



karel

Sempre al fianco della grande ristorazione.

Novità 2021



movimentazione
STRUMENTI
di misurazione

STOCCAGGIO
pasticceria
pentolame
ACCESSORI

PULIZIA
GASTRONORM
Tavola Buffet Bar
STELLI d'inar

GASTRONORM
Pentolame
PASTICCERIA
scaldavivande
PASTICCERIA
movimentazione
PULIZIA
IGIENE
SICUREZZA
VEICOLAZIO
COTTURE
PREPARAZIO
cucina
IGIENE

Karel è lieta di annunciarvi le NOVITÀ 2021

Nella costante ricerca di ampliare
la nostra gamma di prodotti,

In questo catalogo vi proponiamo diverse novità.

Pentolame Alluminio alto spessore
Nuovi Forni a Microonde MENUMASTER
Lavatrici e Asciugatrici SAMSUNG
Armadi Refrigerati
Abbattitori di temperatura
Forni a Convezione
Tavoli Refrigerati
Vetrine Refrigerate
Impastatrici a spirale da 20 a 40 lt
Hot Mix
Articoli Bar
Freezer
Vetrina Gelato
Vetrinette frigorifere
Food delivery
Ozonizzatori
Igiene e Sicurezza

**Karel... sempre al fianco
della grande ristorazione**

Novità 2021

Alluminio Century

CENTURY



Made in Spain



NUOVA LINEA PENTOLAME ALLUMINIO ALTO SPESSORE

New line high thick aluminum cookware

Realizzato con lastre di alluminio puro riciclabili al 100%, con ottime prestazioni termiche conducibilità, massimizzandone l'efficienza energetica. Maggiore spessore significa maggiore resistenza agli urti e alla deformazione, quindi allungamento la sua vita utile. La sua base extra spessa impedisce la deformazione, assicurando che sia completamente contatto con la fonte di calore e massimizzando così l'energia e risparmiando tempo e denaro.

Maniglie termoisolanti in tubolare di acciaio inox progettate esclusivamente per facilitare manipolazione e ridurre al minimo il rischio di ustioni da contatto con il corpo del contenitore.

Attacco extra forte con 4 rivetti per impugnatura, aumentando la sicurezza. Robustezza, ergonomia, sicurezza, efficienza e alta conducibilità. Spessore 4 mm e 5 mm sull'anello inferiore

Made of 100% recyclable pure aluminum sheets, with great performance in thermal conductivity, maximizing its energy efficiency.

Greater thickness means greater impact and deformation resistance, thus extending its useful life.

Its extra-thick base prevents deformation, ensuring that it is in full contact with the heat source and thus maximizing energy and saving time and money.

Heat-insulating, tubular stainless steel handles exclusively designed to facilitate handling and minimize the risk of burns from contact with the body of the container.

Extra-strong attachment with 4 rivets per handle, increasing safety. Sturdiness, ergonomics, safety, efficiency, and high conductivity.

Thickness 4 mm and 5 mm on the lower ring

CENTURY

pujadas
A VOLLRATH COMPANY



 **karel**
Sempre al fianco della grande ristorazione.

Novità 2021

Alluminio Century

CENTURY

karel presenta una nuova gamma di prodotti in alluminio, dedicati alla ristorazione professionale, con un'ottima conduzione termica, molto resistente e di notevole spessore in più misure, dimensioni e capacità.



gas



vitro



electric

Karel presents a new range of dedicated aluminum products to professional catering, with excellent management thermal, very resistant and of considerable thickness in several sizes, size and capacity.

Pentola Stockpot



Codice	Ø cm	h cm	Lt
118-324	24	24,0	10,00
118-328	28	28,0	16,50
118-332	32	32,0	25,50
118-335	35	35,0	33,60
118-340	40	40,0	50,00
118-345	45	45,0	72,00
118-350	50	50,0	98,00
118-360	60	60,0	155,00

Casseruola bassa 2 maniglie Casserole 2 handles



Codice	Ø cm	h cm	Lt
117-324	24	9,5	4,30
117-328	28	11,0	6,70
117-332	32	12,5	10,00
117-335	35	14,0	13,00
117-340	40	16,0	20,00
117-345	45	18,0	28,00
117-350	50	21,0	41,00
117-360	60	25,0	70,00

Casseruola alta 2 maniglie
Saucepot 2 handles



Codice	Ø cm	h cm	Lt
116-324	24	14,0	6,30
116-328	28	17,5	10,20
116-332	32	19,0	15,20
116-335	35	21,0	20,20
116-340	40	25,0	31,40
116-345	45	28,0	44,50
116-350	50	31,0	60,80
116-360	60	37,0	104,60

Paellera
Paella pan



Codice	Ø cm	h cm	Lt
115-320	20	5,5	1,75
115-324	24	6,0	2,75
115-340	40	8,0	10,00

Coperchi
Lids



Codice	Ø cm
112-324	24
112-328	28
112-332	32
112-335	35
112-340	40
112-345	45
112-350	50
112-360	60

Casseruola 1 manico
Sauté pan



Codice	Ø cm	h cm	Lt
106-320	20	5,5	1,75
106-324	24	6,0	2,75

Casseruola alta 1 manico
Straight-sided saucepan



Codice	Ø cm	h cm	Lt
104-318	18	9,0	2,00
104-320	20	10,0	3,00
104-324	24	12,0	5,00

Casseruola bombata 1 manico
Rounded saucepan



Codice	Ø cm	h cm	Lt
103-322	22	11,0	3,00

Codice
RMS510TS2



Compatto e performante il forno a microonde RMS offre affidabilità e durata nel professionale anche a budget di spesa ridotti.

Studiato per carichi di lavoro medio bassi, è caratterizzato da:

- completa rispondenza alle norme prodotto per uso commerciale e professionale

- carcassa inox e interno inox
- 1000 Watt di potenza resa con ottima distribuzione
- piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante - pratica e robusta maniglia apertura porta
- segnale cottura con volume regolabile

Versione digitale con:

- pratico display a led
- 5 livelli di potenza
- 20 memorie per programmi di cottura con 3 differenti stadi
- funzione x2
- pulsanti con alfabeto Braille

The compact and high performance microwave oven RMS offers reliability and long-life, even in the professional field at low budget

Studied for medium/low loading, it is fitted with:

- in compliance with the European Standard for professional and commercial use
- s/s housing and cavity
- 1000 Watt output power, excellent distribution - practical and sturdy door opening

- cooking signal with volume control Digital version with:

- LED display
- 5 power levels
- 20 programme keys with 3 different levels - X 2 push-button (for more than one dish) - Braille push-buttons

Codice
RMS510DS2



Compatto e performante il forno a microonde RMS offre affidabilità e durata nel professionale anche a budget di spesa ridotti

Studiato per carichi di lavoro medio bassi, è caratterizzato da:

- completa rispondenza alle norme prodotto per uso commerciale e professionale

- carcassa inox e interno smaltato
- 1000 Watt di potenza resa con ottima distribuzione
- piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante

- pratica e robusta maniglia apertura porta

- segnale cottura con volume regolabile

Timer e funzionamento sempre a piena potenza

The compact and high performance microwave oven RMS offers reliability and long-life, even in the professional field at low budget

Studied for medium/low loading, it is fitted with:

- in compliance with the European Standard for professional and commercial use
- s/s housing and glaze cavity
- 1000 Watt output power, excellent distribution - practical and sturdy door opening

- cooking signal with volume control

Timer and always running at full power



DATI TECNICI
TECHNICAL DATA

	RMS510DS2	RMS510TS2
Potenza resa • Cooking power	1000 W	1000 W
Potenza assorbita • Required power	1500 W	1500 W
Alimentazione • Power source	230V/50Hz	230V/50Hz
Frequenza • Frequency	2450 Mhz	2450 Mhz
Magnetrons • Magnetrons	n. 1	n. 1
Livelli di potenza • Power levels	n. 1	n. 5
Capacità • Capacity	Lt 23	Lt 23
Dimensioni interne • Inner dimensions	mm 330x330 h. 197	mm 330x330 h. 197
Dimensioni esterne LPH • External dimensions	mm512x403 h. 310	mm512x403 h. 310
Peso • weight	Kg 16,6	Kg 13,6

Lavatrice
Washing machine

Codice
WF16J6500EV



Add Wash
per le aggiunte durante
il ciclo di lavaggio

*for additions during
cycle washing*



- Capienza 16 kg
- Digital Display
- Selezione tra 5 livelli di temperatura
- Selezione tra 5 livelli di risciacquo
- Selezione tra 5 livelli di centrifuga
- Velocità massima di rotazione: 1200 RPM
- Cestello in acciaio inox Diamond Drum TM
- Motore digital inverter
- Accensione differita fino a 23h
- Sistema automa/co di pesatura del carico
- Base e kit per sovrapposizione (solo come optional)
- Add Wash: possibilità di interrompere il ciclo ed inserire ulteriori indumenti tramite l'Add Door
- Smart Check
- 14 cicli di lavaggio con 8 opzioni
- Programmi speciali:
- Eco Pulizia Cestello: programma per il lavaggio del cestello da sporco e batteri
- Vapore Igienizzante: programma per tessuti colorati e indumenti molto sporchi per l'eliminazione dei batteri
- Eco Wash: Il programma a bassa temperatura aiuta a ridurre il consumo di corrente.
- Durata programmi standard:
- Cotone 60° C pieno carico: 245 min
- Cotone 60° C carico parziale: 225 min
- Cotone 40° C pieno carico: 195 min
- Emissione acus/ca lavaggio dB 60
- Emissione acus/ca centrifuga dB 74
- Classe di efficienza energe/ca: A++
- Classe di efficienza centrifuga: B

- Washing Capacity 16 kg
- Digital Display
- 5 temperature levels
- 5 rinse levels
- 5 spin levels
- Max spin speed: 1200 RPM
- Stainless steel Diamond DrumTM
- Motor digital inverter
- Delay Start - up to 23 hours
- Automatic load weighing system
- Optional Pedestals or Stacking Kit Available
- Add Wash: its possible to stop operation of the machine and put additional laundry into the drum by Add Door
- Smart Check
- 14 Wash Cycles and 8 options Special programs:
- Eco Drum Clean: program to clean the drum by removing dirt and bacteria from the drum.
- Sanitizing Steam: For colorfast fabrics and heavily soiled garments, this program heats the supplied water to eliminate bacteria.
- Eco Wash: washing at low temperature helps reduce power consumption.
- Standard programs duration:
- 60 °C cotton programme at full load: 245 min
- 60 °C cotton programme at partial load: 225 min
- 40 °C cotton programme at full partial: 195 min
- Noise Level (Wash) dB 60
- Noise Level (Spin) dB 74
- Energy Efficiency Class A++
- Spin Efficiency B

