostituzione senza bisogno di attrezzi. (Porta in vetro con riquadro in alluminio, illuminazione interna LED). - Serratura con chiave di serie. - Controllo elettronico, display digitale. - Isolamento (60 mm) in poliuretano espanso senza CFC. - Gruppo frigorifero classe climatica 4 (posto nella parte posteriore). - Temperatura -1° + 6° C. - T° -1° + 6° C: Evaporatore del tipo Roll bond, ventilato, sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa. - T° -15° -22° C: Evaporatore statico 'griglie evaporatore', sbrinamento manuale. - 4 piedini regolabili, acciaio inossidabile (eccetto 200 Lit.).

Ed. 8 - 530



PV600X/G-R6

	Lt	T°	mm	Grids	Energy Label	
PV201X-R6	200	-1° +5°	626x600xh850	2	A	797,00 EUR
N201X-R2	200	-15° -22°	626x600xh850	3	-	913,00 EUR
PV400X-R6	400	-1° +5°	626x740xh1925	4	D	1 146,00 EUR
N400X-R2	400	-15° -22°	626x740xh1925	6	-	1 301,00 EUR
PV600X-R6	600	-1° +5°	780x740xh1925	4 x GN 2/1	D	1 373,00 EUR
N600X-R2	600	-15° -22°	780x740xh1925	6 x GN 2/1	-	1 515,00 EUR

GLASS DOOR

	Lt	T°	mm	Grids		
PV201X/G-R6	200	-1° +5°	626x600xh850	2	-	925,00 EUR
PV400X/G-R6	400	-1° +5°	626x740xh1925	4	-	1 321,00 EUR
PV600X/G-R6	600	-1° +5°	780x740xh1925	4 x GN 2/1	-	1 578,00 EUR



PV600X-R6 230/1N 50 Hz

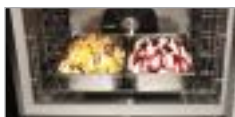
Gastro Line

PLUS

Abbattitori di temperatura

GN 1/1
OR
EN 600x400Touch
Screen

SPECIAL ICE CREAM



SPECIAL FISH



CBT101/NT

230/1N 50 Hz
400/3N 50Hz+70° -18°
+70° +3°

PLUS - Comandi tattili, navigazione molto intuitiva, schermo da 5", cicli standard di raffreddamento rapido o congelamento, ognuno personalizzabile al 100%. Controllo per tempo o temperatura. Ciclo specifico come ciclo continuo, pesce, gelato ICE SOFT e ICE HARD e ciclo UV per disinfettare l'abbattitore. I report HACCP possono essere visualizzati facilmente. Visualizzazione di dati e di eventi come gli allarmi ad alta temperatura, la mancanza di pressione e il superamento del tempo di ciclo massimo. Gli allarmi possono essere visualizzati direttamente o scaricati in formato .txt su una penna USB (è disponibile una porta USB opzionale) Display in 6 lingue: italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo, olandese.

Ed. 8 - 515

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°	
CBT31/NT	3 x GN	620x650xh670	12	8	3 007,00 EUR
CBT50/CT	5 x GN	790x730xh880	18	12	3 800,00 EUR
CBT51/NT	5 x GN/EN	790x830xh880	18	12	3 800,00 EUR
CBT101/NT	10 x GN/EN	790x830xh1430	36	25	5 625,00 EUR
CBT151/NT	15 x GN/EN	790x830xh1770	48	32	7 185,00 EUR

Celle di raffreddamento e congelazione rapido

- Regolatore elettronico programmabile (due cicli "Soft" per i prodotti delicati, "Hard" per i grossi pezzi, controllo per contaminanti con suoneria in fine di ciclo (o) controllo per sonda a cuore, anche con funzione di mantenimento e allarme sonora "norma HACCP").
- Realizzazione interna ed esterna (e parte posteriore), in acciaio inossidabile (alimentare). - Fondo interiore imbottito, angoli arrotondati. - Porta reversibile, guarnizione magnetica. - Dispositivo micro interruttore, permettendo l'arresto del ventilatore dell'evaporatore, al momento dell'apertura porta. - Gruppo compressore (classe climatica +38°), accessibilità frontale. - Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari, completamente nascosto (non apparente). - Sbrinatori manuali, evaporazione automatica della condensa.

Ed. 8 - 513

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°	
GTP-3/LD	3 x GN	560x700xh514	8	5	2 443,00 EUR
GTP-5/LD	5 x GN/EN	790x700xh880/900	12	8	3 169,00 EUR
GTP-10/LD	10 x GN/EN	790x800xh1420	30	20	4 497,00 EUR

....-GX: Hinged door on the left

Gold Line

Plus

+70° -18°
+70° +3°Touch
ScreenGN 1/1
OR
EN 600x400

GTP-10/LD

Abbattitore di temperatura rapido

PLUS "GOLD LINE PLUS La scelta dell'eccellenza nel vostro lavoro, una preservazione delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali di tutti i vostri alimenti, la stessa qualità, lo stesso gusto, la stessa consistenza che gli alimenti freschi!..... Pure vincitore nel tempo e nel denaro. In collegamento freddo, la sicurezza alimentare passa da un principio di base: il passaggio della temperatura a cuore di +70°C a +3°C in 90 minuti, norma UK, o +65°C a +10°C in 110 minuti, norma NF, e di +70°C a -18°C in 240 minuti, norma UK, o +65°C a -18°C in 270 minuti, norma NF, i cellule Diamond vi garantiscono il rispetto di tutti questi obblighi.

Ed. 8 - 521

Da parte di : DBT.... **5 234,00 EUR****70 mm**

PLUS - Componenti ad alta efficienza e a basso consumo energetico. - Isolamento in poliuretano senza CFC (80 mm = super-isolamento), minore dissipazione di calore, con una sicura economia energetica. - Alta efficienza e componenti a basso consumo energetico. - Gruppo frigorifero a "Tamponne" a alloggiamento isolato, tropicalizzata (Classe climatica 5 " T° ambiente +40°C - Umidità relativa 40% "). - Eccellenti prestazioni grazie a questi due evaporatori (1400 litri), permettendo una temperatura uniforme grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata (flusso d'aria 100% ottimizzato), che garantisce una buona conservazione. - Guide doppie scorrevoli (permette di inserire griglie e contenitori GN allo stesso tempo !!). -

Armadi frigoriferi e congelatore GN 2/1

- Fabbricato in acciaio inossidabile (alimentare), interno AISI 304, esterno AISI 441. - Porta reversibile (predisposizione per serratura a chiave). - Pannello d'accessibilità al gruppo su cerniere. - Gruppo compressore "Tamponne" tropicalizzato. - Evaporatore ventilato trattato contro il sale e acidi alimentari "coating". - Illuminazione interna. - Sbrinamento automatico. - Evaporazione automatica della condensa. *Ed. 8 - 536*



	Energy Label	Lit	mm	T°	
ID70/R2	C	700	720x850h2070	-2° +8°	2 410,00 EUR
IE70/R2	D	700	720x850h2070	-15° -25°	3 014,00 EUR
ID140/R2	D	1400	1440x850h2070	-2° +8°	3 634,00 EUR
IE140/R2	D	1400	1440x850h2070	-15° -25°	4 217,00 EUR

Gastro Line PLUS

ID140/R2 **GN 2/1**

R290

80 mm 230/1N 50 Hz

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

ID70/R2

Temperature ranges: -2° +8°, -15° -25°

Gastro Line PLUS

5 doors
An exclusivity
Diamond
4 evaporators

GN 1/1

DT274/P9 230/1N 50 Hz

R290

stagna).

PLUS - Guide doppie (griglie e vasche GN allo stesso tempo!). - Cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico. - Evaporatore trattato contro i sali e gli acidi alimentari "coating". - Regolatore elettronico (sotto scatola chiusa e

Temperature range: -2° +8°

- Realizzazione interna in acciaio inox AISI 304, esterno AISI 441. - Top superiore indipendente (smontabile), in acciaio inox AISI 304. - Cremagliere e guide inox (antiribaltabile). - Fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati. - Porte reversibili. - Gruppo compressore tropicalizzato (T° ambiente +43°C), condensatore ventilato. - Evaporatore/i (sovradimensionato/i) ventilato/i (o) statico/i (87% di umidità relativa), posizionato/i fra le porte. - Regolatore elettronico. - Sbrinamento automatico. - Evaporazione automatica della condensa. *Ed. 8 - 584*

CA1/2-P9

611,00 EUR

Available on stock!!!!
Tailor made solution



HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

DOUBLE SLIDES

Temperature range: -2° +8°

	Energy Label	mm	Lit	Doors	Evaporators	
DT131/P9	B	1330x700xh860/960	260	2	1	2 404,00 EUR
DT178/P9	B	1795x700xh860/960	405	3	2	2 927,00 EUR
DT224/P9	B	2260x700xh860/960	550	4	2	3 568,00 EUR
DT274/P9	D	2725x700xh860/960	700	5	4	4 501,00 EUR

Temperature range: -2° +8°

Profi
Line



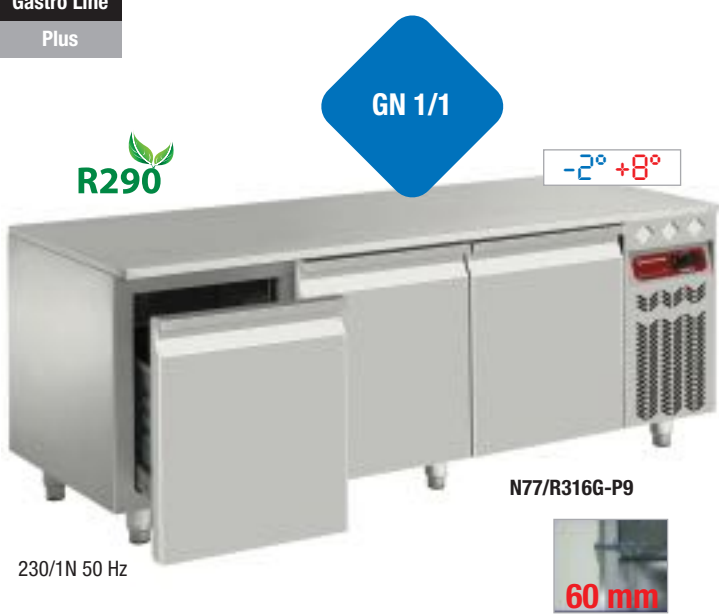
Tavoli refrigerati ventilati, GASTRONORM

- Struttura monoblocco, realizzazione interna ed esterna (e parte posteriore), in acciaio inossidabile austenitico (alimentare). - Porte con impugnatura, cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°). - Evaporatore ventilato (di grandi dimensioni), trattato contro il sale e gli acidi alimentari. - Regolatore elettronico (in scatola chiusa stagna). - Sbrinatori automatici, programmabili a piacere, evaporazione automatica della condensa.

Ed. 8 - 581

	mm	Doors	Energy Label	1 811,00 EUR	2 331,00 EUR
BMIV15/R2	1500x600xh880/900	2	C	1 811,00 EUR	2 331,00 EUR
BMIV20/R2	2000x600xh880/900	3	D	2 192,00 EUR	2 712,00 EUR
					..._BC1/2-TP
					..._MC1/2-TP
GN 1/1					
MR2/R2	1350x700xh880/900	2	C	1 910,00 EUR	2 430,00 EUR
MR3/R2	1800x700xh880/900	3	D	2 232,00 EUR	2 752,00 EUR
MR4/R2	2250x700xh880/900	4	D	2 650,00 EUR	3 170,00 EUR

Gastro Line
Plus



- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox AISI 441 (anche il retro). - Fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati. - guarnizioni magnetiche. - Gruppo compressore tropicalizzato (T°ambiente +43°C). - Evaporatore/i (sopradimensionato) ventilato (o) statico (87% di umidità relative); messo fra le porte. - Regolatore elettronico (in scatola chiusa e stagna) - Sbrinatori automatici. - Evaporazione automatica.

Ed. 8 - 572

	mm	Energy Label	2 376,00 EUR
N77/R212G-P9	1200x700xh645/705	B	2 376,00 EUR
N77/R316G-P9	1600x700xh645/705	B	2 941,00 EUR
N77/R420G-P9	2000x700xh645/705	C	3 393,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Profi
Line



Armadi ventilati 550 e 1100 litri

- Struttura monoblocco, realizzazione interna ed esterna d'acciaio inossidabile austenitico (alimentare). - Porte reversibili (predisposizione per serratura a chiave), cerniere con ritorno automatico (blocco a 90°). - Gruppo compressore in classe climatica 4, condensatore ventilato, posto sotto l'armadio. - Evaporatore ventilato (sopradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari. - Sbrinatori automatici, evaporazione automatica.

Ed. 8 - 534

	HD706/R2	HE706/R2	HD1412/R2	HE1412/R2
T°	0° +8°	- 15° - 22°	0° +8°	- 15° - 22°
Doors	1	1	2	2
Liters	550	550	1100	1100
mm	690x720xh2065		1385x720xh2065	
Energy Label	E	E	E	E
	1 880,00 EUR	2 328,00 EUR	2 665,00 EUR	3 131,00 EUR



Gold Line

Plus

Dry Aged Maturing

-3° +35°


Armadio di maturazione dry aging per la carne 850 litri ventilato

PLUS - Armadi dotati di una memoria con 20 programmi, 6 fasi per programma per controllare la temperatura, il tempo (modificabile a piacere), così come l'umidità (eccetto i modelli di carne). Prodotti specifici per carni, salumi e formaggi "DRY AGED MATURING" e "FERMENTING AGING". - Dispositivo automatico per l'umidificazione dal 30% al 99% (ultrasuoni) e la deumidificazione. - Rinnovo dell'aria all'interno dell'armadio, estrazione automatica. - Gruppo "Buffer", tropicalizzato (+ 43°). - Isolamento 75 mm "superisolato". - Distribuzione omogenea dell'aria refrigerata, temperatura uniforme. - Pannello di controllo TOUCH SCREEN (100% impermeabile).
Ed. 8 - 559

Da parte di : AL4S.... **6 752,00 EUR**

Armadi frigoriferi e congelatore GN 2/1

PLUS - "Diamond Green Technology" fino al 70%* di risparmio. - Gruppo frigorifero a "tampone", tropicalizzato (+43°C). - Isolamento 85 mm "super isolato". - Distribuzione omogenea dell'aria refrigerata "flusso laterale", nessuna "disseccazione degli alimenti". - Prodotti delicati, possibilità di regolazione igrometrica. - Microprocessore di regolazione (in scatola chiusa, stagna al 100%), con funzioni HACCP.
Ed. 8 - 541



Gold Line

Plus

R290

GN 2/1

B


85 mm

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

Da parte di : AD1.... **3 028,00 EUR**

Gold Line

Plus



A

R290

GN 1/1


HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

Tavoli refrigerati, ventilati, GN 1/1

PLUS - Eccezionali prestazioni grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata, temperatura uniforme. - Prodotti delicati 2 livelli di umidità. - Microprocessore (100% impermeabile), con funzioni HACCP. - Gruppo di tipo "monoblocco", dotato di un filtro dell'aria (lavabile).
Ed. 8 - 592

Da parte di : TG2.... **3 227,00 EUR**

FORCED VENTILATION SYSTEM



Direct Steam



Touch
Screen

Ct
Series

Da parte di : SDET/XC.... 7 790,00 EUR

Da parte di : SDGT/XC.... 9 958,00 EUR

C
Series

DIGITAL

Da parte di : SDE/XC.... 6 560,00 EUR

Da parte di : SDG/XC.... 8 342,00 EUR



PLUS “- Vapore a iniezione diretta (90% di saturazione). - Comandi TOUCH SCREEN display digitale di 7 a colori a ad alta definizione. - Gestione dei preferiti sulla schermata iniziale. - Allarme acustico e visivo a fine programma. - 2 modalità di cottura (programmata, manuale). - 11 livelli di umidificazione. - Memoria (pre-programmabile) per 1000 ricette, cottura in 16 diverse fasi (scelta di 16 diversi tipi di cottura successivi). - Porta USB per conservare e trasferire i diversi programmi di cottura (gestione dati HACCP). - 7 regolatori di velocità. - Sonda a cuore (1 sensore). - Pre-riscaldamento automatico e raffreddamento rapido della camera di cottura. - La funzione COOKING OPTIMISER consente di analizzare l'ordine di cottura ideale delle varie pietanze per ottimizzare i tempi, i consumi e generare risparmi (Solo modello TOUCH SCREEN). - Dispositivo automatico AUTO-CLEANING integrato, 4 cicli a scelta, funzione ECONOMIZZATORE per il risparmio d'acqua e detergente.

Ed. 8 - 387

PLUS - Vapore a iniezione diretta (90% di saturazione) - Comandi a tasti sensibili, “display digitale” - 11 livelli di umidificazione, la cottura in 2 fasi (scelta di 2 diversi tipi di cottura successivi). - Memoria (pre-programmabile) per 100 ricette, cottura in 4 diverse fasi (scelta di 4 diversi tipi di cottura successivi). - 5 regolatori di velocità - Sonda a cuore (1 sensore) - Pre-riscaldamento automatico e raffreddamento rapido della camera di cottura. - Dispositivo automatico “autopulente” integrato, 4 cicli a scelta.

Ed. 8 - 385

Steam Boiler



Touch
Screen

At
Series

Da parte di : SBET/XC.... 10 940,00 EUR

Da parte di : SGBT/XC.... 14 016,00 EUR

As
Series

DIGITAL

Da parte di : SBES/XC.... 8 139,00 EUR

Da parte di : SBGs/XC.... 10 865,00 EUR



PLUS - Vapore generato dalla caldaia (100% di saturazione). - TOUCH SCREEN” controlla il touch screen a colori ad alta definizione. - Gestione dei preferiti nella schermata iniziale. Allarme acustico e visivo per la fine del programma. - 3 modalità di cottura (automatica, programmata, manuale). - Regolazione dell'umidificazione dall'1% al 100% grazie alla sonda LAMBDA (brevetto esclusivo). - Memoria (pre-programmabile) per 1000 ricette, cottura su 16 diverse fasi (scelta tra 16 diverse tipologie di cottura successive), modalità di cottura automatica AUTOMATICA in funzione del tipo di prodotto, del peso e della quantità, 11 cicli speciali: LOW T° COOKING cottura a bassa temperatura (T° sotto i 100°C), funzione di rigenerazione BANQUETING, FRESH PASTA PASTEURISATION, DEHYDRATING, ecc... - 7 controlli di velocità. - Sonda al cuore (6 sensori). - Preriscaldamento automatico e raffreddamento rapido della camera di cottura. - Porta USB (gestione dati HACCP). - La funzione COOKING OPTIMISER consente di analizzare l'ordine di cottura ideale delle varie pietanze per ottimizzare i tempi, i consumi e generare risparmi (Solo modello TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING automatica integrata con decalcificazione della caldaia, 4 diversi cicli a scelta, funzione ECONOMIZER per il risparmio di acqua e detergente.

Ed. 8 - 391

PLUS “- Vapore generato da boiler (100% di saturazione). - Comandi a tasti sensibili, display digitale. - Tecnologia By-pass (sonda che genera il tasso di umidità), cottura in 2 fasi (scelta di 2 diversi tipi di cottura successivi). - Memoria (pre-programmabile) per 100 ricette, cottura in 4 diverse fasi (scelta di 4 diversi tipi di cottura successivi). - BANQUETING funzione di rigenerazione - LOW T° COOKING cottura a bassa temperatura (T° inferiore a 100°C). - 5 regolatori di velocità. - Sonda a cuore (1 sensore). - Pre-riscaldamento automatico e raffreddamento rapido della camera di cottura. - Dispositivo automatico AUTO-CLEANING integrato (CCNA) con disincrostante del boiler, 4 cicli a scelta.

Ed. 8 - 389

Gastro

Line



GN 2/3

Forno elettrico a convezione 4x GN 2/3

- Camera con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 430, esterno in acciaio inox AISI 430. - T° da 50°C a 270°C, motore con ventilatore (2600 rpm), illuminazione interna. - Porta a doppio vetro, maniglia in acciaio inox, guarnizione sulla porta del contatore "facilmente asportabile". - Vetro interno rimovibile per una facile manutenzione. - Distanza tra le tavole 70 mm. - Evacuazione della condensa tramite tubo.
mm : 480x605xh570 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 351

GASTRO23/X-S**795,00 EUR**

Heavy Duty

Line

34 L
GN 2/3**Microonde inox, (GN 2/3), 1800 W. (34 Lt), Meccanico**

- Potenza in uscita 1800 W - 2 magnetron per un uso professionale. - Pannello comandi meccanico: selezione con 7 livelli di potenza, timer da 0 a 60 minuti e display di visualizzazione. - 100 programmi "memorizzabili". - Ripiano intermedio in vetro trattato (amovibile) di serie. - Dimensioni interne: 370x385xh230 mm - Illuminazione - Raffreddamento dei due magnetron tramite una turbina di tipo "Vortex", griglia di aerazione anteriore (sotto la porta), facile rimozione della griglia d'aerazione e pulizia del filtro - Realizzazione in acciaio inox, interno ed esterno.
mm : 574x528xh368 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 341

DW3418-M**1 277,00 EUR**

Pro Duty

Line

34 L
GN 2/3**Microonde inox, (GN 2/3), 1400 W. (34 Lt), digitale**

- Potenza in uscita 1400 W - 1 magnetron per uso professionale. - Pannello comandi digitale: 10 preimpostazioni, 5 livelli di potenza, timer da 0 a 60 minuti, e un tasto "X2" porzioni multiple, display di visualizzazione. - 100 programmi "memorizzabili". - Dimensioni interne: 370x385xh230 mm - Illuminazione - Raffreddamento del magnetron attraverso una ventola di tipo "Axial", griglia di aerazione anteriore (sotto la porta). - Realizzazione in acciaio inox, interno ed esterno.
mm : 553x488xh343 - kW : 1.9 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 341

DW3414-DE**777,00 EUR**34 L
GN 2/3

PLUS Realizzati in acciaio inox, potenti, veloci e molto robusti, i forni a microonde "Heavy Duty" Diamond, sono stati specificamente progettati per i professionisti del settore alimentare. Il doppio magnetron è particolarmente adatto per un uso intensivo e continuo. Forniti di serie con un ripiano un ripiano intermedio amovibile in vetroceramica, che consente la cottura di due piatti in contemporanea. Sovrapponibili, offrono dunque maggior comodità e ottimizzazione degli spazi. I forni a microonde Diamond non sono disponibili nella grande distribuzione, ma solo tramite rivenditori professionali autorizzati. Su richiesta: Supporto a parete in acciaio inox : SPD/65.

Microonde inox, (GN 2/3), 2100 W. (34 Lt), digitale

- Potenza in uscita 2100 W. - 2 magnetron per un uso professionale molto intenso. - Pannello comandi digitale: 10 preselezioni, 5 livelli di potenza, timer da 0 a 60 minuti, e un tasto "X2" porzioni multiple, display di visualizzazione. - 100 programmi "memorizzabili". - Ripiano intermedio in vetro trattato (amovibile) di serie.
mm : 574x528xh368 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 341

DW3421-DE**1 378,00 EUR**

TOUCH SCREEN

PLUS - CombiSmart Line: forni molto compatti che combinano tecnologia, prestazioni ed ergonomia. - Pannello di controllo superiore (ventilato); schermo tattile con tasti sensibili (molto intuitivo). - Turbine "auto-reverse". - 99 programmi, possibilità di 3 fasi a scelta, tutte programmabili a piacimento. - Porta "USB" di serie (posizionamento laterale destro). - Doppia velocità 1500/2800 giri/min. - Sonda a cuore, con DELTA-T (forni predisposti, su richiesta SC-FVS). - Dispositivo di auto-diagnosi. - Preriscaldamento automatico del forno. - Funzione di raffreddamento rapido. - Sistema di AUTO-CLEANING integrato.

LENGTHWISE

GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1

Forni elettrico vapore/convezione - GN

- Riscaldamento tramite resistenza (e) corazzata (e) in acciaio inox, posizionate dietro il deflettore; vapore "diretto" tramite "nebulizzazione". - Profondità di carico 67 mm. - Manutenzione facile. - Vasca di raccolta condensa integrata (sulla porta), collegata direttamente alla discarica. - Luce alogena. - Porta con doppio vetro termico (reversibile), vetro interno su cerniere (di facile manutenzione). - Chiusura automatica della porta, impugnatura ergonomica ed atermica, guarnizione (rimovibile) posizionata nel controporta. - Microinterruttore per lo spegnimento del (i) ventilatore (i) all'apertura della porta. - Evacuazione dei fumi tramite sfiato.

Ed. 8 - 371

Combi Smart

Line

Touch
Screen

FVS-711



FVS-1111/TS

2 speeds

auto
CleaningVery
Compact

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe*	kW	
FVS-423	MEC	4 x GN 2/3	523x666xh667	-	-	3	3 068,00 EUR
FVS-711	MEC	7 x GN 1/1	523x846xh877	-	-	8,8	3 993,00 EUR
FVS-423/TS	TOUCH	4 x GN 2/3	523x666xh667	Yes	On request	3	4 315,00 EUR
FVS-711/TS	TOUCH	7 x GN 1/1	523x846xh877	Yes	On request	8,8	5 344,00 EUR
FVS-1111/TS	TOUCH	11 x GN 1/1	523x846xh1145	Yes	On request	15	7 272,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

* Probe REF: SAC-SD

Combi Small

Line

4x
GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Combi Small

Line

4x
GN 2/3
GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Forno elettrico digitale vapore/convezione (GN)

- Forni compatti, di poco ingombro. - Produzione vapore con sistema diretto per "nebulizzazione". - Carico teglie, spaziatura 67 mm. - Facile manutenzione, accesso laterale al pannello comandi. - Convogliatore aria su cerniera, migliore accessibilità per pulizia. - Camera di cottura inox, angoli e spigoli arrotondati. - Bacinella di raccolta della condensa grassi sotto la porta. - Illuminazione alogene. - Porta a doppio vetro, interno apribile per una facile pulizia. - Micro porta magnetico. - Sfiato per l'evacuazione odori e vapori della cottura.

Ed. 8 - 363

	GN	mm	Probe*	kW	
DFV-411/SD	4x GN 1/1	600x870xh480	-	5,2	3 120,00 EUR

* Probe REF: SAC-SD

Forni elettrici vapore/convezione (GN)

- Forni compatti, di poco ingombro. - Produzione vapore con sistema diretto per "nebulizzazione". - Carico teglie, spaziatura 67 mm. - Facile manutenzione, accesso laterale al pannello comandi. - Convogliatore aria su cerniera, migliore accessibilità per pulizia. - Camera di cottura inox, angoli e spigoli arrotondati. - Bacinella di raccolta della condensa grassi sotto la porta. - Illuminazione alogene. - Porta a doppio vetro, interno apribile per una facile pulizia. - Micro porta magnetico. - Sfiato per l'evacuazione odori e vapori della cottura.

Ed. 8 - 362

	GN	mm	kW	
DFV-423/S	4x GN 2/3	600x690xh480	4*	2 614,00 EUR
DFV-411/S	4x GN 1/1	600x870xh480	5,2	2 978,00 EUR

Switchable on 230/1N 50-60Hz

Combi

Line

LENGTHWISE

GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1



Very Compact

DFV-511/P

TOUCH SCREEN

PLUS - Comandi "TOUCH SCREEN" elettronici e display digitale, schermo tattile 4,3", colore ad alta definizione, che permette all'utente di personalizzare tutte le funzioni principali del forno. - Porta "USB" di serie (localizzata in facciata). - 150 ricette memorizzate e possibilità di memorizzare 150 altri programmi, possibilità di 6 fasi a scelta, il tutto programmabile a volontà. - 10 programmi specifici di rigenerazione. - Sonda a cuore con DELTA-T. - Funzione "Cook & Hold" per il mantenimento in temperatura dopo la cottura. - Dispositivo di autodiagnosi. - Preriscaldamento automatico del forno. - Accensione differita, programmabile. - Doppia velocità con "Autoreverse".

Forno elettrico vapore/convezione (GN)

- Forni compatti, poco ingombranti. - Vapore diretto con "nebulizzazione". - Profondità di carico 67 mm. - Deflettore della turbina su cerniere, facile manutenzione. - Camera in acciaio inox AISI 304. - Luce alogena. - Vasca di raccolta condensa integrata (sulla porta), collegata direttamente alla discarica. Porta micro-magnetica. - Porta con doppio vetro termico, vetro interno a cerniera, facile pulizia, impugnatura atermica ed ergonomica. - Condensatore di vapore con scarico condensa di serie. - Evacuazione di fumi e vapori di cottura tramite tubo. - Standard consegnato con griglia-e.

Ed. 8 - 365



Touch Screen

2 speeds

auto Cleaning

DFV-1011/PTS

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe 2 speeds	kW	
DFV-511/P	MEC	5 x GN 1/1	710x770xh600	-	-	6	4 008,00 EUR
DFV-1011/P	MEC	11 x GN 1/1	710x770xh940	-	-	12	5 836,00 EUR
DFV-511/PTS	TOUCH	5 x GN 1/1	710x770xh600	Yes	Yes	6	5 366,00 EUR
DFV-1011/PTS	TOUCH	11 x GN 1/1	710x770xh940	Yes	Yes	12	7 118,00 EUR

400-230/3N 50-60Hz



Autorevers Humidificator

CROSSWISE GN 1/1

CGE611-BP



CGE23-P

Turbo

Line

	Levels	mm	Humidificator	kW	
CGE23-P	4x GN 2/3	725x685xh565	Yes	3,3	1 386,00 EUR
CGE11-P	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	6,5	1 924,00 EUR
CGE11-P-230/1-	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	3,6	1 916,00 EUR
CGE611-BP	6x GN 1/1	865x685xh715	Yes	7,9	2 442,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

Forni elettrici a convezione "GASTRONORM"

- Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 430. - Scocca di cottura: interamente saldata, totale tenuta stagna, spigoli e angoli arrotondati. - Guarnizione sulla contro-porta, facilmente amovibile. - Fondo imbottito che raccoglie la condensa verso lo scarico. Supporto porta teglie facilmente amovibile (75 mm) antibaltamento. - Diffusori di calore facilmente smontabili. - Foro di evacuazione della condensa. - Motori con turbine (2800 g/min) "autoreverse" garantiscono una diffusione omogenea del calore. - Porta: atermica a doppio vetro (4 mm), vetro intermedio su cerniere, di facile manutenzione. - Impugnatura ergonomica ed atermica, chiusura automatica. - Micro-interruttore per l'arresto del ventilatore in caso di apertura della porta. - Riscaldamento elettrico: resistenze corazzate inossidabili poste dietro i deflettori delle turbine. - Quadro di comando composto di un selettore di umidificazione, termostato da 50°C a 270°C, timer da 1 a 120 min.

