

**ATTREZZATURA FOOD
CONFEZIONAMENTO
PESATURA PROFESSIONALE
MACCHINE DEL CAFFÈ
LAVAGGIO
PRODUTTORI GHIACCIO**

DESIGN AND TECHNOLOGY
MADE IN ITALY

www.sudarredi.com





CATALOGO FOOD

I. INDICE

ATTREZZATURA FOOD	1
AFFETTATRICI	60
CONFEZIONAMENTO	71
PESATURA PROFESSIONALE	94
LAVAGGIO	101
PRODUTTORI GHIACCIO	134
MACCHINE DEL CAFFE	157



Attrezzature food



ATTREZZATURE FOOD

TC POLIFEMO

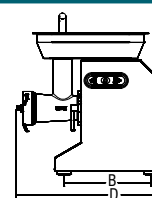
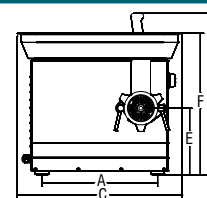
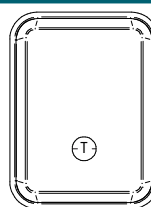
22 - 32



TC 32 Polifemo



TC 22 Polifemo
con hamburgeratrice



03502__011	TC 22 Polifemo																230-400/50/3	
03502__013	TC 22 Polifemo																	230/50/1
Con predisposizione per hamburgeratrice / With hamburger attachment ready / Mit Anlage für Hamburger Vorrichtung / Avec prédisposition pour portionneur à steak haché																		
035021521011	TC 22 Polifemo H	■	aggiungere / add / hinzufügen / ajouter (pag.5)															230-400/50/3
035021521013	TC 22 Polifemo H	■	aggiungere / add / hinzufügen / ajouter (pag.5)															230/50/1
Accessori tritacarne da banco / Table top meat mincers accessories / Tisch Fleischwölfe Zubehörteile / Accessories hachoirs de table																		
03503__011	TC 32 Polifemo																	230-400/50/3
03503__013	TC 32 Polifemo																	230/50/1
Con predisposizione per hamburgeratrice / With hamburger attachment ready / Mit Anlage für Hamburger Vorrichtung / Avec prédisposition pour portionneur à steak haché																		
035031C21011	TC 32 Polifemo H	■	aggiungere / add / hinzufügen / ajouter (pag.5)															230-400/50/3
035031C21013	TC 32 Polifemo H	■	aggiungere / add / hinzufügen / ajouter (pag.5)															230/50/1

Pag. 5

	Watt/HP		Kg/h.	ø mm	A	B	C	D	E	F	G	T	Kg		Kg
TC 22 Polifemo	Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2	1ph/3ph	300	4,5	351	264	500	440	144	445	526	50	32	750x580x800	35
TC 32 Polifemo	Mn 1840/2,5 - Tf 2200/3	1ph/3ph	400	6	401	264	610	465	110	445	543	77	39	750x580x800	41

TCQ

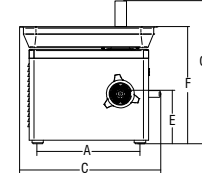
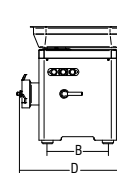
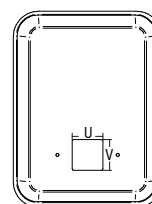
22 - 32



TCQ 32 ICE



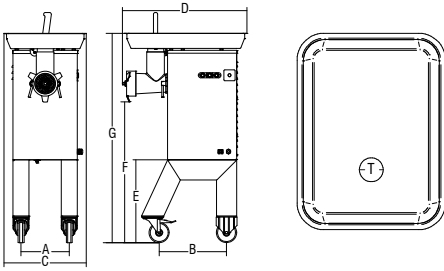
TCQ 22



03602__011	TCQ 22 HP2																	
03602__013	TCQ 22 HP2																	
Con predisposizione per hamburgeratrice / With hamburger attachment ready / Mit Anlage für Hamburger Vorrichtung / Avec prédisposition pour portionneur à steak haché																		
036021D21011	TCQ 22 H HP2	■	aggiungere / add / hinzufügen / ajouter (pag.5)															
036021D21013	TCQ 22 H HP2	■	aggiungere / add / hinzufügen / ajouter (pag.5)															
Refrigerato / Refrigerated / Gekühlt / Réfrigérés																		
036121B21011	TCQ 22 ICE HP2																	
036121B21013	TCQ 22 ICE HP2																	
Refrigerato - Predisposizione hamburgeratrice / Refrigerated - Hamburger attachment ready																		
Gekühlt - Anlage für Hamburger Vorrichtung / Réfrigérés - Prédisposition pour application Hamburger																		
036121D21011	TCQ 22 ICE H HP2	■	aggiungere / add / hinzufügen / ajouter (pag.5)															
036121D21013	TCQ 22 ICE H HP2	■	aggiungere / add / hinzufügen / ajouter (pag.5)															
Accessori tritacarne da banco / Table top meat mincers accessories / Tisch Fleischwölfe Zubehörteile / Accessories hachoirs de table																		
03603__011	TCQ 32 HP3																	
03603__013	TCQ 32 HP3																	
Con predisposizione per hamburgeratrice / With hamburger attachment ready / Mit Anlage für Hamburger Vorrichtung / Avec prédisposition pour portionneur à steak haché																		
036031D21011	TCQ 32 H HP3	■	aggiungere / add / hinzufügen / ajouter (pag.5)															
036031D21013	TCQ 32 H HP3	■	aggiungere / add / hinzufügen / ajouter (pag.5)															
Refrigerato / Refrigerated / Gekühlt / Réfrigérés																		
036131B21011	TCQ 32 ICE HP3																	
036131B21013	TCQ 32 ICE HP3																	
Refrigerato - Predisposizione hamburgeratrice / Refrigerated - Hamburger attachment ready																		
Gekühlt - Anlage für Hamburger Vorrichtung / Réfrigérés - Prédisposition pour application Hamburger																		
036131D21011	TCQ 32 ICE H HP3	■	aggiungere / add / hinzufügen / ajouter (pag.5)															
036131D21013	TCQ 32 ICE H HP3	■	aggiungere / add / hinzufügen / ajouter (pag.5)															

Pag. 5

	Watt/HP		Kg/h.	ø mm	A	B	C	D	E	F	G	U	V	Kg		Kg
TCQ 22	Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2	1ph/3ph	350	4,5	374	221	505	436	111	424	533	64	64	36	750x580x800	39
TCQ 32	Mn 1840/2,5 - Tf 2200/3	1ph/3ph	650	4,5	485	285	633	495	121	450	557	76	76	50	750x580x800	72
TCQ 22 ICE	Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2	1ph/3ph	350	4,5	374	221	505	435	170	475	585	64	64	48	750x580x800	70
TCQ 32 ICE	Mn 1840/2,5 - Tf 2200/3	1ph/3ph	650	4,5	485	285	633	495	121	450	557	76	76	60	750x580x800	82



Polifemo 32 Vert

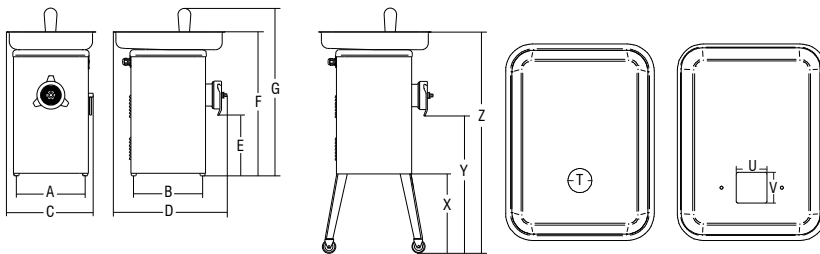


03503 ... 11 POLIFEMO 32 VERT

					A	B	C	D	E	F	G			
	Watt/HP	1ph/3ph	Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TC 32 Polifemo Vert	2.205/3	1ph/3ph	400	6	240	336	410	621	412	700	1042	55	720x570x1180	70

TC TITANO - TITANO ICE

22 - 32



○ Collo tondo / Round feeding / Rundem Einfüllöffnung / Introduction ronde

0358 1 TITANO 22

0358 3 TITANO 22

□ Collo quadro / Square feeding / Viereckige Einfüllöffnung / Introduction carrée

035521A21011 TITANO 22 Q

035521A21013 TITANO 22 Q

Collo quadro - predisposizione hamburgertrice / Square feeding - Hamburger attachment ready
Viereckige Einfüllöffnung - Anlage für Hamburger Vorrichtung / Introduction carrée - Prédiposition pour application Hamburger

035521C21011 TITANO 22 Q H

035521C21013 TITANO 22 Q H

Collo quadro - Refrigerato / Square feeding - Refrigerated / Viereckige Einfüllöffnung - Gekühlt / Introduction carrée - Réfrigérés

035621A21011 TITANO 22 Q ICE

035621A21013 TITANO 22 Q ICE

Collo quadro - Refrigerato - Predisposizione hamburgertrice / Square feeding - Refrigerated - Hamburger attachment ready
Viereckige Einfüllöffnung - Gekühlt - Anlage für Hamburger Vorrichtung / Introduction carrée - Réfrigérés - Prédiposition pour application Hamburger

035621C21011 TITANO 22 Q ICE H

035621C21013 TITANO 22 Q ICE H

Collo quadro / Square feeding / Viereckige Einfüllöffnung / Introduction carrée

03553 011 TITANO 32 Q

03553 013 TITANO 32 Q

Collo quadro - predisposizione hamburgertrice / Square feeding - Hamburger attachment ready
Viereckige Einfüllöffnung - Anlage für Hamburger Vorrichtung / Introduction carrée - Prédiposition pour application Hamburger

035531C21011 TITANO 32 Q H

035531C21013 TITANO 32 Q H

Collo quadro - Refrigerato / Square feeding - Refrigerated / Viereckige Einfüllöffnung - Gekühlt / Introduction carrée - Réfrigérés

035631A21011 TITANO 32 Q ICE

035631A21013 TITANO 32 Q ICE

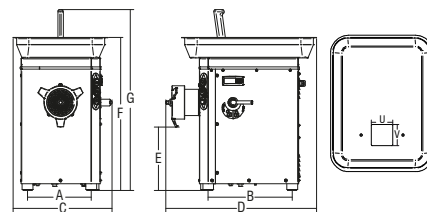
Collo quadro - Refrigerato - Predisposizione hamburgertrice / Square feeding - Refrigerated - Hamburger attachment ready
Viereckige Einfüllöffnung - Gekühlt - Anlage für Hamburger Vorrichtung / Introduction carrée - Réfrigérés - Prédiposition pour application Hamburger

035631C21011 TITANO 32 Q ICE H

035631C21013 TITANO 32 Q ICE H

Accessori tritacarne da banco / Table top meat mincers accessories / Tisch Fleischwölfe Zubehörteile / Accessoires hachoirs de table Pag. 5

					A	B	C	D	E	F	G	T	U	V			
	Watt/HP		Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Titano 22 ○	Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2	1ph/3ph	300	4,5	252	252	345	484	225	540	622	50			31	750x580x800	41
Titano 22 Q □	Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2	1ph/3ph	350	4,5	252	252	345	484	225	540	645		64	64	31	750x580x800	41
Titano 32	Mn 1840/2,5 - Tf 2205/3	1ph/3ph	500	4,5	244	320	365	560	260	595	700				44	750x580x800	54
Titano 22 Q ICE	Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2	1ph/3ph	350	4,5	252	252	345	484	225	540	645		64	64	34	750x580x800	44
Titano 32 ICE	Mn 1840/2,5 - Tf 2205/3	1ph/3ph	500	4,5	244	320	365	560	260	595	700				48	750x580x800	58



TC 32 Urano ICE

035831B21011 TC 32 Urano ICE

Con predisposizione per hamburgeratrice / With hamburger attachment ready / Mit Anlage für Hamburger Vorrichtung / Avec prédisposition pour portionneur à steak haché

035831D21011 TC 32 Urano ICE H ■ aggiungere / add / hinzufügen / ajouter (pag.5)

	⚡	⏻	TC	⊙	A	B	C	D	E	F	G	U	V	KG	⊞	⊞	
	Watt/HP			Kg/h	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg	
TC 32 Urano ICE	1ph 1470/2 - 3ph 2205/3	1ph - 3ph		500	4,5	236	311	366	558	235	566	670	76	76	60	750x580x800	68