Asciugatrice
Dryer

Codice
DV10K6500EV



Cestello in
acciaio inox Diamond

Stainless steel Diamond



10 Kg



Sensor

Dry sensor



Cestello

Drum



Air wash

Air wash



Crystal blue

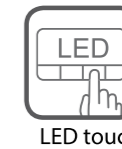
Crystal blue



Porta

reversibile

Reversible door



LED

touch

LED touch



LED

interno

LED interno

- 14 differenti programmi automatici 35 cicli settimanali
- 5 livelli di temperatura
- 5 livelli di asciugatura
- Cestello in acciaio inox
- Capienza 10 kg
- Porta reversibile
- Illuminazione cestello
- Indicatore controllo filtro
- Indicazione tempo rimanente
- Base e kit per sovrapposizione disponibili come optional
- Certificata Woolmark per un trattamento più delicato ed anti infeltrimento della lana
- Sensor Dry: un sensore rileva il grado di umidità nel carico e regola il tempo di asciugatura per risparmiare tempo e denaro
- Funzione anti pieghe: alla fine del ciclo rigira gli indumenti a intermittenza per prevenire pieghe
- Mixed Load Bell: avvisa che alcuni indumenti possono essere rimossi. I capi che richiedono maggiore tempo per asciugare rimangono quindi nella macchina per completare, più in fretta, l'asciugatura

- 14 different automatic programs 35 weekly cycles
- 5 temperature levels
- 5 drying levels
- Stainless steel drum Capacity: 10 kg Reversible door
- Lighted drum
- Filter control indicator
- Remaining time indicator
- Base and overlap kit are available as an option Certified woolmark for a more delicate and anti-felting of wool treatment
- Sensor Dry: a sensor measures the umidity level inside the cargo and regulates the drying time to save time and money
- Anti-creases function: at the end of the cycle spins the clothing intermittently to prevent creases
- Mixed Load Bell: warns that some clothing can be removed. Garments that need more time to dry remain inside the machine to complete faster the drying process

Watt	PH	KPa	RPM	Kg carico	Dimensioni	Kg
2200	1	500	1200	16	mm	103
		800			680x870x984	

Watt	PH	KPa	RPM	Kg carico	Dimensioni	Kg
5500	1	3200	1200	10	mm	55
		6130			686x823x984	

Armadi refrigerati Refrigerated cabinets

Armadi refrigerati realizzati con materiali di alta qualità, curati nel dettaglio specifici per Gastronomia, Ristorazione, Pasticceria, Gelateria, Carne, Pesce o per Farmacia.

Caratteristiche principali

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile eccetto fondo, soffitto e schienale esterni in Acciaio Galvanizzato. Facile da pulire grazie ad angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione, lo spessore dell'isolamento è 60 mm. Porta a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm). L'offerta prevede sia modelli a temperatura positiva che modelli a temperatura negativa. Caratteristiche armadi BT: strumento elettronico di controllo con 2 sonde NTC, resistenza all'evaporatore, resistenza di scarico, resistenza bordo porta, dispositivo fermo ventilazione all'apertura della porta.

Dotazioni di serie

3 (serie AF07) o 6 (serie AF14) kit ganci; 3 (serie AF07) o 6 (serie AF14) griglie plastificate GN 2/1; Fermo ventola; Resistenza bordo porta solo per modello BT (Bassa Temperatura).

Standard equipment

3 (series AF07) or 6 (series AF14) hook kits; 3 (series AF07) or 6 (series AF14) GN 2/1 plastic coated grids; Fan stop; Door edge resistance only for BT (Low Temperature) model.

Refrigerated cabinets made with high quality materials, with attention to detail specific for Gastronomy, Catering, Pastry, Ice Cream, Meat, Fish or Pharmacy.

Main features

Inside and outside in Stainless Steel except bottom, ceiling and external back in Galvanized Steel. Easy to clean thanks to rounded internal corners. CFC-free polyurethane insulation, injected at high pressure, the thickness of the insulation is 60 mm. Self-closing door with magnetic gasket. Front electronic control panel with NTC probe. Ventilated refrigeration. Standard tropicalized and extractable monobloc refrigerating unit (ambient temperature + 43 °C and relative humidity of 65%) operating with R404A / R507 gas. Fully automatic defrosting and evaporation of condensation water. Height-adjustable stainless steel feet (110/190 H mm). The offer includes both positive and negative temperature models. LV cabinet features: electronic control instrument with 2 NTC probes, evaporator resistance, drain resistance, door edge resistance, ventilation stop device when the door is opened.



AF07PKMBT	AF07PKMTN
Bassa temperatura Low temperature	Temperatura normale Normal temperature

AF14PKMBT	AF14PKMTN
Bassa temperatura Low temperature	Temperatura normale Normal temperature

DATI TECNICI TECHNICAL DATA	Dimensioni • Dimensions	710x800x 2030/2100 mm	710x800x 2030/2100 mm
	Dimensioni Imballo • Packaging Dimensions	760x840x2200 mm	760x840x2200 mm
	Peso • Weight	122 Kg	110 Kg
	Capacità • Capacity	700 L	700 L
	Temperatura d'esercizio • Working Temperature	°C : -18 / -22 °C	°C : 0 / +10 °C
	Gas • Gas	R404A/R507	R404A/R507
	Collaudo • Test Details	+43 / 65%	+43 / 65%
	Assorbimento • Absorbed Power	650 W	385 W
	Alimentazione • Power Supply	230 V	230 V

DATI TECNICI TECHNICAL DATA	Dimensioni • Dimensions	1420x800x 2030/2100 mm	1420x800x 2030/2100 mm
	Dimensioni Imballo • Packaging Dimensions	1460x840x2200 mm	1460x840x2200 mm
	Peso • Weight	159 Kg	150 Kg
	Capacità • Capacity	1400 L	1400 L
	Temperatura d'esercizio • Working Temperature	°C : -18 / -22 °C	°C : 0 / +10 °C
	Gas • Gas	R404A/R507	R404A/R507
	Collaudo • Test Details	+43 / 65%	+43 / 65%
	Assorbimento • Absorbed Power	700 W	570 W
	Alimentazione • Power Supply	230 V	230 V

Abbattitori di temperatura
Blast Chiller



ATT03

ATT05

ATT10

- Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, ad esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato; • Angoli interni arrotondati;
- Poliuretano ad alta pressione iniettato senza gas CFC pericolosi per l'ambiente;
- Spessore dell'isolamento: 40 mm;
- Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica;
- Pannello frontale con scheda di controllo elettronica;
- Refrigerazione ventilata;A
- Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +40°C ed umidità relativa del 60%);
- Abbattitori di temperatura progettati e predisposti anche per unità frigorifera remota;
- Griglia posteriore apribile e unità asportabile, per una facile manutenzione;
- Sbrinamento evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa;
- Cicli impostabili con sonda al cuore +3°C e -18°C, oppure a tempo.
- Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (60/90 H mm).
- Adatti a contenere sia griglie GN 1/1 che teglie 600x400 mm.

- Inside and outside in Stainless Steel, with the exception of the external bottom in Galvanized Steel;
- Rounded internal corners;
- High pressure polyurethane injected without CFC gases dangerous for the environment;
- Insulation thickness: 40 mm;
- Door with automatic closing and magnetic gasket; • Front panel with electronic control board;
- Ventilated refrigeration;
- Easily removable and tropicalized refrigerating unit as standard (ambient temperature + 40 ° C and relative humidity of 60%);
- Blast chillers against and also arranged for remote refrigeration unit;
- Rear opening grille and removable unit, for easy maintenance;
- Timed evaporator defrosting, at the end of the cycle, and lower tray to contain condensate water;
- Cycles that can be set with core probe + 3 ° C and -18 ° C, or by time.
- Height-adjustable stainless steel feet (60/90 H mm). • Suitable to contain both GN 1/1 grids and 600 x 400 mm trays.

DATI TECNICI • TECHNICAL DATA

	ATT03	ATT05	ATT10
Dimensioni mm Dimensions mm	750x740x750/780	750x740x870/900	750x740x1300/1320
Peso Netto Net Weight	82 Kg	92 Kg	112 Kg
Peso Lordo Gross Weight	89 Kg	98 Kg	120 Kg
Dimensioni camera mm Chamber dimensions mm	610x410x280	610x410x410	610x410x760
Capacità Capacity	3-GN1/1 / 3-600x400	5-GN1/1 / 3-600x400	10-GN1/1 / 3-600x400
Volume Volume	70	100	190
Spazio tra teglie mm Space between trays mm	70	70	70
Resa abbinamento Blast chilling performance	+3°C 15 Kg	+3°C 23 Kg	+3°C 25 Kg
Resa surgelazione Blast chilling performance	-18°C 9 Kg	-18°C 12 Kg	-18°C 15 Kg
Collaudo Test details	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
Assorbimento Power input	W 1150	W 1424	W 1490
Alimentazione Power supply	V-A-Hz 220/240-1-50	V-A-Hz 220/240-1-50	V-A-Hz 220/240-1-50

- Dotazioni di serie**
- Sonda camera;
 - Sonda spillone;
 - Guide universali in acciaio GN 1/1 e 600 x 400 mm

- Standard equipment**
- Chamber probe;
 - Needle probe;
 - Universal guides in steel GN 1/1 and 600 x 400 mm

Forno a convezione meccanico, per 4 teglie o griglie GN 1/1, porta a ribalta

Mechanical convection oven, suitable for 4 pans or grigs GN 1/1, folding door

Codice
FEM04NEGNV



Realizzato con Acciaio Inox: camera interna e cremagliere, coperture e componenti a vista, carter ventola e ventola.

- Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati.
- Vetri temperati con basso emissivo all'interno.
- Maniglia con sistema di apertura di sicurezza.
- Sistema di fissaggio delle guarnizioni a incastro.
- Doppio motore e doppia ventola.
- Sistema di ventilazione interna a diffusione globale.
- Porta fredda con doppio vetro, smontabile per massimizzare le operazioni di pulizia.
- Apertura porta con disattivazione ventole.
- Porta a ribalta (standard).
- Cerniere ad alta resistenza.
- Illuminazione interna.
- Possibilità di settare temperatura della camera di cottura e tempi di cottura.
- Affidabile secondo normativa di protezione IPX3.