Ed. 8 - 348

Multifunction
PLUS

Turbo
Quartz



Forno elettrico a convezione "Multifunction"

- Consegnato con 3 griglie di cottura (410x310 mm) e un piatto per dolci in acciaio inox, (419x335 mm).- Commutatori 5 posizioni. - Termostato 0-300°C, timer 120', quartz infrarossi integrati, resistenza inferiore Incoloy. - Illuminazione interna. - Camere interne interamente inox (volume 38 Lit.). - Porta in vetro a doppia parete.
mm : 555x550xh355 - kW : 2.4 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 347

FMX-4136

810,00 EUR



DGV-711/P

TOUCH SCREEN

Combi
Line

Touch
Screen

Premix
System

PLUS TOUCH SCREEN: - Comandi "TOUCH SCREEN", schermo tattili ad alta definizione, che consente una personalizzazione di tutte le principali funzioni del forno. - Porta seriale "USB" (posizionamento anteriore). - 150 ricette memorizzate e possibilità di memorizzare 150 altri programmi, possibilità di 6 fasi a scelta, tutte programmabili a piacimento. - 10 programmi di rigenerazione specifici. - Sonda a cuore, con DELTA-T. - Funzione "Cook & Hold" per mantenimento a temperatura dopo la cottura. - Dispositivo di autodiagnostica. - Preriscaldamento automatico del forno. - Accensione ritardata, programmabile. - Doppia velocità con "Autoreverse"

Forni gas vapore/convezione

- Forni compatti, non ingombranti. - Vapore diretto con "nebulizzazione". - Riscaldamento a convezione: tramite un bruciatore a gas e uno scambiatore (SISTEMA PREMIX) posti dietro il deflettore della(e) turbina(e). - Turbina (e) con dispositivo "Autoreverse" (realizzato in acciaio inossidabile AISI 316). - Carico in profondità, interasse 67 mm. - Manutenzione facile, comandi di accesso dalla parte laterale. - Deflettore a turbina su cardini, facile manutenzione. - Camera in acciaio inox AISI 304 completamente saldata, angoli e angoli arrotondati, predisposta per filtro antigrasso. - Vasca di raccolta condensa integrata (sulla porta), collegata direttamente alla discarica. - Illuminazione alogena. - Porta con doppio vetro termico, vetro interno a cerniera, facile pulizia, impugnatura atermica ed ergonomica. - Micro porta magnetica. - Autolavaggio, con pompa dosatrice, prodotto di lavaggio e pompa dosatrice, prodotto per risciacquo liquido. - Realizzato in acciaio inox AISI 304.

Ed. 8 - 375

LENGTHWISE
GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1



ST70A/D-N

Easy
Regulation

Salamandre elettriche

- Griglia regolabile su 3 posizioni.- Riscaldamento per resistenza corazzata in acciaio inox, regolatori d'energia. - Piatto di recupero, pannello retro smontabile "passante".

Ed. 8 - 246

	mm	Cuves	kW	
ST40A/D-N	300x600xh280/400	1	7,5	573,00 EUR
ST70A/D-N	600x600xh280/400	2	15	787,00 EUR



DGV-1111/PTS

2 speeds

auto
Cleaning

ADVANTAGE PREMIX SYSTEM : - Bruciatore e scambiatore di calore (realizzati in acciaio inox AISI 310) posti all'interno della camera. Con la tecnologia di premiscelamento si previene la perdita di calore per una maggiore efficienza e rapidità. .. in questo modo vengono migliorate le prestazioni del forno stesso. Il particolare dispositivo di controllo elettronico mantiene la proporzione di gas: aria a 1: 1. Si risparmia fino al 20% del consumo di gas e come bonus si riducono le emissioni nocive !!

	Type	GN	mm	Probe & 2 Speeds	Auto Cleaning	kcal/h	
DGV-711/P	MEC	7x GN 1/1	797x788xh818	-	-	9976	5 126,00 EUR
DGV-1111/P	MEC	11x GN 1/1	797x788xh1098	-	-	13760	7 291,00 EUR
DGV-711/PTS	TOUCH	7x GN 1/1	797x788xh818	Yes	Yes	9976	6 772,00 EUR
DGV-1111/PTS	TOUCH	11x GN 1/1	797x788xh1098	Yes	Yes	13760	8 792,00 EUR

ADVANTAGE - Un forno a carbone è la combinazione perfetta tra barbecue e forno, mettendo in una sola macchina il meglio che entrambe le opzioni offrono, il sapore più autentico della griglia in tutti i piatti con l'aggiunta di sapore, succosità e consistenza perfetta, il tutto nel comfort della vostra cucina - risparmio fino al 40% di carbone rispetto alle griglie tradizionali. Allo stesso tempo farà guadagnare molto tempo poichè la cottura è fino al 35% più veloce rispetto ad una griglia normale. - Il design unico del sistema di griglia e del recipiente per il grasso impedisce che vi siano fiamme all'interno del forno e dunque il cibo non brucia.



Charcoal
PLUS

	mm	Grid	kg/h	
CBQ-060/BK	706x613(925)xh690	585x465	60	5 165,00 EUR
CBQ-075/BK	800x675(990)xh690	685x535	75	6 362,00 EUR
CBQ-120/BK	1200x784(1176)xh870	1060x625	150	9 648,00 EUR

Ovens
BBQ

CBQ-120/BK

Forni-BBQ a carbone

- Parte esterna in acciaio, interno in acciaio e fusione d'acciaio. - Camera di cottura completamente isolata. Sistema di isolamento (brevetato) che riduce la temperatura al contatto con il forno (+/- 60 ° C) e riduce il consumo di energia (25% di riduzione del consumo di carbone!). - Porta a battente ribaltabile dotata di vetro di grandi dimensioni (alta temperatura 750 ° C) che consente un'ottima visibilità all'interno senza la necessità di aprire costantemente la porta - Collettore di grasso integrato, con cassetto per la raccolta - Cassetto cenere (rimovibile) - Termometro analogico. - Dispositivo parafuoco integrato. - Dispositivo regolatore del flusso d'aria integrato nel camino. - Consegnato con 4 piedini regolabili.



.../RX

Ed. 8 - 333

On request

Induction

Cooking

Piastra a induzione "wok" 3500 watt, tasti tattili

- Induttore da 280 mm. - Regolazione su 20 posizioni da 100 W.- 3500 W, timer da 0-99 minuti

mm : 390x430xh160 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 853

WOKI-35/DH

2 122,00 EUR

PSW/D-FC



162,00 EUR



IND-25/DH

Induction



WOKI-35/DH



IND-2F35/DH

Piastra ad induzione professionali -Top-

- Piastra in vetroceramica nera, alta temperatura, 100% impermeabile. - Comandi tramite tasti sensibili, con display digitale, composti da: interruttore on/off, selettore di potenza o temperatura, timer, funzione "MAX". - Dotato di una ventola di raffreddamento. - Filtro lavabile.- Telaio in acciaio inox.

Ed. 8 - 252

	mm	Usefull surface	Ø	kW	
IND-25/DH	280x360xh105	280x280	180	2,5	777,00 EUR
IND-30/DH	280x360xh105	280x280	180	3	849,00 EUR
IND-35/DH	280x360xh105	280x280	210	3,5	1 130,00 EUR
IND-2F35/DH	560x360xh105	560x280	180	3,5	1 419,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

ADVANTAGE Scegliere OPTIMA 900 è molto più che scegliere della semplice attrezzatura per la cucina!

OPTIMA 900 la nuovissima gamma progettata da Diamond per soddisfare gli chef più esigenti. Una gamma estremamente completa, fatta per durare nel tempo. Con moduli da 400, 800, 1200 mm di larghezza, la gamma OPTIMA 900 offre infinite possibilità, permettendole di adattarsi a qualsiasi tipo di configurazione. Può essere proposta schiena a schiena 700 + 700 "BACK to BACK" o in combinazione con la nuova gamma OPTIMA 700 900 + 700.

Caratteristiche della gamma: piano superiore in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, bordo frontale con raccogliogocce, piani stampati e stagni, angoli arrotondati all'interno delle vasche, componenti di qualità "High Technology". Una finitura irreprensibile, la cura dei dettagli, un design superbo e un allineamento perfetto e facile dei moduli grazie al collegamento testa a testa "HEAD to HEAD".

TOP
20/10

Optima
900



BACK
TO
BACK

Head
to
Head



G9/6BA12



G9/6BFA12

Cucine gas su armadio aperto

- Bruciatori (7 kW & 11 kW). - Corona in ottone (High Efficiency - Flexibility). Ed. 8 - 149

	mm	Base	
G9/4BA8	800x900xh850/920	Yes	2 196,00 EUR
G9/6BA12	1200x900xh850/920	Yes	3 181,00 EUR

Fornelli a gas

- Bruciatori (7 kW & 11 kW). - Corona in ottone (High Efficiency - Flexibility). - Forno (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm). - Armadio neutro GN 1/1 (360x740xh360 mm).

Ed. 8 - 150

	mm	Oven	Cabinet	
G9/4BF8	800x900xh850/920	Yes	-	3 153,00 EUR
G9/6BFA12	1200x900xh850/920	Yes	Yes	4 258,00 EUR



G9/F36A8



E9/F36A8

Friggitrice a gas

- Vasca 300x400xh315 mm. min. 16 litri. max. 18 litri. - 1 cestello (270x360xh140 mm) (G9/F36A8: + 2 cestelli (270x360xh140 mm)).

Ed. 8 - 162

	mm	Tank	kcal/h	
G9/F18A4	400x900xh850/1180	1	15480	2 820,00 EUR
G9/F36A8	800x900xh850/1180	2	30960	5 290,00 EUR

Fornelli elettrici

- Vasca 300x400xh250 mm.. min. 16 lit. max. 18 lit. - 1 cestello 270x360xh140 mm. (E9/F36A8: + 2 cestelli (270x360xh140 mm)).

Ed. 8 - 160

	mm	Tank	kW	
E9/F18A4	400x900xh850/920	1	16	2 748,00 EUR
E9/F36A8	800x900xh850/920	2	32	4 890,00 EUR

400-230/3N 50-60 Hz

Optima
700

TOP
15/10



ADVANTAGE Una gamma di attrezzature specifiche in moduli di larghezza 400, 700, 1100 e 1500 mm. Nella versione "Top" o "Monoblocco", la gamma OPTIMA 700 è molto versatile, con più di 90 elementi 100% modulari, offre infinite possibilità. Possibilità di organizzare schiena a schiena 700 + 700 "back to back" o in combinazione con la nuova gamma OPTIMA

900 700 + 900. Grazie a queste prestazioni eccezionali, al suo design robusto e l'affidabilità, la nuova gamma OPTIMA 700 è considerata il riferimento attuale sul mercato.

Caratteristiche della gamma: piano superiore in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, bordo frontale con raccogliocce, piani stampati e stagni, angoli arrotondati all'interno delle vasche, componenti di qualità "High Technology". Una finitura irreprensibile, la cura dei dettagli, un design superbo e un allineamento perfetto e facile dei moduli grazie al collegamento testa a testa "HEAD to HEAD".

BACK TO BACK

Head to Head



G7/6BA11-R

Cucini a gas

- Bruciatori (7 kW). - Corona in ottone (High Efficiency - Flexibility). - Basamento aperto. Ed. 8 - 69

	mm	Base	
G7/4B7T	700x700xh250/320	-	1 467,00 EUR
G7/6B11T	1100x700xh250/320	-	1 887,00 EUR
G7/4BA7-R	700x700xh850/920	Yes	1 968,00 EUR
G7/6BA11-R	1100x700xh850/920	Yes	2 461,00 EUR



G7/6BFA11

Fornelli a gas

- Bruciatori (7 kW). - Corona in ottone (High Efficiency - Flexibility). - Forno gas, 6kW, dimensioni 560x630xh310 mm. - Armadio neutro GN 1/1, dimensioni 325x535xh320 mm. Ed. 8 - 68

	mm	Oven	Cabinet	
G7/4BF7	700x700xh850/920	Yes	-	2 746,00 EUR
G7/6BFA11	1100x700xh850/920	Yes	Yes	3 589,00 EUR



E7/F26A7

Friggitrici elettriche

- Vasche 280x340xh230 mm, min. 12 litri. max. 13 litri. - Cestino 260x295xh120 mm. Ed. 8 - 88



G7/F28A7

Friggitrici a gas

- Vasche 280x340xh280 mm, min. 13 litri. max. 14 litri. - Cestino 260x295xh120 mm. Ed. 8 - 86

	mm	Tank	kW	
E7/F13A4	400x700xh850/920	1	9	2 026,00 EUR
E7/F26A7	700x700xh850/920	2	18	3 278,00 EUR

400-230/3N 50-60 Hz

	mm	Tank	kcal/h	
G7/F14A4	400x700xh850/1180	1	10750	2 188,00 EUR
G7/F28A7	700x700xh850/1180	2	21500	3 895,00 EUR

Alpha
650

ADVANTAGE "Robusta, efficiente, affidabile, ergonomica, completa. Questi sono gli aggettivi che caratterizzano la gamma ALPHA 650.

La sua concezione beneficia dell'intera esperienza Diamond®, che permette una realizzazione perfetta in ogni minimo particolare. Il risultato : il miglior rapporto prestazione/qualità/prezzo del mercato."

Robust
Efficient



E65/F20-7T

Friggitrici elettriche

- Vasca 250x370xh210 mm, min. 9 L, max. 10 L, cestello 220x300xh110 mm. (10 litri)
Ed. 8 - 38

	mm	Tank	kW	
E65/F10-4T	400x650xh280/380	1	7,5	1 228,00 EUR
E65/F20-7T	700x650xh280/380	2	15	2 112,00 EUR

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)



G65/F16-7T

Friggitrici a gas

- Vasca 280x300xh230 mm, min. 7 L, max. 8 L, cestello 260x230xh110 mm. Ed. 8 - 39

	mm	Tank	
G65/F8-4T	400x650xh280/380	1	1 309,00 EUR
G65/F16-7T	700x650xh280/380	2	2 262,00 EUR

1000 mm = EXTRA LARGE



G65/PL10T

Piastra di cottura elettrica

- Piastra di cottura ad alta conducibilità termica. Cassetto per la raccolta dei succhi di cottura. Regolazione da 120°C a 320°C, tramite termostato.
Ed. 8 - 40

Piastra di cottura a gas

- Piastra di cottura ad alta conducibilità termica. Cassetto per la raccolta dei succhi di cottura. Regolazione mediante valvola gas (versione cromata, valvola termostatica a gas).
Ed. 8 - 40

	mm	Surface	kcal/h	kW		
E65/PL4T	400x650xh280/380	395x520	-	4,5	988,00 EUR	1 482,00 EUR
G65/PL4T	400x650xh280/380	395x520	4900	-	1 000,00 EUR	1 588,00 EUR
E65/PL7T	700x650xh280/380	659x520	-	9	1 442,00 EUR	2 086,00 EUR
G65/PL7T	700x650xh280/380	659x520	9800	-	1 408,00 EUR	2 211,00 EUR
E65/PL10T	1000x650xh280/380	995x520	-	12	1 942,00 EUR	2 723,00 EUR
G65/PL10T	1000x650xh280/380	995x520	13330	-	2 004,00 EUR	2 754,00 EUR

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)

CHROME
...G5/PLCD...

ADVANTAGE "Robusta, efficiente, affidabile, ergonomica, completa. Questi sono gli aggettivi che caratterizzano la gamma ALPHA 650.

La sua concezione beneficia dell'intera esperienza Diamond®, che permette una realizzazione perfetta in ogni minimo particolare. Il risultato: il miglior rapporto prestazione/qualità/prezzo del mercato."

Pro
600



Pro
for
Pro



E60/F20-6T





G60/F16-6T

Friggitrici elettriche

- Vasca 250x370xh210 mm (10 litri). - Cestello in acciaio cromato 230x255xh110 mm.

Ed. 8 - 17

	mm	Tank	kW	
 E60/F10-3T	300x600xh280/400	1	7,5	1 083,00 EUR
 E60/F20-6T	600x600xh280/400	2	15	1 860,00 EUR

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)





E60/PL6T

Piastra di cottura elettriche

- Piastra di cottura ad alta conducibilità termica. Cassetto per la raccolta dei succhi di cottura. Regolazione da 120°C a 320°C, tramite termostato.

Ed. 8 - 18



	mm	kW	
 E60/PL3T	300x600xh280/400	3	838,00 EUR
 E60/PL6T	600x600xh280/400	6	1 183,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

Friggitrici a gas

- Vasca 280x300xh230 mm (8 litri). - Cestello in acciaio cromato 230x255xh110 mm.

Ed. 8 - 16

	mm	Tank	kcal/h	
 G60/F8-3T	300x600xh280/400	1	5850	1 184,00 EUR
 G60/F16-6T	600x600xh280/400	2	11700	2 065,00 EUR





G60/PL6T

Piastra di cottura a gas

- Piastra di cottura ad alta conducibilità termica. Cassetto per la raccolta dei succhi di cottura. Regolazione mediante valvola gas (versione cromata, valvola termostatica a gas).

Ed. 8 - 20

	mm	kcal/h	
 G60/PL3T	300x600xh280/400	4475	862,00 EUR
 G60/PL6T	600x600xh280/400	8950	1 203,00 EUR

Salamander

Line

Movable
Roof

SX/81G

SA/60E

Salamandre a gas ed elettriche

- Realizzato interamente in acciaio inox. - Piatto inferiore mobile, può contenere piatti GN. - Prestazioni: 2 zone calde indipendenti per una cottura economica, 1/2 o piena potenza, per le salamandre elettriche, una sola zona per le salamandre a gas. - Versione elettrica: riscaldamento per resistenze blindate in acciaio trattate "incoloy", selettore di potenza. - Versione a gas: bruciatori in ceramica ad alta pressione, regolazione per valvola, termocoppia di sicurezza. - Manutenzione facile, piatto interno estraibile. - Opzione: supporto murale (SSM/1 ou SSM/2).

Ed. 8 - 246

	mm	Usefull surface	Movable Roof	kW kcal/h	
SX/80E	800x590xh590	740x375	-	4	1 499,00 EUR
SX/81G	800x590xh590	740x375	-	7000	2 077,00 EUR
SA/60E	600x590xh590	540x375	Yes	3	2 074,00 EUR
SA/61G	600x590xh590	540x375	Yes	4550	2 606,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

Salamandra vetroceramica

PLUS SISTEMA S.R.S = Avvio e arresto automatico (a contatto con la parabola). - Aumento istantaneo della temperatura (solo 30"!). - Grande risparmio energetico, non c'è bisogno di tenerlo acceso tutto il giorno! - Facile pulizia: parti rimovibili. - 400°C in 9" e 570°C sulla lastra di vetro ceramico.

Ed. 8 - 248

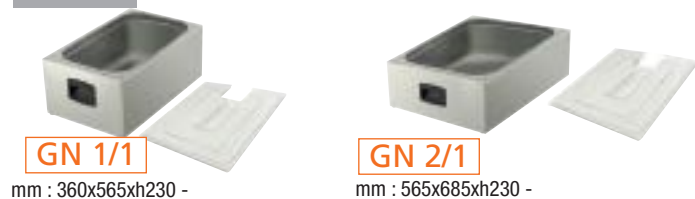


Vetroceramic

ON

OFF

Da parte di : SA/....

2 554,00 EURMovable
RoofVacuum
Cooking Plus

GN 1/1

mm : 360x565xh230 -

GN 2/1

mm : 565x685xh230 -

V1/1C

375,00 EUR

V2/1C

560,00 EUR**Cuocitore sotto vuoto a bassa temperatura, elettrico**

- Regolazione elettronica T° 20° a 95°, alta precisione (0,03 C°), 25 programmi preprogrammati (modificabili a scelta) o in modo manuale. - Agitatore d'acqua con elica, T° uniforme. - Adattatore per ogni recipiente (A max.165 mm - max. 50 l). - Maniglia in acciaio inox. - Dispositivo di sicurezza ed agitatore protetti grazie ad una griglia inox. - Realizzazione in acciaio inox AISI 304 (IP X3).

mm : 130x260xh380 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 244

HOT-BLOC/N

1 030,00 EURSoft
CookerVACUUM COOKING
LOW TEMPERATURE

PLUS Grande innovazione per cuocere, pastorizzare e rigenerare gli alimenti sotto vuoto. Alta precisione, per ogni tipo di cottura di carne, pesce, verdura, ecc.... Un risultato stupefacente, sempre succoso, una consistenza tenera, un gusto naturale e soprattutto meno perdita di peso (-25% rispetto ai metodi tradizionali). Ideale per alberghi, ristoranti, rosticcerie, servizi "banqueting", ecc...

Base

700


**Oven
GN 2/1**

C4GF7-BF

Cucine a gas

- 4 bruciatori 4x 5,5 Kw Alta efficienza-Flessibilità. - Regolazione per valvola gas, accensione per fiamma pilota e sicurezza per termocoppia - Armadio neutro GN 2/1 (porte in opzione).

mm : 700x700xh850 - kcal/h : 18917

Ed. 8 - 251

C4GA7-BF

1 644,00 EUR

- 4 bruciatori, 4x 5,5 Kw Alta efficienza-Flessibilità. - Regolazione per valvola gas, accensione per fiamma pilota e sicurezza per termocoppia. - Forno a gas GN 2/1 560x630xh295 mm (5,2 kW).

mm : 700x700xh850 - kcal/h : 24076

Ed. 8 - 250

C4GF7-BF

2 262,00 EUR

Base

700


**Oven
GN 2/1**

C6GFA11-BF

Cucine a gas

- 6 bruciatori 6x 5,5 Kw Alta efficienza-Flessibilità. - Regolazione per valvola gas, accensione per fiamma pilota e sicurezza per termocoppia - Armadio neutro (porte in opzione).

mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 28375

Ed. 8 - 249

C6GA11-BF

2 212,00 EUR

- 6 bruciatori, 6x 5,5 Kw Alta efficienza-Flessibilità. - Regolazione per valvola gas, accensione per fiamma pilota e sicurezza per termocoppia - Forno a gas GN 2/1 560x630xh295 mm (5,2 kW), T° 160°C a 310°C.- Armadio GN 1/1 (porte in opzione).

mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 33534

Ed. 8 - 250

C6GFA11-BF

2 960,00 EUR

Base

700


**Oven
GN 2/1**

C4EA7-BF

Cucine elettriche

- 4 placche 2x 2,6 kW Ø220mm e 2x 1,5 kW Ø145mm, regolazione 6 posizioni.- Armadio neutro GN 2/1 (porte in opzione).

mm : 700x700xh850 - kW : 8.2 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8 - 251

C4EA7-BF

1 484,00 EUR

- 4 placche 2x 2,6 kW e 2x 1,5 kW, Ø 220 mm, regolazione 6 posizioni.- Forno elettrico GN 2/1 560x630xh295 mm (4,4 kW), T° 125°C a 300°C. Griglia 2,75 kW.

mm : 700x700xh850 - kW : 13.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8 - 251

C4EF7-BF

2 320,00 EUR

Base

650


**Gas
Cookers**

G65/6BP11-EC

Cucine a gas

- 4 bruciatori 2x 3,6 kW e 2x da 5 kW. -Corona bruciatore in ottone (ad alto rendimento), termocoppia di sicurezza.

mm : 700x650xh850 - kcal/h : 14800

Ed. 8 - 249

G65/4BP7-EC

1 337,00 EUR

- 6 bruciatori, 3x 3,6 kW e 3x da 5 kW. - Corpo bruciatori : in ghisa trattata, Corona bruciatore in ottone (ad alto rendimento), termocoppia di sicurezza.

mm : 1100x650xh850 - kcal/h : 26485

Ed. 8 - 249

G65/6BP11-EC

1 777,00 EUR



Cucina 5 fuochi a gas + forno a convezione elettrico 4x GN 1/1
 - 5 bruciatori: 3x 3,3 kW 2x 2,8 kW, valvole di controllo con termocoppia di sicurezza, accensione elettronica. - Griglie superiori in acciaio smaltato (510x265 mm). - Forno a convezione 4x GN 1/1 (535x325xh340mm) distanza 50 mm, porta e maniglia forno in acciaio inox. - Riscaldamento del forno tramite resistenze circolari (3 kW), regolati da valvola termostatica T ° 50 ° - 300 ° C. - Realizzato in acciaio inox, piedini in acciaio regolabili.
 mm : 900x600xh850 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 296*

C5FV6-BP**1 960,00 EUR**

Griglia pietra lavica, 1/2 modulo in ghisa "double face"
 - Superficie di cottura 365x485 mm. - Consegnato con 1 sacchi pietra lavica (1x 4kg). - Griglia (e) di cottura in ghisa (a doppio lato). - Supporto in pietra lavica in acciaio inox, molto spesso. - Riscaldamento tramite bruciatore (i) in acciaio inox a fiamma stabilizzata. - Valvola di regolazione provvista di termocoppia di sicurezza, accensione automatica tramite dispositivo piezoelettrico. - Cassetto per la raccolta dei grassi di cottura. - Livellanti inferiori regolabili. - Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
 mm : 400x700xh280 - kcal/h : 6450 *Ed. 8 - 284*

PLX47-PB**1 362,00 EUR**

Griglia pietra lavica, 1/1 modulo in ghisa "double face"
 - Superficie di cottura 2x 365x485 mm - Consegnato con 2 sacchi pietra lavica (2x 4kg)
 mm : 800x700xh280 - kcal/h : 12900 *Ed. 8 - 284*

PLX87-PB**2 071,00 EUR****Grill-vapore elettrico**

- Griglia amovibile in inox 410x340 mm. - Vaschetta acqua inferiore per raccogliere succhi cottura, riduce i fumi cottura e evita l'essiccamento dei prodotti.
 mm : 490x500xh185 - kW : 5 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 286*

GCV/SX**981,00 EUR**

- Griglia amovibile in inox 600x340 mm.
 mm : 700x500xh185 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 286*

GCV/MX**1 297,00 EUR**

Griglia a vapore, 1/2 modulo
 - Superficie di cottura 270x450 - Vasca GN 1/1-65 mm per l'acqua amovibile. - Il grill-vapor è un risultato tecnico unico, la cottura alla griglia direttamente sulle resistenze, evitando di cuocere e ricuocere i liquidi di cottura. - Regolatore (i) d'energia. - Resistenze in acciaio inox, preriscaldamento molto veloce. - Commutazione degli elementi riscaldanti. - Vaschetta acqua estraibile (facile da pulire), attenua il fumo e raccoglie i liquidi di cottura. - Livellanti inferiori regolabili. - Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
 mm : 400x700xh280 - kW : 4 - V : 400/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 285*

VEX47-PB**1 849,00 EUR**

Griglia a vapore elettrica, 1/2 modulo
 - Superficie di cottura 2x 270x450 mm. - Vasca 2x GN 2/1-65 mm per l'acqua, amovibile.
 mm : 800x700xh280 - kW : 8 - V : 400/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 285*

VEX87-PB**2 599,00 EUR**



**Grill
Vapor**

GV677

Grill-vapore a gas con griglia di cottura in ghisa -Top-

- Griglia di cottura in ghisa amovibile, 330x470 mm. - Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, posti sotto tappi "speciali" in acciaio inox. - Vaschetta acqua inferiore in acciaio inox (doppia funzione): 1. raccogliere i succhi di cottura e ridurre i fumi durante la cottura, 2. rilasciare vapore per una cottura notevole. - Costruzione in acciaio inox.

mm : 410x630xh430 - kcal/h : 7740

Ed. 8 - 287

GV641

1 320,00 EUR

Griglia vapore a gas con griglia di cottura in ghisa -Top-

- Griglia di cottura in ghisa amovibile, dimensioni (660x470 mm).
mm : 770x630xh430 - kcal/h : 15480

GV677

1 881,00 EUR



S-Power

Friggitrice elettrica da tavolo "S-POWER" 12 litri + rubinetto

- Utile (+/- 11 litri). - Cestello 255x255xh110mm. - Rubinetto di scarico, dotato di dispositivo di sicurezza. - Riscaldamento mediante riscaldamento a resistenza schermato "trattato". - Zona fredda: nessuna carbonizzazione degli scarti alimentari. - Interruttore On-Off e termostato da 0°C a 180°C, termostato di sicurezza. - Scatola di controllo rimovibile.

mm : 325x430xh510 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8 - 279

F12TR/SP

499,00 EUR



**Hot Dog
Universal
Snack !**

230/1N 50-60Hz

Scalda salsicce elettrici

- Tubo in vetro Pirex ± 40 salsicce (diam. 200 h/ 40 mm) (hot-dog). 2 compartimenti appoggiati su una vaschetta ad acqua, coperchio in acciaio inox. - Punzoni scaldano pane in alluminio. - Regolatore d'energia.