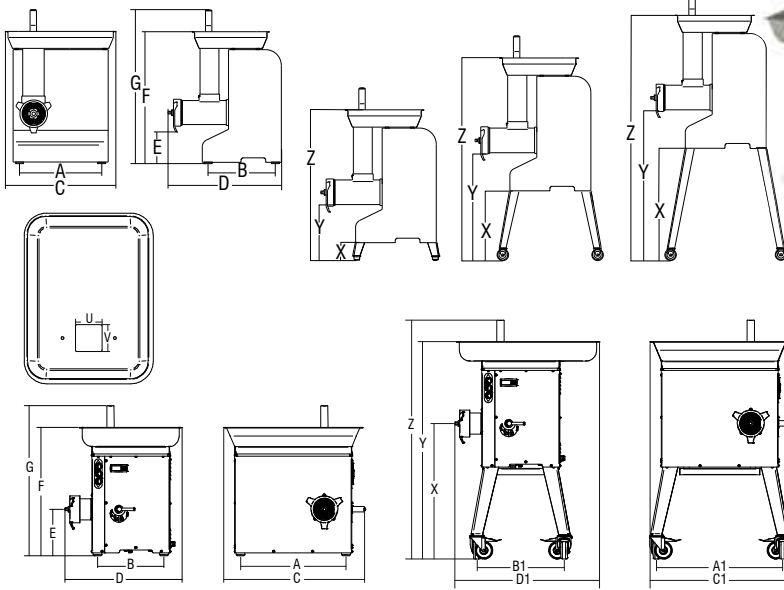
**ACCESSORI E SUPPLEMENTI TC DA BANCO / INCREASES AND ACCESSORIES FOR TABLE TC
TISCH FLEISCHWÖLFE ZUBEHÖRTEILE UND MEHRPREIS / Accessories ET AUGMENTATIONS HACHOIRS DE TABLE**

Supplementi / Increases / Mehrpreis / Augmentations	
Bocca Unger parziale inox / S/steel partial Unger head / Unger 3 fach Edelstahl Kopf / Bouche double coupe Unger inox	TC 22 TC 32
Bocca Unger totale inox compreso distanziale / S/steel total Unger head spacer included	Unger 5 fach Edelstahl Kopf Entfernungsring einschließlich / Bouche triple coupe Unger inox bague de compensation inclus
Protezione bocca per uso piastre Ø > 8 / Protection on head output for using plates Ø > 8 mm	Kopfschutz um Scheiben Ø > 8 auf TC zu verwenden / Protection bouche dans l'usage disques Ø > 8
Comandi inox IP 67 / S/steel IP 67 controls / Edelstahl IP 67 Schalter / Commandes inox IP 67	Polifemo - Titano
Tramoggia gigante / Maxi hopper / Maxi Trichter / Tremie maxi	Polifemo 32 mm 410 x 610 x h 80 It 15 Titano 22 Q mm 420 x 350 x h 65 It 7,7 Titano 32 Q mm 410 x 610 x h 80 It 15
Protettore sovracorrente per scheda / Overcurrent protection for PCB	Überstromschutz für elektronische Karte / Protection de surintensité pour carte électronique
RCS scheda controllo remoto Industria 4.0	TCQ 32 (no ICE) - TC URANO

Accessori / Accessories / Zubehörteile / Accessories	
Applicazione hamburgeratrice / Hamburger attachment / Vorrichtung für Hamburgermaschine / Application Hamburger	039240 ■ BURGER M TC 22 Polifemo (NO Unger) aggiungere / add / hinzufügen / ajouter ○
	039242 ■ BURGER M TC 32 Polifemo (NO Unger) aggiungere / add / hinzufügen / ajouter ○
	039250 ■ BURGER M TC 22-32 Titano (NO Unger) - TCQ 22-32 (NO Unger) - TC URANO (NO Unger) - TC 32 SM ICE (NO Unger) aggiungere / add / hinzufügen / ajouter ○
Stampi hamburger / Hamburger moulds / Hamburgerform / Moules hamburger	2039282 ○ Tondo / Round / Kreis / Ronde Ø 100 mm g 140
	2039282T ○ Tondo / Round / Kreis / Ronde Ø 110 mm g 155
	2039282O ○ Ovale / Oval / Ovaler / Ovale g 130
	2039282Q ○ Quadrato / Square / Viereckiger / Carré 100x100 mm g 150
	2039282R ○ Rettangolo / Rectangle / Rechteck / Rectangle 100x125 mm g 190
	2039282C ○ Coscia di pollo / Leg-of-chicken / Huhnkeule / Cuisse poulet g 105
	2039282P ○ Polpetta / Meatballs / Fleischklöße / Boulette Ø 4 cm g 20 (x4)
	2039282P5 ○ Polpetta / Meatballs / Fleischklöße / Boulette Ø 5 cm
	2039284 ○ Regolabile / Adjustable / Verstellbare / Réglable 100 - 200 gr
Coperchio tramoggia plexiglass / Plexiglass hopper cover / Trichtersdeckel aus Plexiglas / Couvercle trémie en plexiglas	2035973 TCQ 22 - TITANO 32
	2039460 TCQ 32
	2035876 TITANO 22
Coperchio tramoggia inox / S/steel hopper cover / Trichtersdeckel aus Edelstahl / Couvercle trémie en inox	203613007A TCQ ICE 32
	203583050A TC URANO
	035899 Gambe medie con ruote / Medium legs with wheels / Mittlerer Ständer mit Räder / Socle moyen avec roues TITANO 22 + 435 mm
	039770 Gambe medie con ruote / Medium legs with wheels / Mittlerer Ständer mit Räder / Socle moyen avec roues TITANO 32 + 435 mm
Insaccatrice optional + 3 imbuto / Optional stuffer kit + 3 funnel / Wurstfüllervorrichtung als Option + 3 Trichter / Ensacheuse en option + 3 entonnoirs (NO UNGER)	039255 TC 22
	039260 TC 32



4 Burger M



03723	011	TC 32 SMB HP 4	230-400/50/3
03703	011	TC 32 SM HP 4	230-400/50/3
037131121013		TC 32 SM HP 3 PS Protettore sovracorrente / Overcurrent protection / Überstromschutz / Protection de surintensité	230/50/1
036531B21011		TC 32 SM ICE HP 4	230-400/50/3

Supplementi / Increases / Mehrpreis / Augmentations

Bocca Unger parziale inox / S/steel partial Unger head / Unger 3 fach Edelstahl Kopf / Bouche double coupe Unger inox	
Bocca Unger totale inox compreso distanziale / S/steel total Unger head 32 spacer included	
Unger 5 fach Edelstahl Kopf Entfernungsring einschließlich / Bouche triple coupe Unger inox bague de compensation inclus	
Protezione bocca per uso piastre Ø > 8 / Protection on head output for using plates Ø > 8 mm	
Kopfschutz um Scheiben Ø > 8 zu verwenden / Protection bouche dans l'usage disques Ø > 8	(NO TC 32 SMB)
Bocca lunga / Longer barrel head / Lange Ausgangöffnung / Bouche longue	TC 32 (No Unger)
Tramoggia maxi / Maxi hopper / Maxi Trichter / Tremie maxi	538 x 660 x H90 mm = Lt 30 (NO TC 32 SMB)
Tramoggia super / Super hopper / Super Trichter / Tremie super	563 x 900 x H120 mm = Lt 60 (NO TC 32 SMB)
Protettore sovracorrente elettromeccanico / Electromechanical overcurrent protector / Elektromechanischer Überstromschutz / Protection de surintensité électromécanique	
RCS scheda controllo remoto Industria 4.0	TC 32 SM ICE
Predisposizione BURGER S e pedaliera (pedaliera esclusa) / BURGER S and pedal control attachment ready (without pedal control)	
Anlage für BURGER S und Fußanlassersanlage (Fußanlasser ausgeschlossen) / Prédiposition pour BURGER S et pédalier (pédalier exclu)	

Accessori / Accessories / Zubehörteile / Accessories

034550	Gambe basse con piedino / Small legs with feet / Kleine Beine mit Füße / Pieds bas	+ 131 mm	NO TC 32 SMB
039770	Gambe medie con ruote / Medium legs with wheels / Mittlerer Ständer mit Räder / Pieds moyen avec roues et frein	+ 435 mm	NO TC 32 SMB
039772	Gambe alte con ruote / High legs with wheels / Hoher Ständer mit Räder / Pieds haut avec roues et frein	+ 700 mm	NO TC 32 SMB
039775	Ripiano polietilene estraibile / Retractable polyethylene surface / Ausziehbares Polyethylen Tablett Plan polyéthylène extractible		
		(con gambe / with legs / mit Ständer / avec socle)	NO TC 32 SMB
LF203653017A	Ripiano inox estraibile / Retractable s/steel surface / Ausziehbares Edelstahl Tablett / Plan inox extractible		TC 32 SM ICE (con gambe / with legs / mit Ständer / avec socle)
2034549	Paraspruzzi / Dirt protection / Spritzerschutz / Bavette anti-éclaboussures		
2034453	Leva fissaggio ghiera / Oem ring wrench / Levier de fixation d'anneau	TC 32	
LF1093810	✓ Pedaliera / Pedal control / Pedalsantrieb / Pédalier		
039260	Insaccatrice + 3 imbuto / Stuffer kit + 3 funnel / Wurstfüllervorrichtung + 3 Trichter / Ensacheuse + 3 entonnoirs	TC 32 (no unger)	
2031032081	☐ Cono / Nozzle / Anschlussfülltrichter / Cône	TC 32 Burger S	
0310320130	✓ BURGER S Hamburgatrice / Hamburger attachment / Hamburgermaschine / Application hamburger	Ø 100 h 14	aggiungere / add / hinzufügen / ajouter ☐
	✓ Solo su macchine con predisposizione / Available only on machines with attachment ready		
	Nur auf Maschinen mit Anlage / Seulement dans les machines avec prédiposition		



Burger S

	⚡	🔌	⚙️	🌀	A	B	C	D	E	F	G	U	V	A1	B1	C1	D1	X	Y	Z	⚖️	📦	📦		
	Watt/Hp		Kg/h.	Ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg		
TC 32 SMB HP 4	2940/4	3ph	700	4,5	446	320	625	538	123	592	691	94	82								65	640x760x770	80		
TC 32 SM HP 3	2205/3	1ph	700	4,5	385	315	540	540	150	620	720	94	82								65	640x760x770	80		
TC 32 SM HP 4	2940/4	3ph	700	4,5	385	315	540	540	150	620	720	94	82								70	640x760x770	85		
Gambe basse con piedino / Small legs with feet / Kleine Beine mit Füße / Pieds bas																						131	271	741	2,8 (kg 0,7 x 4)
Gambe medie con ruote e freno / Medium legs with wheels and brake / Mittlerer Ständer mit Räder und Bremse / Pieds moyen avec roues et frein																						416	556	1026	8 (kg 2 x 4)
Gambe alte con ruote e freno / Longer legs with wheels and brake / Hoher Ständer mit Räder und Bremse / Pieds haut avec roues et frein																						688	828	1298	12 (kg 3 x 4)
TC 32 SM ICE	3190/4	3ph	700	4,5	485	305	648	539	213	590	689	76	76	581	501	648	666	623	1000	1099	62	640x760x770	71		



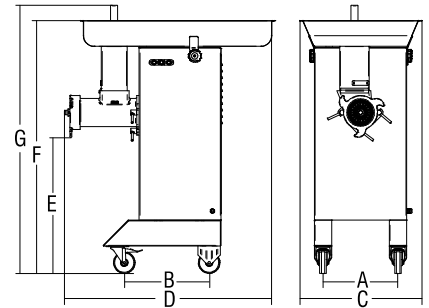
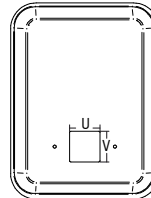
Golia Vert 32