Made with stainless steel: internal chamber and racks, covers and visible components, fan housing and fan;

- Cooking chamber in stainless steel with rounded corners
- Tempered glass with low emissivity inside
- Handle with safety opening system
- Interlocking gasket fixing system
- Double motor and double fan
- Global diffusion internal ventilation system
- Cold door with double glass, removable to maximize cleaning operations;
- Door opening with fan deactivation
- Lap door (standard)
- High strength hinges
- Internal lighting
- Possibility of setting the cooking chamber temperature and cooking times
- Reliable according to IPX3 protection standards

Versione • Version	Elettrico - Meccanico	Ass. elettrico totale Total rated current	14 A
Capacità teglie • Loading capacity	4- GN 1/1	Potenza elettrica totale Total electrical power	3,15 Kw
Distanza teglie • Distance between trays	84 mm	Voltaggio • Voltaggio	220-240V 50/60Hz
Dimensioni camera • Oven chamber size	560x420x370 mm	Peso netto • Net weight	35 kg
Dimensioni. esterne External dimensions	686x660x580 mm	Peso lordo con imballo Gross weight with package	43 kg
Dimensioni imballo Package dimensions	725x720x725 mm		

Forno a convezione meccanico, per 4 teglie o griglie 435x350/450x325 mm, porta a ribalta

Mechanical convection oven, suitable for 4 pans or grids 435x350/450x325 mm, folding door

Codice
FEM04NE595V



Realizzato con Acciaio Inox: camera interna e cremagliere, coperture e componenti a vista, carter ventola e ventola.

- Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati.
- Vetri temperati con basso emissivo all'interno.
- Maniglia con sistema di apertura di sicurezza.
- Sistema di fissaggio delle guarnizioni a incastro.
- Doppio motore e doppia ventola.
- Sistema di ventilazione interna a diffusione globale. • Porta fredda con doppio vetro, smontabile per massimizzare le operazioni di pulizia.
- Apertura porta con disattivazione ventole.
- Porta a ribalta (standard).
- Cerniere ad alta resistenza.
- Illuminazione interna.
- Possibilità di settare temperatura della camera di cottura e tempi di cottura.
- Affidabile secondo normativa di protezione IPX3.

Made with stainless steel: internal chamber and racks, covers and visible components, fan housing and fan;

- Cooking chamber in stainless steel with rounded corners
- Tempered glass with low emissivity inside
- Handle with safety opening system
- Interlocking gasket fixing system
- Double motor and double fan
- Global diffusion internal ventilation system
- Cold door with double glass, removable to maximize cleaning operations;
- Door opening with fan deactivation
- Flap door (standard)
- High strength hinges
- Internal lighting
- Possibility of setting the cooking chamber temperature and cooking times
- Reliable according to IPX3 protection standards

Teglia/tray 435x350 cod. **FO4DO0087**

Versione • Version	Elettrico - Meccanico	Ass. elettrico totale Total rated current	14 A
Capacità teglie mm • Loading capacity mm	4 - 435x350/450x325	Potenza elettrica totale Total electrical power	3,15 Kw
Distanza teglie • Distance between trays	84 mm	Voltaggio • Voltaggio	220-240V 50/60Hz
Dimensioni camera • Oven chamber size	464x420x370 mm	Peso netto • Net weight	33 kg
Dimensioni. esterne External dimensions	589x660x580 mm	Peso lordo con imballo Gross weight with package	39 kg
Dimensioni imballo Package dimensions	625x720x275 mm		

Forno a convezione meccanico con Grill, per 4 teglie o griglie 435x350/450x325 mm, porta a ribalta

Mechanical convection oven with Grill, suitable for 4 pans or grids 435x350/450x325 mm, folding door

Codice
FEGM04NE595V



- Realizzato con Acciaio Inox: camera interna e cremagliere, coperture e componenti a vista, carter ventola e ventola.
- Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati.
- Vetri temperati con basso emissivo all'interno.
- Maniglia con sistema di apertura di sicurezza.
- Sistema di fissaggio delle guarnizioni a incastro.
- Doppio motore e doppia ventola.
- Sistema di ventilazione interna a diffusione globale.
- Porta fredda con doppio vetro, smontabile per massimizzare le operazioni di pulizia.
- Apertura porta con disattivazione ventole.
- Porta a ribalta (standard).
- Cerniere ad alta resistenza.
- Spie a LED.
- Illuminazione interna.
- Possibilità di settare temperatura della camera di cottura e tempi di cottura.
- Affidabile secondo normativa di protezione IPX3.

- Made with stainless steel: internal chamber and racks, covers and visible components, fan housing and fan;
- Cooking chamber in stainless steel with rounded corners
- Tempered glass with low emissivity inside
- Handle with safety opening system
- Interlocking gasket fixing system
- Double motor and double fan
- Global diffusion internal ventilation system
- Cold door with double glass, removable to maximize cleaning operations;
- Door opening with fan deactivation
- Flap door (standard)
- High strength hinges
- LED lights
- Internal lighting
- Possibility of setting the cooking chamber temperature and cooking times
- Reliable according to IPX3 protection standards

Versione • Version	Elett. - Mecc. - Grill	Ass. elettrico totale	14 A
Capacità teglie mm • Loading capacity mm	4 - 435x350/450x325	Potenza elettrica totale	3,15Kw + 1,7Kw grill
Distanza teglie • Distance between trays	84 mm	Voltaggio • Voltaggio	220-240V 50/60Hz
Dimensioni camera • Oven chamber size	464x420x370 mm	Peso netto • Net weight	33 kg
Dimensioni. esterne	589x660x580 mm	Peso lordo con imballo	39 kg
Dimensioni imballo	625x720x275 mm		
External dimensions		Gross weight with package	
Package dimensions			

Forno convezione elettrico ventilato per pasticceria, capacità 3 teglie da mm 600x400 (escluse), versione con comandi manuali

Electric convection oven for pastry, capacity 3 trays of mm 600x400 (excluded), version with manual controls

Codice
FEM03NEPSV



- Realizzato con Acciaio Inox: camera interna e cremagliere, coperture e componenti a vista, carter ventola e ventola.
- Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati.
- Vetri temperati con basso emissivo all'interno.
- Maniglia con sistema di apertura di sicurezza.
- Sistema di fissaggio delle guarnizioni a incastro.
- Doppio motore e doppia ventola.
- Sistema di ventilazione interna a diffusione globale.
- Porta fredda con doppio vetro, smontabile per massimizzare le operazioni di pulizia.
- Apertura porta con disattivazione ventole.
- Porta a ribalta (standard) e cerniere ad alta resistenza.
- Spie a LED e illuminazione interna.
- Possibilità di settare temperatura della camera di cottura e tempi di cottura.
- Affidabile secondo normativa di protezione IPX3.

- Made with stainless steel: internal chamber and racks, covers and visible components, fan housing and fan;
- Cooking chamber in stainless steel with rounded corners
- Tempered glass with low emissivity inside
- Handle with safety opening system
- Interlocking gasket fixing system
- Double motor and double fan
- Global diffusion internal ventilation system
- Cold door with double glass, removable to maximize cleaning operations;
- Door opening with fan deactivation
- Flap door (standard) and High strength hinges
- LED lights and internal lighting
- Possibility of setting the cooking chamber temperature and cooking times
- Reliable according to IPX3 protection standards

Versione • Version	Elettrico - Meccanico	Ass. elettrico totale	14 A
Capacità teglie mm • Loading capacity mm	3- 600x400 mm	Potenza elettrica totale	3,15 Kw
Distanza teglie • Distance between trays	105 mm	Voltaggio • Voltaggio	220-240V 50/60Hz
Dimensioni camera • Oven chamber size	650x460x350 mm	Peso netto • Net weight	35 kg
Dimensioni. esterne	775x700x560 mm	Peso lordo con imballo	44 kg
Dimensioni imballo	725x750x710 mm		
External dimensions		Gross weight with package	
Package dimensions			

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 2 porte

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter

Codice
TP02MID



Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 40 mm. Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Temperatura solo positiva. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507.

Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm).

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel.

Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets.

Only positive temperature.

Electronic front control panel with NTC probe.

Ventilated cooling.

Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507.

Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm).

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 3 porte

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter

Codice
TP03MID



SCHEMA TECNICA DATA SHEET



	TP02MID 2 ante 2 doors	TP02MID 3 ante 3 doors
Dimensioni mm Dimensions mm	1420x700x850/920	1870x700x850/900
Dimensioni imballo mm Packaging dimensions mm	1470x740x1000	1920x740x1000
Peso netto Net Weight	86 Kg	102 Kg
Capacità Capacity	310 Lt	460 Lt
Temperatura Temperature	°C 0 / +10	°C 0 / +10
Gas rigenerante Gas	R404A/R507	R404A/R507
Collaudo Test details	°C / RH +43 / 65%	°C / RH +43 / 65%
Assorbimento elettrico Absorbed power	W 495	W 495
Alimentazione Power supply	V-P-Hz 220/240-1-50	V-P-Hz 220/240-1-50

Tavolo refrigerato GN 1/1 con 2 porte in acciaio inox

Refrigerated stainless steel table G.N 1/1 2 doors

Codice

TF02MIDGN

Struttura interna ed esterna in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato, angoli interni arrotondati. Vani adatti all'inserimento di griglie o teglie Gastronorm 1/1 (mm 530x325).

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Capacità lt. 310
- Temperatura d'esercizio 0°/+10°C
- Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione
- Spessore dell'isolamento: 40 mm
- Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica
- Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC
- Refrigerazione ventilata
- Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%)
- Funzionante con gas R404A/R507
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici
- Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm)
- Dimensioni mm 1420x700x850/920H

DOTAZIONE DI SERIE

- 1 griglia Rilsan GN 1/1,
- 2 guide inox ad "L" per porta

Internal and external structure in stainless steel, with the exception of the external bottom in galvanized steel; rounded internal corners; compartments suitable for the insertion of Gastro-Norm 1/1 grids or trays (mm 530x325).

MAIN FEATURES

- Capacity lt. 310
- Operating temperature 0° / +10 °C
- CFC-free polyurethane insulation, injected at high pressure
- Insulation thickness : 40 mm
- Doors with automatic closing and magnetic seal
- Front electronic control panel with NTC probe
- Ventilated refrigeration
- Removable and tropicalised monobloc refrigeration unit as standard (room temperature + 43 °C and relative humidity of 65%)
- Operating with R404A / R507 gas
- Fully automatic defrosting and evaporation of the condensed water
- Stainless steel feet adjustable in height (110/190 H mm);
- Dimensions mm 1420x700x850/920H

INCLUDED

- 1 Rilsan GN 1/1 grid
- 2 stainless steel "L" guides for door

Tavolo refrigerato GN 1/1 con 3 porte in acciaio inox

Refrigerated stainless steel table G.N 1/1 3 doors

Codice

TF03MIDGN

Struttura interna ed esterna in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato, angoli interni arrotondati. Vani adatti all'inserimento di griglie o teglie Gastronorm 1/1 (mm 530x325).