Ed. 8 - 320

mm Plots kW

STAR-HD/R

440x300xh400

3

0,65

497,00 EUR



GN 1/1

Bagnomaria elettrico da tavolo GN1/1-150 mm + rubinetto

- Vasca in acciaio inox AISI 304, imbutito GN 1/1. Valvola di scarico anteriore. Resistenze corazzate in acciaio inox, Termostato da 0 a 90°C, termostato di sicurezza.

mm : 330x530xh240 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 309

BMZR/XS

233,00 EUR



GN 1/1

Bagnomaria a gas, di tavolo GN 1/1-150 mm

- Vasca imbutita "estraibile" in acciaio inox AISI 304. - Riscaldamento a gas, con bruciatore in acciaio inox, posto sotto la vasca. - Regolazione tramite valvola a gas, accensione piezoelettrica.

mm : 365x575xh305 - kcal/h : 1550

Ed. 8 - 309

BMG-1/1

319,00 EUR



EF72-N

Friggitrici elettriche monofase

- Realizzazione in acciaio inossidabile, 2 impugnature atermiche, munito di coperchio. - Cesto in acciaio inossidabile, impugnatura atermica. - Resistenza blindata "trattata", immersa in tino. - Zona fredda: nessuna carbonizzazione degli scarti alimentari, né trasmissione di gusto. - Termostato di 0° a 180°C, termostato di sicurezza, cavi dei bulbi muniti di protezione. - Manutenzione facile: scatola di comando amovibile, muniti di un micro interruttore, elementi smontabili e lavabili in macchina. *Ed. 8 - 276*

Friggitrice elettrica da tavolo 8 litri + rubinetto

- Utile (+/- 7 litri). Cestello 220x190x110mm.
mm : 290x450xh320 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

EF81-KN

297,00 EUR

Friggitrice elettrica da tavolo 2x 8 litri + rubinetto

mm : 560x450xh320 - kW : 7 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

EF82-KN

553,00 EUR



F30E/D-N

Friggitrici elettriche trifase

- Rubinetto di cambio dell'olio frontale, munito di una sicurezza. - Cesto in acciaio inossidabile, con impugnatura atermica. - Resistenze blindate "trattate", immerse in vasca. - Zona fredda: nessun carbonizzazione degli scarti alimentari, né trasmissione di gusto. - Interruttore On-Off e termostato di 0 a 180°C, così come un termostato di sicurezza, cavi dei bulbi muniti di protezione. - Manutenzione facile: scatola di comando amovibile, munita di un micro interruttore. *Ed. 8 - 278*

Friggitrice elettrica da tavolo 10 litri + rubinetto

- Utile (+/- 8,5 litri). - Cestello 220x190x110 mm.
mm : 290x450xh320 - kW : 4.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

EF101-TN

380,00 EUR

Friggitrice elettrica da tavolo 2x 10 litri + rubinetto

mm : 560x450xh320 - kW : 9 - V : 2x400-230/3N 50-60Hz

EF102-TN

723,00 EUR

Friggitrice elettrica da tavolo 4 litri

- Utile (+/- 3,5 litri). - Cestello 120x220xh110 mm.
mm : 210x410xh290 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 276

EF41-N

149,00 EUR

Friggitrice elettrica da tavolo 7 litri

- Utile (+/- 6.5 litri). Cestello 220x190xh110 mm.
mm : 290x410xh290 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 276

EF71-N

192,00 EUR

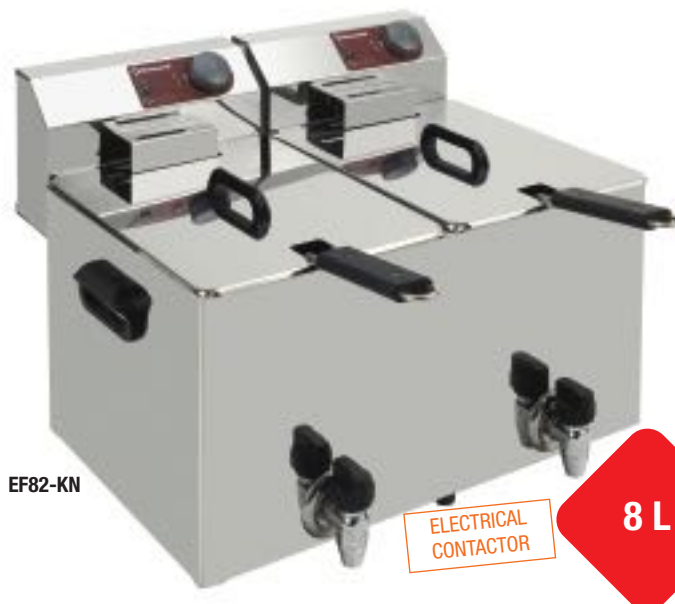
Friggitrice elettrica da tavolo 2x 7 litri

mm : 560x410xh290 - kW : 6.4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 277

EF72-N

361,00 EUR



EF82-KN

Friggitrice elettrica, 1 vasca 16 litri

- Ideale per frittelle, muffin, patatine fritte... - Capacità min. 14 lt. e max. 16 lt. Regolazione da 50 a 190°C. - 1 cestello 475x245xh80 mm, con 2 maniglie atermiche - vasca in acciaio inox AISI 304 con zona fredda e rubinetto di scarico, griglia di fondo. - 2 maniglie.

mm : 540x450xh370 - kW : 9 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8 - 279

F16E/D-N

767,00 EUR

Friggitrice elettrica, 1 vasca 30 litri

- Capacità min.27 lt e max. 30 lt. - 1 cestello 585x445xh80 mm con 2 maniglie.

mm : 670x650xh370 - kW : 15 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8 - 279

F30E/D-N

1 065,00 EUR



EF102-TN



Fryers Line
PLUS

14 L
&
15L

F15+15G/M

F14+14E/M
400-230/3N 50-60Hz

Friggitrici elettriche, su mobile

- Tino (isolato) in acciaio inossidabile con scolatoio. - Blocco resistenza amovibile, manutenzione agevole. - FSM-16E/N Resistenze modulabili (4-8-12 kW). - Filtraggio dell'olio per decantazione, permette di cuocere successivamente pesci, patatine fritte, frittelle,... Con una consumazione minima di olio, senza carbonizzazione degli scarti alimentari né trasmissione di gusto. - Cambio dell'olio per rubinetto dentro al mobile, vasca di recupero con filtro. - T° da 0 a 180°C. - Termostato di sicurezza. *Ed. 8 - 278*

Friggitrice elettrica -TOP-

- Vasca stampata a fondo inclinato per un scarico dell'olio senza residui. - Cesti con pigni atermiche. - Scarico dell'olio per rubinetto in acciaio inossidabile. - Commutatore-termostato 190°C. Resistenza a forte potenza. - Spia di controllo. - Cassa di controllo totalmente amovibile per una manutenzione agevole. - Realizzazione in acciaio inossidabile. *Ed. 8 - 280*

	mm	Liters	Baskets	kW	
FSM-12ET/N	400x600xh445	12	250x270xh110	9	907,00 EUR
FSM-2V5ET/S	400x600xh445	8+8	131x320xh145	9	1 015,00 EUR
FSM-16E/N	400x650xh980	16	205x305xh145	12	1 549,00 EUR
FSM-2V6E/N	400x650xh980	10x10	128x320xh145	12	1 718,00 EUR

400-230/3N 50-60Hz - 400/3N 50-60Hz

Cleaning
100%

Friggitrice gas 12 litri - TOP-

- Cesto 250x270xh110 mm. - Vasca stampata a fondo inclinato per un scarico dell'olio senza residui. - Scarico dell'olio per rubinetto in acciaio inossidabile. - Filtro per resti importanti, possibilità di friggere delle frittelle o grossi pezzi senza il cesto. - Commutatore-termostato 190°C. Resistenza a forte potenza. - Cassa di controllo totalmente amovibile per una manutenzione agevole. - Realizzazione in acciaio inossidabile.

mm : 400x700xh525 - kcal/h : 7740



Ed. 8 - 273

FSM-12GT/N

1 574,00 EUR

Friggitrici a gas ed elettriche, sull'armadio

- Tino saldato, zona fredda su mobile, rubinetto di cambio dell'olio. - Filtro in tino in acciaio cromato. - Cesto con impugnatura atermica. Elettrico: - Riscaldamento per resistenze "estraibili", regolazione di 100°C a 190°C. - Spia di controllo. - Armadio inferiore con vaschetta per filtraggio olio. - Piedi in acciaio inossidabile regolabili. *Ed. 8 - 275*

	mm	Liters	Baskets	kW	
F14E/M	375x655x845/985	14	235x275xh105	9	974,00 EUR
F14_14E/M	750x655x845/985	14+14	235x275xh105	18	1 677,00 EUR
F15G/M	375x650x845/1010	15	235x270xh115	-	1 657,00 EUR
F15_15G/M	750x650x845/1010	15+15	235x270xh115	-	2 985,00 EUR



Fryers Line
PLUS

FSM-2V5ET/S

8 L
&
16 L

FSM-16E/N

Cleaning
100%

Fryers Line
PLUS



mm : 400x700xh875/1062 - kcal/h : 12040

FSM-16G/C

Ed. 8 - 274

Friggitrice a gas, 1 vasca 16 lit. su mobile

- Cestello 250x300xh145 mm. - Vasca stampata con fondo inclinato per svuotamento senza residui di olio, coperchio interamente in acciaio inox. - Scarico tramite rubinetto in acciaio inox con sistema di sicurezza. - Filtro per residui abbondanti, e possibilità di friggere le ciambelle o pezzi grandi nel cestello. - Accensione piezoelettrica, spia di mantenimento. - Impostazione termostatica 190 °C. - Termocoppia di sicurezza, bruciatore molto potente posto al di fuori della vasca.

1 816,00 EUR



Chicken Line

Plus



RVE/4C-CM

Spit
6 Chickens

RVG/3-CM

Chicken
Line**Girarrosto in vetroceramica "Small"**

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. - Capacità 3 polli per spiedo, gancio per la manipolazione. - Riscaldamento gas: per radianti ceramici, deflettori del caldo smontabili. - Riscaldamento elettrico: per focolari "vetroceramici", sorgente di caldo uniforme. - Regolazione indipendente di ogni spiedo. - Tutti i nostri modelli sono attrezzati in facciata di vetri di "sicurezza", chiusura per calamite, maniglie atermiche. - Illuminazione, per lampade alogene. - Catino di raccolta grassi estraibile. Ed. 8 - 329

Ref	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h	
RVE/2C-SBC	800x400xh555	2	6	4,4	1 628,00 EUR
RVE/3C-SBC	800x400xh735	3	9	6,6	2 119,00 EUR
RVG/2-SBC	800x400xh555	2	6	6860	1 392,00 EUR
RVG/3-SBC	800x400xh735	3	9	103200	1 775,00 EUR

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz

Swing Spit

Line



Pass-through

Girarrosto

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. - Capacità 6 polli (1.25 kg) per spiedo (utile 900 mm), con maniglia atermica. - Riscaldamento elettrico: per focolari "vetroceramici", sorgente di caldo uniforme. - Riscaldamento gas: per radianti ceramici, deflettori del caldo smontabili. - Regolazione indipendente di ogni spiedo. - Tutti i nostri modelli sono attrezzati in facciata di vetri di "sicurezza", chiusura per calamite, maniglie atermiche. - Illuminazione, per lampade alogene. - Catino di raccolta grassi estraibile di grande capacità. Ed. 8 - 326

	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h	
RVE/3C-CM	1098x480xh820	3	18	14,4	2 670,00 EUR
RVE/4C-CM	1098x480xh1000	4	24	19,2	3 280,00 EUR
RVG/3-CM	1098x480xh820	3	18	15222	2 507,00 EUR
RVG/4-CM	1098x480xh1000	4	24	20296	2 965,00 EUR

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz



RVE/3C-SBC

Spit
3 Chickens

RVG/2-SBC

Girarrosto ad altalena, 25 polli

- 5 rastrelliere rotative (677x145 mm), ciascuna per 5 polli, agnello, arrostiti, selvaggina... - 4 lati vetrati, 2 porte in vetro "securizzato" sulla faccia anteriore e posteriore, con 2 maniglie atermiche. - Riscaldamento per resistenze corazzate, superiore da tubi al quarzo a raggi infrarossi. - Termostato di regolazione, termometro analogico e un timer. - Illuminazione alogena. - Facilità di manutenzione, altalene, albero, riflettori, piatto con anti-ribaltamento, tutte removibili. Ciotola inferiore di raccolta residui. mm : 850x700xh940 - kW : 8.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz Ed. 8 - 330

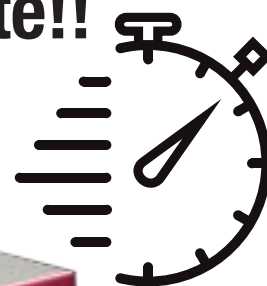
RPB-5C

4 635,00 EUR

NEW



**La velocità
al servizio
del cliente!!**



iPronti

INNOVASELECTION



Forno ultraveloce (a convezione, a microonde o combinato), facile manutenzione (camera di cottura estraibile e lavabile), 2 magnetron laterali, touch screen da 7" molto intuitivo, Connessione Wi-Fi e porta USB (HACCP, importazione/esportazione di ricette), interfaccia in 29 lingue, dimensioni ridotte, sovrapponibile, Questo nuovissimo forno, frutto delle ultime tecnologie più avanzate, ha tutto per sedurvi!

Da parte di : LKS/... **8 465,00 EUR**

	mm	Cooking chamber	kW	V
LKS/3M	465x610xh630	310x320xh180	3.6	230/1N 50Hz
LKS/6T	465x610xh630	310x320xh180	6	400/3N 50Hz



3 min*



9 min*



2 min 30*



2 min*



2 min 30*



1 min 30*

* Frozen products

For more info visite www.diamond-eu.com



DRINK-38V/Z6



DRINK-38SE/Z6

Drink

Line

+2° +12°

R600a

Full
Black

230/1N 50 Hz

Bilancie elettroniche in acciaio inox con colonna

Bilancia elettronica con colonna. - Piattello di pesata 400x500mm in acciaio inox AISI 304. - La tastiera impermeabile protegge dallo sporco e dai versamenti accidentali - Display LCD retroilluminato con cifre da 20 mm - Indicatore di controllo LED segnala i limiti inferiori, superiori e accettabili. - Controllo della pesata con allarme acustico. - Diverse funzioni disponibili (pesata, conteggio, percentuale e mantenimento). - Tempo di stabilizzazione: 2-3 sec. - Spegnimento automatico programmabile - Batteria interna ricaricabile, 90 ore di autonomia. - Protezione della bilancia contro i sovraccarichi. - Cavo di alimentazione. - Interfaccia RS-232. - Calibrazione esterna - Piedini regolabili e indicatore di livellamento per garantire la stabilità.

Ed. 8 - 1110

	mm	Capacity	Readability	
BSC/150-10	400x620xh860	150 kg	10g	541,00 EUR
BSC/300-20	400x620xh860	300 kg	20g	541,00 EUR

Libra

Line



230/1N 50-60Hz

LED
Display

IP 67



On request : BSC/KTM

WALL
FIXATIONLED
Display

230/1N 50-60Hz

Vetrina ventilata T° positiva, 380 Lit, nero

- Capacità di carico: 455 lattine (33 cl) o 217 bottiglie (50 cl). - Realizzazione interna in ABS nero, esterna in acciaio laccato nero. - Illuminazione LED nel telaio della porta. - Evaporatore (Roll Bond) ventilato. - Sbrinamento automatico con auto evaporazione. - Serrature sul telaio, fornite di serie. - Termostato meccanico. - Termometro digitale. - Vassoi amovibili, 500x410 mm. - Porta con maniglie (reversibile). 2 ruote unidirezionali e 2 martinetti regolabili. - Refrigerante R600a.

Ed. 8 - 652

	mm	Lit.	Grids	Lightbox	
DRINK-38SE/Z6	595x640xh1840	380	5	No	834,00 EUR
DRINK-38V/Z6	595x640xh1980	380	5	Yes	880,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Libra

Line

Bilancia elettronica da tavolo

Bilancia elettronica da tavolo. - Piattello di pesata 210x300mm in acciaio inox AISI 304. - Contenitore in ABS con pannello frontale in acciaio inox per uso industriale - protezione IP-67. - Doppio display LED retroilluminato con cifre da 20 mm (davanti) e 14 mm (dietro) - Indicatori di controllo LED segnala i limiti inferiori, superiori e accettabili. - Controllo della pesata con allarme acustico. - Tempo di stabilizzazione: 1 sec. - Spegnimento automatico programmabile - Adattatore DC (12 volt) e batteria interna ricaricabile, 55 ore di autonomia. - Indicatore di livello batteria. - Calibrazione esterna - Piedini di livellamento regolabili. Bilance elettroniche in acciaio inox.

Ed. 8 - 1110

	mm	Capacity	Readability	
BAL/6-1	255x290xh105	6 kg	1g	347,00 EUR
BAL/15-2	255x290xh105	15 kg	2g	347,00 EUR
BAL/30-5	255x290xh105	30 kg	5g	347,00 EUR

B

Lavabicchieri, cestello 400x400 mm "Full Hygiene"

Best

Wash

PLUS - Dosatore di brillantante "peristaltico" e dosatore di detersivo liquido "peristaltico" forniti di serie. - Pannello di controllo digitale CSD (soft touch). - Dispositivo di risparmio energetico EED. - Termostato di controllo TCD per un risciacquo garantito a 85°C. - Fase di preriscaldamento accelerato DRD. - Autodiagnosi DID in caso di guasto. - ADD visualizzazione della temperatura della vasca e della caldaia (standard HACCP). - CID porta a chiusura automatica "soft contact" (apertura parziale per evacuare il vapore). - RGD Risciacquo a temperatura costante, pressione stabile. - BTD "Break Tank" tipo AB dispositivo antinquinamento. - NB : macchine garantite per l'utilizzo con acqua trattata ad osmosi. Ed. 8 - 435

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

Full Hygiene

300 mm

230/1N 50Hz

	mm	Discharge Pump	Break Tank*	Detergent Dispencer	kW	
DGS8/6	436x534xH670	Yes	Yes	Yes	3,4	2 072,00 EUR

* "Break tank" anti-pollution device type AB



INTEGRAL FILTER



DEEP DRAWN RACK GUIDE

Full Stainless Steel

Snacking

Line

PLUS Piastra di cottura in acciaio inox (10 anni di garanzia!), per rosolare velocemente tutte le carni, pancetta, pesce, hamburger, salsicce, cipolle ma anche uova fritte, omelette, ecc., Questo trattamento della superficie permette anche di tagliare sulla piastra stessa, senza pericolo, ideale per (gyros, kebab, shoarma). Cottura sana (100% igienica), grazie alla superficie perfettamente liscia della piastra (superficie non porosa), per un trasferimento diretto del calore al cibo da cuocere, senza perdita di peso e conservando tutte le proprietà "organolettiche".

Fry top a gas, doppio, superficie in acciaio inox
Superficie di cottura: 580x380 mm (2 zone indipendenti).
mm : 600x450xh190 - kcal/h : 4729

FTG-60/XC

786,00 EUR



Snacking

Line

Full Stainless Steel

Fry top elettrico, doppio, superficie in acciaio inox
Superficie di cottura: 580x380 mm (2 zone indipendenti).
mm : 600x450xh190 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

FTE-60/XC

739,00 EUR



NEW

C

River
Line

Pedal System



BFX-1R/08-P
BFX-1R/15-P



CR-18S/35-P



PEDAL



LED



REMOVAL TRAY

+ SANITISATION

Fontanella a pedale refrigerata, acciaio inox, 35 Lit/h

Erogazione 35 litri/ora. Uscita dell'acqua controllata da un'elettrovalvola azionata da un pedale in acciaio inossidabile. Rubinetto a collo di cigno per riempire i bicchieri, estrazione istantanea. Vassoio alzabile, vasca removibile per una migliore pulizia

mm : 400x385xh1245 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 667

CR-18S/35-P

1 145,00 EUR

Raffreddatore d'acqua

Raffreddatore d'acqua. Ideale per caraffe. Uscita dell'acqua controllata da un'elettrovalvola azionata da un pedale in acciaio inox. Illuminazione LED. Dotato di filtro a tripla azione (sedimenti, calcare, cloro). Unità termica (temperatura ambiente + 32 ° C). Gas refrigerante R290. Isolamento in poliuretano senza CFC. Dispositivo predisposto per il collegamento alla rete dell'acqua fredda e allo scarico. Realizzato in acciaio inox. Apparecchio costruito in conformità con gli standard (CE) in vigore

Ed. 8 - 667

80 L/h

mm : 400x385xh1400 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/08-P

2 131,00 EUR

150 L/h

mm : 400x385xh1400 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/15-P

2 429,00 EUR

+ SANITISATION

PLUS - Alto potere disinfettante. - Efficace contro i cattivi odori e un ampio spettro di microbi, parassiti animali e vegetali (batteri, spore, virus, acari, mosche, pidocchi, pidocchi, mosche della sabbia, scarafaggi, funghi e muffe, ecc.) - Basso costo di utilizzo. - Facile da usare. - Produzione istantanea (senza stoccaggio). - Non lascia residui o odori nel locale igienizzato. - Raggiunge punti di accesso difficili. - Diffuso: Ristoranti, bar/discoteche, club sportivi, sale d'attesa, cucine, laboratori alimentari, uffici, metropolitane, auto, ecc...

Sani
Ozone

Ozone System



OZONE/112MCT



OZONE/56MC



OZONE/28MT

Generatore di ozono, da 60m² a 360m²

1 ventilatore. Capacità nominale di uscita: 28g/h
mm : 244x210xh252 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/28MT

516,00 EUR

Generatore di ozono, da 120m² a 720m²

1 ventilatore. Capacità nominale di uscita: 56 g/h
mm : 236x166xh689 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/56MC

684,00 EUR

Generatore di ozono a colonna, da 240m² a 1440m²

2 ventilatori. Capacità nominale di uscita: 112g/h. Regolabile tramite applicazione mobile. Pannello di controllo digitale.
mm : 336x186xh1806 - kW : 0.74 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/112MCT

1 583,00 EUR

+ SANITISATION

Best

Wash



INTEGRAL
FILTER



DEEP DRAWN
RACK GUIDE

Lavastoviglie con cestello 500x500 mm "Full-Higiene"

Altezza carico piatto diam. 365 mm (altezza vetro 325 mm). - Da 30 a 20 cesti / ora, cicli PLD 120'', 180'', continui e "Sanificazione". - 3 fasi: lavaggio, scarico, risciacquo - Pompa di scarico standard. - Pompa di risciacquo standard (boiler atmosferico).

Ed. 8 - 439

PLUS Sanificazione: Nuovo programma di sanificazione termodisinfettante durante il quale le stoviglie vengono portate ad una temperatura superiore ai 70°C e vi rimangono per un tempo sufficiente a garantire l'eliminazione di germi, batteri, ecc. - Dosatore "peristaltico" per prodotto di risciacquo e dosatore "peristaltico" per detersivo liquido forniti di serie. - Pannello comandi digitale CSD (soft touch) - EED a risparmio energetico - Termostato di controllo TCD per risciacquo garantito a 85 ° C - Fase di preriscaldamento accelerato DRD - DID di autodiagnosi in caso di anomalie - ADD visualizzazione temperatura vasca e boiler (standard HACCP) - Svuotamento parziale vasca DDD, evacuazione dal fondo vasca - Chiusura automatica porta CID "soft contact" (apertura parziale per evacuazione vapore) - RGD Risciacquo a temperatura costante, pressione stabile. - BTD "Break Tank", dispositivo antinquinamento tipo AB. - Ciclo di autopulizia CAD (100% automatico). - NB: macchine garantite per l'utilizzo con alimentazione acqua trattata per "osmosi".

400-230/3N 50Hz

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

Full
Hygiene

	mm	Countinuous Water Softener	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW	
DFE8/6	575x605xh820	-	Yes	Yes	Yes	5,4	2 749,00 EUR
DFE8/6-AC	575x605xh820	Yes	Yes	Yes	Yes	5,4	3 029,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB



Best

Wash

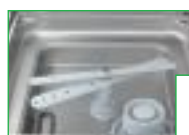
Full
Hygiene

450 mm

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

400-230/3N 50Hz

+ SANITISATION



DEEP DRAWN
TANK



INTEGRAL
FILTER

Lavastoviglie a cappotta "Full Hygiene"

"Sanitizzazione". - 3 fasi: lavaggio, scarico, risciacquo. - Pompa di scarico standard - Pompa di lavaggio standard (boiler atmosferico). Lavastoviglie a cappotta "Full Hygiene"

Ed. 8 - 445

PLUS Sanificazione: Nuovo programma di sanificazione termica di disinfezione durante il quale le stoviglie vengono portate ad una temperatura superiore ai 70 ° C e vi restano per un tempo sufficiente a garantire l'eliminazione di germi, batteri, ecc. - Dosatore "peristaltico" per prodotto di risciacquo e dosatore "peristaltico" per detersivo liquido di serie. - Pannello comandi digitale CSD (soft touch) - EED a risparmio energetico - Termostato di controllo TCD per risciacquo garantito a 85 ° C - Fase di preriscaldamento accelerato DRD - DID di autodiagnosi in caso di anomalie - ADD visualizzazione temperatura vasca e boiler (standard HACCP) - DDD svuotamento parziale vasca, evacuazione dal fondo vasca. - RGD Risciacquo a temperatura costante, pressione stabile. - BTD "Break Tank", dispositivo antinquinamento tipo AB - Ciclo autopulente CAD (100% automatico) NB: macchine garantite per l'utilizzo con alimentazione acqua trattata per "osmosi".

	mm	Softener Incorpored	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW	
DXE8/6	724x818xH1530/2010	-	Yes	Yes	Yes	6,5	3 950,00 EUR
DXE8/6-AC	724x818xH1530/2010	Yes	Yes	Yes	Yes	6,5	4 287,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

NEW

E

Atlanta

Line



Composition price on request



	mm	EN	
ATL/10-AV-B5	1055x960xh1235	2	3 477,00 EUR
ATL/13-AV-B5	1305x960xh1235	3	3 915,00 EUR
ATL/15-AV-B5	1525x960xh1235	3	4 333,00 EUR
ATL/20-AV-B5	2025x960xh1235	4	5 033,00 EUR
ATL/25-AV-B5	2525x960xh1235	6	5 622,00 EUR
ATL/30-AV-B5	2995x960xh1235	7	6 775,00 EUR

PLUS Un design sobrio, minimalista. Evidenzia i tuoi dolci, torte, pasticcini ma anche insalate, panini, yogurt, bevande, ecc... grazie alla loro grande superficie espositiva EURONORM e GASTRONORM e all'illuminazione LED. "Eco-responsabile" con refrigerante ecologico R290. Freddo ventilato con regolazione della velocità delle ventole, il che permette l'adattamento a qualsiasi tipo di alimento o attività, controller elettronico. Accoppiabile per una configurazione flessibile (con kit di montaggio). Diverse versioni disponibili: vetri bassi, alti e da pasticceria. Elementi neutri o cassa, elementi angolari a 90° e 45°, sia aperti che chiusi.

On request : BMS...



HOT

On request : VRF...



GN

On request : BM...



BM

Murale refrigerato, ventilato con gruppo

Progettato per consumo self-service di panini, latticini, formaggi, frutta, carni, bevande. Profondità 797mm - Costruzione esterna in acciaio laminato laccato nero, fianchi in ABS, lati "panoramici". - Vasca e griglia perforata in resina epossidica nera. - Illuminazione superiore LED. - 4 crema-gliere (410mm) regolabili nere, possibilità di inclinarle. Dotato di modanature "portaprezzi". - Regolatore elettronico (display digitale). - Evaporatore ventilato trattato contro la corrosione degli acidi alimentari. - Sbrinamento automatico - Evaporazione della condensa. - Compressore incorporato, classe climatica 3 (+25°C & RH 60%). - Su richiesta: unità remota, paraurti tubolare.

Ed. 8 - 747

R290 or R449A



Niagara

Line

	mm		...-PV
NIA09/B5-7	998x797x2000	4 150,00 EUR	5 251,00 EUR
NIA12/B5-7	1320x797x2000	4 729,00 EUR	5 758,00 EUR
NIA15/B5-7	1623x797x2000	5 522,00 EUR	6 810,00 EUR
NIA18/B5-7	1935x797x2000	6 242,00 EUR	7 466,00 EUR
NIA25/B5-7	2560x797x2000	7 424,00 EUR	9 110,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

...-PV = Glass Hinged Doors



Full Black

230/1N 50 Hz

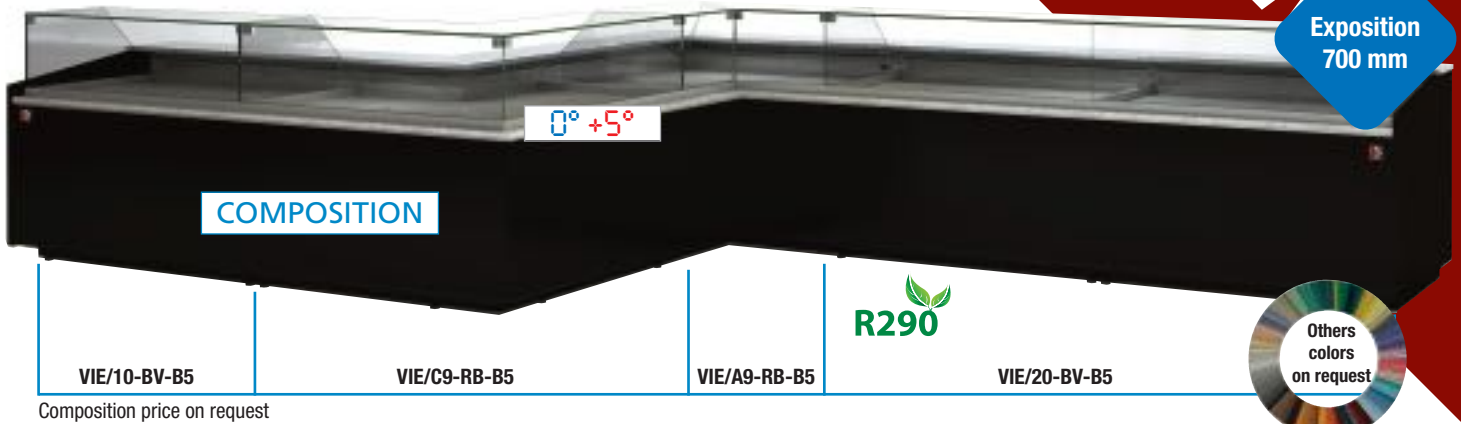
For more info visite www.diamond-eu.com

F

NEW

Vienna
Line

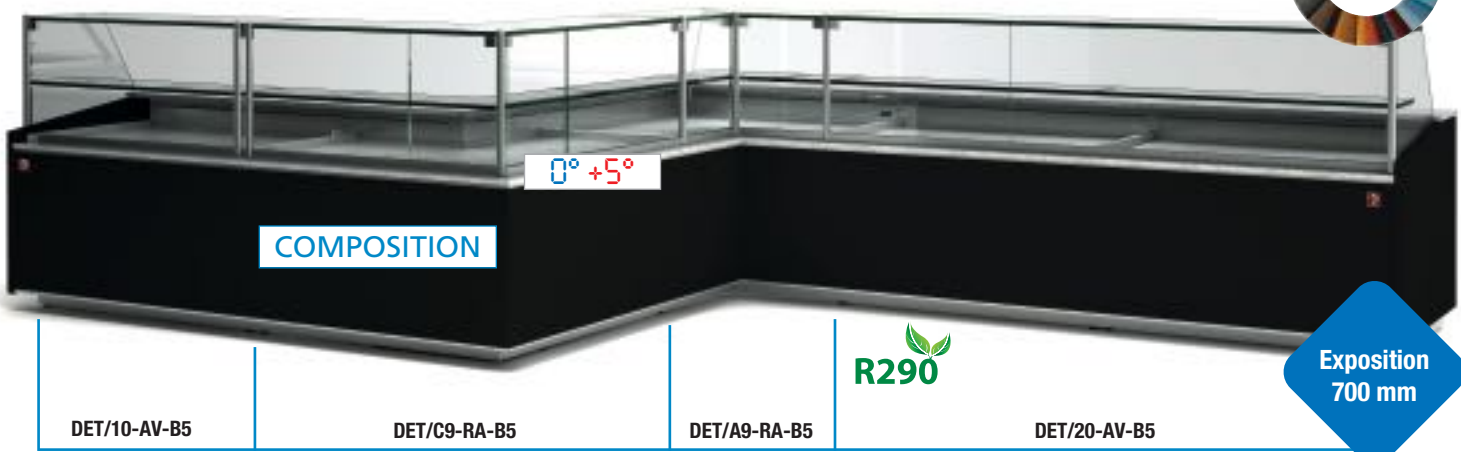
- Per pasticceria - Esposizione 700 - Illuminazione LED sotto il piano di lavoro - Piano di lavoro - Con riserva refrigerata - Raffreddamento ventilato



Composition price on request

Detroit
Line

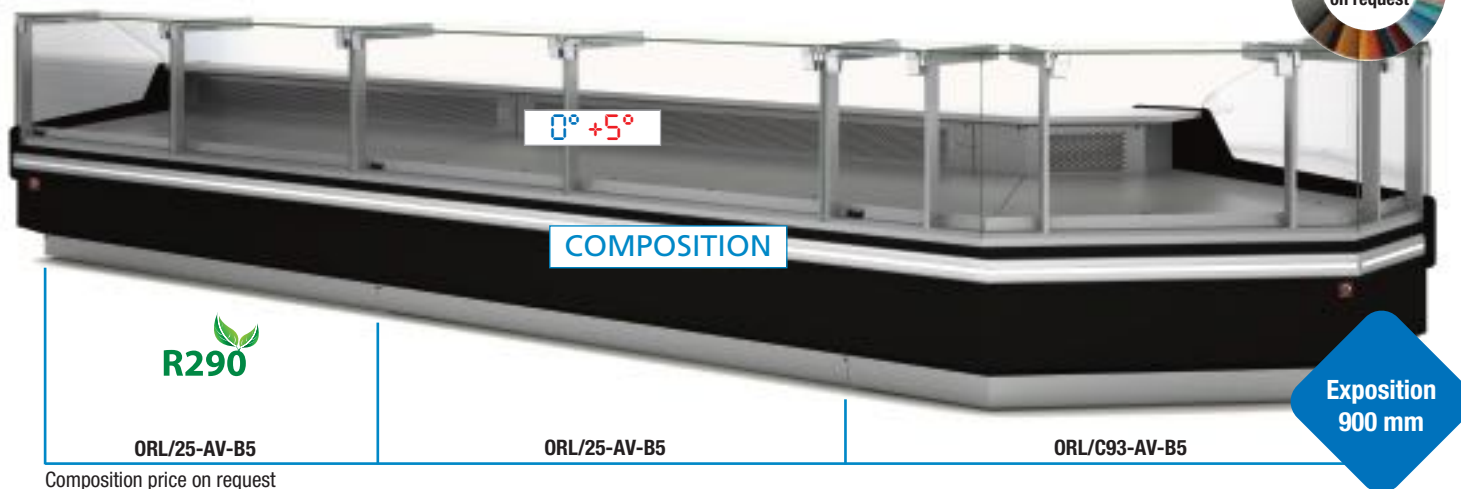
- Per pasticceria - Esposizione 700 - Illuminazione LED sotto il piano di lavoro - Piano di lavoro in quarzo tipo "bianco tecnologico" - Con riserva refrigerata - Raffreddamento - Vetri con colonna di supporto - Ripiano intermedio.



Composition price on request

Orlando
Line

Per macellerie, salumerie, negozi di formaggi, ristoratorie - Esposizione 900 - Illuminazione LED - Piano di lavoro in acciaio inox - Con riserva refrigerata - Raffreddamento ventilato - Apertura dei vetri tramite pistoncini.