Golia Vert 42



Burger S



Bocca lunga / Longer barrel head / Lange Ausgangöffnung / Bouche longue STANDARD

037533020241	TC 32 GOLIA VERT HP 4	230-400/50/3
037531121241	TC 32 GOLIA VERT HP 4 Protettore sovracorrente / Overcurrent protection / Überstromschutz / Protection de surintensité	230-400/50/3
037531121243	TC 32 GOLIA VERT HP 4 Protettore sovracorrente / Overcurrent protection / Überstromschutz / Protection de surintensité	230/50/1
037531J21241	TC 32 GOLIA VERT HP 4 TOP CONTROL: Protettore sovracorrente + LOGO / Overcurrent protection + LOGO Überstromschutz + LOGO / Protection de surintensité + LOGO	230-400/50/3
038043020241	TC 42 GOLIA VERT HP 5	230-400/50/3
038041121241	TC 42 GOLIA VERT HP 5 Protettore sovracorrente / Overcurrent protection / Überstromschutz / Protection de surintensité	230-400/50/3
038041J21241	TC 42 GOLIA VERT HP 5 TOP CONTROL: Protettore sovracorrente + LOGO / Overcurrent protection + LOGO Überstromschutz + LOGO / Protection de surintensité + LOGO	230-400/50/3
038143020241	TC 42 GOLIA VERT HP 7	230-400/50/3
038141121241	TC 42 GOLIA VERT HP 7 Protettore sovracorrente / Overcurrent protection / Überstromschutz / Protection de surintensité	230-400/50/3
038141J21241	TC 42 GOLIA VERT HP 7 TOP CONTROL: Protettore sovracorrente + LOGO / Overcurrent protection + LOGO Überstromschutz + LOGO / Protection de surintensité + LOGO	230-400/50/3

Supplementi / Increases / Mehrpreis / Augmentations

Bocca Unger parziale inox / S/steel partial Unger head / Unger 3 fach Edelstahl Kopf / Bouche double coupe Unger inox

TC 32

TC 42

Bocca Unger totale inox compreso distanziale / S/steel total Unger head 32 spacer included

Unger 5 fach Edelstahl Kopf Entfernungsrings einschließl. / Bouche triple coupe Unger inox bague de compensation inclus

TC 32

TC 42

Protezione bocca per uso piastre Ø > 8 / Protection on head output for using plates Ø > 8 mm

Kopfschutz um Scheiben Ø > 8 zu verwenden / Protection bouche dans l'usage disques Ø > 8

Tramoggia maxi / Maxi hopper / Maxi Trichter / Tremie maxi 1050 x 623 x H230 mm = Lt 78

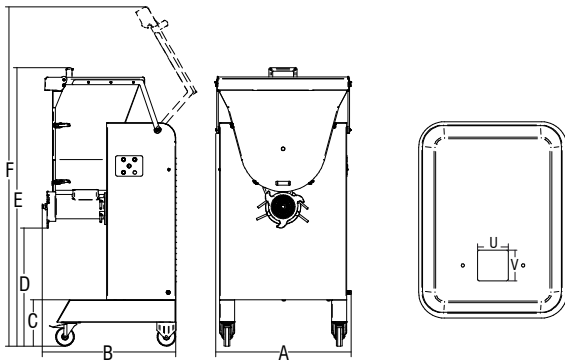
RCS scheda controllo remoto **Industria 4.0**

Accessori / Accessories / Zubehörteile / Accessories

2034549	Paraspruzzi / Dirt protection / Spritzerschutz / Bavette anti-éclaboussures	
2034547	Paraspruzzi per bocca lunga / Dirt protection for longer barrel head Spritzerschutz für lange Ausgangöffnung / Bavette anti-éclaboussures pour bouche longue	
2034453	Leva fissaggio ghiera / Oem ring wrench / Levier de fixation d'anneau TC 32	
2034553A	Leva fissaggio ghiera / Oem ring wrench / Levier de fixation d'anneau TC 42	
LF1093810	Pedaliera (solo con TOP CONTROL) / Pedal control (only with TOP CONTROL) / Pedalsantrieb (nur mit TOP CONTROL) / Pédalier (seulement avec TOP CONTROL)	
LF1093820	Temporizzatore per pedaliera (solo con TOP CONTROL) / Timer for pedal control (only with TOP CONTROL) Timer für Pedalsantrieb (nur mit TOP CONTROL) / Timer pour pédalier (seulement avec TOP CONTROL)	
039260	Insacatrice + 3 imbuto / Stuffer kit + 3 funnel / Wurstfüllervorrichtung + 3 Trichter / Ensacheuse + 3 entonnoirs TC 32 (no unger)	
2031032081	<input type="checkbox"/> Cono / Nozzle / Anschlussfülltrichter / Cône TC 32 Burger S	
2031042081	<input type="checkbox"/> Cono / Nozzle / Anschlussfülltrichter / Cône TC 42 Burger S	
0310320130	<input checked="" type="checkbox"/> BURGER S Hamburgatrice / Hamburger attachment / Hamburgermaschine / Application hamburger Ø 100 h 14 aggiungere / add / hinzufügen / ajouter <input type="checkbox"/>	
	<input checked="" type="checkbox"/> Solo su macchine con predisposizione TOP CONTROL / Available only on machines with TOP CONTROL attachment Nur auf Maschinen mit TOP CONTROL Bedienungsanlage / Seulement dans les machines avec prédisposition TOP CONTROL	



	Watt/HP	3ph	Kg/h.	Ø mm	A	B	C	D	E	F	G	U	V	Kg	mm	Kg
TC 32 Golia Vert - HP 4	2940/4	3ph	700	4,5	348	393	564	1000	655	1170	1240	94	82	90	1200x670x1340	118
TC 42 Golia Vert - HP 5	3675/5	3ph	800-1000	4,5	348	393	564	1065	630	1170	1240	135	118	112	1200x670x1340	137
TC 42 Golia Vert - HP 7	5145/7	3ph	1200-1300	4,5	348	393	564	1065	630	1170	1240	135	118	112	1200x670x1340	137
TC 42 Golia Vert Tramoggia gigante / Oversize tray / Großer Fülltrichter / Trémie géante					348	393	626	1125	630	1282	1282	135	118	128	1200x670x1340	153



TCM 90 VERT

TCM 60 VERT

TCM 30 VERT

Bocca lunga / Longer barrel head / Lange Ausgangöffnung / Bouche longue STANDARD

095431321241	TCM 30 VERT HP 4 Protettore sovracorrente
095431421241	TCM 30 VERT HP 4 TOP CONTROL
095461321241	TCM 60 VERT HP 4 Protettore sovracorrente / Overcurrent protection / Überstromschutz / Protection de surintensité
095461421241	TCM 60 VERT HP 4 TOP CONTROL
096591321241	TCM 90 VERT HP 5 Protettore sovracorrente
096591421241	TCM 90 VERT HP 5 TOP CONTROL
096791321241	TCM 90 VERT HP 7 Protettore sovracorrente
096791421241	TCM 90 VERT HP 7 TOP CONTROL

Supplementi / Increases / Mehrpreis / Augmentations

Bocca Unger parziale inox / S/steel partial Unger head / Unger 3 fach Edelstahl Kopf / Bouche double coupe Unger inox

TCM 30 - 60

TCM 90

Bocca Unger totale inox compreso distanziale / S/steel total Unger head 32 spacer included

Unger 5 fach Edelstahl Kopf Entfernungsring einschließlich / Bouche triple coupe Unger inox bague de compensation inclus

TCM 30 - 60

TCM 90

Protezione bocca per uso piastre $\varnothing > 8$ / Protection on head output for using plates $\varnothing > 8$ mm

Kopfschutz um Scheiben $\varnothing > 8$ zu verwenden / Protection bouche dans l'usage disques $\varnothing > 8$

RCS scheda controllo remoto **Industria 4.0**

Accessori / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

2034453	Leva fissaggio ghiera / Oem ring wrench / Levier de fixation d'anneau	TCM 30-60
2034553A	Leva fissaggio ghiera / Oem ring wrench / Levier de fixation d'anneau	TCM 90
2034547	Paraspruzzi per bocca lunga / Dirt protection for longer barrel head / Spritzerschutz für lange Ausgangöffnung / Bavette anti-éclaboussures pour bouche longue	
LF1093810	Pedaliera (solo con TOP CONTROL) / Pedal control (only with TOP CONTROL)	
LF1093820	Temporizzatore per pedaliera (solo con TOP CONTROL) / Timer for pedal control (only with TOP CONTROL)	
2031032081	<input type="checkbox"/> Cono / Nozzle / Anschlussfülltrichter / Cône	TC 32 Burger S - Burger SX
2031042081	<input type="checkbox"/> Cono / Nozzle / Anschlussfülltrichter / Cône	TC 42 Burger S - Burger SX
0310320130	✓ BURGER S Hamburgatrice / Hamburger attachment / Hamburgermaschine / Application hamburger $\varnothing 100$ h 14	
0310320131	✓ BURGER SX Hamburgatrice / Hamburger attachment / Hamburgermaschine / Application hamburger	
1431010100A	▶ Stampo hamburger / Hamburger mould / Hamburgerform / Moule hamburger $\varnothing 100$ h 10	
1431010110A	▶ Stampo hamburger / hamburger mould / Hamburgerform / Moule hamburger $\varnothing 110$ h 10	
1431010130A	▶ Stampo hamburger / hamburger mould / Hamburgerform / Moule hamburger $\varnothing 130$ h 10	
1431015100A	▶ Stampo hamburger / hamburger mould / Hamburgerform / Moule hamburger $\varnothing 100$ h 15	
1431015110A	▶ Stampo hamburger / hamburger mould / Hamburgerform / Moule hamburger $\varnothing 110$ h 15	
1431015130A	▶ Stampo hamburger / hamburger mould / Hamburgerform / Moule hamburger $\varnothing 130$ h 15	
	✓ Solo su macchine con predisposizione TOP CONTROL	



Burger S

Burger SX

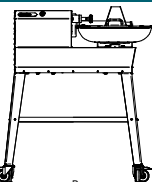
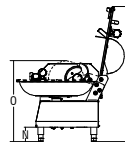
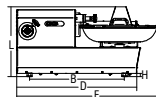
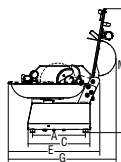
	Watt/HP	Watt/HP	\varnothing mm	Kg/lit	Kg/h.	R.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg	
TCM 30 VERT	2940/4	1102/1,5	3ph	4,5	30/42	600-850	TC 186 - ME 30	658	752	247	589	1243	1477	96	80	140	1060x950x1650	165
TCM 60 VERT	2940/4	1102/1,5	3ph	4,5	60/80	850-1000	TC 186 - ME 30	685	732	247	655	1416	1694	130	120	165	1050x950x1850	190
TCM 90 VERT HP 5	3675/5	1102/1,5	3ph	4,5	90/120	1000-1200	TC 186 - ME 30	746	805	247	631	1489	1813	133	120	191	1050x950x2050	216
TCM 90 VERT HP 7	5145/7	1102/1,5	3ph	4,5	90/120	1000-1200	TC 186 - ME 30	746	805	247	631	1489	1813	133	120	191	1050x950x2050	216



GLADIUS 12 VV

CUTTER ORIZZONTALI

GLADIUS



022106123001	GLADIUS 6
022106123003	GLADIUS 6
022112123001	GLADIUS 12
022112123003	GLADIUS 12
022212173003	GLADIUS 12 VV
022112123501	GLADIUS 12 PTO
022112123503	GLADIUS 12 PTO
022212153003	GLADIUS 12 VV EL <i>Industria 4.0</i>
022220173003	GLADIUS 20 VV
022220153003	GLADIUS 20 VV EL <i>Industria 4.0</i>

Accessori / Accessories / Zubehörteile / Accessoires	
LF022106122000	Kit 4 piedini regolabili / Kit 4 adjustable feet / Kit 4 höhenverstellbare Füße / Kit 4 pieds réglables 95-130 mm
022106122100	Gambe / Legs / Ständer / Jambes Gladius 6
022112122100	Gambe / Legs / Ständer / Jambes Gladius 12
022120122100	Gambe / Legs / Ständer / Jambes Gladius 20
Tubo su mozzo / Blade shaft tube / Tube sur moyeu couteaux	
Mozi completi 3 lame / Complete shaft with 3 blades / Komplette Nabe mit 3 Messer / Moyeu complet avec 3 couteaux	
LF0221A06101010	Non affilate / Unsharpened / Nicht geschliffen / Non aiguisée Gladius 6
LF0221A06131111	Dentate / Thooted / Chagrinierten / Dentées Gladius 6
LF0221A06232523	Smussate / Dull / Abgestumpfte / Biseautées Gladius 6
LF0221A12101010	Non affilate / Unsharpened / Nicht geschliffen / Non aiguisée Gladius 12
LF0221A12131111	Dentate / Thooted / Chagrinierten / Dentées Gladius 12
LF0221A12232523	Smussate / Dull / Abgestumpfte / Biseautées Gladius 12
LF0221A20101010	Non affilate / Unsharpened / Nicht geschliffen / Non aiguisée Gladius 20
LF0221A20131111	Dentate / Thooted / Chagrinierten / Dentées Gladius 20
LF0221A20232523	Smussate / Dull / Abgestumpfte / Biseautées Gladius 20