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Capacità Lt 460
- Temperatura d'esercizio 0°/+10°C
- Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione
- Spessore dell'isolamento: 40 mm
- Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica
- Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC
- Refrigerazione ventilata
- Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%)
- Funzionante con gas R404A/R507
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici
- Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm)
- Dimensioni mm 1870x700x850/920H

DOTAZIONE DI SERIE

- 1 griglia Rilsan GN 1/1,
- 2 guide inox ad "L" per porta

Internal and external structure in stainless steel, with the exception of the external bottom in galvanized steel; rounded internal corners; compartments suitable for the insertion of Gastro-Norm 1/1 grids or trays (mm 530x325).

MAIN FEATURES

- Capacity Lt 460
- Operating temperature 0° / +10 °C
- CFC-free polyurethane insulation, injected at high pressure
- Insulation thickness: 40 mm
- Doors with automatic closing and magnetic seal
- Front electronic control panel with NTC probe
- Ventilated refrigeration
- Removable and tropicalised monobloc refrigeration unit as standard (room temperature + 43 °C and relative humidity of 65%)
- Operating with R404A / R507 gas
- Fully automatic defrosting and evaporation of the condensed water
- Stainless steel feet adjustable in height (110/190 H mm);
- Dimensions mm 1870x700x850/920H

INCLUDED

- 1 Rilsan GN 1/1 grid
- 2 stainless steel "L" guides for door

Tavolo refrigerato GN 1/1 con 4 porte in acciaio inox

Refrigerated stainless steel table G.N 1/1 4 doors

Codice

TF04MIDGN

Struttura interna ed esterna in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato, angoli interni arrotondati. Vani adatti all'inserimento di griglie o teglie Gastronorm 1/1 (mm 530x325).

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Capacità Lt 620
- Temperatura d'esercizio 0°/+10°C
- Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione
- Spessore dell'isolamento: 40 mm
- Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica
- Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC
- Refrigerazione ventilata
- Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%)
- Funzionante con gas R404A/R507
- Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici
- Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm)
- Dimensioni mm 2320x700x850/920H

DOTAZIONE DI SERIE

- 1 griglia Rilsan GN 1/1,
- 2 guide inox ad "L" per porta

Internal and external structure in stainless steel, with the exception of the external bottom in galvanized steel; rounded internal corners; compartments suitable for the insertion of Gastro-Norm 1/1 grids or trays (mm 530x325).

MAIN FEATURES

- Capacity Lt 620
- Operating temperature 0° / +10 °C
- CFC-free polyurethane insulation, injected at high pressure
- Insulation thickness : 40 mm
- Doors with automatic closing and magnetic seal
- Front electronic control panel with NTC probe
- Ventilated refrigeration
- Removable and tropicalised monobloc refrigeration unit as standard (room temperature + 43 °C and relative humidity of 65%)
- Operating with R404A / R507 gas
- Fully automatic defrosting and evaporation of the condensed water
- Stainless steel feet adjustable in height (110/190 H mm);
- Dimensions mm 2320x700x850/920H

INCLUDED

- 1 Rilsan GN 1/1 grid
- 2 stainless steel "L" guides for door

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET

	TF02MIDGN 2 ante 2 doors	TF03MIDGN 3 ante 3 doors	TF04MIDGN 4 ante 4 doors
Dimensioni mm Dimensions mm	1420x700x850/920	1870x700x850/900	2320x700x850/900
Dimensioni imballo mm Packaging dimensions mm	1470x740x1000	1920x740x1000	2370x740x1000
Peso netto Net Weight	86 Kg	102 Kg	118 Kg
Capacità Capacity	310 Lt	460 Lt	620 Lt
Temperatura Temperature	°C 0 / +10	°C 0 / +10	°C 0 / +10
Gas rigenerante Gas	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507
Collaudo Test details	°C / RH +43 / 65%	°C / RH +43 / 65%	°C / RH +43 / 65%
Assorbimento elettrico Absorbed power	W 495	W 495	W 495
Alimentazione Power supply	V-P-Hz 220/240-1-50	V-P-Hz 220/240-1-50	V-P-Hz 220/240-1-50



Tavolo refrigerato pizza 600x400 con 2 porte e piano in granito

2 doors refrigerated pizza counter 600x400 standard
with granite working top

Codice
PZ02MID80



Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 40 mm. Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza. Piano di lavoro in granito e sottopiano isolato.

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Electronic front control panel with NTC probe. Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet. Granite working top with under top insulation.

Dimensioni mm Dimensions mm	1610x800x1030/1100
Dimensioni imballo mm Packaging dimensions mm	1660x850x1200
Peso netto Net Weight	201 Kg
Capacità Capacity	440 Lt
Temperatura Temperature	°C 0 / +10
Gas rigenerante Gas	R404A/R507
Collaudo Test details	°C / RH +43 / 65%
Assorbimento elettrico Absorbed power	W 495
Alimentazione Power supply	V-P-Hz 220/240 1-50/60

Tavolo refrigerato pizza 600x400 con 3 porte e piano in granito

3 doors refrigerated pizza counter 600x400 standard
with granite working top

Codice
PZ03MID80



Dimensioni mm Dimensions mm	2160x800x1030/1100
Dimensioni imballo mm Packaging dimensions mm	2200x850x1200
Peso netto Net Weight	279 Kg
Capacità Capacity	680 Lt
Temperatura Temperature	°C 0 / +10
Gas rigenerante Gas	R404A/R507
Collaudo Test details	°C / RH +43 / 65%
Assorbimento elettrico Absorbed power	W 495
Alimentazione Power supply	V-P-Hz 220/240 1-50/60



Piano granito
Granite working top



Acciaio Inox
Stainless Steel

Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per 6 vaschette GN 1/3 con vetri piani temperati

Refrigerated display for 6 1/3 pans, with tempered flat glass

Codice
VR3160VD



Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per 9 vaschette GN 1/3 con vetri piani temperati

Refrigerated display for 9 1/3 pans, with tempered flat glass

Codice
VR3215VD

Le vetrine refrigerate sono progettate per soddisfare qualsiasi esigenza di igiene ed organizzazione del lavoro in pizzerie, ristoranti e fast food.

Le nostre vetrine sono realizzate interamente in Acciaio Inossidabile complete di vasca con angoli interni arrotondati Refrigerazione di tipo statico con unità condensatrice incorporata e controllo elettronico della temperatura. Bacinelle escluse.

The refrigerated display are designed to meet your needs for hygiene and working organization in pizzerias, restaurants and fast food.

Our display are made entirely of Stainless Steel (tank included), with internal rounded corners Static refrigeration with built in condensing unit and temperature electronic control panel. Pans not included.

	VR3160VD 6 vaschette 6 pans	VR3215VD 9 vaschette 9 pans
Dimensioni mm Dimensions mm	387x455/475	387x455/475
Larghezza mm Width mm	1600	2150
Capacità Capacity	GN 1/3 6 Bacillelle Pans	GN 1/3 9 Bacillelle Pans
Temperatura Temperature	°C 0 / +10	°C 0 / +10
Gas rigenerante Gas	R404A/R507	R404A/R507
Collaudo Test details	°C / RH +43 / 65%	°C / RH +43 / 65%
Assorbimento elettrico Absorbed power	W 360	W 360
Alimentazione Power supply	V-P-Hz 220/2300 1-50/60	V-P-Hz 220/2300 1-50/60



SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



Esempio composizione
Composition example

Impastatrici a testa fissa con ruote Fixed head spiral mixers with wheels

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

- Vasca, spirale, spaccapasta e griglia di protezione in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 velocità, mono fase e trifase, o versione trifase a 2 velocità
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia.

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

· Bowl, spiral, dough breaker and protection grid in stainless steel 304. Available with 1 speed, monophase or triphase, or 2 speeds with triphase current.

· Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.

· Emergency stop activated by lifting the protection grid.



CODICE/CODES

IP20MO
monofase

IP20MO2V
mono. 2 velocità

IP20TR
trifase

IP20TR2V
trifase 2 velocità

Volume vasca Bowl volume	21 Lt	21 Lt	21 Lt	21 Lt
Capacità Capacity	17 Kg	17 Kg	17 Kg	17 Kg
Peso Weight	69 Kg	72 Kg	68 Kg	74,5 Kg
Potenza Power	1 Hp / 0,75 Kw	1 Hp / 0,75 Kw	1 Hp / 0,75 Kw	1-1,5 Hp 0,75-1,1 Kw
Dimensioni vasca mm Dimensions tanque mm	360xh210	360xh210	360xh210	360xh210
Dimensioni esterne mm Outside Dimensions mm	400x630xh700	400x630xh700	400x630xh700	400x630xh700
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	450x770xh840	450x770xh840	450x770xh840	450x770xh840

CODICE/CODES

IP30MO
monofase

IP30MO2V
mono. 2 velocità

IP30TR
trifase

IP30TR2V
trifase 2 velocità

Volume vasca Bowl volume	32 Lt	32 Lt	32 Lt	32 Lt
Capacità Capacity	25 Kg	25 Kg	25 Kg	25 Kg
Peso Weight	95 Kg	82 Kg	94 Kg	97,5 Kg
Potenza Power	1,5 Hp / 1,1 Kw	2 Hp / 2,2 Kw	1,5 Hp / 1,1 Kw	1,7-2,5 Hp 1,25-1,8 Kw
Dimensioni vasca mm Dimensions tanque mm	400xh260	400xh260	400xh260	400xh260
Dimensioni esterne mm Outside Dimensions mm	440x680xh780	440x680xh780	440x680xh780	440x680xh780
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	510x790xh930	510x790xh930	510x790xh930	510x790xh930

CODICE/CODES

IP40MO
monofase

IP40MO2V
mono. 2 velocità

IP40TR
trifase

IP40TR2V
trifase 2 velocità

Volume vasca Bowl volume	41 Lt	41 Lt	41 Lt	41 Lt
Capacità Capacity	36 Kg	36 Kg	36 Kg	36 Kg
Peso Weight	95 Kg	109 Kg	103,5 Kg	107 Kg
Potenza Power	1,5 Hp / 1,1 Kw	3 Hp / 2,2 Kw	1,5 Hp / 1,1 Kw	1,7-2,5 Hp 1,25-1,8 Kw
Dimensioni vasca mm Dimensions tanque mm	450xh260	450xh260	450xh260	450xh260
Dimensioni esterne mm Outside Dimensions mm	495x800xh798	495x800xh798	495x800xh798	495x800xh798
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	570x850xh940	570x850xh940	570x850xh940	570x850xh940

HotmixPro GASTRO

HotmixPro GASTRO

Codice
HM2G

Accessori in dotazione
Included toolsCoperchio con bicchierino
Lid with measuring capFarfalla
Mixing paddleSpatola
Spatula

HotmixPRO è la più vasta gamma di apparecchiature professionali per cucine in grado di soddisfare ogni bisogno. Dalla creme alle salse, dai ripieni al caramello, dalle preparazioni disidratate al gelato e sorbetti.