Composition price on request



M6-TOSTI/N

**Pincers
Included**

Toaster 3 pinze al quarzo

- Dimensioni interne 380x250xh63mm- Resistenze al quarzo, griglie di protezione. - Timer da 0 a 15 minuti. Bacinella inferiore estraibile.
mm : 525x305xh325 - kW : 1.8 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 319

M3-TOSTI/N**211,00 EUR****Toaster 6 pinze al quarzo**

- Dimensioni interne 2x 380x250xh63 mm.
mm : 525x305xh445 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 319

M6-TOSTI/N**294,00 EUR**

MD22/R-N

GN 1/1

Toaster-salamandra GN 1/1 elettrico, 1 piano (520x320), al "Quarzo"

- Versione 1 ripiano.- Riscaldamento per tubi "quarzo" infrarosso (griglia di protezione).- Selettore delle rampe al quarzo, contaminuti 15 min. con posizione in continuo. - Griglie di protezione dei tubi "quarzo".- Catino inferiore di recupero amovibile. - Ritiro della parete posteriore per una manutenzione agevole.
- Realizzazione in acciaio inossidabile.
mm : 640x380xh330 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 319

MS12/R-N**626,00 EUR****Toaster-salamandra GN 1/1 elettrico, 2 piani (520x320), al "Quarzo"**

- 2 ripiani. Griglie 520x320 mm.i.
mm : 640x380xh475 - kW : 4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 319

MD22/R-N**766,00 EUR**

**Quick
Cooking**



Conveyor

Tostapane elettrico, automatico, banda 210 mm

- Produttività: 1080 toast/ora. - Interruttore On/Off, comandi indipendenti (superiore, inferiore). - Regolatore di velocità del tappeto. - Tappeto in acciaio inossidabile, larghezza 210 mm, profondità 500 mm, Altezza regolabile di 40 a 75 mm. - Costruzione in acciaio inossidabile, parte superiore per mantenimento del caldo. - Piedi regolabili.
mm : 750x435xh260/320 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 318

GPE/210**1 005,00 EUR****Toaster automatico, 540 toasts/ora**

- Produzione senza preriscaldamento. - Tappeto: larghezza 300 mm, lunghezza 330, altezza 50 mm. - 2 ringhiere, ciascuna con 4 tubi al quarzo. - Selettore di ringhiere, velocità del tappeto regolabile. - Uscita anteriore e posteriore. - Motore autolubrificante.
mm : 500x680xh460 - kW : 2.65 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 318

TA/540**1 195,00 EUR**

Conveyor

**Forno convogliatore L300 mm (H 110) al quarzo "S-POWER"**

- Tunnel: larghezza 300 mm, profondità 370 mm, altezza da 70 a 110 mm.- Tunnel: larghezza 300 mm, profondità 370 mm, altezza da 70 a 110 mm. - Avviamento istantaneo senza preriscaldamento grazie ai cristalli di quarzo a infrarossi. - Velocità e potenza di riscaldamento regolabili (metà o piena potenza). - Riflettori all'entrata e all'uscita del tunnel per concentrare la temperatura nella camera di cottura e ridurre il tempo di cottura (in media 1'30). - Utilizzo a lungo termine grazie al motore ventilato. - 8 tubi di quarzo (1500 W in alto, 1450 W in basso), selettore di riscaldamento. - Vassoi anteriori e posteriori da 150 mm. - Parte superiore per tenere caldo. - Costruzione in acciaio inossidabile, piedini regolabili.

mm : 470x720xh385 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 320

TPW/30**1 815,00 EUR**

Grill Panini

230/1N 50-60 Hz

GR82



Grill panini elettrico, piastre scanalati

- Piastra in ghisa trattata. - Stabilizzazione della piastra superiore. - Impugnatura in materiale atermico. - Termostato di regolazione fino a 250°C. - Telaio in acciaio inox. Ed. 8 - 297

	mm	Workink Area	kW	
GR42	330x435xh240	225x255	1.8	413,00 EUR
GR-PANOS	435x430xh240	365x255	3	480,00 EUR
GR82	620x435xh240	550x255	3.6	695,00 EUR

Vitroceraamic



LGV62/F-N

230/1N 50-60 Hz

Grills Panini elettrici, vitroceramica

- Piastra superiore rigata e inferiore liscia. - Molle d'equilibrio della parte superiore. - Regolazione fino a 300°C (da 20 a 200°C in 4 minuti, da 20 a 300°C in 6 minuti), scarso consumo di energia. - Vaschetta di raccolta liquidi frontale. Ed. 8 - 296

	mm	Working Aera	kW	
MGV45/F-N	470x445xh245	370x250 mm	3	673,00 EUR
LGV62/F-N	640x445xh245	558x250 mm	3,4	1 063,00 EUR

Easy Cooking Coated



230/1N 50-60 Hz

CONTACT DG2/SN

Griglia-contatto smaltate

- Piastre in smalto alimentare. - Manutenzione agevole e facile, grazie al suo cassetto raccogli-succo, alla sua superficie 100% liscia ed al suo raschietto che è consegnato di serie. - Piastra inferiore liscia, superiore rigata, auto bilanciata. - Riscaldamento per resistenze blindate in acciaio inossidabile trattato "incoloy", regolazione da 0 a 300°C. Ed. 8 - 298

	mm	Working Aera	kW	
CONTACTSM1/SN	430x385xh220	360x240 mm	3	682,00 EUR
CONTACTDG2/SN	600x385xh220	535x240 mm	4	907,00 EUR

Easy Cooking Coated



FTG-60/SS

230/1N 50-60 Hz

Piastra a snacker, smaltata

- Piastra (10 mm), messa in temperatura rapida, fino a 300°C. - Manutenzione agevole e facile, sua cassetto raccogli-succo nel frontale. - Versione elettrica: resistenza(e), trattata "Incoloy", termostato(i) 0-300°C. - Versione gas: bruciatori 6 a 8 rami in stella, valvola(e) di regolazione con posizione rallentatore, termocoppie di sicurezza ed accensione piezo-elettrico. Ed. 8 - 304

	mm	Working Aera	kW	kcal/h	
FTE-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	3	-	558,00 EUR
FTE-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	6	-	747,00 EUR
FTG-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	-	2750	594,00 EUR
FTG-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	-	5500	794,00 EUR

Easy Cooking Coated



Griglia-contatto "ALTO RENDIMENTO", piastre smaltate

- Specialmente studiato per le catene di fast food, indicato per ogni situazione a grande produzione. - Piastra inferiore, munita di un selettore indipendente. - Piastra dimensioni utili: 360x360 mm. mm : 410x620xh340 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8 - 299

BIGFOOD/SN 903,00 EUR

Breakfast



Cuoci uova elettrico con 6 cesti

- Vasca GN 1/3, con 6 cestelli specifici, numerati. - Resistenza fuori vasca - Termostato da 0 a 100°C, con limitatore.

mm : 215x430xh255 - kW : 1.2 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1012

FU-6P/N 405,00 EUR

Plancha

Line



PLANCHA/3CR-N



PLANCHA/2ELCR-N

230/1N 50-60 Hz

ADVANTAGE - Superficie cromata "50 µ", distribuzione uniforme del caldo (norma ROHS). - Regolazione per valvola gas "termostato", garantendo una temperatura massima di lavoro di 300°C, non di deterioramento del chromo, un'igiene perfetta, senza rischio di intossicazione.

Piastra di cottura

- Placca in acciaio, 15 mm, ad alta conducibilità, munita di un bordo periferico saldato, garantendo una perfetta impermeabilità e pulizia. - Riscaldamento gas: per bruciatori in acciaio inossidabile, regolazione per valvola gas, accensione piezzo-elettrica. - Riscaldamento elettrico: per resistenze in acciaio inossidabile. Regolazione per termostato.

Ed. 8 - 306

	mm	working area	kW	kcal/h		...CR-N
PLANCHA/2EL-N	608x530xh305	555x400	4	-	673,00 EUR	952,00 EUR
PLANCHA/3EL-N	808x530xh305	755x400	6	-	837,00 EUR	1 228,00 EUR
PLANCHA/2-N	620x510xh305	555x400	-	4990	697,00 EUR	1 058,00 EUR
PLANCHA/3-N	820x510xh305	755x400	-	7485	913,00 EUR	1 369,00 EUR

ADVANTAGE - Zone di riscaldamento regolabili individualmente per adattare la cottura all'altezza, scorrevoli su 4 cuscinetti a sfera per adattarsi al diametro della "carne".

Gyros grill

- Realizzato in acciaio inossidabile. - Posizionamento spiedo dispositivo meccanico semplificato. - Il supporto spiedo è completamente ermetico. Il tutto su cuscinetti a sfera, protetto dal peso. - Raccogliatore succhi imbottito, dotato di una griglia perforata e di cassetto. - Versione elettrica: riscaldamento per resistenze blindate "incoloy", con pietra refrattaria. Regolazione per commutatori. - Versione a gas: radianti infrarossi ad alta pressione, regolatore a valvola, termocoppia di sicurezza.

Ed. 8 - 300

	mm	capacity	Spits	kcal/h	kW	
KEB-G41	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	6020	0,15	1 140,00 EUR
KEB-G61	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	9030	0,15	1 511,00 EUR
KEB-G81	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	12040	0,15	1 807,00 EUR
KEB-E40	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	-	3,6	1 053,00 EUR
KEB-E60	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	-	5,8	1 412,00 EUR
KEB-E80	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	-	7,2	1 681,00 EUR



KEB-E40

400-230/3N 50-60 Hz



KEB-G81

230/1N 50 Hz



D4CM-XP

230/1N 50-60 Hz

Grill per pane elettrico croque-monsieur

- Zone di riscaldamento (28x150xh180mm). Fornito di serie con morsetti. - Resistenze elettriche ad alto rendimento con basso consumo energetico. Selettore per panini, panini tostati, cialde, ecc... (Spessore 20 mm). - Timer (0-15min). Vassoio raccogli-briciole incorporato, per una facile manutenzione. - Costruzione completamente in acciaio inox.

Ed. 8 - 303

	mm	Capacity	Pincers	kW	
D2CM-XP	320x200xh225	2	Yes	1,3	374,00 EUR
D4CM-XP	430x200xh225	4	Yes	2,15	520,00 EUR



D6GP-XP

230/1N 50-60 Hz

Grill per pane elettrico

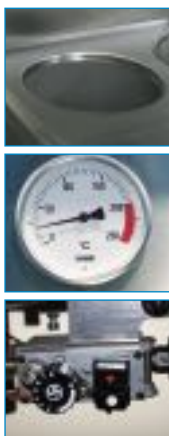
- Zone di riscaldamento (19x150xh180mm). Selettore parziale. - Resistenze elettriche efficienti a basso consumo energetico. - Possibilità di grandi fette (18 mm). - Timer (0-15min). - Leva per togliere le fette. Cassetto di raccolta briciole incorporato. - Costruzione interamente in acciaio inossidabile.

Ed. 8 - 303

	mm	Capacity	Pincers	kW	
D4GP-XP	430x200xh240	4	-	2,15	387,00 EUR
D6GP-XP	480x200xh240	6	-	3	450,00 EUR

Friggitrici a gas vasca tonda HEAVY DUTY, meccanico

- Top superiore di spessore (20/10 °), saldato. - Rubinetto di scarico inferiore per ogni vasca e di una vaschetta di raccolta (o filtrazione) con beccuccio rimovibile (di facile uso). - Vassoio superiore per il cibo cotto, con un fondo perforato per il drenaggio. - Porte battenti a doppia parete e isolate. - Riscaldamento per bruciatori circolari in ghisa ad altissima efficienza, camera di combustione isolata. - Camino (uno per ogni vasca) scarico per i gas di combustione. - Valvola termostatica di tipo "SIT" dotata di una termocoppia di sicurezza e accensione piezoelettrica (non più collegamento elettrico!). - Display "analogico" della temperatura della facciata davanti ogni serbatoio. - Costruzione in acciaio inox AISI 441. - Conforme alle norme CE. Ed. 8 - 271



	Tank	mm	kW/Tank	Kcal/h	
MIKA/1-MC	1x 13 Lit.	535x870xh930/1507	1x 16,16	13760	3 869,00 EUR
MIKA/2-MC	2x 13 Lit.	960x870xh930/1507	2x 16,16	27520	6 438,00 EUR
MIKA/3-MC	3x 13 Lit.	1445x870xh930/1507	3x 16,16	41280	9 237,00 EUR

Mika
LineHeavy
Duty

MIKA/3-MC

Water
CooledWok
Line

On request



CHINA/7L

CHINA/3L

Forno wok 5 bruciatori con velo d'acqua

- Bruciatori tipo wok 3x Ø 290 mm 23,82 kW et 2x Ø 230 mm 11,25 kW. - Piano cottura imbottito, vasca di recupero inferiore. - Evacuazione laterale, vasca di decantazione con filtro mobile provvisto di coperchio e di un pianetto di servizio. - 1 valvola di comando per bruciatore, connessione del gas 4/4". - Velo d'acqua per il raffreddamento del top comprensivo di un rubinetto e di un ripiano di servizio. mm : 1800x900xh760/1300 - kcal/h : 80805 Ed. 8 - 259

CHINA/5L

6 960,00 EUR

7+5 kW

Fornello da banco - 2 fuochi (7+5 kW)

- Bruciatori ad alto rendimento (1x 7kW e 1x 5kW). - Accensione con luce pilota, sicurezza con termocoppia. - Griglia in ghisa smaltata 350 x 290 mm. mm : 690x510xh195 - kcal/h : 10320

Ed. 8 - 254

RF2G/Q

790,00 EUR

12 kW

Fornellone basso 1 fuoco vivo

- Bruciatore in ghisa ad alto rendimento (12 Kw), griglia supporto (550x550 mm). - Realizzato in acciaio inox AISI 304.

mm : 580x580xh520 - kcal/h : 10300

Ed. 8 - 255

BBRV-N

789,00 EUR



D701/8P

400-230/3N 50Hz

650 mm

Break Tank

Techno Wash



D604/6H

400 mm

Lavapentole

PLUS - Dosatore peristaltico del brillantante fornito di serie. - Dosatore peristaltico di detergente liquido fornito di serie. - CSD Pannello di controllo digitale (soft touch). - EED Risparmio energetico. - DRD Fase accelerata di preriscaldamento. - DID Autodiagnosi in caso di anomalia. - ADD Mostra T° display serbatoio e del boiler (standard HACCP). - Porta a doppia parete, apertura "soft contact". - RGD Esclusività Diamond, garantisce il risciacquo a una temperatura costante di 80 °C. - Dispositivo anti-inquinamento tipo "break tank" BTD tipo AB. - NB: macchine garantite per l'approvvigionamento di acqua osmotica.

Ed. 8 - 459

	Baskets (mm)	mm	Break Tank*	Discharge Pump	kW	
D604/6H	500x600	600x695xh1280	Yes	Yes	6,7	4 506,00 EUR
D701/8P	550x610	720x780xh1760/2030	Yes	Yes	7,5	6 890,00 EUR

*Break tank anti-pollution device type AB

Lavastoviglie cesto 500x500 mm

- 2 cicli, 60"-120". - Braccia di lavaggio e risciacquatura rotativi. - Spruzzatori autopulenti. - Tino (20 Lit., 2,1 kW) bordi arrotondati, fondo « imbottito » - Pareti imbottite. - Porte doppia parete imbottite, guarnizione amovibile. - Quadro comandi estraibile. - Riempimento automatico del tino. - Pompa di lavaggio in 230V/1N 50Hz. - Valvola anti-ritorno. - Risciacquatura acqua calda, boiler in acciaio inossidabile (2,4 Lit., 4,9 kW). - Micro-interruttore all'apertura della porta. - Termostato di sicurezza. - Predisposizione "pompa di risciacquatura" e "dosatore di detergente liquido." - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. - Di serie: 2 cesti, 1 bicchiere. Ed. 8 - 415

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	kW	
DC502/6	580x600xh820	-	K	5,4	1 939,00 EUR
DC502/6M	580x600xh820	-	K	3,5	1 939,00 EUR
DC502/6-A	580x600xh820	Yes	K	5,4	2 222,00 EUR
DC502/6M-A	580x600xh820	Yes	K	3,5	2 222,00 EUR
DC502/6-PS	580x600xh820	-	Yes	5,4	2 193,00 EUR
DC502/6M-PS	580x600xh820	-	Yes	3,5	2 193,00 EUR

K = Kit on request

.../6M = 230/1N 50Hz



INTEGRAL FILTER



400-230/3N 50Hz
230/1N 50Hz

Peristaltic Pump

365 mm

DEEP DRAWN RACK GUIDE

...+BD/F-S

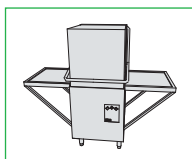
Fast Wash



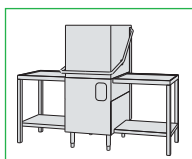
Peristaltic Pump

450 mm

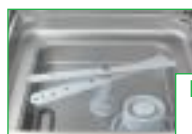
400-230/3N 50Hz



.../A



.../AX



DEEP DRAWN TANK



INTEGRAL FILTER

Lavastoviglie a capotta cesto 500x500 mm

- Da 40 a 24 cesti / ora, 2 cicli: 90" - 150". - Dispositivo di apertura e chiusura capotta su bielle - Bracci di lavaggio e risciacquo (superiore e inferiore) girevoli. - Ugelli autopulenti. - Piedini regolabili in acciaio inox (160-220 mm). - Pannello di controllo frontale. - Riempimento automatico della vasca. - Valvola di non ritorno. - Risciacquo con acqua calda (consumo di acqua per ciclo 2,6 litri), caldaia (a pressione) in acciaio inox (6 Lit 6kW). - Micro-interruttore per l'apertura della capotta. - Termostato di sicurezza. - Realizzazione in acciaio inox AISI 304. - Dotazione di serie: 2 cesti, 1 contenitore Ed. 8 - 424

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	kW	
DK7/6	710x800xh1530/2010	-	K	6,5	3 422,00 EUR
DK7/6/A	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			3 722,00 EUR
DK7/6/AX	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			4 262,00 EUR

K = Kit on request

Lavabicchieri cesto quadrato

- Ciclo 120". - Braccia di lavaggio e risciacquatura rotativi. - Spruzzatori autopulenti. - Tino bordi arrotondati (7 Lit., 0,6 kW). - Pareti imbottite. - Porta doppia parete. - Quadro comandi estraibile. - Riempimento automatico del tino. - Valvola anti-ritorno. - Risciacquatura acqua calda, boiler in acciaio inossidabile (2 Litri., 2,5 kW). - Micro-interruttore all'apertura della porta. - Termostato di sicurezza. - Predisposizione "kit pompa di risciacquatura" e "kit dosatore di detergente liquido." - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. - Di serie: 2 cesti, 1 supporto, 1 bicchiere. Ed. 8 - 407



DC202/6



DC402/6

230/1N 50 Hz

Fast Wash



	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	
DC202/6	350x350	400x510xh595	-	K	1 139,00 EUR
DC402/6	400x400	435x540xh675	-	K	1 393,00 EUR
DC402/6-A	400x400	435x540xh675	Yes	K	1 670,00 EUR
DC402/6-PS	400x400	435x540xh675	-	Yes	1 638,00 EUR

K = Kit on request



230/1N 50 Hz



INTEGRAL FILTER



Fast Wash

Lavabicchieri e lavastoviglie

- Ciclo 120". - Braccia di lavaggio e risciacquatura rotativi. - Spruzzatori autopulenti. - Tino (14 Lit., 2,1 kW) bordi arrotondati. - Pareti imbottite. - Porta doppia parete. - Quadro comandi estraibile. - Riempimento automatico del tino. - Valvola anti-ritorno. - Risciacquatura acqua calda, boiler in acciaio inossidabile (2 Litri., 2,6 kW). - Micro-interruttore all'apertura della porta. - Termostato di sicurezza. - Predisposizione "kit pompa di risciacquatura" e "kit dosatore di detergente liquido." - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. - Di serie: 2 cesti, 1 supporto, 1 bicchiere. Ed. 8 - 411

	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	
046D/6	450x450	530x560xh710	-	K	1 779,00 EUR
046D/6-A	450x450	530x560xh710	Yes	K	2 050,00 EUR
046D/6-PS	450x450	530x560xh710	-	Yes	2 020,00 EUR

K = Kit on request

Lucidatrici per posate

PLUS 1) Funzionamento continuo completamente automatico. 2) Vasca con angoli arrotondati, avanzamento fluido delle posate che, di conseguenza, non si impigliano, non si incastrano e soprattutto non graffiano. 3) Controllo termostatico che garantisce la temperatura corretta e quindi garantisce una maggiore durata del granulato. 4) Oltre all'asciugatura e all'evaporazione delle ultime tracce di umidità, la ventola ad aria calda in "fine corsa" consente di tenere i granuli all'interno della lucidatrice e di evitare il surriscaldamento del motore. 5) Fabricato in acciaio inox AISI 304. 6) La ventola ad aria calda in "fine corsa" consente di asciugare ed evaporare le ultime tracce di umidità, di mantenere i granuli all'interno della lucidatrice e di evitare il surriscaldamento del motore. Ed. 8 - 479

	Pcs/h	mm	Tub PVC	kW	
MCX/3T-PH	3000-3500	570x550xh400	1	0,75	3 782,00 EUR
MCX/7-PH	7000-8000	620x650xh870	1	0,85	5 861,00 EUR



MCX/7-PH

230/1N 50-60 Hz

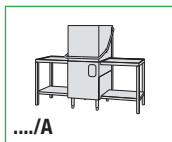
Sanicut PLUS





Active

Wash



.../A

450 mm

Break Tank



Lavastoviglie cesto 500x500 mm

PLUS Vasca completamente "imbutita" (20 Lit., 2,5 kW). Filtro vasca integrale in acciaio inox. Dosatore "peristaltico" per il prodotto di risciacquo fornito di serie. A richiesta: kit di dosaggio detergente liquido "peristaltico" e kit pompa di scarico. Pompa filtrante "brevettata" per mantenere l'acqua di lavaggio più a lungo e alla giusta temperatura. CSD Pannello di controllo digitale (soft touch). EED Energy Saver. DRD Fase di preriscaldamento accelerato. DID Autodiagnostica in caso di anomalia. ADD Display Display T° vasca e caldaia (standard HACCP). RGD Temperatura di risciacquo costante di 85°C, pressione stabile, per tutto il periodo di risciacquo. Ciclo autopulente (semiautomatico). BTD "Break Tank" dispositivo antinquinamento tipo AB, compresa la pompa di lavaggio (caldaia atmosferica). NB: macchine garantite per l'approvvigionamento idrico "ad osmosi".

Ed. 8 - 427

ADVANTAGE Continuous Water Softener :

L'addolcitore continuo mantiene costantemente acqua addolcita, indipendentemente dal numero di cicli di lavaggio, per risultati perfetti, e offre il vantaggio di non dover fermare la lavastoviglie per permettere la rigenerazione delle resine. Durante il ciclo di lavaggio dei micro interruttori permettono di rigenerare le resine, pur continuando a lavare!

	mm	Continuous Water softener	Break Tank*	kW	
D26/6B	710x800xh1530/2010	-	Yes	8,7	5 632,00 EUR
D26/6B/A	2120x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			6 472,00 EUR
D26/6B-AC	710x800xh1530/2010	Yes	Yes	8,7	5 890,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

Lavastoviglie a capotta CROSSOVER

PLUS Vasca interamente "stampata" (30L, 2,5 kW). Realizzazione della capotta in doppia parete dotate di isolamento termico. Filtro vasca integrale in acciaio inox. Filtro pompa "brevettato" per mantenere più a lungo l'acqua di lavaggio alla giusta temperatura. Pompa di dosaggio brillantante "peristaltico". Pannello di controllo digitale CSD (soft touch). EED Energy Saver. DRD Fase accelerata di preriscaldamento. DID auto diagnostica in caso di anomalie. ADD T° display T° di vasca e caldaia (HACCP). RGD T° costante di risciacquo a 85 ° C, pressione stabile, per la durata del risciacquo. BTD "Break Tank" tipo AB dispositivo antinquinamento. NB: macchine garantite per il funzionamento con acqua "osmonizzata".

Ed. 8 - 431

ADVANTAGE Continuous Water Softener :

L'addolcitore continuo mantiene costantemente acqua addolcita, indipendentemente dal numero di cicli di lavaggio, per risultati perfetti, e offre il vantaggio di non dover fermare la lavastoviglie per permettere la rigenerazione delle resine. Durante il ciclo di lavaggio dei micro interruttori permettono di rigenerare le resine, pur continuando a lavare!

	mm	Continuous Water softener	Detergent Dispenser	Break Tank*	kW	
DCR37/6-AC	788x835xh1565/2080	Yes	Yes	Yes	9,5	6 503,00 EUR
DCR37/6-AC/A	2392x835xh1565/2080	Dishwasher Entry : Right or Left				7 607,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB



Active

Wash

Basket
600x500CROSSOVER
by DiamondCONTINUOUS
WATER SOFTENER

.../A

400-230/3N 50Hz

On request

Active

Wash



230/1N 50 Hz

Break
Tank**Lavastoviglie cesto 500x500 mm**

- 60-24 cesto/ora, cicli 60" - 150" e continuo. - Bracci di lavaggio e risciacquo (superiore e inferiore) rotativi (inferiore in acciaio inox). - Spruzzatori autopulenti. - Porta doppia parete "stampata" guarnizione d'impermeabilità "amovibile." - Quadro comandi estraibile. - Riempimento automatico della vasca. - Valvola anti-ritorno. Risciacquatura acqua calda (consumo d'acqua per ciclo 2,4 litri), boiler (a pressione) in acciaio (6 Litri, 6 kW). - Pompa di lavaggio in 230V/1N 50Hz. - Micro-interruttore all'apertura della porta. - Termostato di sicurezza. - Realizzazione: in acciaio inossidabile AISI 304. - Dotazione: 2 cesti, 1 contenitore.

PLUS - Tino integralmente imbottito (15 Lit., 2,1 kW). - Guide cesti imbottite, senza asperità né incrostazione di calcare. - Filtro in tino "integrale", in acciaio inossidabile "stampato". - Dispenser "peristaltico" brillantante fornito in serie. - A richiesta: kit detersivi e kit pompa di scarico liquido "peristaltico". - Filtro pompa "brevettato" che permette di conservare l'acqua di lavaggio più a lungo e alla buona temperatura. - Pompa di lavaggio ad alto rendimento che garantisce grandi economie di energie. - CSD quadro comandi digitale (soft touch). - EED economizzatore di energia. - TCD dispositivo che assicura sempre una risciacquatura a 85°C. - DRD Fase accelerata di preriscaldamento. - DID autodiagnosi in caso di anomalia. - ADD affissione T° del tino e del boiler (norma HACCP). - CID porta a chiusura automatica (Soft Contact). - Ciclo di auto-pulizia (semiautomatico). NB: macchine garantite per alimentazione di acqua "osmosi."

Ed. 8 - 419

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW	
D86/6	600x630xh830	-	K	-	6,5	2 639,00 EUR
D86/6-A	600x630xh830	Yes	K	-	6,5	2 967,00 EUR
D86/6-PS	600x630xh830	-	Yes	-	6,5	2 936,00 EUR
D86/6B	600x600xh820	-	Yes	Yes	6,5	3 003,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Lavabicchieri cesto 400x400 mm "doppia parete"

- 60-24 cesti/ora, cicli 60" - 120" - 150". - Bracci di lavaggio e risciacquo (superiore e inferiore) rotativi (inferiore in acciaio inox). - Spruzzatori autopulenti. - Porta doppia parete "stampata" guarnizione d'impermeabilità "amovibile." - Quadro comandi estraibile. - Riempimento automatico della vasca. - Valvola anti-ritorno. - Risciacquatura acqua calda (consumo d'acqua 2 litri per ciclo), boiler (a pressione) in inox (2,6 Litri, 2,65 kW). - Micro-interruttore all'apertura della porta. - Termostato di sicurezza. - Realizzazione: in acciaio inossidabile AISI 304. - Dotazione: 2 cesti, 1 supporto "piccoli piatti", 1 contenitore.

PLUS - Tino integralmente imbottito (8 litri, 0,6 kW). - Filtro in vasca "integrale", in acciaio inox "modellato". - Dispenser "peristaltico" brillantante fornito in serie. - A richiesta: kit detersivi e kit pompa di scarico liquido "peristaltico". - Guide cesti imbottite, senza asperità né incrostazione di calcare. - Filtro pompa "brevettato" che permette di conservare l'acqua di lavaggio più a lungo e alla buona temperatura. - Pompa di lavaggio ad alto rendimento che garantisce grandi economie di energie. - CSD quadro comandi digitale (soft touch). - EED economizzatore di energia. - TCD dispositivo che assicura sempre una risciacquatura a 85°C. - DRD fase accelerata di preriscaldamento. - DID autodiagnosi in caso di anomalia. - ADD affissione T° del tino e del boiler (norma HACCP). - CID porta a chiusura automatica "soft contact" (apertura parziale per evacuazione della condensa). NB: macchine garantite per alimentazione di acqua "osmosi".

Ed. 8 - 413

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW	
D281/6	465x550xh700	-	K	-	3,5	1 790,00 EUR
D281/6-A	465x550xh700	Yes	K	-	3,5	2 046,00 EUR
D281/6-PS	465x550xh700	-	Yes	-	3,5	1 969,00 EUR
D281/6B	465x550xh700	-	Yes	Yes	3,5	2 081,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Active

Wash



400-230/3N 50Hz

390 mm

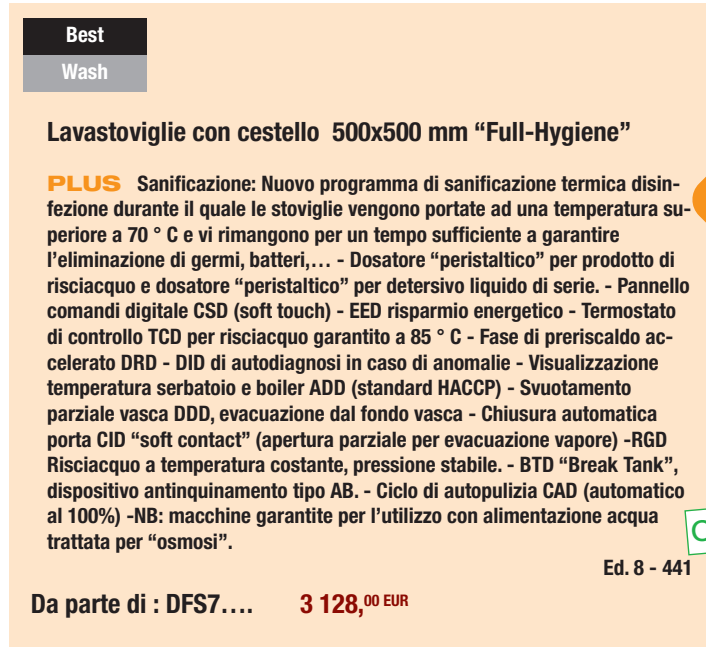
Break
Tank



Lavabicchieri "Full Hygiene"

PLUS Dispenser "peristaltico" per il risciacquo e dispenser "peristaltico" per il detersivo liquido fornito di serie. Pannello di controllo digitale CSD (soft touch). EED energy saver. Termostato di regolazione TCD per un risciacquo garantito a 85°C. DRD fase di preriscaldamento accelerato. DID autodiagnostico in caso di anomalie. Visualizzazione ADD della temperatura del serbatoio e della caldaia (standard HACCP). CID chiusura automatica porta "soft contact". RGD Risciacquare a temperatura costante, pressione stabile. BTD Dispositivo antinquinamento "Break Tank" tipo AB. Ciclo di autopulizia CAD (100% automatico). NB: macchine garantite per l'utilizzo con alimentazione idrica trattata ad "osmosi".