Supplementi / Increases / Mehrpreis / Augmentations

RCS scheda controllo remoto *Industria 4.0* Gladius 6-12



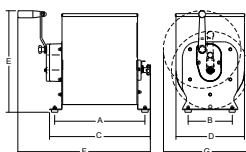
	Watt/HP	n.	Kg/Lt	R.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg	
GLADIUS 6	Mn 370/0,5 - Tf 370/0,5	1ph-3ph	3	4/6	1.440	297	540	356	714	516	832	582	25	407	695	92	472	760	428	776	710	864	1089	60	1200x670x850	68
GLADIUS 12	Mn 750/1 - Tf 1.500/2	1ph-3ph	3	7/12	1.440	335	600	393	758	587	902	680	25	443	785	92	508	850	467	836	710	873	1138	75	1200x670x850	85
GLADIUS 12 VV	1.610/2,2	1ph	3	7/12	600 ÷ 2.600	335	600	393	758	587	902	680	25	443	785	92	508	850	467	836	710	873	1138	75	1200x670x850	85
GLADIUS 12 PTO	Mn 750/1 - Tf 1.500/2	1ph-3ph	3	7/12	1.440	335	600	393	758	587	902	680	25	443	785	92	508	850	467	836	710	873	1138	75	1200x670x850	85
GLADIUS 12 VV EL	1.610/2,2	1ph	3	7/12	600 ÷ 2.600	335	600	393	758	587	902	680	25	443	785	92	508	850	467	836	710	873	1138	75	1200x670x850	85
GLADIUS 20 VV	2.287/3,25	1ph	3	12/20	600 ÷ 2.600	390	650	450	820	700	1013	822	25	507	945	92	572	1010	521	886	710	883	1189	92	1200x1000x660	106
GLADIUS 20 VV EL	2.287/3,25	1ph	3	12/20	600 ÷ 2.600	390	650	450	820	700	1013	822	25	507	945	92	572	1010	521	886	710	883	1189	92	1200x1000x660	106



ME 20 MAN ME 20L - 30L MAN

ME BANCO

20 - 30 MAN



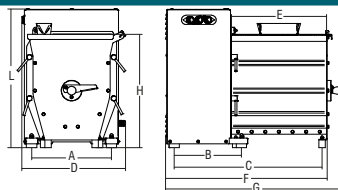
043200	ME 20 MAN	20 Kg	manuale - da banco / manual - countertop / Handbuch - Tischmodell / manuel - de table
04321000	ME 20L MAN	vasca smontabile - da banco / removable tank - countertop / Abnehmbarer Becken - Tischmodell / Cuve amovible - de table	
04331000	ME 30L MAN	vasca smontabile - da banco / removable tank - countertop / Abnehmbarer Becken - Tischmodell / Cuve amovible - de table	



ME 30 L RT ME 50 L RT BA

ME BANCO

30 L RT - 50 L RT BA



04321B03	ME 30 L RT	vasca smontabile - da banco / removable tank - countertop / Abnehmbarer Becken - Tischmodell / Cuve amovible - de table	230/50/1
04641F03	ME 50 L RT BA	vasca smontabile - da banco / removable tank - countertop / Abnehmbarer Becken - Tischmodell / Cuve amovible - de table	230/50/1

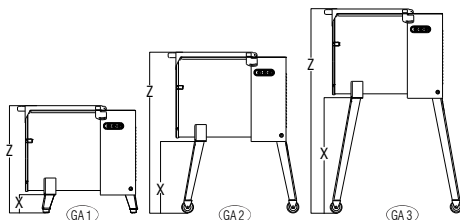
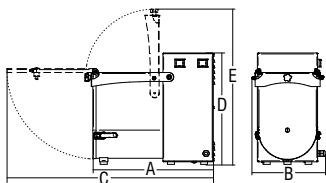
RCS scheda controllo remoto *Industria 4.0*



	Watt/HP	n.	Kg/Lt	R.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ME 20 MAN	-	-	270x300	28	360	175	400	273	403	527	340	-	-	13	375 x 600 x 515	23									
ME 20L MAN	-	-	270x295	20	333	183	358	325	438	513	340	-	-	11,5											
ME 30L MAN	-	-	270x370	30	408	183	443	325	439	589	340	-	-	13,5											
ME 30 L RT	370/0,5	1 ph	270x370	30	311	262	576	403	370	629	704	437	540	52	760x640x770	62									
ME 50 L RT BA	750/1	1 ph	370x490	50	403	263	575	596	370	629	725	437	540												

ME BANCO

10 M - 20 M - 30 M - 50 M



ME 30 - 50 M Banco



ME 10-20 M Banco

043113	ME 10 M BANCO	10 Kg da banco / countertop / Tischmodell / de table	230/50/1
043213	ME 20 M BANCO	20 Kg da banco / countertop / Tischmodell / de table	230/50/1
04331B01	ME 30 M BANCO	30 Kg da banco / countertop / Tischmodell / de table	230-400/50/3
04331B03	ME 30 M BANCO	30 Kg da banco / countertop / Tischmodell / de table	230/50/1
04351B01	ME 50 M BANCO	50 Kg da banco / countertop / Tischmodell / de table	230-400/50/3
04351B03	ME 50 M BANCO	50 Kg da banco / countertop / Tischmodell / de table	230/50/1

Supplementi / Increases / Mehrpreis / Augmentations

Protettore sovracorrente per scheda / Overcurrent protection for PCB / Überstromschutz für elektronische Karte / Protection de surintensité pour carte électronique

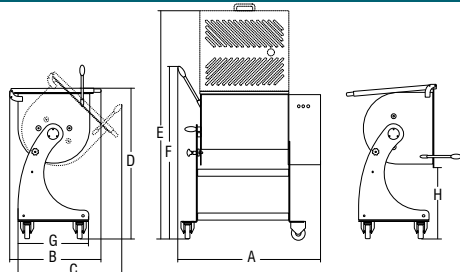
Accessori / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

034550	Gambe basse con piedino / Small legs with feet / Kleine Beine mit Füße / Pieds bas	+ 131 mm	GA1	ME 30-50
039770	Gambe medie con ruote / Medium legs with wheels / Mittlerer Ständer mit Räder / Pieds moyen avec roues et frein	+ 435 mm	GA2	ME 30-50
043550	Gambe alte con ruote / High legs with wheels / Hoher Ständer mit Räder / Pieds haut avec roues et frein	+ 700 mm	GA3	ME 50
IV2270500	Tramoggia per aggiunta ingredienti optional / Optional feed tray for add ingredients / Optional Trichter für Zutatenzugabe / Option trémie pour ajout ingrédients			ME 30-50

	⚡	🔌	📏	📏	A	B	C	D	E	X	Z	⚖️	📦	📦
	Watt/Hp		mm	Kg / lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ME 10 M Banco	180/0,25	1 ph	200x250	10/15	438	255	751	406	565	-	-	18	530x340x480	20,5
ME 20 M Banco	370/0,5	1 ph	270x300	15/20	515	337	845	465	633	-	-	27	750x580x800	30
ME 30 M Banco	Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2	1 ph - 3 ph	300x400	30/42	680	365	1120	530	975	-	-	49	750x580x800	59
ME 50 M Banco	Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2	1 ph - 3 ph	410x480	50/88	750	465	1250	595	1120	-	-	59	840x840x830	74
ME 30 GA1										150	650	2,8 (kg 0,7 x 4)		
ME 30 GA2										440	940	8 (kg 2 x 4)		
ME 30 GA3										610	1110	12 (kg 3 x 4)		
ME 50 GA1										150	720	2,8 (kg 0,7 x 4)		
ME 50 GA2										440	1110	8 (kg 2 x 4)		
ME 50 GA3										610	1180	12 (kg 3 x 4)		

ME EVO

50 - 80 - 120 - 180



ME 50 EVO



ME 80 EVO

04441B01	ME 50 BA EVO		230-400/50/3
04441F03	ME 50 BA EVO		230/50/1
04451B01	ME 80 BA EVO		230-400/50/3
04451F03	ME 80 BA EVO		230/50/1
04461B01	ME 120 BA EVO		230-400/50/3
04461F03	ME 120 BA EVO		230/50/1
04471B01	ME 180 BA EVO		230-400/50/3
04541K03	ME 50 BA EVO EL	Industria 4.0	230/50/1
04551K03	ME 80 BA EVO EL	Industria 4.0	230/50/1
04561K01	ME 120 BA EVO EL	Industria 4.0	230-400/50/3
04571K01	ME 180 BA EVO EL	Industria 4.0	230-400/50/3

Supplementi / Increases / Mehrpreis / Augmentations

Protettore sovracorrente per scheda / Overcurrent protection for PCB / Überstromschutz für elektronische Karte / Protection de surintensité pour carte électronique

Pala speciale impasti densi / Special shovel for thick doughs / Spezialschaufel für dicke Teige / Pelle spéciale pour pâtes épaisses 50 - 80

Pala speciale impasti densi / Special shovel for thick doughs / Spezialschaufel für dicke Teige / Pelle spéciale pour pâtes épaisses 120

Accessori / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

IV2270500	Tramoggia per aggiunta ingredienti optional / Optional feed tray for add ingredients / Optional Trichter für Zutatenzugabe / Option trémie pour ajout ingrédients			
-----------	---	--	--	--

	⚡	🔌	📏	📏	🔄	A	B	C	D	E	F	G	H	⚖️	📦	📦
	Watt/Hp		mm	Kg / lt	R.p.m	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ME 50 BA EVO	Mn (2x) 370/0,5 - Tf (2x) 550-0,75	1 ph - 3 ph	420x500	50/88		810	630	730	1030	1617	1220	500	468	85	1230x670x1230	105
ME 80 BA EVO	Mn (2x) 370/0,5 - Tf (2x) 550-0,75	1 ph - 3 ph	620x500	80/110		1000	630	730	1030	1617	1220	500	468	90	1230x670x1230	110
ME 120 BA EVO	Mn (2x) 750/1 - Tf (2x) 1100/1,5	1 ph - 3 ph	660x550	120/162		1092	700	855	1030	1717	1209	620	357	138	1470x730x1180	158
ME 180 BA EVO	(2x) 1100/1,5	3 ph	995x550	180/250		1422	700	855	1030	1717	1209	620	357	152	1470x730x1180	172
ME 50 BA EVO EL	(2x) 370/0,5	1 ph	420x500	50/88	14÷28	810	630	730	1030	1617	1220	500	468	85	1230x670x1230	105
ME 80 BA EVO EL	(2x) 370/0,5	1 ph	620x500	80/110	14÷28	1000	630	730	1030	1617	1220	500	468	90	1230x670x1230	110
ME 120 BA EVO EL	(2x) 1100/1,5	3 ph	660x550	120/162	14÷28	1092	700	855	1030	1717	1209	620	357	138	1470x730x1180	158
ME 180 BA EVO EL	(2x) 1100/1,5	3 ph	995x550	180/250	14÷28	1422	700	855	1030	1717	1209	620	357	152	1470x730x1180	172

IS X - XM

8 - 12 V - 16

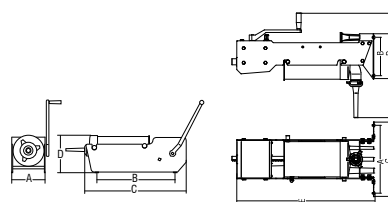


IS 12 VX



IS 16 X

IS 8 X



011010	IS 8 X
011110	IS 16 X
011810	IS 12 VX
011030	IS 8 XM
011130	IS 16 XM

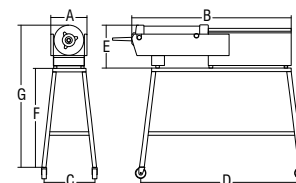
	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
IS 8 X	8	370	165	420	10-18-25	200	430	687	220	-	-	19	840x370x300	20				
IS 16 X	16	500	200	560	10-18-25	240	575	810	250	-	-	23,5	410x1000x500	24,5				
IS 12 VX	12	380	200	420	10-18-25	391	220	429	262	794	602	24	410x1000x550	25				
IS 8 XM	8	370	165	420	10-18-25	200	430	685	220	-	-	23	840x370x300	24				
IS 16 XM	16	500	200	560	10-18-25	240	575	820	250	-	-	28	410x1000x500	29				