HotmixPRO is the largest range of equipment professional for kitchens able to satisfy every need. From creams to sauces, from fillings to caramel, come on preparations dehydrated with ice cream e sorbets.

Memoria: Oltre 400 ricette in memoria e possibilità di aggiungere le proprie.

Wait temperature: garantisce la standardizzazione a prescindere dalla quantità e dalla temperatura degli ingredienti

Turbo Temperatura: per velocizzare la cottura.
Turbo Velocità: per la massima finezza del risultato

Pulse: perfetto per una miscelazione/triturazione omogenea nelle condizioni sfavorevoli

Memory: Over 400 recipes in memory and ability to add your own.

Wait temperature: guarantees the standardization regardless of quantity and temperature of the ingredients

Turbo Temperature: to speed up cooking.
Turbo Speed: for maximum subtlety of the result

Pulse: perfect for one mixing / shredding homogeneous in conditions unfavorable.

	GASTRO	GASTRO X
Capacità Massima	2 lts	2 lts
Min/Max rpm	0-12.500 rpm	0-16.000 rpm
Velocità	26	26
Ore massime di lavoro continuo	4	12
Range temperature	+24° C to +190° C	+24° C to +190° C
Voltaggio/Frequenza	230V – 50/60Hz	230V – 50/60Hz
Potenza riscaldante	800W	1500W
Potenza motore	1500W	1800W turbo air motor system
Potenza tot massima	2300W	3300W
SD card	Yes	Yes
Peso	13,5 kg	15 kg
Scocca	Acciaio Inox	Acciaio Inox

HotmixPro GASTRO X

HotmixPro GASTRO X

Codice
HM2GX

Accessori in dotazione
Included toolsCoperchio con bicchierino
Lid with measuring capFarfalla
Mixing paddleSpatola
SpatulaPala Mantecatrice
Creaming paddle

Vantaggi principali

- Standardizzare le tue ricette, eliminando l'errore umano, grazie alle caratteristiche uniche e innovative di HotmixPRO
- Risparmiare tempo, perché mentre la macchina lavora, l'operatore può dedicarsi ad altro
- Risparmiare denaro, producendo autonomamente semilavorati
- Personalizzare le ricette usando i nostri semilavorati, differenziandoci dalla concorrenza
- Realizzare preparazioni altrimenti impossibili
- Aumentare la qualità del menu aggiungendo piatti che altrimenti non sarebbe stato possibile inserire per mancanza di tempo
- **Non occorre addestramento particolare per usare HotmixPRO.**
- Una volta che lo chef ha salvato la ricetta, qualunque assistente potrà replicarla.

Vantaggi principali

- Standardize your recipes, eliminating the error human, thanks to the unique characteristics and innovative by HotmixPRO
- Save time because while the car works, the operator can devote himself to something else
- Save money by producing independently semi-finished products
- Customize recipes using our semi-finished products, differentiating us from the competition
- **Making preparations otherwise impossible**
- Increase the quality of the menu by adding dishes that otherwise would not have been possible enter due to lack of time
- No special training is required for use HotmixPRO. Once the chef has saved the recipe, any assistant can replicate it.

PREPARAZIONE DINAMICA

Dalla preparazione alla cottura è come avere un sous chef

La caratteristica principale, unica e innovative delle machine HotmixPRO è la capacità di lavorare autonomamente qualunque tipo di ricotta, eliminando molti passaggi intermedi e il bisogno di costanti attenzioni ed interventi, garantendo comunque risultati eccellenti e perfettamente ripetibili.

DYNAMIC PREPARATION

From preparation to cooking it is like having a sous chef

The main, unique and innovative feature of HotmixPRO machines is the ability to work independently any type of cottage cheese, eliminating many intermediate steps and the need for constant attention and interventions, guaranteeing however excellent and perfectly repeatable results.

HotmixPro EASY GIAZ

Codice
HMEASYGZ

HotmixPRO
THE CHEFS' CHOICE

- Tre programmi preimpostati con tre velocità di rotazione lame
- Possibilità di variare la velocità di discesa in ciascuno dei 3 programmi (+1/-1)
- Tre scelte per l'uso dell'aria
- Fino a 10 ripetizioni possibili
- Bicchiere da 1,3lt
- Facile, intuitivo, leggero, silenzioso

LAME A DESIGN MODULARE NUOVE POSSIBILITA' CREATIVE

Possibilità di montare solo la lama di taglio per esplorare nuove texture.

COST SAVING

In caso di danni, potrai sostituire solo la parte danneggiata, risparmiando.

Il design a doppia elica è altrettanto efficace su liquidi e gelato, evitando il bisogno di ulteriori accessori.

- Three preset programs with three rotation speeds blades
- Possibility of varying the descent speed in each of the 3 programs (+1/-1)
- Three choices for the use of air
- Up to 10 repetitions possible
- 1.3lt glass
- Easy, intuitive, light, silent

THE BLADES WITH MODULAR DESIGN NEW CREATIVE POSSIBILITIES

Possibility to mount only the blade of cutting to explore new textures.

COST SAVING In case of damage, you will only be able to replace the damaged part, saving. The double helix design is likewise effective on liquids and ice cream, avoiding the need more accessories



PRESSIONE

3 diverse opzioni di pressione:

- In pressione a 1.8 bar
- Flusso d'aria libera
- Nessuna aggiunta di aria

PRESSURE

3 different pressure options:

- Under pressure at 1.8 bar
- Free air flow
- No addition of air

HotmixPRO SMOKE

Codice
HMSMK

HotmixPRO
THE CHEFS' CHOICE



Grazie all'accessorio in dotazione, HotmixPRO Smoke forma una combinazione vincente con tutti i mixer termici della nostra gamma, per un'intensa affumicatura durante la preparazione.

Grazie all'accessorio in dotazione, HotmixPRO Smoke forma una combinazione vincente con tutti i mixer termici della nostra gamma, per un'intensa affumicatura durante la preparazione.



Blender 2,5 lt con cupola

Blender 2,5 lt with dome

Codice
FB25B



Il frullatore ad alte prestazioni con cupola antirumore permette la preparazione di frullati, cocktail, zuppe, dessert e anche ghiaccio tritato. Sia gli utenti che gli ospiti apprezzano il frullatore piacevolmente silenzioso in cucina ma soprattutto vicino al bancone.

- Capacità : 2.8 lt
- Coltello design: Acciaio inossidabile a 6 lame
- Capacità di riempimento: 2.5 Lt
- Potenza: 1,68 kW | 230 V | 50 Hz
- Unità di controllo: interruttore a razzo a levetta
- Interruttore ON / OFF: Sì
- Colore: nero
- Interruttore di sicurezza: sul serbatoio sul coperchio
- Rpm max.:28000 r. / min.
- Controllo della velocità: continuo
- Funzione a impulsi: Sì
- Progettato per: Tritare Mescolare Preparare il ghiaccio
- Regolazione dei piedini: gomma dura
- Materiale: plastica ABS
- Proprietà: protezione antirumore rimovibile
- Cappuccio antirumore: Sì
- Compreso: 1 pestello
- Protezione motore: sì
- Senza BPA: sì 0,1 mg / kg
- Materiale bicchiere: polycarbonato
- Dimensioni: L 240 x P 270 x H 570 mm
- Peso: 9,08 kg



The high-performance blender with a noise protection hood allows the preparation of smoothies shakes, cocktails, soups, desserts and also crushed ice. Users and guests alike appreciate the pleasantly quiet blender in the kitchen but especially near the counter.

- Content:2.8 litre(s)
- Design knife:Stainless steel6-wing
- Filling quantity:2.5 litre(s)
- Power load:1,68 kW | 230 V | 50 Hz
- Control unit:Rocket switchToggle
- ON/OFF switch:Yes-Colour:Black
- Safety switch:On the tankOn the lid
- Rpm max.:28000 r. / min.
- Speed control:Stepless-Pulse function:Yes
- Designed for: Chopping Mixing Mashing Shaking Chopping Crushing ice
- Setting feet:hard rubber
- Material:Plastic ABS
- Important information:-
- Properties:Detachable noise protectionhood
- Noise protection hood:Yes
- Including:1 stamper
- Motor protection:Yes
- BPA-free:yes0.1 mg/kg
- Material mixing beaker: Polycarbonate
- Size:W 240 x D 270 x H 570 mm
- Weight:9.08 kg

Estrattore Slow Juicer

Codice
EST40



2 vaschette: una per gli scarti e una per il succo
2 trays: one for juice and one for waste.

Estrattore a bassa velocità per l'estrazione di succhi a freddo da frutta e verdura.

- Coclea ad alta efficienza.
- Tappo salvagoccia.
- Pratico e veloce smontaggio delle parti interessate alla lavorazione.
- Pestello per agevolare l'avanzamento dell'alimento inserito.
- Spazzola per la pulizia.
- Vaschetta per gli scarti e una per il succo, di serie.
- Dotato di 2 cestelli con diversa foratura.
- Potente motore asincrono ventilato con riduzione ad ingranaggi.
- Fornito con 2 vaschette: una per gli scarti e una per il succo
- Potenza 250 W
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Giri minuto 40 rpm
- Dimensioni 165x215xh 400 mm
- Peso 6,4 kg



Low-speed juicer extractor for fruits and vegetables.

- High efficiency auger.
- Drip cap.
- Practical and quick disassembly of the parts interested in processing.
- Pestle to facilitate advancement of the food inserted.
- Cleaning brush.
- Waste tray and one for juice, di serie.
- Equipped with 2 baskets with different holes.
- Powerful asynchronous ventilated motor with gear reduction.
- Equipped with 2 trays: one for juice and one for waste.
- Power 250 W
- Power Source 230V / 50Hz
- Giri minuto 40 rpm
- Dimensions 165x215xh 400 mm
- Weight 6,4 kg

Spumantiera 18 Lt Ice Bucket 18 Lt

- Realizzata in materiale SAN
- Dimensioni 47 x 30 h. 24 cm
- Disponibile nei colori nero -bianco -trasparente
- Material SAN
- Dimensions 47 x 30 h. 24 cm
- Available colours black-white-transparent

cod. **SPUM18B**
Spumantiera bianca
white 18 Lt

cod. **SPUM18T**
Spumantiera trasparente
clear 18 Lt

cod. **SPUM18N**
Spumantiera nera
black 18 Lt



Campane Copripiatto in policarbonato trasparente Polycarbonate Cover dome

Le campane copripiatto sono adatte per la ristorazione, case di riposo, mense etc.. Grazie alle proprietà di infrangibilità, resistenza al calore e stabilità dei colori, sono affidabili e duraturi nel tempo. Tutti i prodotti soddisfano le più restrittive norme italiane ed europee in materia di salute e sicurezza alimentare e risultano pertanto estremamente sicuri ed affidabili.