Ed. 8 - 437

Da parte di : DBS5.... **2 270,00 EUR**

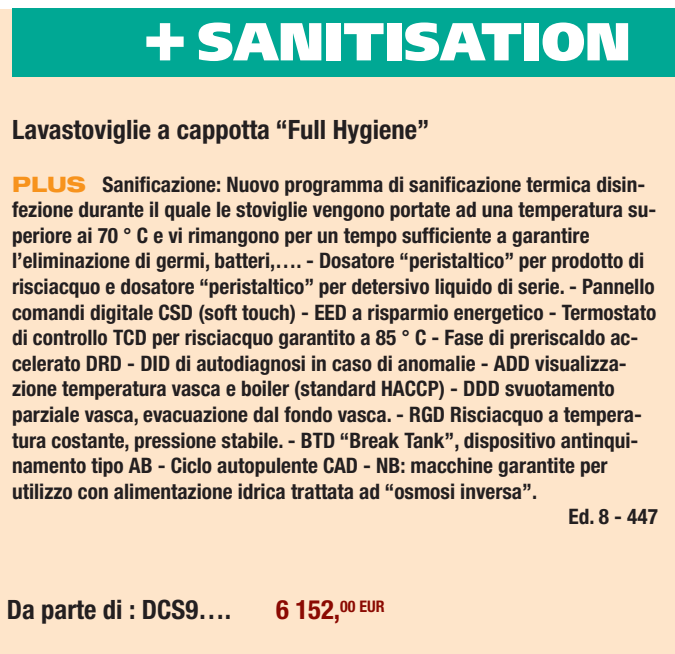
Lavastoviglie con cestello 500x500 mm "Full-Hygiene"

PLUS Sanificazione: Nuovo programma di sanificazione termica disinfezione durante il quale le stoviglie vengono portate ad una temperatura superiore a 70 ° C e vi rimangono per un tempo sufficiente a garantire l'eliminazione di germi, batteri,... - Dosatore "peristaltico" per prodotto di risciacquo e dosatore "peristaltico" per detersivo liquido di serie. - Pannello comandi digitale CSD (soft touch) - EED risparmio energetico - Termostato di controllo TCD per risciacquo garantito a 85 ° C - Fase di preriscaldamento accelerato DRD - DID di autodiagnosi in caso di anomalie - Visualizzazione temperatura serbatoio e boiler ADD (standard HACCP) - Svuotamento parziale vasca DDD, evacuazione dal fondo vasca - Chiusura automatica porta CID "soft contact" (apertura parziale per evacuazione vapore) -RGD Risciacquo a temperatura costante, pressione stabile. - BTD "Break Tank", dispositivo antinquinamento tipo AB. - Ciclo di autopulizia CAD (automatico al 100%) -NB: macchine garantite per l'utilizzo con alimentazione acqua trattata per "osmosi".

Ed. 8 - 441 On request RS15/AT

Da parte di : DFS7.... **3 128,00 EUR**

+ SANITISATION



Lavastoviglie a cappotta "Full Hygiene"

PLUS Sanificazione: Nuovo programma di sanificazione termica disinfezione durante il quale le stoviglie vengono portate ad una temperatura superiore ai 70 ° C e vi rimangono per un tempo sufficiente a garantire l'eliminazione di germi, batteri,... - Dosatore "peristaltico" per prodotto di risciacquo e dosatore "peristaltico" per detersivo liquido di serie. - Pannello comandi digitale CSD (soft touch) - EED a risparmio energetico - Termostato di controllo TCD per risciacquo garantito a 85 ° C - Fase di preriscaldamento accelerato DRD - DID di autodiagnosi in caso di anomalie - ADD visualizzazione temperatura vasca e boiler (standard HACCP) - DDD svuotamento parziale vasca, evacuazione dal fondo vasca. - RGD Risciacquo a temperatura costante, pressione stabile. - BTD "Break Tank", dispositivo antinquinamento tipo AB - Ciclo autopulente CAD - NB: macchine garantite per utilizzo con alimentazione idrica trattata ad "osmosi inversa".

Ed. 8 - 447

Da parte di : DCS9.... **6 152,00 EUR**

Apollo
Line

Stackable



Digital
Display

Lavatrice centrifugante 6,5 kg "Acciaio inox-Titanio", con pompa di scarico

- Cesto in acciaio inox AISI 304, sistema "ACTIVEDRUM". - Molteplici programmi memorizzati, con funzione "MEMORY". - Display per la visualizzazione di tutte informazioni relative ai programmi. - Possibilità di programmi MOP o programmi speciali per lavaggio di stracci industriali ecc. Sistema di pesatura automatica.

mm : 595x591xh865 - kW : 3.2 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 8 - 488

ML65-NP

3 368,00 EUR

Lavatrice centrifugante 8 kg "Acciaio inox-Titanio", con pompa di scarico

mm : 595x700xh865 - kW : 4.6 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 8 - 489

ML80-NP

3 978,00 EUR

Essiccatore per biancheria 6,5 kg "Acciaio inox-Titanio", con condensatore

- Tamburo in acciaio inossidabile AISI 304, porta reversibile.- Sistema di asciugatura "BUTTERFLY."- Parecchi programmi in memoria, con funzione "MEMORY".- Display che indica tutti gli stati relativi ai programmi, domanda di pulizia del filtro, cambio dell'olio del serbatoio del condensatore, ecc. Connessione wi-fi.

mm : 595x593xh865 - kW : 2.8 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 488

SL65-NC

2 445,00 EUR

Essiccatore per biancheria 8 kg "Acciaio inox-Titanio", con scarico

mm : 595x710xh865 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 489

SL80-NP

3 087,00 EUR

Stiratrici professionali

- Fodera del rullo in Nomex, tino in acciaio cromato.- Pannello comandi "Touch Screen".

- Affissione delle funzioni, plurilingue.- 30 programmi memorizzati (riprogrammabili).-

Regolazione "automatica" della velocità e della temperatura.- Dispositivo di raffreddamento del cilindro "Cool Down".- Velocità di stiratura variabile.- Proteggi dita e bottone

di arresto di emergenza di tipo "pugno".- Consegnato di serie con barra anti panico inferiore.- Telaio in acciaio dipinto, pittura epoxy.

Ed. 8 - 502



6,5 Kg

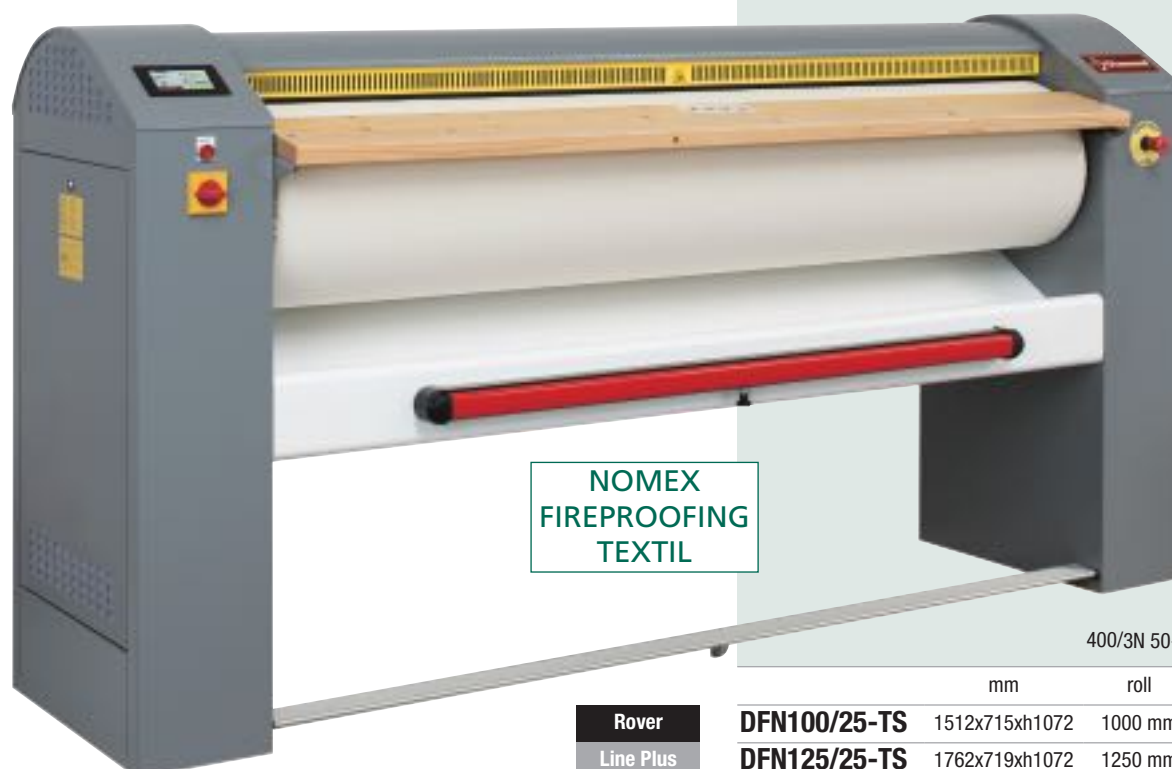
8 Kg

ML65-NP & ML80-NP

Swichtable in 230/1N 50Hz

SL65-NC & SL80-NP

PLUS Il Nomex è un tessuto ignifugo conforme alle norme di "protezione contro le fiamme ed i calori intensi" e ha delle proprietà anti-elettros-tatiche. Gli altri vantaggi del Nomex sono: ininflammabilità, protezione contro il calore, alta resistenza ai prodotti chimici, antistatici, durabilità e comodità.



Touch
Screen

NOMEX
FIREPROOFING
TEXTIL



400/3N 50-60Hz

mm roll kW

DFN100/25-TS	1512x715xh1072	1000 mm	4,9	5 700,00 EUR
DFN125/25-TS	1762x719xh1072	1250 mm	5,8	6 526,00 EUR

Rover

Line Plus



**Steam
Generator**

Ferro da stiro con caldaia a vapore

- Ferro da stiro di concezione industriale (1 kg). - Realizzazione esterna della caldaia in ABS, capacità: 1,5 litri, riempimento manuale. - Generatore di vapore munito di un termostato. - Termostato di sicurezza di serie.

mm : 440x260xh690 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 491

DFRV-EL

960,00 EUR



**Foot
Control**

Tavolo da stiro con aspirazione

- Struttura metallica pieghevole, sistemazione agevole. - Tavola riscaldata aumentando la velocità di stiratura, comando a pedale. - Dimensioni della superficie di lavoro: 1250x400 mm.

mm : 1430x440xh900 - kW : 0.46 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 491

DTR-CM

933,00 EUR



**Astra
Line Plus**

**Touch
Screen**

400/3N 50Hz

Asciugatrice rotative professionali, elettriche

- Rotazione alternata del tamburo. - Pannello di controllo elettronico "Touch Screen". - Visualizzazione delle funzioni multilingue. - 30 programmi memorizzati (riprogrammabili). - Dispositivo di autodiagnosi. - Funzione di raffreddamento a fine ciclo e funzione di lisciatura, che facilita la finitura del bucato. - Tamburo per abiti in acciaio inox AISI 304. - Scarico esterno Ø 150 mm. - In acciaio verniciato (vernice epossidica). Ed. 8 - 498

	mm	kg	kW	
DSE-10/TS	791x707xh1760	10	18,7	5 689,00 EUR
DSE-14/TS	791x874xh1760	14	18,7	6 550,00 EUR



**Tornado
Plus**

**Touch
Screen**

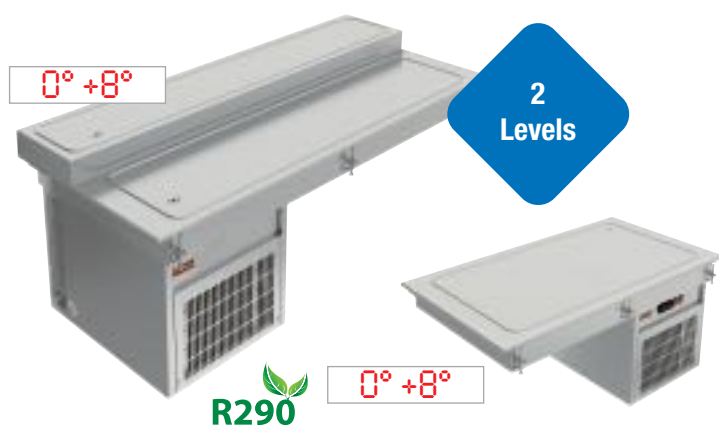
400/3N 50Hz

PLUS Macchine dotate del dispositivo per il telemanutenzione via GSM. Di serie con porta USB incorporata sul quadro comando.

Lavabiancherie professionali a super centrifuga

- Quadro di comando superiore "inclinato". - Controllo a compensazione, ancoraggio al suolo non necessario. - Con computer di bordo "touch screen", plurilingue, 200 programmi memorizzabili (8 programmati di fabbrica). - Super centrifuga a 1000 giri/min. (fattore-G300). - Tino e cesto in acciaio inossidabile AISI 304. - Umidità residua 50%. - Raccordo acqua calda o fredda. - Catino superiore a 3 compartimenti per prodotti di lavaggio. - Bottone di arresto di emergenza di tipo "pugno". - Realizzazione esterna in acciaio inossidabile AISI 304. Ed. 8 - 494

	mm	kg	kW	
DLW11-TS/D	720x958xh1039	11	10,5	9 710,00 EUR
DLW14-TS/D	880x934xh1344	14	11	12 936,00 EUR

**Éléments top réfrigéré**

- Surface plane, avec un bord périphérique légèrement surélevé. - Evaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la plaque. - Panneau de commande avec régulation électronique. - Groupe frigorifique intégré. - Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat. - Fixation aisée grâce aux serrages intégrés. *Ed. 8 - 920*

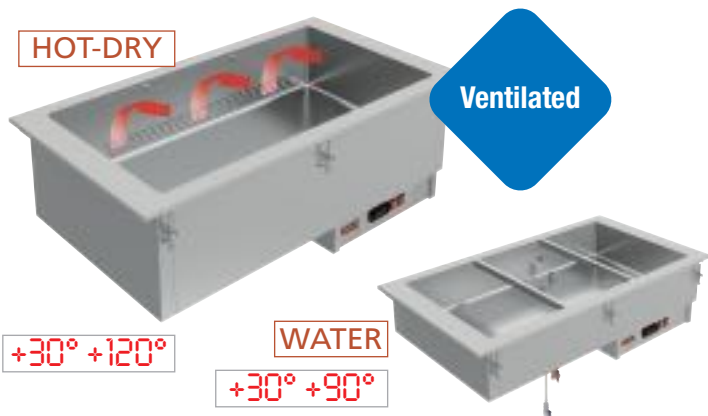
	mm	GN	
IN/RPX08-R9	790x610xh476	2 x GN 1/1	1 766,00 EUR
IN/RPX12-R9	1115x610xh476	3 x GN 1/1	1 992,00 EUR
IN/RPX15-R9	1440x610xh476	4 x GN 1/1	2 149,00 EUR

Elementi top refrigerato , 2 livelli

- Superficie piatta, con bordo periferico leggermente rialzato. - Raffreddamento mediante evaporatore a serpentina (rame), posizionato appena sotto la piastra...

Ed. 8 - 920

	mm	GN	
IN/RPX08-R92	790x610xh476(546)	2 x GN 1/1	2 084,00 EUR
IN/RPX12-R92	1115x610xh476(546)	3 x GN 1/1	2 261,00 EUR
IN/RPX15-R92	1440x610xh476(546)	4 x GN 1/1	2 432,00 EUR



- Tino imbottito profondità 160 mm (vaschette GN-150 mm), angoli spigoli arrotondati (igiene perfetta). - Riscaldamento elettrico per resistenze (in silicone) localizzate sotto al tino. - Pannello di controllo con regolazione elettronica da + 30 ° + 90 °, display digitale. - Fissaggio facile grazie al serraggio integrato. *Ed. 8 - 918*

	mm	GN	
IN/BX08-P	790x610xh302	2 x GN 1/1	1 275,00 EUR
IN/BX12-P	1115x610xh302	3 x GN 1/1	1 658,00 EUR
IN/BX15-P	1440x610xh302	4 x GN 1/1	1 845,00 EUR

- Tino imbottito profondità 210 mm (vaschette GN-150 mm), angoli e spigoli arrotondati (igiene perfetta). - Riscaldamento elettrico per resistenze localizzate sotto al tino accoppiato con un ventilatore, in modo da consentire una migliore distribuzione del calore. *Ed. 8 - 918*

	mm	GN	
IN/BX08-PSC	790x610xh373	2 x GN 1/1	1 336,00 EUR
IN/BX12-PSC	1115x610xh373	3 x GN 1/1	1 491,00 EUR
IN/BX15-PSC	1440x610xh373	4 x GN 1/1	1 660,00 EUR

**Elemento vasca refrigerata**

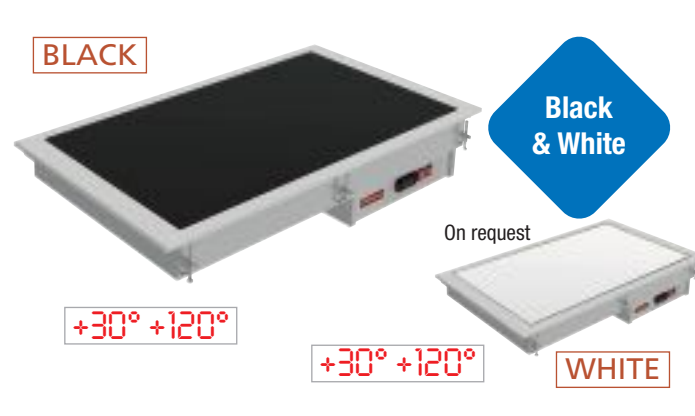
- Vasca stampata profonda 160 mm (vaschette GN-150 mm), angoli e spigoli arrotondati (igiene perfetta). - Raffreddamento ventilato tramite evaporatore alettato accoppiato ad un ventilatore, il tutto posizionato sotto la vasca. - Pannello comandi con regolazione elettronica. - Unità di refrigerazione integrata. - Sbrinamento automatico, auto evaporazione della condensa. - Fissaggio semplice grazie alle chiusure integrate. *Ed. 8 - 921*

	mm	GN	
IN/RCX08-R9	790x610xh632	2 x GN 1/1	2 132,00 EUR
IN/RCX12-R9	1115x610xh632	3 x GN 1/1	2 418,00 EUR
IN/RCX15-R9	1440x610xh632	4 x GN 1/1	2 548,00 EUR

Elementi vasca refrigerata, ventilato

- Vasca stampata profonda 115 mm (vaschette GN-100 mm), angoli e spigoli arrotondati (igiene perfetta). - Evaporatore alettato accoppiato ad un ventilatore, il tutto posizionato sotto la vasca. *Ed. 8 - 921*

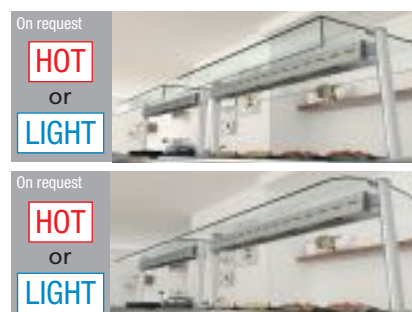
	mm	GN	
IN/RCX08-R9V	790x720xh678	2 x GN 1/1	2 722,00 EUR
IN/RCX12-R9V	1115x720xh678	3 x GN 1/1	3 059,00 EUR
IN/RCX15-R9V	1440x720xh678	4 x GN 1/1	3 282,00 EUR



- Placca di mantenimento a temperatura in vetroceramica. - Riscaldamento per resistenze (in silicone), posto sotto alla placca (distribuzione uniforme). - Pannello di controllo con regolazione elettronica, display digitale. - Fissaggio facile grazie al serraggio integrato. *Ed. 8 - 919*

	mm	GN	kW	
IN/VCX08-P	790x610xh147	2 x GN 1/1	0,9	1 426,00 EUR
IN/VCX12-P	1115x610xh147	3 x GN 1/1	1,4	1 682,00 EUR
IN/VCX15-P	1440x610xh147	4 x GN 1/1	1,8	1 838,00 EUR

Self
Drop-In





Gourmet

Line

Isole buffet salad bar refrigerate

- Basamento passante per lo stoccaggio di piatti e coperti. - Ripiani in acciaio inossidabile spazzolato, tetto con ritenute amovibili, condimenti o piatti, para alito in vetro temperato, per ogni lato ed illuminazione di tipo LED. - Tavoletta di servizio in acciaio inossidabile, una per ogni lato, (tavolette ribaltabili, passaggio agevole in ogni porta standard 0,8 m. - Evaporatore a "serpentina" affogata sotto il tino in acciaio inossidabile. - Scarico per evacuazione della condensa. - Regolatore elettronico (digitale) - 4 ruote girevoli di cui 2 con freni. NB: consegnato senza vasche GN.

Ed. 8 - 910

R290

GN mm

CSB/4D-A1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540	3 602,00 EUR
--------------	-----------	-----------------------------	--------------

CSB/4D-B1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540	3 602,00 EUR
--------------	-----------	-----------------------------	--------------



PLUS Telaio in legno nobile ed ecologico, tinta: wengé, quercia chiara o quercia scura, DESIGN: caloroso, attuale, elegante, epurato, rettilineo, sempre di moda e funzionale, adatto per ogni tipo di arredamento, ideale per presentazione, a giusta temperatura, delle vostre entrate fredde o calde, carni, piatti preparati, verdure, dessert,...

Buffet-salad bar refrigerato

- Basamento traversante per lo stoccaggio di piatti e coperti. - Sportellino in acciaio inossidabile spazzolato, tetto con sostegni amovibili (condimenti o piatti 190 mm), proteggi alito in plexiglas, su ogni lato ed illuminazione Neon. - 2 tavolette di servizio in acciaio inox, una di ogni lato, con profilato in alluminio (tavolette smontabili) passaggio agevole in ogni porte standard 0,8 m. - Gruppo compressore incorporato, classe climatica 4 (30°C & 55% UR) - 4 ruote girevoli di cui 2 con freno. NB: consegnato senza bac GN.

Ed. 8 - 904

	GN	mm	
BSB/4N-A1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370	3 302,00 EUR
BSB/4N-B1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370	3 302,00 EUR
BSB/6N-A1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370	4 325,00 EUR
BSB/6N-B1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370	4 325,00 EUR



	mm	Bacs GN	Perforated Bottom	
TR6-TP/R6	1380x415xh270	6xGN1/3-40	-	1 130,00 EUR
TR8-TP/R6	1730x415xh270	8xGN1/3-40	-	1 283,00 EUR
TR6-SH/R6	1380x415xh270	-	Yes	1 264,00 EUR
TR8-SH/R6	1730x415xh270	-	Yes	1 480,00 EUR

Tapas

Line

R600a

PLUS Adattate specialmente per l'esposizione e la conservazione degli antipasti freddi, carni, pesci, frutti di mare, verdure ecc., temperatura omogenea su vasche GN.

Ed. 8 - 896

Sushi

Line

R600a

PLUS - Refrigerazione "DOPPIA STATICA" con due evaporatori, che garantiscono una diffusione uniforme del freddo su tutta la superficie (dall'alto e dal basso allo stesso tempo), con un intervallo di T° da -1° a +2°C. - Sono stati progettati appositamente per l'esposizione e la conservazione del sushi, che è composto principalmente da pesce crudo, da cui l'importanza della sua conservazione.

Ed. 8 - 897



- Realizzato in acciaio inossidabile, vetri in vetro sicurezza bombato, porte scorrevoli in policarbonato lato operatore. - Lampade alogene, oltre ad illuminare, poste in parte superiore e associate al bagnomaria vi permette il mantenimento a temperatura degli alimenti rispettando tutte le norme d'igiene. - In inox incastrabile grazie al bordino. - Scarico a rubinetto posto lato operatore. - Riscaldamento a resistenze corazzate in acciaio inox trattate "incoloy", poste sotto la vasca, -regolatore termostatico da 0 a 90°C. (consegnata senza vasche).
Ed. 8 - 900

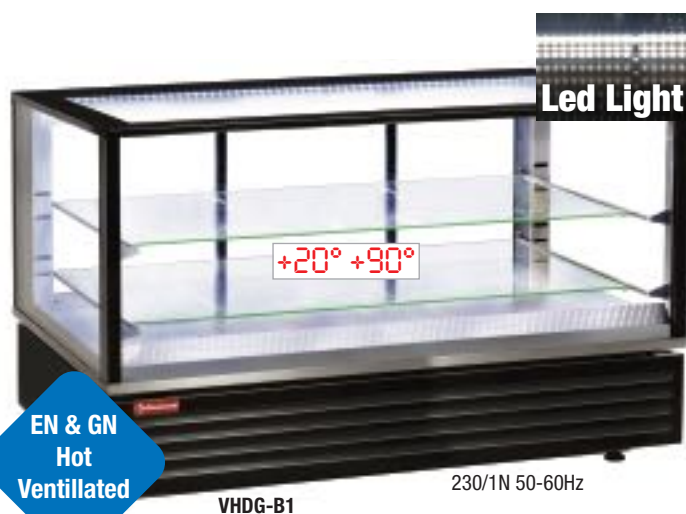
	GN	mm	KW	
VBE-211	2x GN 1/1	695x602x680	3,5	1 045,00 EUR
VBE-311	3x GN 1/1	1020x602x680	3,5	1 168,00 EUR

Vetrina calda EN o GN

ADVANTAGE Vetrine molto eleganti, che possono ospitare pannelli EURONORM 400x600 e GASTRONORM 1/1. Completamente panoramico, doppi vetri "Thermopane®". Grazie ad un grande volume di presentazione e all'illuminazione a LED sulla parte superiore, permettono di diversificare l'offerta di quiches, pizze, croissant, brioches,... I ripiani in vetro, le ante scorrevoli e il contenitore dell'acqua in acciaio inox sono completamente smontabili per una facile manutenzione. A richiesta: vetri con microforature per l'utilizzo in quota (opzione).

Ed. 8 - 903

	Ext. dimensions	int. dimensions	kW	
VHDP-B1	785x675xh720	665x620xh410	3	1 583,00 EUR
VHDG-B1	1185x675xh720	1065x620xh410	3	2 330,00 EUR



PLUS - Possibilità di utilizzare piatti EURONORM o GASTRONORM. - Omogeneità di temperatura e risparmio energetico grazie alla sua resistenza sotto la pietra refrattaria (non visibile), ventilata (2 ventilatori) - Termostato elettronico: +20 + 90 ° C (controllo a 0,1 gradi) - Cassetto all'acqua, per mantenere l'umidità, evitando l'essiccamento del cibo.

- Esposizione GN 1/1 altezza 25 mm. - Sportelli (2 lati) e laterali in plexiglas. - Telaio in acciaio inossidabile, piedini regolabili. - Mantenimento della temperatura (90°C) senza disseccazione, sistema di umidificazione integrato. - Riscaldamento a resistenze corazzate in acciaio inox trattato "incoloy", regolazione a termostato. - Insegna luminosa per pubblicità.
Ed. 8 - 1039

	Level	mm	kW	
VLS1/R	1	590x350xh375	0,65	631,00 EUR
VLD2/R	2	590x350xh480	0,65	810,00 EUR

Espositore riscaldante panoramico

- 4 lati e piano in vetro, espositore panoramico - Lato servizio, porte che si aprono a 180 ° - Illuminazione di tipo LED su ogni livello.
Ed. 8 - 898

	Level	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	Standard Grids	kW	
HSD3-B2	3	780x490xh480	750x460xh360	2	1,2	1 206,00 EUR
HSD5-B2	5	780x490xh640	750x460xh480	3	1,8	1 447,00 EUR


**Vertical
Freezers**
Turbina a gelato verticale, da appoggio, 5 L/o, condensatore ad aria

- Turbina verticale, ideale per ristoranti. - Necessita pochi interventi e di facile impiego. - Capacità di miscela minimo 1 litro e massimo 1,3 litri. - Livello sonoro inferiore 70dB. NB: essenzialmente per lavorazione a freddo.
mm : 410x460xh320 - kW : 0.6 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 757

TGB/5**4 630,00 EUR**
**Vertical
Freezers**
Turbina a gelato verticale automatica, da appoggio, 9/12 L/o, condensatore d'aria.

- Turbina verticale con estrazione automatica. - Ciclo con controllo del tempo o della temperatura. - Capacità minima di miscelazione 1 litro e massima 2 litri. - Tempo di ciclo: 10/20 min. - Livello di rumore inferiore a 70 dB. NB: principalmente per lavori a freddo.
mm : 410x510xh590 - kW : 1.2 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 8 - 757

TGV/5D-N**9 302,00 EUR****

**On request 230/1N 50Hz


**Batch
Freezers**
Turbina a gelato verticale automatica, 20 L/o, condensatore ad aria

- Turbina verticale con estrazione automatica. - Capacità di miscela minimo 2 litri e massimo 4 litri. - Livello sonoro inferiore 70 dB. - Su richiesta condensatore a aria, stesso prezzo. NB: principalmente per lavorazione a freddo, su ruote.
mm : 460x510xh960 - kW : 2.2 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 8 - 758

TGV/20DA**11 279,00 EUR***

* On request 230/3 50Hz


**Cream
Whippers**
Montapanna refrigerato inox, vasca 2 L (100 L/o)

- Produzione continua. - Mantenimento nelle condizioni perfette, evitando la fase di separazione. - Raffreddamento costante del recipiente e della testa distributrice. - Possibilità di fermare la produzione ad ogni momento. - Di facile pulizia, vasca estraibile inox, interventi facili ed igiene perfetta.
mm : 250x410xh400 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 756

MCV/2**3 110,00 EUR**

Gold Line
Plus

Ice cream

85 mm

54*

R290

-10° -25°

HEAVY DUTY:
certified in climatic class 5
40°C Temperature
- 40% Humidity

PLUS - "Diamond Green Technology" fino al 70% di risparmio di energia. - Gruppo frigorifero a "tampone", tropicalizzato (+43°C). - Isolamento 85 mm "super isolato". - Distribuzione omogenea dell'aria refrigerata "flusso laterale", temperatura uniforme senza nessuna cristallizzazione del gelato. - Microprocessore di regolazione (In scatola chiusa, stagna al 100%).

Armadio conservazione "ice-cream" 700 litri ventilato, 54 vasche (5 litri)
- 5 piatti (530x720 mm).- 4 piedi inox regolabili.
mm : 770x930xh2025 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50Hz

CAB61/H1-R2 **3 959,00 EUR**

Ed. 8 - 556

R290

Sliding Doors

-18° -20°

Banchi gelati
- Vetro dritto. - Illuminazione interna, telaio su ruote (tranne BRIOICE) - Coperchio trasparente scorrevole. - Regolazione per termostato. - Vasca con angoli e spigoli arrotondati. - Evaporatore in rame a "serpentina" messo nelle pareti. - Gruppo compressore incorporato (T° ambiente +32° 55%RH) - NB : Consegnato senza vaschette.

Ed. 8 - 766

	mm	Exhibition Tray*	Tray* Reserve	
BRIOICE-R2	780x640xh1185	4	-	1 618,00 EUR
BIG-EXPO/LUX-R2	1341x725xh1235	10	18	2 443,00 EUR

*5 LIT. 360x165xh120 mm

BIG-EXPO/LUX-R2 230/1N 50 Hz

BRIOICE-R2

Planetary
Line

10 L

Speed Variator

230/1N 50-60Hz

Mescolatrice planetarie professionali

ADVANTAGE - Gli sbattitori-mescolatori da tavolo Diamond sono versatili, potenti e robusti nella costruzione. Ideali per le piccole produzioni, per tutti i tipi di preparazioni - pasta, ripieni, mousse, creme e altri prodotti da montare a neve, ecc..... Variatore di velocità di serie (con inverter, ideale per preparazioni delicate)....

Ed. 8 - 791

	Lt	mm	Speeds	Timer	KW	
HBM-12B/VV	10	520x400xh630	Variator	Yes	0,55	2 699,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

ADVANTAGE - Le planetarie Diamond sono versatili, efficienti e di costruzione solida. Ideale per piccole e medie produzioni per tutti i tipi di preparazioni, pasta per biscotti, per dolci o pizza, ripieni, mousse, creme e altri prodotti da montare a neve. Tanti accessori su richiesta: kit di riduzione della vasca, ruote per vasca, carrello per vasca, ...