IS 30 Idr

IS IDR

16 - 30 - 50



011251	IS 16 IDR	230-400/50/3
011253	IS 16 IDR	230/50/1
011351	IS 30 IDR	230-400/50/3
011353	IS 30 IDR	230/50/1
011451	IS 50 IDR	230-400/50/3
011453	IS 50 IDR	230/50/1

Accessori / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

Cavalletto inox / Stainless steel trestle / Edelstahl Gestell / Socle inox

011308 IS 30 IDR in esaurimento / While stocks / in Erschöpfung / Jusqu'à épuisement

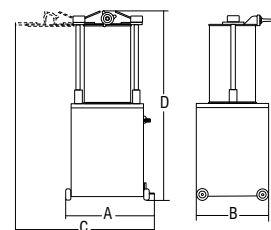
	watt/HP	1ph - 3ph	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
IS 16 IDR	560/0,75	1ph - 3ph	16	500	200	520	3' 30"	30"	16"	10-18-25	280	1310	-	-	360	-	-	71	1450x750x650	78	
IS 30 IDR	560/0,75	1ph - 3ph	30	600	260	640	4' 10"	60"	30"	10-18-25	360	1605	440	1010	400	720	1100	111	1450x750x650	120	
IS 50 IDR	560/0,75	1ph - 3ph	50	600	320	650	5' 40"	60"	30"	10-18-25	420	1650	500	1100	430	670	1100	153	1450x750x650	163	



IS 24 VARIA

IS VARIA

15 - 24 - 35 - 50



011930	IS 15 VARIA
011933	IS 15 VARIA
012010	IS 24 VARIA
012013	IS 24 VARIA
012110	IS 35 VARIA
012113	IS 35 VARIA
012210	IS 50 VARIA
012213	IS 50 VARIA

	watt/HP	1ph - 3ph	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
IS 15 VARIA	560/0,75	1ph - 3ph	15	495	200	430	2' 11"	59"	35"	10-18-25	490	370	700	1200	53	750x580x1400	63				
IS 24 VARIA	560/0,75	1ph - 3ph	25	460	260	380	2' 02"	51"	32"	10-18-25	565	450	950	1160	91	750x580x1400	103				
IS 35 VARIA	560/0,75	1ph - 3ph	35	460	320	380	2' 02"	51"	32"	10-18-25	640	480	1000	1160	101	750x580x1400	113				
IS 50 VARIA	560/0,75	1ph - 3ph	55	520	380	440	6'	75"	32"	10-18-25	730	550	1130	1250	145	760x640x1480	160				

ACCESSORI E SUPPLEMENTI INSACCATRICI / SAUSAGE FILLERS INCREASES AND ACCESSORIES WURSTFÜLLER MASCHINE ZUBEHÖRTEILE UND MEHRPREIS / Accessories ET AUGMENTATIONS POUSSOIRS

Accessori / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

Imbuti inox / Stainless steel funnels / Edelstahl Trichter / Entonnoirs inox

2011210 Ø 16

2011214 Ø 20

2011211 Ø 28

2011212 Ø 38

011204 Serie 4 imbuti inox / Set 4 stainless steel funnels / Edelstahl Trichter a Stücke / Série a entonnoirs inox Ø 16-20-28-38

LF2011016 Kit 3 trafilie schiacciapate / Potato press die kit for IS holes Ø 2-3-4 mm

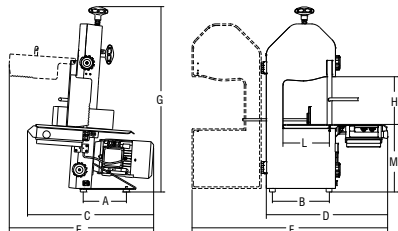
Supplementi / Increases / Mehrpreis / Augmentations

Ghiera inox / Stainless steel funnel holding ring / Edelstahl Zwinge / Bague fixation entonnoir inox

RCS scheda controllo remoto **Industria 4.0**

SO A

1550 - 1650 - 1840



SO 1550-1650-1840 A

0004155_01 SO 1550 A

0004155_03 SO 1550 A

0004165_01 SO 1650 A

0004165_03 SO 1650 A

0004184_01 SO 1840 A

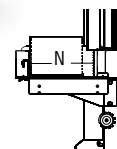
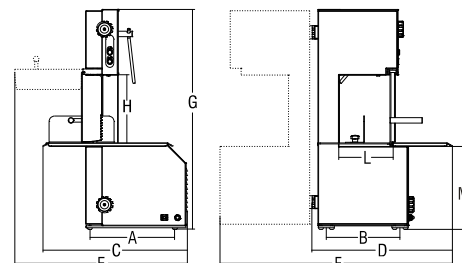
0004184_03 SO 1840 A



	mm		watt/hp	r.p.m	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg	
SO 1550 A	1550	1ph - 3ph	Mn 1100 /1,5 - Tf 1500/2	1400	210	415x430	180	238	530	510	606	822	778	215	195	269	32	750x580x1050	44
SO 1650 A	1650	1ph - 3ph	Mn 1100 /1,5 - Tf 1500/2	1400	210	445x485	180	300	530	600	640	950	915	249	200	305	39	750x580x1230	51
SO 1840 A	1840	1ph - 3ph	Mn 1100 /1,5 - Tf 1500/2	1400	250	445x485	180	300	530	600	640	950	915	249	240	305	40	750x580x1230	52

SO INOX

1650 - 1840 - 2020 - 2400 - 3100



Capacità taglio con piano scorrevole
Cutting capacity with sliding table
Schneidleistung mit laufendem Tisch
Capacité de coupe avec plateau coulissant

0003165_2201 SO 1650 X

0003165_2203 SO 1650 X

0003184_2201 SO 1840 X

0003184_2203 SO 1840 X

0003202_2201 SO 2020 X

0003202_2203 SO 2020 X

001001 SO 1650 INOX

001003 SO 1650 INOX

004001 SO 2020 INOX

004003 SO 2020 INOX

000120234201 SO 2020 INOX FS da pavimento / Floor standing / Standmodell / de sol

000120234203 SO 2020 INOX FS da pavimento / Floor standing / Standmodell / de sol

005001 SO 2020 INOX FS da pavimento / Floor standing / Standmodell / de sol

005003 SO 2020 INOX FS da pavimento / Floor standing / Standmodell / de sol

007010 SO 2400 INOX

000124034203 SO 2400 INOX

007011 SO 2400 INOX

007013 SO 2400 INOX

000131034201 SO 3100 INOX

009011 SO 3100 INOX

009003 SO 3100 INOX

	mm		watt/HP	r.p.m	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SO 1650 X	1650	1ph - 3ph	Mn 1100/1,5 - Tf 1500/2	1400	210	415x470	315	314	535	520	640	862	815	249	197	320		46	750x580x1050	55
SO 1840 X	1840	1ph - 3ph	Mn 1100/1,5 - Tf 1500/2	1400	250	455x470	315	334	537	560	640	923	843	249	237	320		51	750x580x1050	63
SO 2020 X	2020	1ph - 3ph	Mn 1100/1,5 - Tf 1500/2	1400	250	475x490	253	346	568	560	710	930	1030	290	236	362		61	760x640x1200	73
SO 1650 INOX	1650	1ph - 3ph	Mn 1100/1,5 - Tf 1500/2	1400	210	430x545	342	296	545	510	658	840	816	249	197	320		47	750x580x1050	58
SO 2020 INOX	2020	1ph - 3ph	Mn 1100/1,5 - Tf 1500/2	1400	250	475x490	253	346	568	560	710	930	1030	290	236	363	207	61	760x640x1200	73
SO 2020 INOX FS	2020	1ph - 3ph	Mn 1100/1,5 - Tf 1500/2	1400	250	475x490	467	411	568	603	710	930	1650	290	236	980	207	70	760x640x1800	82
SO 2400 INOX	2400	1ph - 3ph	Mn 1500/2 - Tf 1750/2,4	900	300	575x705	444	524	715	750	840	1170	1670	350	287	897	257	115	1050x950x1850	115
SO 3100 INOX	3100	3ph	1870/2,5	700	400	795x830	444	624	840	966	950	1485	1900	420	388	947	327	170	1050x950x2050	185

Accessori / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

Piano scorrevole / Sliding table / Laufenden Tisch / Plateau coulissant

LF005010 SO 2020

LF007008 SO 2400

LF009010 SO 3100

IV28010051 Cavalletto alluminio / Aluminium trestle / Gestell aus Aluminium / Socle en aluminium SO 1550-1650-1840 A, X, INOX

IV28010053 Cavalletto alluminio / Aluminium trestle / Gestell aus Aluminium / Socle en aluminium SO 2020

Supplementi / Increases / Mehrpreis / Augmentations

Pulegge inox con bordo / S/steel edge pulley / Edelstahl Riemenscheibe mit Kante / poulie inox avec bord SO 2400

Pulegge con bordo / Edge pulley / Riemenscheibe mit Kante / poulie avec bord SO 3100

Larniera chiodata su spingitore piano scorrevole / Bracket with teeth on sliding table pusher

Halterung mit Zähnen am Laufenden Tisch Schieber / T le avec dents sur poussoir table coulissant

RCS scheda controllo remoto **Industria 4.0**

TAGLIERI



- Pesce / Fish / Fische / Poissons
- Pollo / Chicken / Huhn / Poulet
- Verdura / Vegetables
Gemüse / L gumes
- Carne / Meat / Fleisch / Viande
- Carne di cavallo / Horsemeat
Pferdefleisch / Viande chevaline

Tagliere in polietilene sp. 20 mm / Polyethylene work-top mm. 20 / Poly thylenplatte mm 20 / Plaque en polyéthylène h. 20 mm

TAGLIERE 500x420 500 x 420 mm

TAGLIERE 600x420 600 x 420 mm

TAGLIERE 700x420 700 x 420 mm

TAGLIERE 500x520 500 x 520 mm

TAGLIERE 600x520 600 x 520 mm

TAGLIERE 700x520 700 x 520 mm

CEPPI

H = 900 mm



Ceppo alluminio anodizzato e piano in polietilene sp. 60 mm / Chopping blocks anod. aluminium frame and polyethylene top 60 mm

Fleischblock aus eloxiertem Aluminium und mm 60 Poly thylenarbeitsfl che / Billots en aluminium anodisé et surface de travail en polyéthylène h.60 mm

CEPPO 40 400 x 400 mm Kg 17

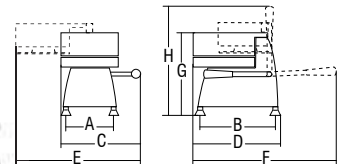
CEPPO 50 500 x 500 mm Kg 22,5

CEPPO 60 600 x 600 mm Kg 30

CEPPO 70 700 x 600 mm Kg 33,5

BST

100 - 110 - 130 - 150 - 180



BST 100-110-130

Bisteccatrice man. / Manual hamburger former / Manuelle Hamburgermaschine / Machine pour Hamburgers man.

BST 100 Ø 100 mm

BST 110 Ø 110 mm

BST 130 Ø 130 mm

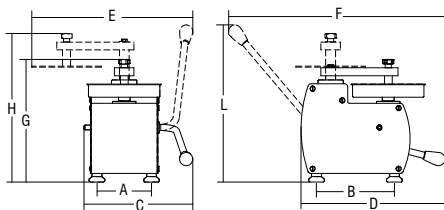
BST 150 Ø 150 mm

BST 180 Ø 180 mm

	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
BST 100	100	140	230	255	270	310	380	260	320	4,5	380x410x360	5,5
BST 110	110	140	230	255	270	310	380	260	320	4,7	380x410x360	5,7
BST 130	130	140	250	260	310	360	460	275	360	6	380x410x360	7
BST 150	150	140	260	260	330	380	460	275	360	6,5	380x410x360	7,5
BST 180	180	140	260	265	330	430	500	275	360	7	380x410x360	8

MULTIBURG

100 - 130 - 150 - 180



Bisteccatrice man. / Manual hamburger former / Manuelle Hamburgermaschine / Machine pour Hamburgers man.