The cover domes are suitable for catering, retirement homes, canteens, etc. Thanks to the properties of shatterproofness, heat resistance and color stability, they are reliable and long-lasting. All products meet the most restrictive Italian and European standards on health and food safety and are therefore extremely safe and reliable.



Codice **Dimensioni** • Dimensions

CC22TR Ø 22 cm - H 6,7 cm

CC24TR Ø 24 cm - H 7 cm

CC28TR Ø 28 cm - H 6,4 cm

Colore • Color
trasparente
Clear

Chaffing dish gn 1/1 per induzione Induction Chaffing dish gn 1/1

Codice
CD11FIND



L'utilizzo di questo scaldavivande in combinazione con un piano cottura a induzione o in vetroceramica offre possibilità illimitate. Ciò consente di controllare la temperatura nello scaldavivande tramite il piano cottura esterno.

Caratteristiche principali

- Capacità : 8,5 litri
- Colore: Argento
- Compatibile GN: Sì • Include: 1 contenitore GN 1/1 GN 65 mm di profondità, acciaio inossidabile
- Funzioni: Tenere in caldo
- Materiale: acciaio inossidabile
- Tipo di riscaldamento: esterno, tramite induzione di livello o piano cottura in vetroceramica
- Materiale coperchio: acciaio inossidabile Plexiglas
- Gastronorm: 1/1 GN
- Profondità contenitore GN max.:65 mm
- Proprietà coperchio: Con finestra Meccanismo Soft-Close (cerniera idraulica) Rimovibile, con maniglia
- Informazioni importanti: Per utilizzare il dispositivo è necessario un piano cottura esterno
- Proprietà: Controllo del calore tramite piano cottura esterno Dispositivo di sollevamento per contenitori GN
- Dimensioni: L 580 x P 420 x H 205 mm
- Peso: 7 kg

Using this chaffing dish in combination with an induction or glass ceramic hob offers unlimited possibilities. This allows the temperature in the chaffing dish to be controlled via the external hob.

Main features

- Content:8,5 litre(s)
- Colour:Silver
- GN-capable:Yes-Including: 1 GN container 1/1 GN 65 mm deep, stainless steel
- Functions:Keeping warm
- Material:Stainless steel
- Heating type: External, via level induction or glass ceramic installed hob
- Material lid: Stainless steel Plexiglas
- Gastronorm:1/1 GN
- Depth GN container max.:65 mm
- Lid properties:With window Soft-Close mechanism (hydraulic lid hinge) Detachable, with handle
- Important information: An external hob is required to use the device
- Properties:Heat control via external hob Lift-up device for GN containers
- Size: W 580 x D 420 x H 205 mm
- Weight: 7 kg

Freezer da banco 90 lt

Freezer with a storage capacity of 90 litres

Codice
FZ70



Congelatore con capacità di stoccaggio di 90 litri, porta in vetro e riscaldatori per vetri che possono essere attivati separatamente. Ideale per la presentazione perfetta di prodotti surgelati, come gelati in chioschi, cinema, stazioni di rifornimento, bistrot o bar. Dotato di chiusura con chiave

- Dimensioni spazio utile: L 510 x P 335 mm
- Ripiani intermedi regolabili in altezza: Sì
- Potenza assorbita: 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- Piedini regolabili in altezza: No
- Intervallo di temperatura: da -13 °C a -22 °C
- Liquido refrigerante: R290 / 0,050 kg
- Lato cerniera porta: Destra
- Classe climatica: 4
- Raffreddamento: Compressore
- Isolamento: Cyclopentan
- Tipo di porta: Porta battente, vetro
- Funzione di sbrinamento automatico: Sì
- Gocciolatoio evaporazione dell'acqua: No
- Interruttore ON / OFF: Sì
- Chiudibile a chiave: Sì
- Termostato: No · Colore: bianco
- Materiale: vetro
- Materiale interno: plastica
- Tipo di ripiani intermedi: griglia, acciaio, rivestimento in plastica
- Include: 2 chiavi
- Caratteristiche: riscaldatore in vetro, può essere acceso separatamente Porta con tripli vetri Illuminazione a LED
- Classe di efficienza energetica: D (EU No. 2019/2024)
- Consumo energetico: 1991 kWh / anno
- Numero di ripiani intermedi: 3
- Temperatura ambiente: fino a 30 °C
- Dimensioni: L 620 x P 600 x H 720 mm
- Peso: 47,6 kg



Freezer with a storage capacity of 90 litres, glass door and pane heaters that can be switched separately. Ideal for perfect presentation of frozen goods, such as ice cream in kiosks, cinemas, fuel stations, bistros or bars. Lockable with key.

- Size utility space: W 510 x D 335 mm
- Height-adjustable intermediate shelves: Yes
- Power load: 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- Height-adjustable feet: No
- Temperature range: -13 °C to -22 °C
- Coolant: R290 / 0,050 kg
- Door hinge side: Right
- Climate class: 4
- Cooling: Compressor
- Interior lighting: Yes
- Insulation: Cyclopentan
- Type of door: Leaf door, glass
- Automatic defrosting function: Yes
- Drip water evaporation: No
- ON/OFF switch: Yes
- Lockable: Yes
- Thermostat: No
- Colour: White
- Material inside: Plastic
- Type of intermediate shelves: Grille, steel, plastic coated
- Including: 2 keys
- Properties: Glass heater, can be switched separately Door with triple glazing LED lighting
- Energy efficiency class: D (EU No. 2019 / 2024)
- Energy consumption: 1991 kWh / anno
- Number of intermediate shelves: 3
- Ambient temperature: to 30 °C
- Size: W 620 x D 600 x H 720 mm
- Weight: 47,6 kg

Vetrina gelato

Ice cream cabinet

Codice
VG4B



Per le vostre singole specialità di gelato: questa gelatiera ha 4 contenitori rimovibili da 6,5 litri che la rendono una soluzione compatta e salvaspazio per la preparazione di dessert in tutte le cucine dei ristoranti.

- Funzione di sbrinamento automatico: No
- Tipo di porta: Porta sollevabile
- Interruttore ON / OFF: Sì
- Posizione della porta: Reverse
- Spia di controllo: ON / OFF
- Colore: SilverBlack
- Compreso : 4 contenitori L 360 x P 165 x H100 mm, acciaio inossidabile 3 barre: lunghezza 365 mm, larghezza 20 mm
- Tipo di vetro: Doppi vetri
- Vetro di sicurezza: Sì
- Liquido di raffreddamento: R290 / 0,056 kg
- Contenitore di profondità: 114 mm
- Capacità di stoccaggio: 26 litri
- Intervallo di temperatura: da -18 °C a -25 °C
- Controllo della temperatura: termostatico elettronico
- Classe climatica: 4
- Materiale: acciaio inossidabile
- Potenza assorbita: 0,168 kW | 230 V | 50 Hz
- Classe di efficienza energetica: F (N. UE 2019/2024)
- Dimensioni: L 805 x P 665 x A 350 mm
- Peso: 33,4 kg

For your individual ice cream specialities – this ice cream cabinet has 4 removable 6.5 lt containers making it a compact, space-saving solution for preparing desserts in all restaurant kitchens.

- Automatic defrosting function: No
- Type of door: Lifting door
- ON/OFF switch: Yes
- Position of the door: Reverse
- Control lamp: ON/OFF
- Colour: Silver Black
- Including: 4 containers W 360 x D 165 x H100 mm, stainless steel 3 bars: length 365 mm, width 20mm
- Type of glass: Double glazing
- Safety glass: Yes
- Coolant: R290 / 0,056 kg
- Depth container: 114 mm
- Storage capacity: 26 litre(s)
- Temperature range: -18 °C to -25 °C
- Temperature control: Thermostatic Electronic
- Climate class: 4
- Material: Stainless steel
- Power load: 0,168 kW | 230 V | 50 Hz
- Energy efficiency class: F (EU No. 2019 / 2024)
- Size: W 805 x D 665 x H 350 mm
- Weight: 33,4 kg

Frigobar 124 lt 1 anta

Bar refrigerator 124 Lt

Codice
FGB124



Il frigo bar con capacità di 124 litri, illuminazione interna e porta scorrevole con doppi vetri a chiusura automatica raffredda le vostre bevande in modo affidabile. Il controllo elettronico con display digitale permette l'esatta impostazione della temperatura desiderata. Chiusura con chiave.

- Vetro di protezione: Sì
- Potenza assorbita: 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- Piedini regolabili in altezza: Sì
- Intervallo di temperatura: da 1 °C a 10 °C
- Tipo di porta: porta a battente, vetro
- Refrigerante: R600a / 0,070 kg
- Display digitale: sì
- Illuminazione interna: sì
- Ripiani intermedi regolabili in altezza: sì
- Funzione di sbrinamento automatico: sì
- Evaporazione dell'acqua di gocciolamento: Sì
- Interruttore ON / OFF: No
- Tipo di ripiani intermedi: Griglia, cromo- placcato
- Proprietà: Illuminazione a LED Porta a chiusura automatica
- Termostato: Sì
- Colore: nero
- Materiale interno: alluminio
- Numero di ripiani intermedi: 2
- Materiale: acciaio • Informazioni importanti: -
- Temperatura controllo: elettronico con incrementi di 1 °C
- Isolamento: Cyclopentan, 45 mm per lato
- Raffreddamento: statico con ventola aggiuntiva
- GWP: 3
- Tipo di vetro: Doppio vetro
- Dimensioni ripiani intermedi: L 485 x P 317 mm
- Consumo energetico: 476 kWh / anno
- Classe di efficienza energetica: D (EU No. 2019/2024)
- Temperatura ambiente: fino a 25 °C
- Dimensioni: L 600 x P 500 x H 850 mm
- Peso: 36,4 kg



The bar refrigerator with 124 litres capacity, interior lighting and double-glazed, self-closing sliding door cools your drinks reliably. The electronic control with digital display allows the exact setting of the desired temperature. Lockable with key.