Ed. 8 - 793



On request
reduction kit
MKR20-10
MKR40-20
MKR60-20
MKR60-40



Planetary

Line



Speed Variator

HBM-40T/VV400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

Miscelatori professionali

	Lt	mm	kW	SPEED VARIATOR	3 SPEEDS
HBM-20M/VV	20	500x700xh1200	0,55	4 694,00 EUR	4 312,00 EUR
HBM-40T/VV	40	650x910xh1520	0,55	7 187,00 EUR	6 600,00 EUR
HBM-60T/VV	60	680x1000xh1600		8 285,00 EUR	-

230/3 50Hz (on request)

Sheeter

Line



Speed Variator

JOYSTICK

400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz**LB50-100/MVV**

ADVANTAGE - Facile da usare, pulizia veloce sono soltanto alcuni dei vantaggi dei nostri laminatoi a bande Diamond. La loro struttura robusta, le loro prestazioni li rendono lo strumento ideale per piccole e medie produzioni. Permettono la modellatura di qualsiasi tipo di pasta (sfoglia, frolla, dolce sollevato, brioche ...). Tavole laterali rialzabili, facile spostamento e stoccaggio. Disponibile con variatore di velocità (standard con inverter, per lavorazioni più delicate)

Ed. 8 - 796

Sfogliatrice

	mm	Strip mm	kW	1 SPEED	SPEED VARIATOR
LB50-75/SS	1560x920xh700	500x700	0,55	4 941,00 EUR	5 474,00 EUR
LB50-100/SS	2370x920x700	500x1000	0,55	5 073,00 EUR	5 533,00 EUR

230/3 50Hz (on request)



Speed Variator

400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60HzOn request
only for LM/60-120V
cutting kit : **OLM/20****LM/60-120V**

Laminatoi a bande

	mm	Strip mm	Pedal control	kW	1 SPEED	SPEED VARIATOR
LM/50-10SS	2370(2700)x920xh1380	500x1000	Yes	0,55	5 829,00 EUR	6 361,00 EUR
LM/60-120SS	2770(3290)x1060xh1170	600x1200	Yes	0,75	6 509,00 EUR	7 338,00 EUR

230/3 50Hz (on request)

ADVANTAGE - Facile da usare, pulizia veloce, ecco alcuni vantaggi dei nostri laminatoi per nastro Diamond. La loro costruzione robusta, le loro prestazioni lo rendono lo strumento ideale per piccole e medie produzioni. Permettono la modellatura di qualsiasi tipo di pasta (sfoglia, frolla, soufflé, brioche ...). Comandi manuali e a pedale, lasciando libere le mani dell'operatore. Tavole laterali sollevabili o removibili, facile spostamento e stoccaggio. Disponibile con variatore di velocità (standard con inverter, per lavorazioni più delicate) ...

Ed. 8 - 798



HUMIDIFICATOR

BRI064/X-P

230/1N 50-60 Hz

2 Ventilators



Brio Line

BRI043/X-P

Forni elettrici a convezione "EURONORM"

- Camera con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 430, esterno inox AISI 430. - T° da 50°C a 270°C, 2 motori con ventilatori (2600 G/min), illuminazione interna. - Porta doppio vetro, guarnizione sulla contro porta "facilmente staccabile". - Vetro interno rimovibile per una facile manutenzione. - Spazio tra i ripiani 70 mm. - Foro per evacuazione della condensa.

Ed. 8 - 781

	Level	mm	Grill	Humidificator	kW	
BRI043/X-P	4x460x340	585x605xh570	-	-	3,2	821,00 EUR
BRI043S/X-P	4x460x340	585x605xh570	Yes	-	3,6	886,00 EUR
BRI064/X-P	4x600x400	725x665xh605	-	Yes	3,2	1 459,00 EUR

Delice Line

Forni a convezione pasticceria "EURONORM", con umidificatore

- Camera di cottura: interamente saldata, completamente sigillata, angoli e bordi arrotondati. Guarnizione facilmente rimovibile sulla porta posteriore. Struttura della porta facilmente rimovibile e antiribaltamento (75 mm). Deflettori facilmente rimovibili. Scarico della condensa. - I motori con turbina "autoreverse" (2800 giri/min) garantiscono una distribuzione uniforme del calore. - Porta atermica con doppio vetro (4 mm), vetro intermedio su cerniere, di facile manutenzione. Impugnatura ergonomica e atermica, chiusura automatica. Microinterruttore per arrestare la ventola all'apertura. - Riscaldamento elettrico: elementi riscaldanti corazzati in acciaio inox dietro i deflettori della turbina. - Pannello di controllo con selettore di umidificazione, termostato da 50°C a 270°C, timer da 1 a 120 min. - Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 430.

Ed. 8 - 778

Autorevers

HUMIDIFICATOR



CPE664-BP

400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

	Level	mm	Humidificator	kW	
CPE434-P	4x460x340	725x685xh565	Yes	3,3	1 394,00 EUR
CPE644-P	4x600x400	825x685xh560	Yes	6,5	1 910,00 EUR
CPE644-P-230/1-	4x600x400	825x685xh560	Yes	3,6	1 902,00 EUR
CPE664-BP	6x600x400	865x685xh715	Yes	7,9	2 403,00 EUR

Convobis Line

EN 600x400 Or GN1/1

2 Speeds Autorevers



PFE-102/S

400-230/3N 50 Hz



CPE434-P

Forni a convezione EN 600x400 & GN 1/1

- Camera in acciaio inox saldato (AISI 304), angoli e bordi arrotondati, fondo imbutito con scarico. - Struttura portapiatti rimovibile (75 mm). - Camino di scarico condensa regolabile (motorizzato) - Illuminazione dell'involucro. - Porta a doppio vetro (opzionale: porta incernierata a destra), vetro interno incernierato, maniglia ergonomica e atermica, chiusura automatica, guarnizione (rimovibile) - Microinterruttore per lo spegnimento del ventilatore in apertura. - Riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata, dispositivo di sicurezza a termocoppia, accensione automatica tramite fiamma pilota - Riscaldamento elettrico: resistenze corazzate in acciaio inox, posizionate dietro i deflettori - Regolazione da 50 a 270°C, timer da 1 a 120 min. (o) continuo, termometro elettronico - Termostato di sicurezza - Costruzione in acciaio inox. - Piedini in acciaio inox, regolabili.

Ed. 8 - 775

	Capacity	mm	Humidificator Automatic	2 Speeds	kW	Kcal/h	
PFE-52/S	5x (EN&GN)	920x750xh700	Yes	Yes	7	-	3 725,00 EUR
PFE-102/S	10x (EN&GN)	920x750xh1080	Yes	Yes	14	-	5 020,00 EUR
PFG-52/S	5x (EN&GN)	920x810xh760	Yes	Yes	0,3	8600	4 439,00 EUR
PFG-102/S	10x (EN&GN)	920x810xh1140	Yes	Yes	0,6	17200	6 033,00 EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

Armadi frigoriferi o congelatore EURONORM

- Struttura monoblocco, acciaio inox AISI 430, interni in ABS stampato, dorso in PVC. - Fondo interno, con tappo di scarico, angoli arrotondati. - Porte reversibili con maniglia integrata, guarnizione magnetica (facile sostituzione, senza attrezzi), cerniere con ritorno automatico. - Dispositivo microinterruttore, che consente l'arresto della ventola dell'evaporatore. - Gruppo compressore in classe climatica 4, condensatore ventilato alloggiato nella parte superiore. - Controller elettronico programmabile. - Isolamento 60 mm in poliuretano senza CFC (40kg/m3). - Piedini regolabili in acciaio.

Ed. 8 - 547

Storage

Line

**STAINLESS
STEEL**
Armadio frigorifero 20x EN 600x400, ventilato (500 Lit.) - Acciaio inossidabile

- 20 guide termoformate EN 600x400 (spaziatura di 65 mm). - Evaporatore del tipo Roll Bond, ventilato. - Sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa. - Disponibile: 5 griglie (600x400 mm), regolabili.

mm : 725x625xh1970 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz

K50X-PV**1 602,00 EUR**

D

+2° +8°

**EN
600x400 mm**
Armadio congelatore 20x EN 600x400, statico, (500 Lit.) - Acciaio inossidabile

- 20 guide EN 600x400 termoformate (spaziatura 65 o 38 mm). - Evaporatore statico "a 7 griglie". - Sbrinamento manuale.

mm : 725x625xh1970 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

K50X-NS**1 731,00 EUR**

-12° -22°

Euronorm

Line

**EN
600x400 mm**


230/1N 50 Hz

Armadi frigoriferi o congelatore EURONORM

- Struttura monoblocco, realizzazione interna ed esterna in acciaio inossidabile austenitico (alimentare), parte posteriore in acciaio zincato. - Fondo interno stampato con tappo di scarico (grossa manutenzione), angoli arrotondati (senza asperità), cremagliere e guide (regolabili) a (L) in acciaio inox (distanza 65 mm). - Porte reversibili (predisposizione per serratura con chiavi) con maniglia integrata (discreta e non sporgente), guarnizione magnetica (di facile sostituzione, senza attrezzi), cerniere con ritorno automatico (blocco a 90°). - Dispositivo microinterruttore, che consente l'arresto del ventilatore dell'evaporatore all'apertura della porta. - Gruppo compressore classe climatica 4, condensatore ventilato. - Refrigerante R290. - Evaporatore ventilato (o) statico (sovradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari, completamente nascosto (non visibile). - Regolatore elettronico (in una scatola chiusa, impermeabile) programmabile, allarme acustico e visivo (porta aperta tempo prolungato), display sul frontale. - Sbrinamenti automatici programmabili a piacere, evaporazione automatica della condensa. - Isolamento in poliuretano senza CFC (40 kg/m3). - Piedini regolabili in acciaio. - Apparecchio costruito nel rispetto delle normative (CE) in vigore.

Ed. 8 - 551

D

E

IP70/PC-R2

T°

Lit.

mm

0°+8°

700

760x729xh2005

2 309,00 EUR

-10°-20°

700

760x729xh2005

2 747,00 EUR
Armadio frigorifero congel. ventilado - EURONORM

PLUS - "Diamond Green technology" fino al 70% di economia energetica. - Gruppo a "tampone", tropicalizzato (+43°C).- Isolamento 75 mm "super isolato".- Distribuzione omogenea dell'aria refrigerata " flusso laterale. - Con 2 livelli di regolazione igrometrica, che corrispondono rispettivamente ad un'umidità relativa interna di 60% (o) 90%.

Ed. 8 - 552

Pastry Line

Plus

EN 600x400
EN 600x800
**Hygrometric
Control**


Da parte di : AP1....

3 443,00 EUR

Euronorm

Line

R290

Tavoli frigoriferi ventilati EURONORM

- Struttura monoblocco, realizzazione interna ed esterna (anche posteriore) in acciaio inossidabile austenitico (alimentare). - Top superiore in acciaio inox AISI 304 (smontabile) spessore (40 mm). - Fondo interno stampato, con tappo di scarico (grossa manutenzione), angoli arrotondati (senza asperità), cremagliere e guide (regolabili) a (L) in acciaio inox (distanza 65 mm). - Porte (reversibili) con maniglia integrata (discreta e non sporgente), guarnizione magnetica (facile sostituzione, senza attrezzi), cerniere con ritorno automatico (blocco a 90°). - Gruppo compressore in classe climatica 4, condensatore ventilato, posto sul lato destro, accessibilità frontale (pannello incernierato) disposto su guide "estraibile", facile manutenzione e assistenza. - Refrigerante R290. - Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari, completamente nascosto (non visibile). - Regolatore elettronico (in scatola chiusa, sigillata) programmabile, display sul davanti. - Sbrinatori automatici programmabili a piacere, evaporazione automatica della condensa. - Isolamento in poliuretano senza CFC (40 Kg/m³). - Piedini inox regolabili. - Apparecchio costruito nel rispetto delle normative (CE) in vigore.

Ed. 8 - 603

EN
600x400 mmDP255/PC-R2
230/1N 50 HzD
E

	mm	Doors	Pairs of Slides	
DP202/PC-R2	2017x800xh880/900	3	3x7 EN 600x400	2 712,00 EUR
DP255/PC-R2	2542x800xh880/900	4	4x7 EN 600x400	3 273,00 EUR

Tavoli refrigerati, ventilati EN 600x400

PLUS - Top superiore in 15/10, spessore 50 mm. - Eccezionali prestazioni grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata, a temperatura uniforme. - Gruppo tipo "monoblocco", dotato di filtro aria (lavabile). - (0° +8°); 2 livelli di regolazione igrometrica, 60% (o) 90%.

Ed. 8 - 604

Pastry Line

Plus

A

Forced
Ventilation
System

R290

Da parte di : TP2....

3 828,00 EURAUTOMATIC
CONTROLTouch
Screen

EN 600x800

EN 600x400

Pastry Line

Plus

Armadi fermentazione controllata, ventilati

PLUS Con gli armadi a fermentazione controllata Pastry Line PLUS, potete controllare oramai il processo di fermentazione e potete adattarlo perfettamente alle vostre esigenze di lavoro. Difatti, la progressione del ciclo di fermentazione è influenzata dalla temperatura ed il tasso di umidità. La cottura della mattina potrà avere luogo su base della domanda reale così come durante tutto il giorno. Tutti questi vantaggi si manifesteranno per voi in un importante risparmio economico e di tempo.

Ed. 8 - 789

Da parte di : CF1....

6 624,00 EUR

Rustic

Line

- Estetico di facciata "RUSTICA", realizzata in acciaio dipinto, ad alta temperatura, telaio in lamiera laccata. Isolamento in lana di roccia. - Camera con arcata superiore in acciaio inossidabile, salvo E3F/24R, impedendo il caldo di evacuare all'apertura del portello. - Camera realizzata in acciaio galvanizzato, il suolo è in un materiale refrattario "speciale". - Porta con maniglia atermica. - Illuminazione interna, salvo E3F/24R. - Riscaldamento per resistenze elettriche, blindate, posizionato sotto al suolo e sulla volta della camera, regolazione per termostato (da 50 a 400°C), termometro analogico, salvo E3F/24R, e termostato di sicurezza di serie.

Ed. 8 - 826

**Forno elettrico a pizze, 2 camere**

- Camere: 2x 620x500x120 mm. - Controllo termostatico delle due camere, per 3 termostati.

mm : 920x760xh530 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

E3F/24R**1 456,00 EUR**

Ø 350mm

Stackable

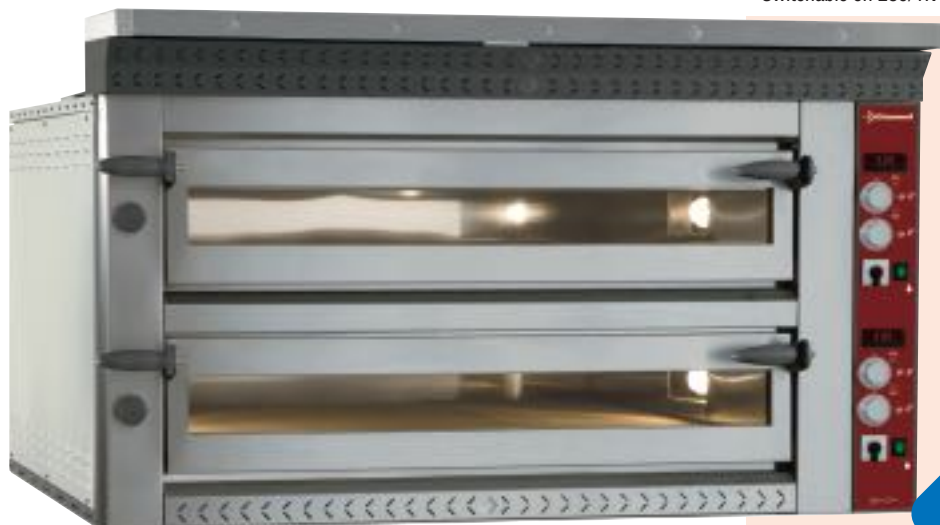


400-230/3N 50-60 Hz

EFP/44R-M

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
EFP/4R-M*	4	990x920xh380	700x700xh150	4,7	1 336,00 EUR
EFP/6R-M	6	990x1270xh380	700x700xh150	7,3	1 539,00 EUR
EFP/44R-M	4+4	990x920xh680	700x700xh150	9,4	2 225,00 EUR
EFP/66R-M	6+6	990x1270xh680	700x700xh150	14,6	2 612,00 EUR

* Switchable on 230/1N 50-60 Hz

**LD12/35XL-N**

400-230/3N 50-60 Hz

**LD6/35-N**

Logic Line

Plus



Ø 350mm

Forni elettrici a pizze

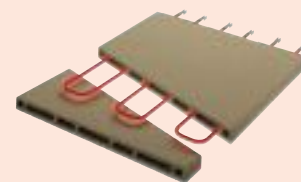
- Sfiato regolabile per l'evacuazione dei fumi.

- Illuminazione interna "alta temperatura" ad incastro. - Porte con molle. Vetro porta di grande dimensione. - Riscaldamento a mezzo di resistenze blindate in acciaio inox, regolazione della temperatura (400°C).

Ed. 8 - 829

PLUS - Camera in acciaio inox.- Resistenze integrate nella pietra refrattaria in platea, salita in temperatura veloce, cottura uniforme, tutto con un risparmio d'energia del (25% +/-).- Arcata del cielo doppia per impedire la fuoriuscita del calore e posizionamento delle resistenze superiori a scalare, non ci sarà più bisogno di girare le pizze.- Doppio termostato indipendente (platea e cielo), possibile adattamento ad ogni tipo di pizza.- La temperatura viene visualizzata su un termometro digitale.- Cappa decorativa rimovibile, fornita di serie.

Integrated Elements



	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
LD4/35-N	4	1070x1010xh400	700x700xh150	6,6	2 304,00 EUR
LD6/35-N	6	1070x1360xh400	700x1050xh150	8,8	2 487,00 EUR
LD6/35XL-N	6	1420x1010xh400	1050x700xh150	9	2 794,00 EUR
LD9/35-N	9	1420x1360xh400	1050x1050xh150	13,3	3 113,00 EUR

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
LD8/35-N	4+4	1070x1010xh720	700x700xh150	13,2	3 683,00 EUR
LD12/35-N	6+6	1070x1360xh720	700x1050xh150	17,6	4 262,00 EUR
LD12/35XL-N	6+6	1420x1010xh720	1050x700xh150	18	4 780,00 EUR
LD18/35-N	9+9	1420x1360xh720	1050x1050xh150	26,6	5 489,00 EUR

Macro
Line



PLUS Doppio termostato indipendente (fondo-volta), in grado di adattarlo a tutti i tipi di pizze. Display con indicazione T°, termometro analogico.

Forno elettrico a pizze Ø 420 mm, camera 420x420xh140 mm
 - Camera con suolo in pietra refrattaria. - Caminetto per evacuazione dei fumi. - Illuminazione interna integrata "alta T°". - Oblo di vetro securizzato di grande dimensione. - Riscaldamento per resistenze corazzate di acciaio inox. - Regolazione della T° (450°C), provvisto di termostato di sicurezza.
 mm : 700x560xh390 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 839



MACRO42-N

1 123,00 EUR

Conduction
&
Convection

Gaz
Line



GL9/35-D

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Forno che unisce prestazioni ed economie. Regolazione per termostato elettronico (450°C), affissione digitale. Pannello di controllo sensibile al tocco. Riscaldamento gas, il suolo è portato a temperatura per "conduzione" grazie agli interscambi di caldo alimentato da 4 bruciatori, collocati nella camera di combustione, la camera, lei, è scaldata a "convezione." Ricuperatore di caldo, dispositivo unico che permette delle economie di energia sfruttando il caldo accumulato sotto il suolo.

Stackable



Forni a gas a pizze

- Camera in acciaio inox, focolare in pietra refrattaria. - "Oura" per l'evacuazione di fumi e vapori. - Doppia illuminazione interna a incasso ad "alto T°". - Richiamo della porta, maniglia in acciaio inox su tutta la lunghezza della porta, finestra "panoramica" in vetro di sicurezza. - Controllo elettronico della valvola, con candela e dispositivo di sicurezza. - Arco in acciaio inox, che impedisce l'abbassamento della temperatura all'apertura della porta. - Pannello di controllo indipendente e rimovibile, doppio display digitale (temperatura selezionata e reale), facile da mantenere.
 Ed. 8 - 833

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kcal/h	kW	
GL4/35-D	4	1230x1120xh760	720x720xh185	12898	0,20	5 129,00 EUR
GL6/35-D	6	1230x1480xh760	720x1080xh185	15907	0,20	5 833,00 EUR
GL6/35-XLD	6	1590x1120xh760	1080x780xh185	15907	0,20	6 062,00 EUR
GL9/35-D	9	1590x1480xh785	1080x1080xh185	21066	0,20	6 855,00 EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

Forni a gas a pizze

PLUS Forno che unisce prestazioni ed economie. Regolazione per termostato elettronico (450°C), affissione digitale. Pannello di controllo sensibile al tocco. Riscaldamento gas, il suolo è portato a temperatura per "conduzione" grazie agli interscambi di caldo alimentato da 4 bruciatori, collocati nella camera di combustione, la camera, lei, è scaldata a "convezione." Ricuperatore di caldo, dispositivo unico che permette delle economie di energia sfruttando il caldo accumulato sotto il suolo.



ENERGY
SAVING

Electronic
Control

Genius Line
Plus

Da parte di : GDX/...



Conveyor

Conveyor
Line

Forni a traslazione ventilato

ADVANTAGE Ideale per la cottura continua di pizze, toast, torte, crostate, croissant, lasagne, ecc.... Un unico brevetto Diamond© permette una distribuzione omogenea del flusso d'aria calda, permettendo una cottura a temperature più basse rispetto ai forni tradizionali, con conseguente migliore qualità di cottura e risparmio energetico.



Da parte di : FTEV.... **7 239,00 EUR**

Da parte di : FTGV.... **7 487,00 EUR**

Stackable

ADVANTAGE Ideale per pizze, flammenküschke, torte, quiche, pasticcerie, baguette e tartine farcite, ciabatta, Pizza-QUICK/66-43: anche cottura di pizze rosticciere, sfogliati, pasticci...). Suolo in pietra refrattaria per cuocere la pasta in modo omogeneo, quarzo infrarosso per una cottura delle guarnizioni a cuore. La doppia regolazione (brevettata), permette al pizzaiolo di adattare la cottura al tipo ed allo spessore della pasta da cuocere, ma anche in funzione degli ingredienti che va ad utilizzare, particolarmente la quantità di mozzarella: della pizza napoletana con una pasta un po' più spessa, alla toscana con una pasta molto fine, o addirittura all'americana a pasta molto spessa.



Ø 430mm

Pizza
Quick



Stackable

Forno elettrico pizze "Quartz"

- Realizzazione in acciaio acciaio inossidabile. - Isolamento in lana di roccia di forte spessore - Concetto unico riscaldamento quarzo infrarosso (1050°C) - Realizzazione in acciaio acciaio inossidabile. - Isolamento in lana di roccia di forte spessore - Concetto unico riscaldamento quarzo infrarosso (1050°C) - Suolo in pietra refrattaria. - Preriscaldamento molto veloce, 15 min). - Contaminuti 15 min. con posizione continua. - Termostato 0-350°C, 1 regolatore di energia per il suolo. - Pizza fresca cottura in 3'30, surgelati in 4',30.- Termostato di sicurezza di serie. - Porta con doppio isolamento munito di un oblò.
Ed. 8 - 841

PIZZA-QUICK/43-2C

230/1N 50-60 Hz

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
PIZZA-QUICK/43	1	670x580xh270	430x430xh100	3	911,00 EUR
PIZZA-QUICK/43-2C	1+1	670x580xh500	430x430xh100	6	1 414,00 EUR
PIZZA-QUICK/66-43	1*	895x580xh270	660x430xh100	5	1 414,00 EUR

* Baking Tray 600x400 (or) 2 x Ø 330 mm



Conveyor

Forno a trazione elettrica, banda 375 mm

- Produttività: 15/10 pizze/ora (5,5' / 6,5' di cottura). - Interruttore On/Off, controllo indipendente, dei regolatori di energia ad ogni resistenza. - Tappeto in acciaio inossidabile, larghezza 375 mm, lunghezza 935 mm, altezza regolabile da 40 a 75 mm. - Regolatore di velocità. - Costruzione in acciaio inossidabile, piedi regolabili.

mm : 1210x600xh260/320 - kW : 6 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 8 - 839

FET/375

2 078,00 EUR

Roll
Form

- Laminatoi molto flessibili ed ad alto rendimento. - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. - Laminazione "a freddo". - I cilindri sono in teflon alimentare, spessore regolabile, protezione cilindro superiore in plexiglas, inferiore in acciaio inossidabile. - Comandi a bassa tensione 24V, a tasti sensitivi. Ed. 8 - 868



Ø 320 mm
Ø 420 mm

P32/X

Laminatoio Ø 320 mm, 2 cilindri, in acciaio inossidabile
- Trattamento da 80 a 210 gr. e regolabile di 140 a 310 mm.
mm : 430x500xh630 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50Hz

P32/X

1 097,00 EUR

Laminatoio Ø 420 mm, 2 cilindri, in acciaio inossidabile
- Trattamento di 210 a 600 gr. e regolabile di 260 a 400 mm.
mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

P42/X

1 243,00 EUR

Linear
Form



Ø 420 mm

Laminatoio Ø 420 mm, 1 cilindro "Linear", in acciaio inossidabile
- Trattamento di 210 a 600 gr. e regolabile di 260 a 400 mm.
mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 869

P42/XV

1 301,00 EUR



Ø 420 mm

Laminatoio Ø 420 mm, 1 cilindro "Linear", in acciaio inossidabile
- Trattamento di 210 a 600 gr. e regolabile di 260 a 400 mm. - Comandi a bassa tensione 24V.
- Pasta a pizza, su piatti, 1 solo cilindro. - Non è possibile un comando a pedale.
mm : 570x400xh450 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 869

P42/XVM

977,00 EUR



Press
Line

ADVANTAGE
Ampio spazio fra le piastre, migliore visibilità, lavoro più facile per una maggiore produttività. - Contorno delle piastre arrotondato che crea un bordo periferico uniforme. - Di facile uso grazie alla leva posta sotto la piastra inferiore, permettendo la regolazione dello spessore.

Ø 350 mm
Ø 450 mm

DP35-EK(230/1)

230/1N 50Hz
400/3N 50Hz*

Formatrici per pizze

	mm	Ø Plates	kW	
DP35-EK-230/1-	500x610xh770	350 mm	3,8	5 586,00 EUR
DP45-EK	555x710xh845	450 mm	6*	7 505,00 EUR

*On request 230/3N 50Hz (+3%)



Hot

0° +60°

Piastra riscaldante, superficie inox

- Dimensioni utili 500x500 mm - Realizzazione in acciaio inox AISI 304 - Regolazione con termostato da 0° a 60°C, interruttore ON/OFF con spia luminosa - Riscaldamento per resistenze corazzate.
mm : 500x500xh90 - kW : 0.43 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 870

PIZ/SP

449,00 EUR

Impastatrici

- Vasca in acciaio inox AISI 304. - Spirale in acciaio ad alta durezza, divisore in acciaio inox AISI 304. - Griglia in acciaio inox dotata di microinterruttore di sicurezza. - Bagno d'olio a trasmissione motorizzata, affidabile, potente e silenzioso! - Motore sospeso, migliore ventilazione, facilità per la manutenzione. - Controllo di bassa tensione a 24 V. - NVR (No Voltage Release) che evita qualsiasi avvio involontario.

Ref	Lit	mm	kW	...	AL/T2V
NT10/M1	10	270x560xh540	0,37	1 052,00 EUR	-
NT22/M1	22	400x690xh680	0,75	1 421,00 EUR	-
NT33/M1-Y	33	440x720xh830	1,1	1 754,00 EUR	-
NT22/T2V	22	400x690xh680	0,75	1 576,00 EUR	2 022,00 EUR
NT33/T2V-C	33	440x720xh830	1,5	1 897,00 EUR	2 330,00 EUR
NT42/T2V-C	42	490x770xh860	2	2 183,00 EUR	2 710,00 EUR
NT53/T2V-C	53	520x860xh760	2	2 378,00 EUR	2 816,00 EUR
.../M1 = 230/1N 50Hz			.../T2V = 400/3N 50Hz		

Impastatrici automatiche per pasta, controllo digitale

ADVANTAGE Le impastatrici automatiche Diamond ti permetteranno non solo di selezionare la velocità, ma anche di programmare il tempo di impasto per ogni velocità, senza il tuo intervento !! Si adattano a qualsiasi tipo di miscela. Controlli digitali molto intuitivi, facili da usare. Fornito su ruote di cui due dotate di freni.

Ed. 8 - 861

AUTOMATIC 2 SPEEDS



HEAD AND
TAKING OFF
BOWL

	Lit.	mm	kW	...	AL/T2V
DH33/T2V	33	420x785xh700	1,4	2 043,00 EUR	2 506,00 EUR
DH42/T2V	42	470x830xh770	2,2	2 349,00 EUR	2 942,00 EUR
DH53/T2V	53	520x870xh770	2,2	2 538,00 EUR	3 031,00 EUR

Dough Rounders

Arrotondatrice 3600/1000 p/h 20/300 gr

- Produzione 3600/1000 pezzi/ora. - Palline di 20 a 300 gr. - Realizzazione esterna in acciaio "vernice epossidica". - Coperchio con un microinterruttore. - Vite senza fine in alluminio alimentare. - Comando bassa tensione 24 V. - Pulsante di emergenza. - Completamente smontabile per una facile pulizia. - 2 ruote posteriori per facilitare il trasporto. mm : 330x550xh810 - kW : 0.55 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 872

BSL-300A

3 303,00 EUR

2 SPEEDS



NT33/T2V-C

HEAD AND
TAKING OFF
BOWL

Spiral

Line

2 SPEEDS

Timer
&
Wheels

400/3N 50Hz
230/1N 50Hz



NT33AL/T2V-C

Atomix
Line



DH33/T2V

Automatic
2 speeds

400/3N 50Hz



DH33AL/T2V

**Tavoli frigoriferi Gastronorm**

- Esterno e interno sono realizzati in acciaio inossidabile austenitico (grado alimentare). - Fondo profondamente disegnato, tutti gli angoli e i bordi sono arrotondati. - Fornito con 1 griglia GN 1/1 per porta, regolabile in altezza. - Termostato elettronico, in confezione sigillata. - Evaporatore "Coil" incassato nelle pareti (3 lati), isolamento in poliuretano espanso senza CFC. - Serbatoio ventilato, sbrinamento automatico, autoevaporazione della condensa. - Unità di refrigerazione in classe climatica 4 (alloggiata sotto, per risparmiare spazio). - Condensatore ventilato con filtro antigrasso. - Refrigerante R600a. - Porte con guarnizione magnetica (a pressione), maniglia ergonomica. - Cilindri inferiori regolabili. - Costruito in conformità alle norme vigenti (CE).
Ed. 8 - 613

Tavolo de preparazione 2 porte GN 1/1, 240 Lit. struttura refrigerata 5x GN1/6-150 mm

- NB: consegnato senza bac GN.
mm : 900x700xh850/1100 - kW : 0.34 - V : 230/1N 50Hz

SR2/R6**1 302,00 EUR****Tavolo de preparazione 3 porte GN 1/1, 380 Lit , struttura refrigerata 8x GN1/6-150 mm**

- NB: consegnato senza bac GN.
mm : 1365x700xh850/1100 - kW : 0.34 - V : 230/1N 50Hz

SR3/R6**2 053,00 EUR****Tavoli frigoriferi pizzeria "EURONORM"**

- Realizzazione interiore ed esterna (e parte posteriore), in acciaio inossidabile (alimentare), top superiore in granito (30 mm). - Porte reversibili, guarnizione magnetica (sostituzione agevole, cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°)). - Fondo interiore imbottito, angoli arrotondati, cremagliere e guide, (anti-basculantià), in acciaio inossidabile. - Gruppo compressore (classe climatica +38°) disposto su guide "estraibili", facilità per l'assistenza e SAV. - Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale ed acidi alimentari, completamente nascosto (non apparente). - Regolatore elettronico programmabile. - Sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa.
Ed. 8 - 615

Tavolo frigo pizzeria, 2 porte EN 600x400, 3 cassetti neutri 600x400, struttura refrigerata 6x GN 1/4

- In dotazione: 2 griglia (EN 600x400 mm). - Struttura frigorifera integrata, vetro (para-alito), 6x GN 1/4 h150 mm (contenitori in opzione). - 3 cassetti contenitori di pasta (EN600x400 mm) (contenitori in opzione), - 4 piedi in acciaio inossidabile regolabili.
mm : 1590x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-PIZZA/R2**3 190,00 EUR****Tavolo frigo pizzeria, 3 porte EN 600x400, 3 cassetti neutri EN 600x400, struttura refrigerata 8x GN 1/4**

- In dotazione: 3 griglie (EN 600x400 mm), con guide.- Struttura frigorifera integrata, vetro (para-alito), 8x GN 1/4 h150 mm (contenitori in opzione).- 3 cassetti contenitori di pasta EN 600x400 mm (contenitori in opzione), 6 piedi in acciaio inossidabile regolabili.
mm : 2115x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-MAXIPIZZA/R2**3 835,00 EUR****Gold Line****Plus**

PLUS - Top superiore in 15/10, spessore 50 mm. - Eccezionali prestazioni grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata, temperatura uniforme. - Gruppo tipo "monoblocco", dotato di filtro aria (lavabile). - 2 livelli di regolazione igrometrica, 60% (o) 90%. - Microprocessore (100% impermeabile).