0250000	MULTIBURG aggiungere / add / hinzufügen / ajouter +
0250100	+ Stampo hamburger / Hamburger mould / Hamburgerform / Moule hamburger Ø 100
0250130	+ Stampo hamburger / Hamburger mould / Hamburgerform / Moule hamburger Ø 130
0250150	+ Stampo hamburger / Hamburger mould / Hamburgerform / Moule hamburger Ø 150
0250180	+ Stampo hamburger / Hamburger mould / Hamburgerform / Moule hamburger Ø 180
Kit portapellucola / Divider sheets holding kit / Behälter für Folien / Kit porte disques en cellophane	
0250105	Ø 100
0250135	Ø 130
0250155	Ø 150
0250185	Ø 180

	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
MULTIBURG		140	200	279	369	-	556	315	381	404	7,5	370x410x405	8,5
stampo / mould 100	110					373							
stampo / mould 130	130					388							
stampo / mould 150	150					398							
stampo / mould 180	180					413							

Dischi cellophane / plastic divider sheets / Zellophanscheiben / Disques cellophane BST - MULTIBURG

28010605	Ø 100: 1Kg
28010607	Ø 110: 1Kg
28010608	Ø 130: 1Kg
28010612	Ø 150: 1Kg
28010618	Ø 180: 1Kg

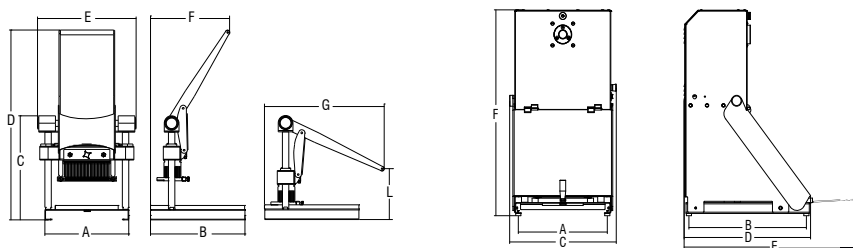
Dischi carta da cottura / Paper divider cooking sheets / Papierscheiben zum Kochen / Disques de cuisson en papier BST - MULTIBURG

28010605CP	Ø 100: 1Kg
28010607CP	Ø 110: 1Kg
28010608CP	Ø 130: 1Kg
28010612CP	Ø 150: 1Kg
28010618CP	Ø 180: 1Kg



INTENERITRICI MANUALE E AUTOMATICA

FOX - FOX AUTOMECC



029900	FOX	Inteneritrice manuale / Manual tenderizer / Manueller Fleischmürber / Attendrisseur manuel	
LF029912	Gruppo lame per intenerire / Set tenderizing knives/ Messerwalze / Groupe lame à attendrir		FOX
02981F01	FOX AUTOMECC	Inteneritrice automatica / Automatic tenderizer / Automatische Fleischmürber / Attendrisseur automatique	230-400/50/3
LF029810	Gruppo lame per intenerire / Set tenderizing knives/ Messerwalze / Groupe lame à attendrir		FOX AUTOMECC

Supplementi / Increases / Mehrpreis / Augmentations

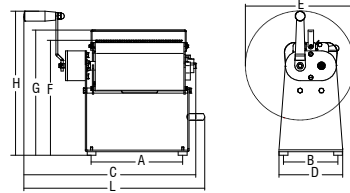
RCS scheda controllo remoto **Industria 4.0** FOX AUTOMECC

	watt/hp		mm	mm	n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
FOX			216x280x100	300x450	32	400	450	512	907	470	378	572	243	25	750x580x800	35
FOX AUTOMECC	550 / 0,75	3 ph	216x280x100	300x430	30	424	560	519	616	873	968			85	760x640x1480	97



INTENERITRICE MANUALE

STEAKSTAR M



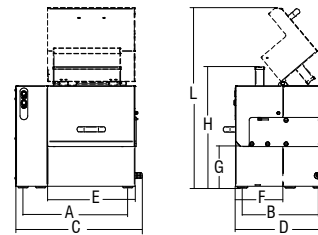
029700	STEAKSTAR M	Inteneritrice bistecche / steak tenderizer / Steak Mürber / Attendrisseur à steak	aggiungere / add / hinzufügen / ajouter	○
029730	○	Gruppo lame per intenerire / Set tenderizing knives/ Messerwalze / Groupe lame à attendrir		
029745	○	Gruppo lame taglia strisce / Set cutting knives / Streifenschnideinsatz / Groupe lame à couper	mm 8	
029750	○	Gruppo lame taglia strisce / Set cutting knives / Streifenschnideinsatz / Groupe lame à couper	mm 10	
029755	○	Gruppo lame taglia strisce / Set cutting knives / Streifenschnideinsatz / Groupe lame à couper	mm 15	

	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
STEAKSTAR M	250	250 x 30	253	154	490	180	308	330	353	406	514	7,5	305x517x440	8	
Gruppo lame per intenerire Set tenderizing knives												5,7	170x405x210	6,2	
Gruppo lame taglia strisce Set cutting knives												5,7	170x405x210	6,2	



INTENERITRICE

STEAKSTAR 25



02961B03	STEAKSTAR 25	Inteneritrice bistecche / steak tenderizer / Steak Mürber / Attendrisseur à steak	aggiungere / add / hinzufügen / ajouter	●	230/50/1
029630	●	Gruppo lame per intenerire / Set tenderizing knives/ Messerwalze / Groupe lame à attendrir			
029645	●	Gruppo lame taglia strisce / Set cutting knives / Streifenschnideinsatz / Groupe lame à couper	mm 8		
029650	●	Gruppo lame taglia strisce / Set cutting knives / Streifenschnideinsatz / Groupe lame à couper	mm 10		
029655	●	Gruppo lame taglia strisce / Set cutting knives / Streifenschnideinsatz / Groupe lame à couper	mm 15		
LF202906050A		Scivolo a rulli / Roller slide / Rollenrutsche / Glissière à rouleaux			

Supplementi / Increases / Augmentations

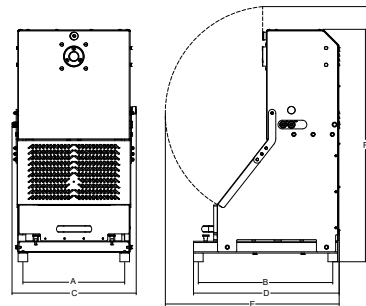
RCS scheda controllo remoto **Industria 4.0**

	watt/hp	ph	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg	
STEAKSTAR 25	370 / 0,5	1 ph	110	250	250 x 30	397	287	480	345	335	180	169	509	691	35	750x580x800	45



BATTICARNE AUTOMATICO

HAMMER 30



02981F51	HAMMER 30	Inteneritrice bistecche / steak tenderizer / Steak Mürber / Attendrisseur à steak		230-400/50/3
----------	-----------	---	--	--------------

	watt/hp	ph	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
HAMMER 30	550 / 0,75	3 ph	2 mm ÷ 2 cm	ø 300	424	560	518	607	725	968	1062	85			

SIRINGATRICE

JECTOR 5

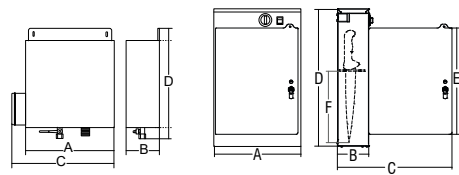


28009103	JECTOR 5	siringatrice / brine injector / injecteur de saumure / inyector de salmuera	230/50/1
28000110		1 Ago / Stem	
28000130		3 Aghi / Stems	
28000150		5 Aghi / Stems	

	watt	ph	bar	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
JECTOR 5	250	1 ph	1 ÷ 5	300	140	403	209	272	10				
Ago/Stem1	-	-	-	87	29	300	133	-	-	-	-	-	-
Aghi/Stems3	-	-	-	103	29	329	131	-	-	-	-	-	-
Aghi/Stems5	-	-	-	151	29	330	132	-	-	-	-	-	-

STERILIZZATORI STER

STER - EL - UV - UV SMALL - UV LONG



STER

STER EL



STER UV LONG

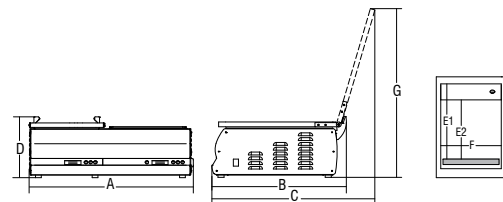
STER UV SMALL

STER UV

STER	Ster con scarico / with outlet / mit Abfluss / avec décharge														
STER EL	Ster el														
STER UVA S	Ster UV SMALL 16 Watt														
STER UVA LONG	Ster UV LONG 16 Watt														
STER UVA	Ster UV 24 Watt														

	watt				°C	min.	n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
STER	-	-	-	-	-	-	-	320	400	135	-	35+360				5	420x510x150	6
STER EL	1500	1 ph	-	-	0÷110	-	-	270	310	140	390	35+395+70				6,5	420x510x150	7,5
STER UV SMALL		1 ph	n. 2 x 8	70 watt ~0,3A	-	0÷120	15	310	400	140	520	620	480	310	9	490x680x260	11	
STER UV LONG		1 ph	n. 2 x 8	70 watt ~0,3A	-	0÷120	15	450	400	140	520	760	480	430	10	470x250x820	12	
STER UV		1 ph	n. 3 x 8	100 watt ~0,5A	-	0÷120	20	290	400	300	690	630	480	290	14,5	470x400x700	16,5	

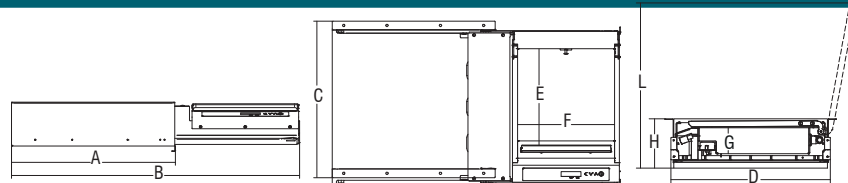
SPACE&COOK TOUCH



F3225201004BX2 SPACE&COOK TOUCH

	Watt	ph	mc/h	mm	mm	mm	lt	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPACE&COOK	100+1700	1ph	4	260	280x400 h75	280x400 h180	19,7	15	695	560	585	257	340	263	264	708	45	740x720x320	48	

SPACE 30 BI - UC



SPACE 30 UC

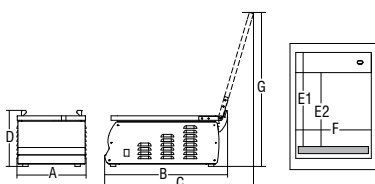
F3330201C04DX2 SPACE 30 BI cassetto / drawer built in (no front panel included)

F3330201S04DX2 SPACE 30 UC sottopiano / undercounter, supplied with front panel

	Kw	ph	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPACE 30 BI	0,15	1ph	4	310	336x333 h.90	568	998	594	553	333	336	90	170	572	38	720x570x770	48			
SPACE 30 UC	0,15	1ph	4	310	336x333 h.90	568	998	594	553	333	336	90	170	572	38	720x570x770	48			

BABY SPACE TOUCH

25 - 30 - 40



BABY SPACE 25 BX

F3325201004BX2 Baby SPACE Touch 25 BX

F3330201704BX2 Baby SPACE Touch 30 BX

F3340221704DX2 Baby SPACE Touch 40 DX

F3340221704BX2 Baby SPACE Touch 40 BX

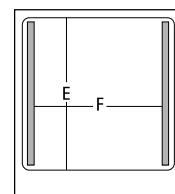
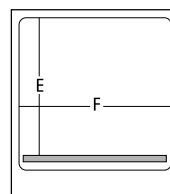
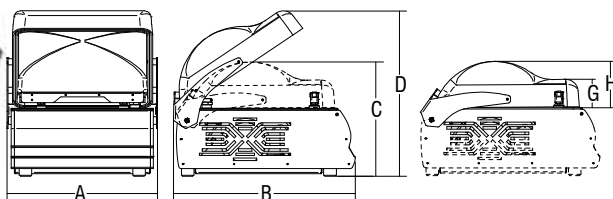
	Kw	ph	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
BABY SPACE Touch 25 BX	0,1	1ph	4	260	270 x 350 x h 75	338	565	685	257	340	250	270	708	30	660x420x310	32				
BABY SPACE Touch 30 BX	0,1	1ph	4	310	336 x 378 x h 75	406	580	685	315	335	246	336	731	37	660x740x610	46				
BABY SPACE Touch 40 BX	0,35	1ph	8	410	426 x 438 x h 75	494	637	755	315	395	308	426	810	42,5	660x740x610	51,5				
BABY SPACE Touch 40 DX	0,35	1ph	8	410	426 x 438 x h 75	494	637	755	315	395	308	426	810	42,5	660x740x610	51,5				