- Safety glass: Yes
- Power load: 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- Height-adjustable feet: Yes
- Temperature range: 1 °C to 10 °C
- Type of door: Leaf door, glass
- Coolant: R600a / 0,070 kg
- Interior lighting: Yes
- Height-adjustable intermediate shelves: Yes
- Automatic defrosting function: Yes
- Drip water evaporation: Yes
- ON/OFF switch: No
- Type of intermediate shelves: Grille, chrome - plated
- Properties: LED lighting Self-closing door
- Thermostat: Yes
- Colour: Black
- Material inside: Aluminium
- Number of intermediate shelves: 2
- Material: Steel
- Temperature control: Electronic in 1 °C steps
- Insulation: Cyclopentan, 45 mm per side
- Cooling: Static With additional fan
- GWP: 3
- Type of glass: Double glazing
- Dimensions of intermediate shelves: W 485 x D 317 mm
- Operational Temperature Compressor Defrost
- Energy consumption: 476 kWh / an
- Energy efficiency class: D (EU No. 2019 / 2024)
- Ambient temperature: to 25 °C
- Size: W 600 x D 500 x H 850 mm
- Weight: 36.4 kg

Frigobar 176 lt 2 ante

Bar refrigerator 176 Lt 2 doors

Codice
FGB176



Frigo bar con capacità di 176 litri, illuminazione interna e due porte scorrevoli con doppi vetri a chiusura automatica raffredda le vostre bevande in modo affidabile. Il controllo elettronico con display digitale permette l'esatta impostazione della temperatura desiderata.

- Vetro di protezione: Sì
- Potenza assorbita: 0,175 kW | 230 V | 50 Hz
- Piedini regolabili in altezza: Sì
- Refrigerante: R600a / 0,085 kg
- Intervallo di temperatura: da 1 °C a 10 °C
- Spia di controllo: ON / OFF
- Temperatura operativa Compressore Defrost
- Display digitale: Sì
- Illuminazione interna: Sì
- Isolamento: Cyclopentan, 45 mm per lato
- Funzione di sbrinamento automatico: Sì
- Evaporazione dell'acqua a goccia: Sì
- Interruttore ON / OFF: No
- Tipo di ripiani intermedi: Griglia, cromata
- Proprietà: Illuminazione a LED
- Termostato: Sì
- Colore: nero
- Numero di ripiani intermedi: 4
- Numero di porte: 2
- Tipo di porta: porta / e scorrevole / e, vetro
- Raffreddamento: statico con 2 ventole
- GWP: 3
- Controllo temperatura: elettronico con incrementi di 1 °C
- Ripiani intermedi regolabili in altezza: Sì
- Dimensioni ripiani intermedi: L 373 x P 344 mm
- Tipo di vetro: Doppi vetri
- Classe di efficienza energetica: D (EU No. 2019/2024)
- Consumo energetico: 420 kWh / anno
- Temperatura ambiente: fino a 25 °C
- Dimensioni: L 900 x P 530 x H 850 mm
- Peso: 50,6 kg



The bar refrigerator with 176 litres capacity, interior lighting and two double-glazed, self-closing sliding doors cools your drinks reliably. The electronic control with digital display allows the exact setting of the desired temperature.

- Safety glass: Yes
- Power load: 0,175 kW | 230 V | 50 Hz
- Height-adjustable feet: Yes
- Coolant: R600a / 0,085 kg
- Temperature range: 1 °C to 10 °C
- Control lamp: ON/OFF
- Operational Temperature Compressor Defrost
- Digital display: Yes
- Interior lighting: Yes
- Insulation: Cyclopentan, 45 mm per side
- Automatic defrosting function: Yes
- Drip water evaporation: Yes
- ON/OFF switch: No
- Type of intermediate shelves: Grille, chrome
- Properties: LED lighting
- Thermostat: Yes
- Colour: Black
- Number of intermediate shelves: 4
- Number of doors: 2
- Type of door: Sliding door(s), glass
- Cooling: Static with 2 fans
- GWP: 3
- Temperature control: Electronic in 1 °C steps
- Height-adjustable intermediate shelves: Yes
- Dimensions of intermediate shelves: W 373 x D 344 mm
- Front pane: Framed
- Type of glass: Double glazing
- Energy efficiency class: D (EU No. 2019 / 2024)
- Energy consumption: 420 kWh / an
- Ambient temperature: to 25 °C
- Size: W 900 x D 530 x H 850 mm
- Weight: 50.6 kg

Borsa e zaino per trasporto pizza

Bag and backpack for pizza transport

Codice

TR-35, TR-40

- Realizzato in tessuto impermeabile Impertex.
- Interno: realizzata con una speciale imbottitura ad alto isolamento che mantiene la pizza a temperatura ottimale grazie a Spugne spesse e parti in plastica tra 2 fogli di alluminio.
- Dotata di anelli di sfiato 3 cm di diametro su entrambi i lati della borsa per evitare la condensa. • tasca superiore per inserimento POS

- Made of Impertex waterproof fabric.
- Inside: made with a special high insulation padding that keeps the pizza at an optimal temperature thanks to thick sponges and plastic parts between 2 aluminum sheets.
- equipped with 3 cm diameter vent rings on both sides of the bag to prevent condensation.
- upper pocket for POS insertion



Codice	Dimensioni • Dimensions	Colore • Color
TR-35	35x35xh20 cm	Rosso Red
TR-40	40x40xh20 cm	

Borsa termica a zaino

Isothermal Backpack

Codice

TRZ45

Realizzato in tessuto impermeabile Impertex, apertura frontale con chiusura a Velcro. Interno coibentato, alto isolamento che mantiene la pizza a temperatura ottimale grazie a spugne spesse e parti in plastica 3 fogli di alluminio

Made of Impertex waterproof fabric, front opening with Velcro closure. Insulated interior, high insulation that keeps the pizza at an optimal temperature thanks to thick sponges and plastic parts 3 aluminum sheets



Codice	Dimensioni • Dimensions	Colore • Color
TRZ45	45x45xh40 cm	Nero Black

Box pizza non coibentato, ripiano centrale per 2 borse termiche

Non-insulated pizza box, central shelf for 2 thermal bags

Codice

BXP33

Box per il trasporto della pizza a domicilio, interamente in alluminio pre-verniciato giallo, leggero e resistente, impermeabile in caso di pioggia. Dim. esterne 46x47xh50 cm Dim. interne: 41x43xh45 cm

Box for transporting pizza to your home, entirely in yellow pre-painted aluminum, light and resistant, waterproof in case of rain. External dimensions 46x47xh50 cm Internal dimensions: 41x43xh45 cm



Codice	Dimensioni • Dimensions	Colore • Color
BXP33	46x47xh50 cm (esterne) 41x43xh45 cm (interne)	Giallo Yellow

Kit universale di fissaggio al portapacchi ciclomotore

Universal kit for fixing to the motorbike roof rack

Codice

BXPKIT



Codice	Dimensioni • Dimensions	Colore • Color
BXPKIT	34x37,5x h3,5 cm	Grigio Grey

Ozonizzatore
Ozonator

Codice
OZ150



Che cos'è

Un sistema di sanificazione ecologico che utilizza l'elevato potere ossidante dell'ozono, per neutralizzare velocemente anche i patogeni più resistenti. Con protocollo n. 24482 del 31/07/1996 il Ministero della Sanità ha riconosciuto "L'OZONO COME PRESIDIO NATURALE PER LA STERILIZZAZIONE DI AMBIENTI contaminati da batteri, virus, spore e infestati da acari ed insetti." Grazie alla sua capacità di riconvertirsi naturalmente in ossigeno in breve tempo, non lascia residui nell'ambiente.

What it is: An ecological sanitation system that uses the high oxidizing power of ozone, to quickly neutralize even the most resistant pathogens. With protocol n. 24482 of 07/31/1996 on Ministry of Health recognized "OZONE AS A NATURAL PRESIDENT FOR THE STERILIZATION OF ENVIRONMENTS contaminated by bacteria, viruses, spores and infested with mites and insects." Thanks to its ability to naturally convert back into oxygen in a short time, it leaves no residue in the environment.

A cosa serve

L'alta capacità ossidante dell'ozono, lo rende un potente detergente sanificante naturale capace di uccidere il 99,9% dei batteri e dei virus. Per quanto riguarda l'efficacia dell'ozono sul covid19 gli studi sono ancora in corso, ma esistono numerose pubblicazioni che dimostrano l'efficacia dell'ozono nel rendere inattivo il virus della Sars. Trattandosi di un coronavirus della stessa famiglia e con la stessa struttura, possiamo affermare quasi con certezza che funzionerà alla stessa maniera sul covid19 (fonte Thailand Medical News). Ricordiamo che l'appartenenza di SARS-CoV-2 alla stessa famiglia di virus di SARS, è stata indicata anche dal Ministero della Salute. Tant'è che viene già utilizzato per la sanificazione delle ambulanze adibite al trasporto dei malati e dei luoghi dove gli stessi hanno soggiornato. L'ozono, essendo un gas, ha la capacità di diffondersi ovunque, anche nei punti più nascosti, penetrando nei tessuti. Questo lo rende lo strumento ideale per la sanificazione di qualsiasi ambiente chiuso, come strutture alberghiere, cucine, scuole, case famiglia, RSA, case di cura, ambienti di lavoro di qualsiasi tipologia, palestre, spogliatoi, ma anche autoveicoli e mezzi di trasporto in genere.

What it is for: The high oxidizing capacity of ozone makes it a powerful natural sanitizing detergent capable of killing 99.9% of bacteria and viruses. As regards the effectiveness of ozone on covid19, studies are still ongoing, but there are numerous publications that demonstrate the effectiveness of ozone in rendering the SARS virus inactive. Being a coronavirus of the same family and with the same structure, we can almost say with certainty that it will work in the same way on covid19 (source Thailand Medical News). We recall that the belonging of SARS-CoV-2 to the same virus family as SARS has also been indicated by the Ministry of Health. In fact, it is already used for the sanitation of ambulances used to transport the sick and the places where they have stayed. Ozone, being a gas, has the ability to spread everywhere, even in the most hidden points, penetrating into the tissues. This makes it the ideal tool for sanitizing any closed environment, such as hotels, kitchens, schools, family homes, nursing homes, nursing homes, workplaces of any type, gyms, changing rooms, but also vehicles and means of transport in kind.