Tavolo frigorifero, ventilato, 3 porte EN 600x400, struttura refrigerata GN 11x 1/3

- Top con bordo 50 mm (15/10) - Capacità struttura 11x GN1/3-h150 mm - In dotazione: 1 griglia da pasticceria (600x400 mm), per porta - 4 ruote girevoli in acciaio inox, 2 con freni. - Può essere installato su una base.
mm : 2030x860xh800/900-1395 - kW : 0.5 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 620

TS31-US/H**6 088,00 EUR**



SX160/DV-R6

230/1N 50 Hz

Compact

Line

Strutture refrigerate GN 1/4 con vetro

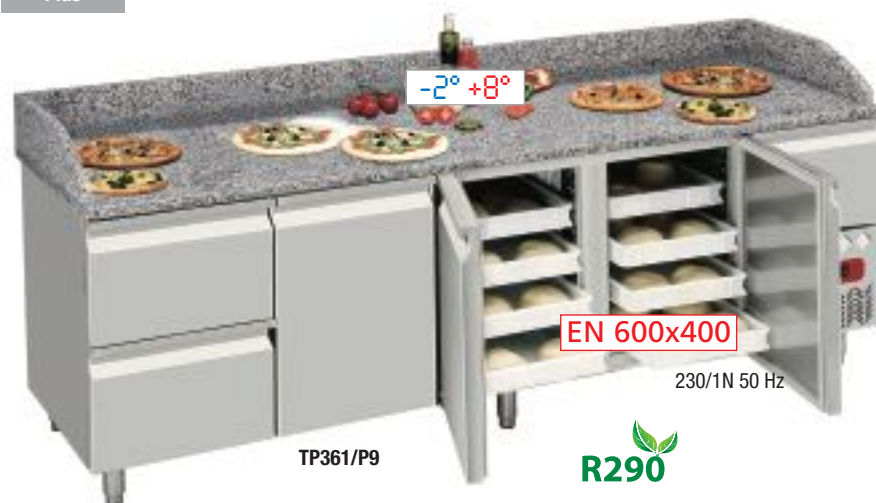
- Realizzazione in acciaio inox (alimentare).
- Termostato elettronico. - Evaporatore a "serpentina" nel fondo e nelle pareti. - Gruppo frigorifero (+ 43°C) - Condensatore ventilato. NB: consegnata senza vasche GN. Ed. 8 - 568

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/DV-R6	1200x340xh225/435	5 x 1/4	762,00 EUR
SX160/DV-R6	1600x340xh225/435	7 x 1/4	867,00 EUR
SX200/DV-R6	2000x340xh225/435	10 x 1/4	961,00 EUR

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/DV-R6	1200x395xh225/435	4 x 1/3	842,00 EUR
SY160/DV-R6	1600x395xh225/435	7 x 1/3	943,00 EUR
SY200/DV-R6	2000x395xh225/435	9 x 1/3	1 008,00 EUR

Pizza Line

Plus



TP361/P9

230/1N 50 Hz

EN 600x400



On request

GN 1/4

TP361/P9+SX249G/PP9

GN 1/3

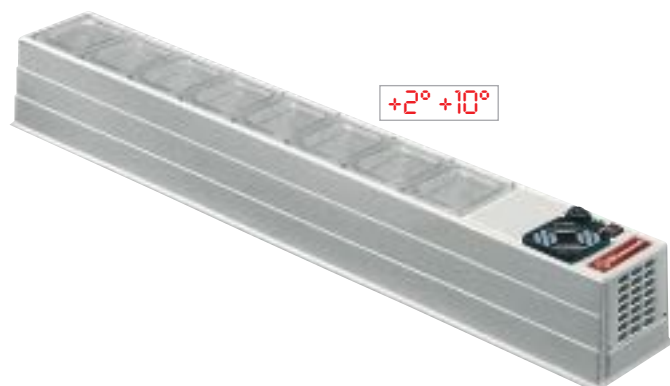
TP361/P9+SY249G/PP9

**Tavolo frigo 600x400 per pizza TP23/P9**

- Top di lavoro in granito (Porinjo bianco), spessore di 30 mm (trattato alimentare), con bordi "smussati", bordi avanti arrotondati posteriore e laterali (150 mm) anche in granito. - Realizzazione interna in acciaio inox (alimentare), interno AISI 304 (retro anche in acciaio inox AISI 441). - Fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati (senza asperità). - Cremagliere e guide in "L" in acciaio inox. - Porte (EURONORM) con impugnatura ergonomica (non sporgenti) e reversibile (senza l'aiuto di un kit), chiusura assicurata con guarnizione magnetica "a pressione" (di facile sostituzione senza attrezzi), cerniere con arresto a 100° e chiusura porte con richiamo automatico. - Cassetti neutri per pasta che possono essere rimossi dal mobile, facilitando dunque la manutenzione. - Regolatore elettronico (in scatola chiusa e stagna), schermo di controllo frontale con LED blu. - Gruppo compressore tropicalizzato (T° ambiente +43°C), nel mobile (a destra), condensatore ventilato. - Accessibilità frontale del gruppo compressore, di facile ispezione. - Espansione refrigerante R134A per capillare. - Sbrinamento automatico dell'evaporatore, numero di sbrinamenti programmati (modificabili a scelta). - Evaporazione automatica della condensa.

Ed. 8 - 617

- Unità ermetica (t° ambiente +32°C). - Evaporatore in rame a "serpentina" posta nelle pareti. - Termostato elettronico. - Realizzato in ABS alimentare stampato. NB: fornito senza teglie GN.



+2° +10°

Struttura frigorifera 7 GN 1/3 h150 mm

mm : 1550x410xh220 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 570

MIDI-R6

1 025,00 EUR

+2° +10°

Struttura frigorifera GN 1/1 h150 mm

mm : 400x600xh350 - kW : 0.13 - V :

230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 570

GASTRO-R6

940,00 EUR

+2° +10°

Struttura frigorifera 8x GN 1/6 h150 mm

mm : 1720x260xh220 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 570

MINI-R6

966,00 EUR

Vortex
Plus

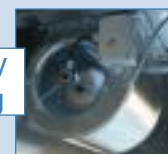


230/1N 50 Hz

INFO - Motore del ventilatore centrifugo a basso consumo energetico (Energy saving) - Evacuazione massima 6 metri di guaina e 1 curva a 90° = 160 Pa. In dotazione : supporti murali regolabili.

Full
Equipment

Energy
Saving



Cappe murali "Vortex PLUS"

- Versione con ventilatore centrifugo "impermeabile" (IP55) incorporato, a basso consumo energetico "Energy Saving" (centrale alla verticale). - Realizzato in acciaio inox AISI 441, assemblati con saldatura a punti. - Filtri antigrasso a labirinto in acciaio inox AISI 430. - Scivolo per la raccolta di grasso, dotato di una valvola di scarico. - Illuminazione ad incastro (LED) impermeabile (IP65), alta temperatura. - Regolatore di velocità a incastro sulla parte anteriore, con interruttore per illuminazione

Ed. 8 - 1178

	mm	M³/h	Engines	Light	Regulator	N°Filters*	Pa	KW	
CSL1007-VTB	1000x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D	120	0,17	1 402,00 EUR
CSL1507-VTB	1500x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D-1C	120	0,19	1 495,00 EUR
CSL2009-VTB	2000x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-2C	120	0,48	1 798,00 EUR
CSL2509-VTB	2500x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-3C	120	0,48	1 928,00 EUR

*D= 400x500 C = 500x500 mm



Combi

Lavamani combinato su base

"- Tino lavamani 430x280xh130.- Tino 400x500xh200, con una tavoletta perforata, per posare i secchi.- 1 rubinetto mescolatore, 2 flange, 2 controflangia, 1 sifone diam. 32 mm.- 4 piedi smontabili.- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304"

mm : 500x700xh620/870 - Ed. 8 - 1154

LMC-57

725,00 EUR

Carrello di servizio inox

- Struttura in tubo rotondo di acciaio inox AISI 304 (Ø 25 mm). - Ripiano imbottito e insonorizzato.- 4 ruote girevoli con anello Ø 125 mm (2 con freno). - Struttura smontabile.

Ed. 8 - 994



80 Kg

Stainless
Steel

	Niv.	mm	mm plates	
CR2/80B	2	800x500xh960	800x500	326,00 EUR
CR2/100B	2	1000x500xh960	1000x500	357,00 EUR
CR3/100B	3	1000x500xh960	1000x500	444,00 EUR

ADVANTAGE Facilità di montaggio, di trasporto e risparmio di spazio per lo stoccaggio. Ideale per le zone di difficile accesso, forniti pronti per essere assemblati, con una pianta di montaggio.

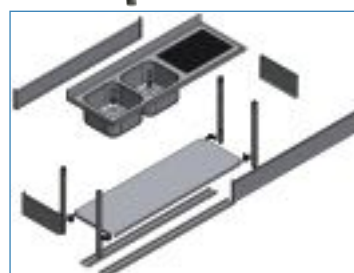
Ed. 8 - 1152



Dismountable

600
700

DISMONTABLE



	mm	Sink		Lower Shelf
L610/6-KD	600x600xh880/900	400x400xh275	523,00 EUR	RX06/6-KD 129,00 EUR
L1210D/6-KD	1200x600xh880/900	500x500xh325	606,00 EUR	RX12/6-KD 161,00 EUR
L1210S/6-KD	1200x600xh880/900	500x500xh325	606,00 EUR	RX12/6-KD 161,00 EUR
L710-KD	700x700xh880/900	500x500xh325	567,00 EUR	RX07-KD 138,00 EUR
L1410D-KD	1400x700xh880/900	600x500xh325	646,00 EUR	RX14-KD 179,00 EUR
L1410S-KD	1400x700xh880/900	600x500xh325	646,00 EUR	RX14-KD 179,00 EUR
L1620D-KD	1600x700xh880/900	400x500xh275	786,00 EUR	RX16-KD 190,00 EUR
L1620S-KD	1600x700xh880/900	400x500xh275	786,00 EUR	RX16-KD 190,00 EUR

**Rubinetto miscelante (uscita MONO)**

- Mono-foro. Realizzato in acciaio cromato.
mm : 300x300xh305 -

Ed. 8 - 1164

CW2001-S**101,00 EUR****Rubinetto miscelatore, monocomando e doccetta estraibile (Uscita MONO)**

- Miscelatore ceramico, a grossa portata (30 litri/min). Collo di cigno Ø 20 mm. - Doccetta 1000 mm, con fissaggio murale. Portata (10 litri/min). - Mono-foro 3/4" (Ø 35 mm).
mm : 250x250xh1250 - Ed. 8 - 1165

CW5001-S**325,00 EUR****Doccetta e rubinetto con gruppo miscelatore (Uscita MONO)**

- Rubinetto, portata (18 litri/min). - Flessibile 1050 mm di lunghezza. Portata (16 litri/min). - Mono-foro 3/4" (Ø 29 mm). - Fissaggio murale 115 mm.
mm : 350x350xh1100 - Ed. 8 - 1166

CW8003-S**364,00 EUR****Pattumiera con coperchio su ruote - 50 litri**

- Realizzata in acciaio inox AISI 304, fondo a tenuta stagna.

mm : 390x390xh615 -

Ed. 8 - 1169

PCR/50B**175,00 EUR****Pattumiera con coperchio a pedale - 50 litri**

- Realizzata in acciaio inox 304, fondo a tenuta stagna.

mm : 390x390xh615 -

Ed. 8 - 1169

PCRA/50B**234,00 EUR****Pattumiera snacking 80 litri**

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 441. - Apertura con sportello basculante. - Capacità 80 litri. Fondo stagno. - 2 ruote.

mm : 470x470xh1200 -

Ed. 8 - 1169

PCR/SK**440,00 EUR****Armadio scaldapiatti, 60 pezzi diametro 350 mm**

- Realizzato in acciaio inossidabile (doppia parete). - 1 griglia intermedia.

mm : 400x460xh870 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 310

GEM/350-N**563,00 EUR****+30° +90°****Armadi caldi o mantenimento ventilati, su ruote**

- Realizzato: interamente in acciaio inossidabile, interno ed esterno. - Termostato 130°C, temperatura a cuore di 65°C (normativa HACCP). - Termo-ventilatore. - Porta con chiusura per calamita. - Fornito di 3 griglie regolabili, riserva d'acqua per mantenimento dell'umidità (possibilità vassoi GN2/3 o 1/1). - 4 ruote di cui 2 con freno.

- 3 griglie (330x345 mm)

mm : 425x460xh925 - kW : 1.5 V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 310

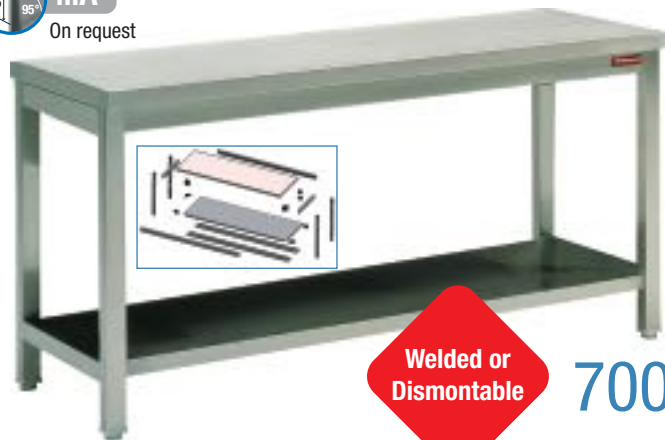
GEMMA60/V**744,00 EUR****Hot
Ventilated**

- 3 griglie (700x345mm)

mm : 800x460xh925 - kW : 3 V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 310

GEMMA120/V**1 112,00 EUR****+30° +130°****GEMMA 120/V**



- Realizzato in acciaio inox AISI 441. - Piano lavoro insonorizzato e rinforzato. - Ripiano inferiore rinforzato. - Piedini in inox regolabili. Ed. 8 - 1130

DISMONTABLE

	mm		.../KD
TL771/KD	700x700xh880/900	-	362,00 EUR
TL871	800x700xh880/900	389,00 EUR	-
TL1071	1000x700xh880/900	416,00 EUR	422,00 EUR
TL1271	1200x700xh880/900	445,00 EUR	455,00 EUR
TL1471	1400x700xh880/900	470,00 EUR	483,00 EUR
TL1671	1600x700xh880/900	538,00 EUR	516,00 EUR
TL1871	1800x700xh880/900	561,00 EUR	546,00 EUR
TL2071	2000x700xh880/900	592,00 EUR	587,00 EUR

.../KD version dismountable



- Ripiano intermedio amovibile, regolabile e rinforzato. - Porte scorrevoli (doppia parete), maniglie integrate. - Realizzato in acciaio inox AISI 441. Ed. 8 - 1145

	mm	
PSC100/B	1000x400xh600	599,00 EUR
PSC120/B	1200x400xh600	702,00 EUR
PSC140/B	1400x400xh600	747,00 EUR
PSC160/B	1600x400xh600	796,00 EUR
PSC180/B	1800x400xh600	897,00 EUR
PSC200/B	2000x400xh600	981,00 EUR



Tavole su armadi, porte scorrevoli
 - Realizzato in acciaio inox AISI 441. - Piano lavoro insonorizzato e rinforzato. - Ripiano intermedio amovibile, regolabile e rinforzato. - Porte scorrevoli o battenti, maniglie integrate. - Piedini in inox regolabili. Ed. 8 - 1136

	mm	
TA107/B	1000x700xh880/900	903,00 EUR
TA127/B	1200x700xh880/900	975,00 EUR
TA147/B	1400x700xh880/900	1 071,00 EUR
TA167/B	1600x700xh880/900	1 111,00 EUR
TA187/B	1800x700xh880/900	1 181,00 EUR
TA207/B	2000x700xh880/900	1 242,00 EUR



Tavoli su armadio riscaldante, porte scorrevoli
 - Piano insonorizzato e rinforzato, ripiano intermedio, regolabile e rinforzato, 2 porte scorrevoli (doppia parete), maniglie integrate. - Riscaldamento a resistenza elettrica, ventilato con regolatore termostatico, realizzato in acciaio inox AISI 441, piedi in inox regolabili. Ed. 8 - 1142

	mm	kW	
TE127/B	1200x700xh880/900	2,5	1 405,00 EUR
TE147/B	1400x700xh880/900	2,5	1 476,00 EUR
TE167/B	1600x700xh880/900	2,5	1 549,00 EUR
TE187/B	1800x700xh880/900	2,5	1 638,00 EUR
TE207/B	2000x700xh880/900	2,5	1 701,00 EUR



**Soap
Distributor**

Lavamani murale con distributore di sapone 500 ml

- Realizzato in acciaio inox AISI 304, schienale monoblocco imbottito. - Miscelatore acqua calda e fredda. Comando a ginocchio, rubinetto a collo di cigno, temporizzatore 15".

mm : 400x340xh560 -

Ed. 8 - 1163

LM4-LSD

287,00 EUR



**Soap
Distributor**

Lavamani murale con distributore di sapone 500ml

- Realizzato in acciaio inox AISI 304, schienale scamotabile. - Acqua fredda. Comando a ginocchio, rubinetto a collo di cigno.

mm : 330x330xh500 -

Ed. 8 - 1163

LM3-DSS

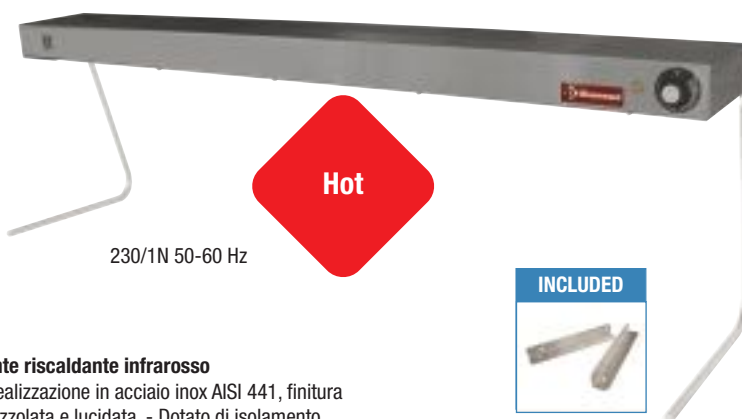
257,00 EUR

PLUS - Molto robusto, fino a 120 kg per livello (i ripiani sono lavabili in lavastoviglie). - 2 profondità 400 mm e 500 mm (...5-4/EF). - Montaggio facile, rapido e senza attrezzi.

Ed. 8 - 1160

	mm	Level	
RLA/084-4/EF	890x400xh1750	4	373,00 EUR
RLA/104-4/EF	1090x400xh1750	4	401,00 EUR
RLA/124-4/EF	1290x400xh1750	4	438,00 EUR
RLA/144-4/EF	1490x400xh1750	4	479,00 EUR
RLA/164-4/EF	1690x400xh1750	4	529,00 EUR

On request from 790 mm to 1690 mm



Hot

230/1N 50-60 Hz

INCLUDED

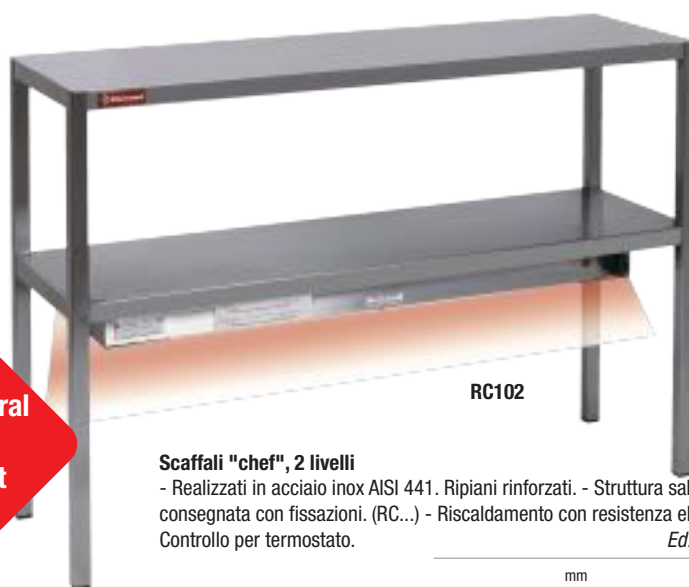


Ponte riscaldante infrarosso

- Realizzazione in acciaio inox AISI 441, finitura spazzolata e lucidata. - Dotato di isolamento termico. - Riscaldamento con resistenza elettrica, con riflettore consente la distribuzione uniforme del calore. - Modulazione di calore attraverso un regolatore di energia con spia. - Dotazione di serie: due staffe laterali per il fissaggio in versione "tetto". - Cavo di alimentazione CA (1500 mm) a destra. - NB Tra il riscaldatore cibo e piatti si consiglia una distanza di circa 330 mm.

Ed. 8 - 314

	mm	kW	
RHD/86	860x150xh60	0.8	357,00 EUR
RHD/126	1260x150xh60	1.25	385,00 EUR
RHD/156	1560x150xh60	1.60	417,00 EUR
RHD/196	1960x150xh60	2	453,00 EUR
SRH/NS	Optional/Supports		97,00 EUR



**Neutral
or
Hot**

RC102

Scaffali "chef", 2 livelli

- Realizzati in acciaio inox AISI 441. Ripiani rinforzati. - Struttura saldata, consegnata con fissazioni. (RC...) - Riscaldamento con resistenza elettrica. Controllo per termostato.

Ed. 8 - 1155

230/1N 50-60 Hz

	mm	kW	
RC102	1000x300xh700	0,8	635,00 EUR
RC142	1400x300xh700	1,25	721,00 EUR
RC162	1600x300xh700	1,60	737,00 EUR
RC202	2000x300xh700	2	787,00 EUR

HOT

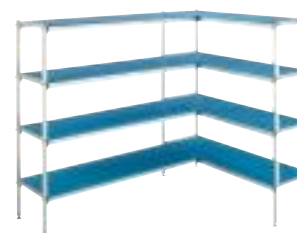
	mm	
R102	1000x300xh700	296,00 EUR
R122	1200x300xh700	312,00 EUR
R142	1400x300xh700	327,00 EUR
R162	1600x300xh700	343,00 EUR
R182	1800x300xh700	358,00 EUR
R202	2000x300xh700	374,00 EUR



120 Kg

**Modular
Rack**

On request





Wagon

Line

Hygrometric
Control

+30° +90°

ADVANTAGE - Carrelli "Hot Link" a convezione (ventilato), o convezione con umidificazione. - Maniglie robuste ed ergonomiche integrate sui lati, manutenzione agevolata - Facile accesso agli elementi tecnici per una manutenzione facile e rapida. - Protezione degli angoli (alta resistenza) del pannello di controllo. - Pareti equipaggiate con sistema scorrevole "mono-blocco" - Angoli interni arrotondati in modo da garantire 100% di igiene e facilità di manutenzione.

Carrello riscaldato per pasti, umidificazione controllata

- Costruzione in Acciaio Inox AISI 304 - Pareti e porta in doppia parete iniettata (poliuretano senza CFC ad alta densità). - Possibilità di utilizzo GN 2/1 o GN 1/1 spaziatura 70 mm. - Uniformità di temperatura grazie ad un ventilatore interno - Ciotola imbottita con angoli arrotondati. - Porta su cerniere con apertura a 270°, dotata di serratura ha le chiavi con guarnizione nel telaio della porta, facilmente sostituibile senza attrezzi - Dotato di 4 ruote Ø 160 mm in acciaio inossidabile, 2 con freno, girevoli e insonorizzate - paraurti periferico angoli rinforzati, molto resistente e non-marcante. - Pannello di controllo intergrato tattile, display digitale "molto intuitivo." - Controllo elettronico da 30 a 90 ° C. - Controllo indipendente igrometrico, 4 impostazioni, impedisce l'essiccazione del cibo - NB griglie in acciaio inox e contenitori GN non compresi. *Ed. 8 - 981*

Da parte di : CTH.... **5 142,00 EUR**

Carrello mantenimento a temperatura per pasti

- Costruzione in acciaio inox austenitico (alimentare) - Pareti e porta doppia parete iniettata (poliuretano esente da CFC ad alta densità). - Apertura della porta a 120°, con fermo verticale e dotato di serratura a chiave, con guarnizione nel telaio della porta, facilmente sostituibile senza attrezzi - Cerniere con fermo a 100°, chiusura con richiamo automatico che impedisce la perdita di calore - Possibilità di utilizzo di GN 2/1 o GN 1/1 spaziatura 60mm. - Riscaldamento tramite resistenze e aria pulsata, omogeneità della temperatura tramite ventola interna - Dotato di 4 ruote Ø 160 mm in acciaio inox, 2 con freni, girevoli e insonorizzate. - Paraurti periferico, molto resistente e che non lascia segni. - Maniglie laterali molto robuste, di facile manutenzione. - Dispositivo umidificatore, serbatoio d'acqua con sistema di troppo pieno - Pannello di controllo intergrato con termostato da 0 ° C a 90 ° C e termometro analogico - NB griglie in acciaio inox e contenitori GN non inclusi. *Ed. 8 - 983*

	Capacity	mm	kW	
CCE10-DG	10x GN2/1	799x876xh1190	2	2 446,00 EUR
CCE20-DG	20x GN2/1	799x876xh1640	2	2 690,00 EUR
CCE40-DG	40x GN2/1	1489x876xh1640	3,6	4 219,00 EUR



CCE10-DG



230/1N 50-60 Hz



CCE20-DG

3
Temperatures

CT331/D-N

Carrello termico 2 GN 1/1 - altezza 150 mm, 2 temperature

- Realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10, vasche imbottite, dotate di un'isolazione termica. Riscaldamento a resistenza posta sotto la vasca. Temperature indipendenti, (30 a 90°C). Rubinetti di scarico. - 4 ruote Ø 125, 2 con freni, antiurto per angoli. mm : 900x650xh900 - kW : 1.4 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 988*

CT221/D-N

1 231,00 EUR

Carrello termico 3 GN 1/1 altezza 150 mm, 3 temperature

mm : 1300x650xh900 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 988*

CT331/D-N

1 654,00 EUR



**Double
Welding**

VAX/45-DSL

230/1N 50-60 Hz

Macchine sottovuoto

- Realizzazione in acciaio inossidabile. - Pompa autolubrificante, messa in sottovuoto controllata per sensore. - Funzionamento automatico (saldatura 4 mm). - Possibilità di messa in sottovuoto dei liquidi. - Quadro di controllo con display con 3 leds luminosi.
Ed. 8 - 1113

	mm	Pump	Welding	kW	
VAX/33-L	390x260xh140	16 Lit/h	330 mm	0,3	466,00 EUR
VAX/45-L	490x295xh180	26 Lit/h	430 mm	0,3	788,00 EUR
VAX/45-DSL	510x295xh180	28 Lit/h	2x430 mm	0,3	1 104,00 EUR



**UV
Lamps**

Armadio, sterilizzatore di coltelli (25/30 pezzi)

- Realizzazione in acciaio inossidabile, fissaggio murale, timer di 0-2ore. - Portelli con oblò, chiusura a 1/4 di giro, micro-interruttore di sicurezza, drenaggio inferiore. - Supporto per coltelli in acciaio cromato, amovibile. - Sterilizzazione per lampade UV-C, (ultravioletti), decontaminazione microbiologica (batteri, virus, germi, ecc.).
mm : 482x155xh613 - kW : 0.02 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1092

AS/P1-N

301,00 EUR

Macchine sottovuoto

- Ergonomia, robustezza, e tecnologia di punta, sono le loro principali carte vincenti. - Coperchio in Plexiglass. - Camera interna "stampata" con angoli ampiamente arrotondizzati, facile manutenzione garantisce un'igiene perfetta. - Comandi con tasti sensibili. - Barra di saldatura (saldatura doppia) amovibile. Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304.

Ed. 8 - 1114



**Double
Welding**

**10
Programms**

GA-80/S

TA-90B/S

230/1N 50-60 Hz

	mm	Room mm	Welding	Pump	kW	
GA-80/S	317x438xh293	280x310xh85	280 mm	4 m³/h	0,3	1 822,00 EUR
GA-102/S	405x510xh420	350x370xh150	350 mm	8 m³/h	1,1	2 566,00 EUR
GA-104/S	480x515xh440	420x370xh180	420 mm	16 m³/h	1,1	3 063,00 EUR
TA-90B/S	480x610xh440	420x460xh180	420 mm	21 m³/h	1,6	3 949,00 EUR



**Film
400 mm**

Dispenser inox (film 400 mm)

- Struttura in acciaio inox, rulli in alluminio anodizzato. - Piano riscaldante regolabile tramite termostato per il dispenser. - Taglio del film per mezzo di un filo caldo a bassa tensione.

mm : 485x600xh140 - kW : 0.65 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1111

DFE-45

304,00 EUR



Polyethylene

CIT5-BN

Ceppo in polietilene su piedi

- Realizzazione supporto in acciaio inox AISI 441. - Spessore ceppo 100 mm in polietilene bianco.

Ed. 8 - 1092

	mm	
CIT5-BN	500x500xh900	600,00 EUR
CIT7-BN	500x700xh900	750,00 EUR



**Black
Line**

Affettatrice professionale, lama Ø 300 mm

- Taglio 200x260 mm, regolatore da 0-15 mm. - Lama in acciaio inossidabile AISI 304. - Affilatoio automatico. - Realizzata in alluminio anodizzato.
mm : 480x600xh420 - kW : 0.22 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1072

300E/B-CE

1 059,00 EUR



**Blue
Line**

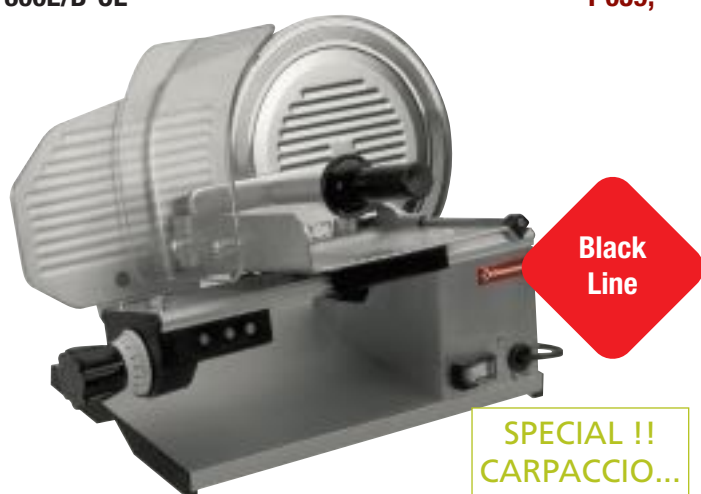
Affettatrice professionale obliqua, Ø 300 mm

- Taglio: 250x185 mm (Ø 210 mm), spessore di 0-13 mm. - Lama in acciaio temperato, cromata e rettificata. - Affilatore integrato. - Realizzata in fusione di alluminio.
mm : 610x535xh510 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1071

300/BS

1 271,00 EUR



**Black
Line**

**SPECIAL !!
CARPACCIO...**

Affettatrice professionale, lama Ø 275 mm

- Trasmissione a ingranaggi "secchi". - Lama in acciaio inossidabile, "antiaderente". - Affilatura automatica. - Taglio 200x150 mm, regolabile da 0 a 15 mm. - Realizzato in alluminio "trattato".
mm : 580x470xh370 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1072

275/TE

993,00 EUR



**Black
Line**

Affettatrice professionale, lama Ø 250 mm

- Lama in acciaio inossidabile AISI 304. Taglio 190x250 mm, regolatore da 0-15 mm. - Realizzata in alluminio anodizzato. - Affilatoio automatico (consegnato separatamente).
mm : 470x470xh370 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1072

250/B-CE

592,00 EUR



PLUS 1°) Forme arrotondate senza angoli o spigoli vivi e senza viti a vista;
2°) ampia spaziatura tra lama e telaio;
3°) dispositivo di "sgancio sicuro", che permette di rimuovere il carrello, la lama sarà assicurata dal fermo, posizione "0";
4°) coprilama, rimovibile; 5°) anello di protezione, fissato attorno alla lama.