SPACE M - SPACE EASY TOUCH

30 - 40 - 50



SPACE 30 EASY TOUCH BX



F333022100EVX2	SPACE 30 M
F334028100EVX2	SPACE 40 M
F3330221004DX2	SPACE 30 Easy TOUCH DX
F3330221004BX2	SPACE 30 Easy TOUCH BX
F3330241004DX2	SPACE 30 Easy TOUCH DX 12
F3340241004DX2	SPACE 40 Easy TOUCH DX 12
F3340281004DX2	SPACE 40 Easy TOUCH DX
F3340281004BX2	SPACE 40 Easy TOUCH BX
F3350281004DX2	SPACE 50 Easy TOUCH DX
F3350281004BX2	SPACE 50 Easy TOUCH BX



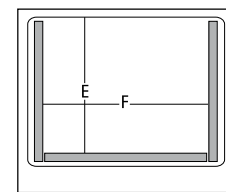
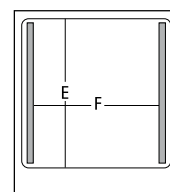
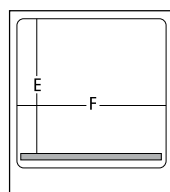
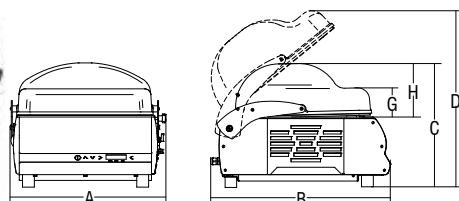
	Kw	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPACE 30 M	0,35	1ph	8	310	340x360x h160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	760x640x650	48
SPACE 40 M	0,75	1ph	20	410	430x410x h170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66
SPACE 30 Easy TOUCH DX	0,35	1ph	8	310	340x360x h160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	760x640x650	48
SPACE 30 Easy TOUCH BX	0,35	1ph	8	310	340x360x h160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	760x640x650	48
SPACE 30 Easy DX TOUCH 12	0,45	1ph	12	310	340x360x h160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	760x640x650	48
SPACE 40 Easy DX TOUCH 12	0,45	1ph	12	410	430x410x h170	493	585	422	630	390	430	99	180	54	760x640x770	64
SPACE 40 Easy TOUCH DX	0,75	1ph	20	410	430x410x h170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66
SPACE 40 Easy TOUCH BX	0,75	1ph	20	410	430x410x h170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66
SPACE 50 Easy TOUCH DX	0,75	1ph	20	510	545x460x h190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SPACE 50 Easy TOUCH BX	0,75	1ph	20	510	545x460x h190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86

SPACE NeXt

30 - 40 - 50 - 70



SPACE NeXt 40 BX



F3330221008DX2	SPACE NeXt 30 DX	Industria 4.0
F3330221008BX2	SPACE NeXt 30 BX	Industria 4.0
F3330241008DX2	SPACE NeXt 30 DX 12	Industria 4.0
F3340281008DX2	SPACE NeXt 40 DX	Industria 4.0
F3340281008BX2	SPACE NeXt 40 BX	Industria 4.0
F3350281008DX2	SPACE NeXt 50 DX	Industria 4.0
F3350281008BX2	SPACE NeXt 50 BX	Industria 4.0
F3350282008DX2	SPACE NeXt 50 DX2	Doppia barra / Double sealing bar / Doppelschweissung Bar / Double barre de soudure 41 cm Industria 4.0
F3350282008BX2	SPACE NeXt 50 BX2	Doppia barra / Double sealing bar / Doppelschweissung Bar / Double barre de soudure 41 cm Industria 4.0
F337029F3508BX3	SPACE NeXt 70 BX3P	Tripla barra / Triple sealing bar / Dreibettzimmer Bar / Triple barre de soudure 41 cm Industria 4.0 Da pavimento / Floor standing / Standmodell / De sol

Predisposizione AOR / AOR Ready / Anlage für AOR / Prédiposition pour AOR

F3340281078DX2	SPACE NeXt 40 DX	AOR aggiungere / add / hinzufügen / ajouter * pag. 18
F3350281078DX2	SPACE NeXt 50 DX	AOR aggiungere / add / hinzufügen / ajouter * pag. 18
F3350282078DX2	SPACE NeXt 50 DX2	AOR aggiungere / add / hinzufügen / ajouter * pag. 18



	Kw	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPACE NeXt 30 DX	0,35	1ph	8	310	340x360x h160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	760x640x650	48
SPACE NeXt 30 BX	0,35	1ph	8	310	340x360x h160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	760x640x650	48
SPACE NeXt 30 DX 12	0,45	1ph	12	310	340x360x h160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	760x640x650	48
SPACE NeXt 40 DX	0,75	1ph	20	410	430x410x h170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66
SPACE NeXt 40 BX	0,75	1ph	20	410	430x410x h170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66
SPACE NeXt 50 DX	0,75	1ph	20	510	545x460x h190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SPACE NeXt 50 BX	0,75	1ph	20	510	545x460x h190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SPACE NeXt 50 DX2	0,75	1ph	20	410x2	545x460x h190	609	640	420	605	424	428	90	210	75	840x870x750	87
SPACE NeXt 50 BX2	0,75	1ph	20	410x2	545x460x h190	609	640	420	605	424	428	90	210	75	840x870x750	87
SPACE NeXt 70 BX3P	1,1	3ph	40	640x1 / 410x2	780x490x h190	877	674	1134	1368	424	660	95	200	167	1200x800x1350	180

Supplementi / Increases / Mehrpreis / Augmentations

Impianto gas inerte / Inert gas installation / Inertgasanlage / Installation gaz
Space 30 - 40 - 50 Singola barra / Single sealing bar / Einzelschweissung Bar / Single barre
Space 50 Doppia barra / Double sealing bar / Doppelschweissung Bar / Double barre
Space 70 Tripla barra / Triple sealing bar / Dreibettzimmer Bar / Triple barre

Stampante termica per etichette / Thermal label printer / Thermischer Drucker für Etikette / Imprimante thermique d'étiquettes
 SanO3 impianto di sanificazione / SanO3 sanitizing system / SanO3 Desinfektionssystem / SanO3 système de désinfection
 Predisposizione SAT SYSTEM / SAT SYSTEM ready / Veranlagung für SAT SYSTEM / Prédiposition pour SAT SYSTEM



Accessori / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

IW2071240600	*	Kit per AOR cambio olio automatico / Kit for AOR automatic oil change Kit für AOR automatischer Ölwechsel / Kit pour AOR changement d'huile automatique	
IW1071240505		Kit upgrade stampante termica / Thermal printer kit / Kit Thermischer Drucker für Etikette / Kit imprimante thermique	NO mod. Easy
Barra saldante con taglio		Seal bar with bag cutter / Stab mit Doppelschweißung für Trennung / Barre de soudure avec coupe	
IW2071230210		Mod. 30	
IW2071240210		Mod. 40	
IW2071250210		Mod. 50	
IW2071240098		Tube per aspirazione esterna / Connection for external vacuuming food containers / Schlauch für äußeres Absaugen / Tuyau pour extraction externe	
IV28010290		Cavalletto alluminio / aluminium table base / Gestell aus Aluminium / Socle en aluminium	Mod. 30 Senza ruote / Without wheels / ohne Räder / Sans roues
IV28010300		Cavalletto alluminio / aluminium table base / Gestell aus Aluminium / Socle en aluminium	Mod. 40 Senza ruote / Without wheels / ohne Räder / Sans roues
IV28010310		Cavalletto alluminio / aluminium table base / Gestell aus Aluminium / Socle en aluminium	Mod. 50 Senza ruote / Without wheels / ohne Räder / Sans roues
IV28010340		Cavalletto alluminio / aluminium table base / Gestell aus Aluminium / Socle en aluminium	Mod. 40 AOR Senza ruote / Without wheels / ohne Räder / Sans roues
IV28010330		Cavalletto alluminio / aluminium table base / Gestell aus Aluminium / Socle en aluminium	Mod. 50 AOR Senza ruote / Without wheels / ohne Räder / Sans roues
40871000LF		Kit 4 ruote con freno / 4 wheels kit with brake / Kit 4 Räder mit Bremse / Kit 4 roues avec frein	
IW1071240155		Rotolo carta stampante termica / Thermal printer paper roll / Papierrolle für thermischen Drucker / Rouleau papier imprimante thermique	scatola / box / boîte = 50 pz)
IW1071240151		Rotolo carta adesiva stampante termica / Thermal printer adhesive paper roll / Rollenaufkleber für thermischen Drucker / Rouleau papier adhésif imprimante thermique	(scatola / box / boîte = 50 pz)
Piano rialzo plexiglass		Plexiglass support / Support en plexiglass	
IW2071230104		30	
IW2071240104		40-50	
IW2071250107		50 2	

Connessione satellite / Satellite connection / Satellitenverbindung / Connexion satellite

F3330201S04BX2	SPACE Vert. 30 SAT	x Space NeXt
F3330221S04DX2	SPACE 30 SAT	x Space NeXt
F3340281S08DX2	SPACE 40 SAT	x Space NeXt
F3350281S08DX2	SPACE 50 SAT	x Space NeXt
F3350282S08DX2	SPACE 50 DB SAT	x Space NeXt

Cartoni buste sottovuoto / Cartonbox vacuum bag / Packungen Vacuumbeutel / Boîte sachets sous vide

goffrate / embossed / gofriert / gaurfé (-40 °C / +40 °C) Spessore / Thickness / Stärke / Epaisseur 105 µm			
3302BVG16X23105	cm 16x23 µm	105	pz. 2500
3302BVG20X30105	cm 20x30 µm	105	pz. 1600
3302BVG25X35105	cm 25x35 µm	105	pz. 1000
3302BVG30X40105	cm 30x40 µm	105	pz. 800
3302BVG35X45105	cm 35x45 µm	105	pz. 500
3302BVG40X50105	cm 40x50 µm	105	pz. 400
liscie / smooth / glatt / lisse (-40 °C / +40 °C) Spessore / Thickness / Stärke / Epaisseur 70 µm			
3302BVP20X3070	cm 20x30 µm	70	pz. 2000
3302BVP25X3570	cm 25x35 µm	70	pz. 1600
3302BVP30X4070	cm 30x40 µm	70	pz. 1000
3302BVP40X5070	cm 40x50 µm	70	pz. 600
liscie / smooth / glatt / lisse (-40 °C / +40 °C) Spessore / Thickness / Stärke / Epaisseur 90 µm			
3302BVP17X2590	cm 17x25 µm	90	pz. 2500
3302BVP20X3090	cm 20x30 µm	90	pz. 2000
3302BVP25X3590	cm 25x35 µm	90	pz. 1600
3302BVP30X4090	cm 30x40 µm	90	pz. 1000
3302BVP35X4590	cm 35x45 µm	90	pz. 800
3302BVP40X5090	cm 40x50 µm	90	pz. 600

Cartoni buste sottovuoto cottura / Cartonbox cooking vacuum bag / Kochbeutel für Vakuumgeräte / Boîte sachets sous vide pour cuisson

liscie / smooth / glatt / lisse cook&chill (-40 °C / +100 °C) Spessore / Thickness / Stärke / Epaisseur 80 µm			
3302BVCC15X20	cm 15x20 µm	80	pz. 2500
3302BVCC20X30	cm 20x30 µm	80	pz. 2000
3302BVCC25X35	cm 25x35 µm	80	pz. 1600
3302BVCC30X40	cm 30x40 µm	80	pz. 1000
3302BVCC40X50	cm 40x50 µm	80	pz. 600
compostabili / compostable / compostables (-20 °C / +120 °C)			
3302TPCC15X20	cm 15x20		pz. 1600
3302TPCC20X30	cm 20x30		pz. 1800
3302TPCC25X35	cm 25x35		pz. 1000
3302TPCC30X40	cm 30x40		pz. 800
3302TPCC40X50	cm 40x50		pz. 600