Come si usa

È una macchina dall'utilizzo molto semplice grazie al sistema di programmazione digitale, inoltre le dimensioni ridotte ed il peso modesto, la rendono facilmente trasportabile. Tuttavia, essendo l'ozono un gas velenoso, se inalato in grandi quantità, occorrono alcune accortezze, quali:

1. utilizzare solo in assenza di persone all'interno del locale da sanificare
2. attendere il tempo indicato dal manuale d'uso prima di ripopolare l'ambiente

How to use It is a machine that is very simple to use thanks to the digital programming system, and its small size and modest weight make it easily transportable. However, since ozone is a poisonous gas, if inhaled in large quantities, some precautions are necessary, such as: 1. use only in the absence of people inside the room to be sanitized 2. wait the time indicated in the user manual before repopulating the environment

Caratteristiche tecniche

- Materiale: acciaio inox Aisi 304
- Generazione ozono tramite sistema effetto corona Timer elettronico digitale regolabile
- Filtro aria estraibile e lavabile
- Ventilatore assiale
- Interruttore generale ON-OFF
- Fusibili di protezione termici
- Possibilità di funzionamento orizzontale e verticale

Technical features Material: Aisi 304 stainless steel Ozone generation through corona effect system Adjustable digital electronic timer Removable and washable air filter Axial fan General ON-OFF switch Thermal protection fuses Possibility of horizontal and vertical operation



DATI TECNICI
TECHNICAL DATA

Emissione ozono • Output O3	10g/h
Ambienti • Areas	120-150 m3
Assorbimento • Power	200 watt
Alimentazione • Power supply	230V 50-60 Hz
Dimensioni • Dimensions	mm 400x190x190
Peso • Weight	4,5 Kg



Sanificatore all'ozono

Ozone generator

Codice

OT-28, OT-56

Sanificatore da pavimento a produzione di Ozono Adatto ad ambienti fino a 360 mq (Tower 28) 720 mq (Tower 56)-Indicato per muffe, batteri, virus, parassiti e cattivi odori-Timer 0 - 60 minuti-Costruzione in acciaio inox Aisi 304

Floor standing ozone generator Suitable for areas up to 360 m2 (Tower 28) and 720 m2 (Tower 56)-Effective against moulds, bacteria, viruses, parasites and bad smells-Timer 0 - 60 minutes-Aisi 304 stainless steel construction.

Potenza • Power : 200 Watt (OT-28) 370 Watt (OT-56)

Alimentazione • Power source : 220 V

Produzione Ozono • Output O3 : 28g/h (OT-28) 56g/h (OT-56)

Dimensioni • Dimensions : 232 x 144,5 x h 690,5 mm

Peso • weight : 6,5 Kg



Sanificatore all'ozono

Ozone generator

Codice

O3PORT10, O3PORT28

- Generatore di ozono portatile
- Adatto ad ambienti fino a 140 mq
- Indicato per muffe, batteri, virus, parassiti e cattivi odori
- Timer 0 - 60 minuti
- Costruzione in alluminio anodizzato e acciaio inox Aisi 304

- *Portable ozone generator*
- *Suitable for areas up to 140 m2*
- *Effective against moulds, bacteria, viruses, parasites and bad smells*
- *Timer 0 - 60 minutes*
- *Anodized aluminium and Aisi 304 stainless steel construction*

Potenza • Power : 100 Watt (O3 Port 10) 200 Watt (O3 Port 28)

Alimentazione • Power source: 220 V

Produzione Ozono • Output O3: 10g/h (O3 Port 10) 28g/h (O3 Port 28)

Dimensioni • Dimensions: 244 x 210 x h 240 mm

Peso • weight: 4,2 Kg



Totem Sanificazione

Sanitization Totem

Codice

ST4

- Distributore presidi igienici da pavimento
- Struttura in acciaio
- 4 funzioni: porta sanificante, porta guanti (o mascherine) cestino, porta pannello indicazioni
- Facilissimo da posizionare e installare

- *Floor-standing sanitary device dispenser*
- *Made in Stainless steel*
- *4 functions: sanitizing door, glove (or mask) basket, indication panel holder*
- *Very easy to place and install*

Dimensioni • Dimensions : 424 x 296 x h 1415 mm

Peso • weight: 12,5 Kg





Timer: 0-120 minuti, lampade Watt 3x8
Dimensioni · Dimensions: 400x300xh 690 mm
Peso · Weight: 14,5 kg

Sterilizzatore UV-C Sterilizer UV-C

Codice
ST-24WS

- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 430
- Porta in plexiglass fumè che chiude perfettamente la camera
- Supporto interno e ripiani in materiale plastico trasparente rimovibili. Consente di sterilizzare bicchieri, posate o accessori vari senza doverli girare
- Esclusiva vaschetta di raccolta gocce
- Lampade UV ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica
- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura
- Particolare lampada di cortesia, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0"

- Made from AISI430 stainless steel
- Chamber is closed by a smoked plexiglass door
- Removable see-through plexiglass knives holder makes sanitation easier and allows sterilization without having to rotate the knives
- Knives holder with built in drops collecting tray
- A safety microswitch switches the lamps on when the door is opened and switches them off when it is closed
- The curtesy lamp, on 24W model, turns on only when the switch is "on" and the timer is at "0"



Timer: 0-120 minuti, lampade Watt 2x8
Dimensioni · Dimensions: 500x355xh 405 mm
Peso · Weight: 14 kg

Sterilizzatore UV-C Sterilizer UV-C

Codice
VS-16WSH

- Costruito in acciaio, alluminio e plexiglass
- 1 porta in plexiglass fumè apribile verticalmente
- Basamento in alluminio
- 1 o 2 piani in materiale plastico trasparente estraibili
- Consente di sterilizzare bicchieri, posate o accessori vari senza doverli girare
- Lampade UV ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica
- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura

- Made from stainless steel, aluminium and plexiglass.
- Front black plexiglass door
- Anozided aluminium body
- Model S: 1 plastic removable transparent shelf
- Easily holds glasses, cutlery and accessories with no need to turn them for perfect bacteria and virus sterilization
- Mercury vapour lamp UV with wire screen protection
- A safety microswitch switches the lamps on when the door is opened and switches them off



Codice
TER169

Termometro digitale ad infrarossi a forma di pistola per la misurazione della temperatura corporea, dell'ambiente e degli oggetti in 1 solo secondo a distanza. Rispetto al termometro tradizionale in vetro con mercurio, ha diversi vantaggi: la facilità di lettura, la rapidità, la precisione, l'affidabilità della misurazione, la memoria e il segnale acustico a fine misurazione.

Gun-shaped digital infrared thermometer for measuring body temperature, environment and objects in just 1 second from a distance. Compared to the traditional glass thermometer with mercury, it has several advantages: ease of reading, speed, accuracy, measurement reliability, memory and the acoustic signal at the end of the measurement.

Specifiche tecniche:

- Range di misurazione: da 32°C a 42.5°C
- Precisione: +/- 0,2°C
- Avviso acustico ad 1 secondo dall'avvenuta misurazione
- Durata misurazione: circa 1 secondo
- Batteria DC 3V (2 pezzi AA)
- Distanza di misurazione: circa 3-5 cm
- Spegnimento automatico dopo 30" secondi
- Display LCD
- Peso 105 g incluse le batterie
- CE 0123

Technical specifications:

- Measurement range: from 32 °C to 42.5 °C
- Accuracy: +/- 0.2 °C
- Acoustic warning 1 second after the measurement has taken place
- Measurement duration: approximately 1 second
- DC 3V battery (2 pcs AA)
- Measurement distance: about 3-5cm
- Automatic shutdown after 30" seconds
- LCD display
- Weight 105g including batteries
- CE 0123



Codice
VIS001

Visiera anti appannamento in poliestere antiappannante

- Protezione frontale in poliuretano espanso
- Laccio posteriore regolabile in pvc
- Panno pulisci visieratessuto in non tessuto
- Dimensioni mm 300(L)x231(H)

Anti-fog visor in anti-fog polyester

- Front protection in polyurethane foam
- Adjustable back lace in pvc
- Dimensions mm 300(L)x231(H)



Codice
713SVLT2

Piantana porta gel igienizzante con cornice A4 porta messaggio

- Alloggia dispenser cilindrico Ø da 64 a 90 mm, base Ø 355 mm
- Misure (mm) H 1400 (inclusa cornice)

Sanitizing gel stand with A4 message holder frame

- It houses cylindrical dispenser Ø from 64 to 90 mm, base Ø 355 mm
- Measurements (mm) H 1400 (including frame)



Codice
EMS031G

Supporto a muro per dosatore manuale completo di pannello istruzioni per la disinfezioni mani e vassoio raccogli gocciola integrato

Wall support for manual dispenser complete with instruction panel for hand disinfection and integrated drip tray



Codice
PIA003G

Piantana per dispenser gel, completo di salva-gocciola in polietilene removibile. 1 adesivo con indicazione igienizzazione mani. Piantana verniciata in epossipoliestere colore grigio RAL 9006. Articolo da assemblare, fornito con kit di montaggio completo di viti e bulloni. Posizionamento a pavimento senza uso di viti e tasselli. Piantana ideale per qualsiasi modello di dispenser automatico. Possibilità supporto universale per flacone (fornito a parte).

Stand for gel dispenser, complete with removable polyethylene drip protector. 1 adhesive indicating hand sanitation. Floor lamp painted in RAL 9006 gray epoxy-polyester. Item to be assembled, supplied with assembly kit complete with screws and bolts. Positioning on the floor without the use of screws and dowels. Ideal stand for any model of automatic dispenser. Universal bottle holder available (supplied separately).



Codice
SPF003G

Accessorio supporto flacone universale (fornito a parte)

Universal bottle holder accessory (supplied separately)



Codice
SPF508G

Supporto per dispenser da parete ideale per qualsiasi tipo di flacone gel con sistema ad incastro

Wall dispenser holder ideal for any type of gel bottle with interlocking system



Codice
DISO30G

Dosatore per Gel automatico ad azionamento con fotocellula, *Automatic dispenser for Gel activated by photocell.*

Codice
DISO31G

Dosatore per gel ad azionamento manuale realizzato in abs bianco adatto per fissaggio a parete sistema di dosaggio anti gocciola, vetro per monitorare il livello del contenuto,

Manually operated gel dispenser made of white abs suitable for wall mounting anti-drop dosing system, glass to monitor the level of the content.



Codice
1019

Rapid Gel mani ml 500 con pompetta. Gel mani Igienizzante gel alcolico al 70%-71%
Rapid Gel hands ml. 500 with pump
Hand gel Sanitizing 70% -71% alcoholic gel

Codice
1019-1

Rapid Gel mani tanica 5 Lt
Rapid Gel hands tank 5 Lt



Sempre al fianco della grande ristorazione.