Ed. 8 - 1068

350/GL

**Top
Line**

Affettatrice professionale obliqua, Ø 300 mm

- Taglio: 230x175 mm (Ø 200 mm), spessore di 0-30 mm.
mm : 495x590xh495 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

300/TL

1 553,00 EUR

Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm

Taglio: 270x230 mm, Ø 255 mm, spessore di 0-30 mm. (estrattore della lama di serie)
mm : 575x615xh530 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

350/GL

2 142,00 EUR

Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm "ingranaggi"

- Sistema di allenamento per ingranaggi "vite senza fine" a bagno di olio "autolubrificante". - Taglio: 270x230 mm (Ø 255 mm), spessore di 0-30 mm.
mm : 575x575xh530 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

350/GXS

2 564,00 EUR



Top
Line

AUTOMATIC

Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm "automatica"

- Avanzamento automatico, velocità variabile (anche manuale). - Carrello con "fissaggio integrale" per sostenere tutti i prodotti (brevetto esclusivo), contrappeso su molle che spinge il prodotto verso la lama. - Taglio: 270xh230 mm (Ø 255 mm), spessore 0-30 mm, (estrattore a lama standard).

mm : 575x685xh650 - kW : 0.82 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1070

350/AVV

4 330,00 EUR



Refrigerated

TB32/ICE

Tritacarne N°22 refrigerato, monoblocco in acciaio inossidabile

- Produttività oraria: 350 kg. - In dotazione: griglia 4,5 mm. - Tritacarne refrigerata innovativa super-compatta, realizzata in acciaio inossidabile AISI,304. - Sistema di raffreddamento per "Effetto Peltier", senza compressore, senza gas, economia di energia, il raffreddamento si fa sul collo e sulla bocca. - Manutenzione agevole, mangiatoia e collo acciai inossidabili amovibili. - Comandi a bassa tensione 24V, con inversione di marcia, cassa elettrica(IP54). - Motore potente e ventilato, munito di un termica. - Bocca e perno dell' elica in acciaio AISI 304, sistema di fissaggio della bocca veloce e robusta.

mm : 310x350xh615 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1087

TC22/ICE

3 066,00 EUR

Tritacarne N°32 refrigerato, monoblocco in acciaio inossidabile

- Produttività oraria: 650 kg. - In dotazione: griglia 6 mm.

mm : 355x500xh690 - kW : 1.84 - V : 230/1N 50Hz

TB32/ICE

3 775,00 EUR



Ø 100
or
Ø 130



PHM-130B

Pressa hamburger manuale

- Telaio e vaschetta hamburger in acciaio inox. Ø del cilindro 100 mm, supporto per film incorporato

mm : 190x250xh320 -

Ed. 8 - 1096

PHM-100

350,00 EUR

- Ø del cilindro 130 mm.

mm : 190x300xh280 -

PHM-130B

464,00 EUR



1550
or
1830
mm

SA-183/2

Segaossa (alluminio anodizzato)

- Sega a nastro in acciaio inox. - Regolatore di tensione - Micro-interruttore di sicurezza, freno motore, comando(24V). - Dotato di pestello, piastra di calibraggio in acciaio inox AISI 304. - Telaio in alluminio anodizzato.

mm : 420x350xh850 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1093

SA-155/2

2 303,00 EUR

Segaossa 1830 mm

mm : 500x400xh980 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

SA-183/2

2 432,00 EUR



Silver Line



Free

Taglia verdure

- Costruito al 100% in acciaio inossidabile e trattato contro il "cibo acido". - Motore molto potente (0,55 kW), ventilato. - Alimentazione continua, lavoro facile, di alta sicurezza forniti da micro switch posizionato sulla leva e il coperchio superiore. - Comandi a bassa tensione 24 V, classe di protezione (IP54), NVR (No-Tensione Release) evitando ogni avvio involontario.

Disco per affettare 2 mm

T2/K 64,00 EUR

Disco per affettare 3 mm

T3/K 64,00 EUR

Disco per affettare 4 mm

T4/K 64,00 EUR

Disco grattugia 3 mm

R3/K 69,00 EUR

Disco grattugia 4 mm

R4/K 69,00 EUR

Disco grattugia 7 mm

R7/K 69,00 EUR

PLUS - Il suo "design" con le sue forme arrotondate senza recessi e senza spigoli vivi e senza viti apparenti. - Largo distanziamento, tra lama e telaio. - "Arresto sicuro", permettendo di togliere il carro, la lama sarà messa in sicurezza per la posizione "0". - Copri lama, amovibile. - Anello di protezione, fissato intorno alla lama. Ed. 8 - 1067

Da parte di : 350/..... **2 774,00 EUR**

MEAT

DELICATESSEN

The Original



- Produzione per ora di 100-300 kg.
mm : 240x410xh600 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1104

TVA-38D**998,00 EUR**

Black Line

230/1N 50 Hz



PPF-05

PPF-18

ADVANTAGE Piatto girevole abrasivo e pareti anche munite di nastro abrasivo (facilmente estraibile per la manutenzione, operazione che non richiede nessuna mano d'opera specializzata).

Pelapatate da tavolo

- Tino in acciaio inossidabile AISI 304, 100% igienico, senza asperità. - Coperchio in plexiglas, micro interruttore di sicurezza. - Quadro di comando digitale IP 55, timer digitale multiuso. - Portello frontale, munito anche di un dispositivo di sicurezza (tranne PPF-05). - Scarico laterale diam. 50 mm - Alimentazione d'acqua per elettrovalvola. Ed. 8 - 1100

	mm	Capacity	Prod/h	Support	kW	
PPF-05	530x520xh520	5	150	-	0,37	1 747,00 EUR
PPF-10	530x660xh850	10	300	Yes	0,55	2 201,00 EUR
PPF-18	530x660xh950	18	500	Yes	0,9	2 323,00 EUR

Mixer a immersione 20 litri, tubo 250 mm, 1 velocità

- Giri/minuto: rpm 15000. - Blocco motore con corpo in PVC, impugnatura ergonomica Protezione IP34. - Tubo smontabile. - Tubo frullatore, coltello e campana in acciaio inossidabile AISI 304, il coltello si smonta comodamente. - Interruttore On/Off, partenza diretta ("DVC" dispositivo velocità costante, fornito di serie. - Dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.

mm : xxh520 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8 - 1060

MIF-25
270,00 EUR

20 L
Variable Speed

Mixers a immersione

- Blocco motore con corpo in PVC, impugnatura ergonomica. - Protezione IP34. - Tubo frullatore, coltello e campana in acciaio inossidabile AISI 304, il coltello si smonta comodamente. - Tubo con connessione "quarto di giro" che facilita il montaggio e smontaggio. - Interruttore On/Off, per partenza da accoppiare col tasto "in continuo", variatore di velocità digitale, 9 posizioni + funzione full. - Partenza graduale, evitando ogni proiezione degli alimenti ("DVC" dispositivo velocità costante, fornito di serie. - Dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.

Ed. 8 - 1060

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW	
MIV-30	30	300	Yes	0,3	432,00 EUR
MIV-40	40	400	Yes	0,4	502,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

Mixers a immersione

- Blocco motore con corpo in PVC, impugnatura ergonomica che permette di lavorare efficacemente e nella buona inclinazione così come di emulsionare meglio il prodotto, con un minimo sforzo. - Protezione IP34. - Tubo frullatore, coltello e campana in acciaio inossidabile AISI 304, il coltello si smonta comodamente. - Tubo con connessione per incastro "trazione per ingranaggio" molto resistente, operazioni di montaggio e smontaggio molto facili. - Interruttore On/Off, per partenza ad accoppiare, col tasto "+", variatore di velocità digitale, 9 posizioni o full velocità. - Partenza graduale, evitando ogni proiezione degli alimenti ("DVC" dispositivo velocità costante, fornita di serie. - Dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.

Ed. 8 - 1061

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW	
MAV-45	100	400	Yes	0,45	525,00 EUR
MAV-65	230	500	Yes	0,65	645,00 EUR

230/1N 50-60 Hz


Variable Speed

n° 8
Tritacarne n° 8

- Telaio in lega di alluminio e inox. - Ingranaggio a bagno d'olio. Comando (24 V). - Piastra e coltello in inox "auto affilante", griglia 6 mm.

mm : 300x240xh300 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1080
TS8
474,00 EUR
**n° 12
n° 22**
Tritacarne n° 12

- Telaio in lega di alluminio e inox. - Piastra e coltello in inox "auto affilante", griglia 6 mm.

- Ingranaggi a bagno d'olio.

Comando (24 V).

mm : 380x220xh430 - kW : 0.8 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1080
TS12
790,00 EUR
Tritacarne n° 22

- Motore ventilato, idealmente concepito per un uso intensivo.

mm : 450x220xh400 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

TS22
1 005,00 EUR

TS22
n° 32
Tritacarne n° 32

- Motore ventilato (2 Hp), ideale per uso intensivo. - Trazione ad ingranaggio sotto bagno d'olio. - Telaio e tramoggia in acciaio inox AISI 304, gruppo smontabile (Ø 98 mm) (facilità nelle pulizie). - Griglia 6 mm e coltello in inox "auto affilante". - Comando (24 V), in versione di rotazione.

mm : 500x225xh510 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1081
Ti32/S
1 747,00 EUR



Cutter 3,2 Lit., coltello liscio, ABS & Policarbonato

- Realizzato in ABS, tino facilmente smontabile, di facile pulizia. - Motore ventilato 2800 turni/m. - Di serie 1 coltello liscio e un mixer in ABS. - Micro-interruttore di sicurezza. - Coperchio in Lexan trasparente, possibilità di aggiungere ingredienti grazie ad un orifizio sul coperchio. - Raschietto di serie. - Comandi a bassa tensione 24V, scatola elettrica stagna (IP67), NVR (No-Voltage Release).

Ed. 8 - 1077

3,2 L

Cutter 3,2 Lit., coltello liscio, ABS & Policarbonato
mm : 240x240xh330 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

CSP/32E

664,00 EUR



4, 6, 9 L

CSP/6V

Cutter

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI304. Tino in acciaio inossidabile 18/10, fondo termo-diffusore, tino trasportabile fornito di manici, facile a svuotare ed a lavare. - Motore ventilato, per usi intensivi). Non c'è trasmissione di caldo sul prodotto, motore e vasca sono a fianco a fianco. - Coltello molto robusto, di serie 1 coltello liscio. - Alta sicurezza garantita, per un doppio micro-interruttore. - Coperchio in Lexan trasparente, per una visibilità ottimale del prodotto, l'aggiunta di ingredienti è possibile grazie ad un orifizio sul coperchio. - Raschietto e pietra ad affilare, consegnato di serie. - Comandi a bassa tensione 24V, cassa elettrica stagna (IP54), NVR, (senza avviamento imprevisto). Ed. 8 - 1074

Cutter inox, 4 litri

- Giri/minuto: 2600 rpm.
mm : 320x380xh270 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

CSP/4

905,00 EUR

Cutter inox, 6 litri, con variatore di velocità

- Variatore di velocità: 1100/2600 rpm.
mm : 320x380xh320 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

VARIABLE
SPEED

CSP/6V

1 090,00 EUR

Cutter inox, 9 litri, con variatore di velocità

- Versione con 2 motori, variatore di velocità 1100/2600 rpm.
mm : 330x470xh400 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50-60Hz

2 MOTORS

CSP2/9V

1 715,00 EUR

Parmesan


Grattugia parmigiano

- Telaio "lega d'alluminio" e acciaio inox. - Rotolo diam. 110 mm, con leva superiore, apertura 110x65mm. - Ingranaggio sotto bagno d'olio. - Comando (24 V).
mm : 280x250xh310 - kW : 0.38
- V : 230/1N 50Hz Ed. 8 - 1078

GM

395,00 EUR

Variable
Speed
Planetaria, tino 7 litri

- Telaio metallico. - Testa rialzabile per smontaggio vasca, un micro interruttore. - Tino in acciaio inossidabile, smontabile. - Consegnato con 3 attrezzi in metallo, frusta, uncino e tavolozza. - Comandi a bassa tensione 24V, (IP54). NB: la macchina è indicata per le paste di consistenza media, es. pane, e per circa 1 kg di farina massimo! - Variatore di velocità.

mm : 240x410xh437 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1064

BTM-7S/N

655,00 EUR

Planetarie

- Trazione a pignone, 3 velocità, vasca estraibile in acciaio inox. - Griglia con dispositivo di sicurezza. Di serie: 1 vasca, 1 gancio, 1 paletta, 1 frusta. Ed. 8 - 1064

3 Speeds



	Lt	mm	kW	
BM-10AT/N	10	400x500xh630	0,45	1 278,00 EUR
BM-20AT/N	20	515x560xh770	1,1	1 671,00 EUR

230/1N 50 Hz

BM-10AT/N

Refribox

Line



RDY-2C+GF-2C

**Stainless
Steel**
Pattumiere refrigerate

- Realizzato interno ed esterno inox, per contenitori 240 litri (non forniti). - Cartelli smontabili con uncini di accostamento (poliuretano senza CFC). - Ghigliottina superiore per svuotare gli scarti. *Ed. 8 - 622*

- Capacità 1 pattumiera da 240 litri (non inclusa)
mm : 735x870xh1290 -

RDY-1C**1 779,00 EUR**

+

- Unità frigorifica per RDY-1C & RDY-2C.
mm : 285x545xh745 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50Hz

GF-3C-F5**1 158,00 EUR**

- Capacità 2 pattumiere da 240 litri (non inclusa)
mm : 1465x870xh1290 -

RDY-2C**2 522,00 EUR**

+

- Unità frigorifica per RDY-1C & RDY-2C.
mm : 285x545xh745 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50Hz

GF-3C-F5**1 158,00 EUR**
**10 m
15 m**
Punto di pulizia

- Montaggio a parete - Bobina automatica (10 M). - Pistola con grilletto anti-goccia (max 60°C.). - Portata 12 litri/min. - Telaio in acciaio inox. mm : 150x430xh460 - *Ed. 8 - 1021*

MAX-10/R2 1 152,00 EUR

- Raccogliatore automatico (15 metri)
mm : 150x520xh550 -

MAX-15/R2 1 406,00 EUR**6 m**

- Fissaggio murale - avvolgimento automatico 6m. - Maniglia di tipo pistola e spillo dotato di un sistema "no-drip". - Portata acqua 10 lit./min- Carrozzeria in acciaio inox mm : 80x380xh380 - *Ed. 8 - 1020*

MID-6/R2**898,00 EUR**
**Stainless
Steel**


EI305-MX

230/1N 50 Hz

Sterminatore di insetti

- 2 tubi fluorescenti - Tensione 5000 V (scarica elettrica a bassa tensione). *Ed. 8 - 1174*

	mm	Light	Radius	
EI305-MX	495x132xh392	2 x15 W	100 m ²	272,00 EUR
EI306-PX	495x165xh392	2 x15 W	125 m ²	287,00 EUR

CG220/B

**GN
EN**
**Scale per vassoi**

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304. - Guide saldate in "C", anti ribaltimento, con paraurti (spazio utile 75 mm). - Struttura tubolare di 25x25 mm, smontabile. - 4 ruote girevoli con anello Ø 125 mm, 2 con freno. *Ed. 8 - 998*

	Type	mm	
CG120/B	20 x GN 1/1	383x555xh1838	454,00 EUR
CG220/B	20 x GN 2/1	588x675xh1838	528,00 EUR
CP120/B	20x EN 600x400	458x625xh1838	429,00 EUR



Stainless Steel Cup

Milk Shake

- Versione su zoccolo a porre, corpo in ABS, modellato, di colore, nero, colonna in alluminio estruso e basa modellata.- Specialmente studiata per uso professionale ed intensivo.
- Micro interruttore on/off per ogni bicchiere. - Motore potente, 1400 giri/min, ventilato.
Ed. 8 - 1048

Macchina a frappé, 1 bicchiere Lexan 650 cl
mm : 150x195xh485 - kW : 0.1 - V : 230/1N 50-60Hz

F6S/B 261,00 EUR

Macchina a frappé, 2 bicchieri Lexan 2x 650 cl
mm : 300x195xh485 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50-60Hz

F6D/B 485,00 EUR

Macchina a frappé, 1 bicchiere acciaio inossidabile 900 cl
mm : 150x195xh485 - kW : 0.12 - V : 230/1N 50-60Hz

F6S/XB 273,00 EUR



Smoothie and Frozen Cocktails

PLUS Dotati delle funzioni e delle caratteristiche più esigenti del mercato, consente di mixare materie secche (esempio cubetti di ghiaccio!) o liquidi, perfetto per preparazioni a base di ghiaccio, per realizzare tutti i tipi di FROZEN COCKTAILS, SMOOTHIES, granite, perfetti per bar, catene di fast food, ecc. Design accattivante e funzionale, di piccolo ingombro.

Mixer professionale con campana, recipiente quadrato 2 litri, variatore di velocità, programmabile

- Corpo in alluminio estruso e guance in ABS. - Motore molto potente, (750 W - 1HP) 8000, 16000 rpm, ventilato, per uso intensivo. - Bicchiere di 2 litri in Lexan trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri, galloni UK ed USA. - Coperchio stagno con tappo e piccolo bicchiere graduato per l'aggiunta degli ingredienti, micro interruttore di sicurezza di serie. - Debole emissione di rumore. - Coltelli in acciaio inossidabile a 4 rami modellati, così come il supporto, facilmente smontabili.
Ed. 8 - 1052

	mm	Receipts	Speed	LCD	RPM	Sound Shield	kW	
BAR/VV-T	208x210xh490	-	Yes	-	14000 - 24000	-	0,75	693,00 EUR
BARMIX/DB-N	208x210xh490	20+9	Yes	Yes	12000 - 24000	-	0,75	848,00 EUR
BARMIX/CP-P	240x230xh535	20+9	Yes	Yes	8000 - 16000	Yes	0,75	1 135,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

BARMIX/CP-P



Ice Crushers

Tritaghiaccio 3 Lit., scodella inox

- Funzionamento autonomo - Realizzazione in alluminio e ABS, vasca di raccolta in PVC alimentare. - Scodella inox (3 Lit.) - Motore (800 rpm) con riduttore a ingranaggio (non diretto) - Coperchio con dispositivo micro interruttore di sicurezza.- Dispositivo di regolazione per lo spessore del ghiaccio.

mm : 205x235xh491 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1049

TRT-NK

662,00 EUR



Citrus Juicers

230/1N 50 Hz

ACID-CHROME

ACID-1

Spremiagrumi

- Tutte le parte a contatto con agrumi sono smontabili senza attrezzi, per una manutenzione più facile.- Versione con coperchio e leva.- Interruttore on/off.- Motore 1300 rpm, con una protezione termica.
Ed. 8 - 1045

Ref	mm	Lever	kW	
ACID-1	180x280xh360	Yes	0,3	422,00 EUR
ACID-CHROME	180x280xh360	Yes	0,3	505,00 EUR

Waffle

Line

Stampo elettrico per cialde "spiga su bastoncino" 4 pz.+ contaminuti

- Capacità 4 pezzi, 23 cm, produzione 96 pezzi/ora, (cottura 2,30 Minuti). - Stampo in ghisa, cottura omogenea. - Riscaldamento per resistenze blindate, in acciaio inossidabile trattato "incoloy", regolazione da 0 a 300°C (T° di cottura 230°C). - Contaminuti elettronico (indipendente). - Calotta periferica mobile, facilitando la manutenzione (brevetto esclusivo). NB: consegnato senza bastoncini (GE-500/BT).
mm : 305x440xh230 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8 - 1037


Corn Waffles
GE-4X/EN 740,00 EUR

Hot
CC/NUT-2D
Scalda cioccolato da spalmare o liquido

- Consegnato con bottiglie a pressione, dotate di un tappo adattato a 3 uscite (di facile dosaggio). - Controllo termostatico fino a 90°C, temperatura di mantenimento = 50°C. (senza surriscaldamento né essiccazione). - Resistenza elettrica intorno alla vaschetta in acciaio inossidabile. - Contaminuti elettronico. Ed. 8 - 1042

Scalda cioccolato da spalmare o liquido, miele, salse, formaggio (1 litro)
mm : 225x175xh220 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-1S
472,00 EUR
Scalda cioccolato da spalmare o liquido, miele, salse, formaggio (2x1 litro)

Scalda cioccolato da spalmare o liquido, miele, salse, formaggio (2x1 litro)
mm : 310x210xh230 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-2D
787,00 EUR
Hot Chocolat
Distributore di bevande calde

- Struttura in acciaio inox, vasca in policarbonato. - Riscaldamento a bagnomaria, termostato di mantenimento temperatura.
mm : 250x250xh500 - kW : 0.9 - V : 230/1N 50Hz Ed. 8 - 1039

CIOCAB
814,00 EUR

Liège & Bruxelles
GB-3X5/N

- Stampo: In ghisa, assicura una cottura omogenea. - Riscaldamento : a resistenze, corazzate, in acciaio inox trattate "incoloy" regolatore da 0 a 300°C. - Manutenzione: bordino periferico mobile, manutenzione facile (brevetto esclusivo). Ed. 8 - 1038

Stampo per cialde elettrico 2 pz "tipo Bruxelles 3x5"

mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GB-3X5/N
808,00 EUR
Stampo per cialde elettrico 2 pz "tipo Liège 4x6"

mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GL-4X6/N
808,00 EUR

ASD/FC

Automatic
ASD/50

- Rampa di carico e serbatoio di recupero forniti di serie. - Controllo della pressione. - Realizzato con materiali "alimentari" che non subiscono alcuna alterazione a contatto con il succo d'arancia. - Progettato per una facile manutenzione, sia all'interno che all'esterno. - Spegnimento automatico. Ed. 8 - 1046

230/1N 50-60 Hz

	mm	Production Minutes	Storage	kW	
ASD/FC	290x360xh725	10/12	3 pcs	0,12	2 224,00 EUR
ASD/50	470x370xh735	20/25	4 Kg	0,3	2 795,00 EUR



Pancakes
Ø 400 mm

BRET/1E-HR

Crepiera alto rendimento, elettrica, Ø 400 mm "smaltata"

- Produzione 60 pezzi/ora (cottura 1 minuto). - Piastra in ghisa smaltata. - Riscaldamento per resistenze in spirale, blindate, in acciaio inossidabile trattate "incoloy". - Regolazione da 0 a 300°C. - Consegnato con un raschietto in legno.

mm : 400x400x200 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1040

BRET/1E-HR

376,00 EUR

Crepiera gas alto rendimento, Ø 400 mm "smaltata"

- Produzione 60 pezzi/h (tempo di cottura 1 minuto). - Piastra in ghisa smaltata. - Bruciatori a 6 rami "stella", regolazione a valvola con posizione lenta. - Fornito con raschietto in legno.

mm : 400x400x200 - kcal/h : 3095

BRET/1G-HR

470,00 EUR

Pancake
Line

Pancakes
Ø 400 mm



BRET/2E-HR

Crepiera elettrica doppia piastra alto rendimento, Ø 400 mm "smaltata"

- Produzione 2x60 pezzi/h (tempo di cottura 1 minuto). - Piastra: in ghisa smaltata. - Riscaldamento per resistenze in spirale, blindate, in acciaio inox trattato "incoloy". - Regolazione per termostato da 0 a 300°C. - Consegnato con un raschietto in legno.

mm : 860x500x240 - kW : 7.2 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1040

BRET/2E-R

1 122,00 EUR

Crepiera gas doppia piastra alto rendimento, Ø 400 mm "smaltata"

- Produzione 2x60 pezzi/h (tempo di cottura 1 minuto). - Piastra in ghisa smaltata. - 2 bruciatori indipendenti a 6 rami a "stella", regolazione a valvola con posizione lenta. - Fornito con raschietto in legno.

mm : 860x500x240 - kcal/h : 5500

BRET/2G-R

1 122,00 EUR



R290

CAR/2-R2

Slush
&
Sherbet

Macchine-distributori granita & sorbetto

- Comandi protetti, con un portello d'ispezione - Vasche in policarbonato, coperchio in ABS, con rubinetto dosatore, interamente smontabile per una facile manutenzione. - Evaporatore refrigerante in acciaio inox AISI 304. - Funzione di mantenimento della temperatura per la notte.

Ed. 8 - 670

	Lit.	mm	kW	
CAR/1-R2	5,5	200x400xh680	0,25	1 312,00 EUR
CAR/2-R2	5,5+5,5	400x400xh680	0,5	2 328,00 EUR

Drink
Dispenser

R290



DD12/3T-R2

Distributori di bibite refrigerate

- Vasche in policarbonato, coperchio in ABS, con rubinetto dosatore, interamente smontabile per una facile manutenzione. - Evaporatore refrigerante in acciaio inox AISI 304. DD14: Luce modello LED (brevettata) & possibilità di inserire immagine pubblicitaria, protezione in plexiglas trasparente.

Ed. 8 - 669

	Lit.	mm	kW	
DD12/2B-R2	12+12	400x400xh650	0,25	1 155,00 EUR
DD12/3T-R2	12+12+12	600x400xh650	0,35	1 563,00 EUR


**Coffee
Filters**

- Costruzione in acciaio inossidabile. - Capacità: 12 tazze in 6 minuti. - Capacità del serbatoio 2,2 litri (con dispositivo di troppopieno). - Portafiltro ergonomico (Ø 90 mm). - Capacità della caldaia 0,3 litri, in acciaio inossidabile. - Dispositivo di sicurezza per prevenire il riscaldamento a secco. - NB: fornito con 2 caraffe di vetro da 1,8 litri.

Ed. 8 - 1032



PCF-A2/F

Caffettiera a filtro - 1 gruppo + 2 piastre riscaldanti - Semiautomatico
mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-S2/F

355,00 EUR

Caffettiera a filtro - 1 gruppo + 2 piastre riscaldanti - Automatico
mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-A2/F

486,00 EUR


**Hot
Water**

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox. - Produzione oraria : 25 litri/ora. - Capacità serbatoio: 10 litri. - Riempimento automatico. - Temperatura regolabile elettronicamente tramite THERMOPID (80 - 98°C). - Con rubinetto di servizio. - Controllo del livello automatico dell'acqua. - Allarme visivo in caso di mancanza d'acqua nel serbatoio.

Ed. 8 - 1035



Distributore acqua calda 10 Lit
mm : 248x303(503)xh593 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

BAC-75/R

656,00 EUR


**Coffee
Filters**

- Costruzione in acciaio inossidabile. - Capacità del serbatoio 2,2 litri (con dispositivo di troppopieno). - Portafiltro ergonomico (Ø 90 mm). - Capacità della caldaia 0,3 litri, in acciaio inossidabile. - Dispositivo di sicurezza contro il riscaldamento a secco. - NB: fornito con 1 pallone termos isothermico in acciaio inox da 2,2 litri.

Ed. 8 - 1033



PTH-A1/T

Caffettiera a filtro - 1 gruppo di termos 2,2 Lit. - Semiautomatico
mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-S1/T

415,00 EUR

Caffettiera a filtro - 1 gruppo di termos 2,2 Lit. - Automatico
mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-A1/T

531,00 EUR


**Fruit and
Milk
Cocktails**

- Motore potente, 450 W, ventilato, debole emissione di rumore. - Bicchiere di 1,5 litri in Lexan trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri e galloni UK ed USA. - Coperchio stagno con tappo e piccolo bicchiere graduato per l'aggiunta degli ingredienti, micro interruttore di sicurezza di serie. - Coltelli in acciaio inossidabile a 4 rami modellati, facilmente smontabile.

Frullatore "Multi-uso", 1,5 litri
- Giri/minuto (18000 rpm).
mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

T1/VB

T1/B

330,00 EUR

Frullatore "Multi-uso", 1,5 litri, variatore velocità
- Giri/min. (11000-18000 rpm).
mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

VARIABLE
SPEED

T1/VB

357,00 EUR



NEW

Infinity

Line

Modular
System

Murale refrigerato, ventilato con gruppo

Le celle Diamond consentono di realizzare in modo molto efficiente celle frigorifere di grandi dimensioni e celle di congelamento modulari. I pannelli sono disponibili negli spessori 60, 80, 100, 140. Possibilità di porte battenti o scorrevoli, doppie o listelli, ... Disponibile in altezza 2100 e 2400 con o senza pavimento. La gamma «INFINITY LINE» non conosce limiti e soddisferà tutte le esigenze

Composition price on request

Dimension from :

ISO 60	IF...-60	900x900xh2100 mm
ISO 80	IF...-80	900x900xh2100 mm
ISO 100	IF...-100	900x900xh2100 mm
ISO 140	IF...-140	900x900xh2100 mm



For more info visit www.diamond-eu.com

Macina caffè con dosatore

- Capacità della campana 1 kg.- Dosatore da 5 a 12 g, mole da Ø 60 mm.- Durata del servizio continuo 30 min.- Protezione IP 21.NB: Disturbo sonoro (80 dB).
mm : 180x310xh560 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 1031

TAURO-NEW/B

383,00 EUR

Semi Automatic



Macina caffè "automatico" con dosatore

- Capacità della campana 2 kg.- Dosatore da 5 a 12 g, mole Ø 60 mm.- Durata del servizio continuo 30 min.- Protezione IP 21.NB: Disturbo acustico (80 dB).
mm : 210x355xh650 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 1031

AUTO-80/B

444,00 EUR

Automatic



Compact Line

Espresso & Americano



COMPACT/2EB

Electronic Automatic

On request



DVA...



COMPACT/2PB

Semi Automatic

Macchina a caffè 1 gruppo, automatica - NERO

mm : 475x563xh530 - kW : 1.95 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1029

COMPACT/1EB

2 113,00 EUR

Macchina a caffè 2 gruppi, automatica - NERO

mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1029

COMPACT/2EB

2 387,00 EUR

Macchina a caffè espresso 2 gruppi, semiautomatica - NERO

mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1029

COMPACT/2PB

2 074,00 EUR

Aroma

DIGITAL DISPLAY

Line



Espresso & Americano

Macchine per caffè espresso

PLUS Le nuovissime macchine per caffè espresso elettroniche Aroma Line dispongono di un microprocessore programmabile che comprende: A) Programmazione delle dosi di caffè per ciascun gruppo. B) Gestione del riempimento automatico della caldaia. C) Gestione dell'orologio e della data. D) Memorizzazione dei caffè "totali" preparati. E) Gestione della temperatura ottimale della caldaia tramite THERMOPID F) Allarme visivo per mancanza d'acqua nella caldaia. G) Dosaggio automatico dell'acqua calda. H) Allarme per manutenzione macchina e rigenerazione dell'addolcitore. I) Programma autopulente dei gruppi... ecc. J) Possibilità di attivazione / disattivazione manuale della funzione ECO MODE per una riduzione del consumo di energia (temperatura della caldaia a 80°C). K) Visualizzazione di vari allarmi ... ecc. Display digitale ; 5 lingue: italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo.

Ed. 8 - 1027

Da parte di : AROMA/...

3 312,00 EUR

Novità 2023



Distributed by

**Scopritelo nella
pagina centrale**