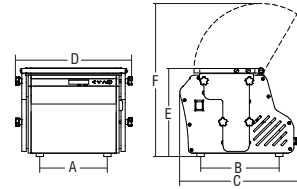
Contentitori Gastronorm / Gastronorm trays / Gastronorm Behälter / Bacs Gastronorm

5858VAC11100B	1/1 H 100	
5858VAC11150B	1/1 H 150	
5858VAC11200B	1/1 H 200	
5858VAC11000C	Coperchio completo / Complete cover / kompletter Deckel / Couvercle complète	1/1 Gastronorm
5858VAC11000CI	Coperchio inox completo / Complete S/s cover / Edelstahl kompletter Deckel / Couvercle complète inox	1/1 Gastronorm
5858VAC12100B	1/2 H 100	
5858VAC12150B	1/2 H 150	
5858VAC12000C	Coperchio completo / Complete cover / kompletter Deckel / Couvercle complète	1/2 Gastronorm
5858VAC12000CI	Coperchio inox completo / Complete S/s cover / Edelstahl kompletter Deckel / Couvercle complète inox	1/2 Gastronorm
5858VAC13100B	1/3 H 100	
5858VAC13150B	1/3 H 150	
5858VAC13000C	Coperchio completo / Complete cover / kompletter Deckel / Couvercle complète	1/3 Gastronorm



SPACE VERT

30



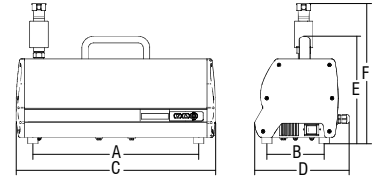
F3330201804BX2 SPACE VERT 30

	Kw	1 ph	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPACE VERT 30	0,15	1 ph	4	310	326x60x250	230	268	416	396	300	521	22	515x435x385	24



EX-SPACE

4 - 8



F3300500003BA2 EX-SPACE 4
F3300520003BA2 EX-SPACE 8

	Kw	1ph	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
EX-SPACE 4	0,1	1ph	4	406	140	488	232	262	343	11	550x300x300	13
EX-SPACE 8	0,35	1ph	8	406	140	488	232	262	343	16	550x300x300	18

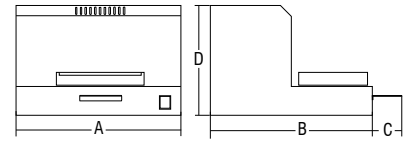


DIPA INOX

DIPA RETRÓ

DISPENSER DIPA

RETRÓ - INOX



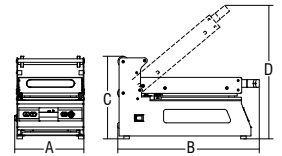
DIPA R Dispenser Retró
DIPA INOX Dispenser Inox
VITA350 Vitafilm mt. 1500 mm 350 mc. 15
VITA400 Vitafilm mt. 1500 mm 400 mc. 15
VITA450 Vitafilm mt. 1500 mm 450 mc. 15

	Watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
DIPA R	115	1ph	400	290x165	465	500	125	290	12,5	580x600x370	14
DIPA INOX	115	1ph	500	300x175	590	720	130	185	14,5	780x670x270	16



SIGILLA VASCHETTE

SV 20

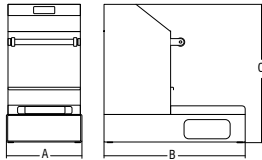


F382030210002 SV 20 aggiungere / add / hinzufügen / ajouter ►
Stampi per vaschette / Tray Formats / Behälterformen / Moules pour barquettes
IW2075030510 ► 137 x 95 h 63 mm
IW2075030530 ► 190 x 137 h 72 mm
IW2075030550 ► 230 x 190 h 65 mm
IW2075030570 ► 260 x 190 h 65 mm
IW2075030500 Stampo a disegno / Custom Format Option / Massgeschneiderte Formen Option / Moule sur mesure
Vaschette / Trays / Behälter / Barquettes
3304137X95X63 137 x 95 h 63 mm pz 1500
3304190X137X72 190 x 137 h 72 mm pz 750
3304230X190X65 230 x 190 h 65 mm pz 500
3304260X190X65 260 x 190 h 65 mm pz 350
Rotoli film / Tray Lidding Film / Filmrollen / Rouleaux de film
33050150 150 x 200 mm pz 2
33050200 200 x 200 mm pz 2

	Watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SV 20	900	1ph	200	260x190	257	525	306	496	18	620x380x400	22

SIGILLA VASCHETTE

SV 20 A



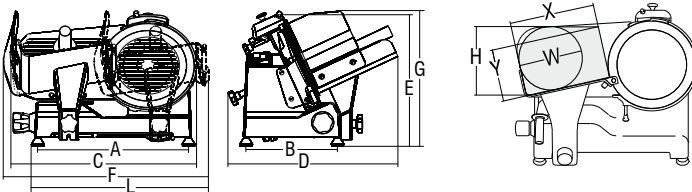
F33030052	SV 20 A aggiungere / add / hinzufügen / ajouter
Stampi per vaschette / Tray Formats / Behälterformen / Moules pour barquettes	
F33030137	■ 137 x 95 h 63 mm
F33030190	■ 190 x 137 h 72 mm
F33030230	■ 230 x 190 h 65 mm
F33030260	■ 260 x 190 h 65 mm
Stampo a disegno / Custom Format Option / Massgeschneiderte Formen Option / Moule sur mesure	

	Watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SV 20 A	600		200	260x190	260	570	510	29	-	-

Vaschette / Trays / Behälter / Barquettes		
3304137X95X63	137 x 95 h 63 mm	pz 1500
3304190X137X72	190 x 137 h 72 mm	pz 750
3304230X190X65	230 x 190 h 65 mm	pz 500
3304260X190X65	260 x 190 h 65 mm	pz 350
Rotoli film / Tray Lidding Film / Filmrollen / Rouleaux de film		
33050150	150 x 200 mm	pz 2
33050200	200 x 200 mm	pz 2

START

220 - 250

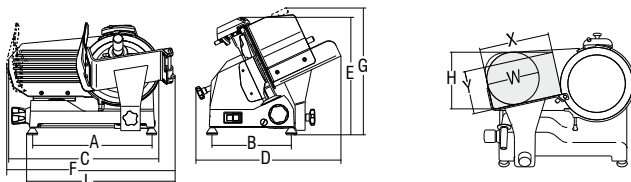


F_2216	START 220 A.I. CE	230/50/1
F_2516	START 250 A.I. CE	230/50/1
Colori disponibili senza sovrapprezzo / Color options available without extra cost / Farben ohne Aufpreis erhältlich / Couleurs disponibles sans supplément:		
Grigio / Gray / Grau / Gris (standard);		
RS: Rosso / Red / Rot / Rouge	AR: Arancione / Orange	GL: Giallo / Yellow / Gelb / Jaune
BN: Bianco / White / Weiß / Blanc	BL: Blu / Blue / Blau / Bleu	NR: Nero / Black / Schwarz / Noir
CR: Beige		

	mm/inch.		watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
START 220	220/9"	1ph	132/0,18	13	247	225x240	405	245	480	460	365	555	466	495	220	135	170	160	15	600x500x420	17
START 250	250/10"	1ph	132/0,18	13	247	225x240	405	245	500	460	365	555	460	480	215	150	185	175	15,5	600x500x420	18

AGS

250 - 275 - 300



AGS 250	AGS 250
AGS 275	AGS 275
AGS 300	AGS 300
F15303502W / 03P	AGS 300 Y09 CE

	mm/inch.		watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
AGS 250	250/10"	1ph	147/0,20	13	245	230x240	395	245	500	560	370	570	475	490	220	145	180	170	16	600x500x420	18
AGS 275	275/11"	1ph	147/0,20	13	245	230x240	395	245	535	560	370	570	475	475	215	160	200	190	17	600x500x420	20
AGS 300 Y09	300/12"	1ph - 3ph	210/0,29	13	285	250x275	435	295	600	610	420	640	510	535	250	185	225	210	20,5	800x600x520	23,5

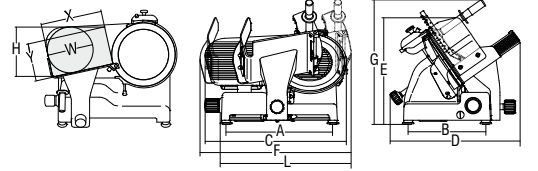


ZAFFIRA LX 300-330-350

ZAFFIRA LX 300 E

ZAFFIRA

300 - 330 - 350



F_304C0G02	/ 03	ZAFFIRA 300 E
F_3040G02	/ 03	ZAFFIRA 300
F_3340G02	/ 030	ZAFFIRA 330
F_354C0G02	/ 030	ZAFFIRA 350
F15304C002S	/ 03S	ZAFFIRA LX 300 E
F15304002S	/ 03S	ZAFFIRA LX 300
F15334002S	/ 03S	ZAFFIRA LX 330
F15354C002S	/ 03S	ZAFFIRA LX 350
F15304102S	/ 03S	ZAFFIRA LX 300 Ingranaggi
F15334102S	/ 03S	ZAFFIRA LX 330 Ingranaggi
F15354C102S	/ 03S	ZAFFIRA LX 350 Ingranaggi

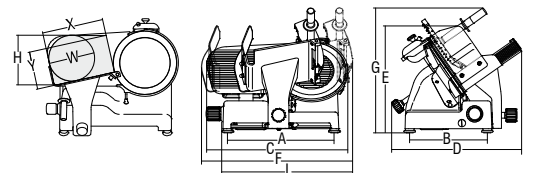
	mm/inch.		watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ZAFFIRA 300 E	300/12"	1ph - 3ph	210/0,29	19	275	250x275	428	290	590	495	355	640	495	515	260	175	223	207	26,5	800x600x520	29	
ZAFFIRA 300	300/12"	1ph - 3ph	275/0,37	23	310	305x270	465	340	615	547	465	710	545	600	270	190	240	220	35	760x640x700	44	
ZAFFIRA 330	330/13"	1ph - 3ph	275/0,37	23	310	305x270	465	340	645	570	455	710	535	586	270	210	260	240	36	760x640x700	45	
ZAFFIRA 350	350/14"	1ph - 3ph	370/0,50	23	310	305x270	465	340	660	575	455	710	530	580	270	225	275	250	37	760x640x700	46	
ZAFFIRA LX 300 E	300/12"	1ph - 3ph	210/0,29	19	275	250x275	428	290	590	495	355	640	495	515	260	175	223	207	26,5	800x600x520	29	
ZAFFIRA LX 300	300/12"	1ph - 3ph	275/0,37	23	310	305x270	465	340	615	547	465	710	545	600	270	190	240	220	35	760x640x700	44	
ZAFFIRA LX 330	330/13"	1ph - 3ph	275/0,37	23	310	305x270	465	340	645	570	455	710	535	586	270	210	260	240	36	760x640x700	45	
ZAFFIRA LX 350	350/14"	1ph - 3ph	370/0,50	23	310	305x270	465	340	660	575	455	710	530	580	270	225	275	250	37	760x640x700	46	
ZAFFIRA LX 300 Ingr.	300/12"	1ph - 3ph	400/0,54	23	310	305x270	465	340	615	547	465	710	545	600	270	190	240	220	36	760x640x700	45	
ZAFFIRA LX 330 Ingr.	330/13"	1ph - 3ph	400/0,54	23	310	305x270	465	340	645	570	455	710	535	586	270	210	260	240	37	760x640x700	46	
ZAFFIRA LX 350 Ingr.	350/14"	1ph - 3ph	400/0,54	23	310	305x270	465	340	660	575	455	710	530	580	270	225	275	250	38	760x640x700	47	



ZAFFIRA LX 330-350-370 CL

ZAFFIRA CL

330 - 350 - 370

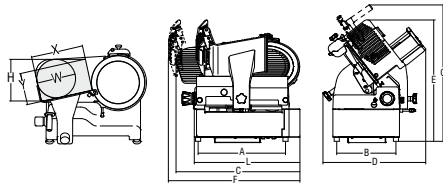


F153390G020	/ 030	ZAFFIRA 330 CL
F153590G020	/ 030	ZAFFIRA 350 CL
F153790G020	/ 030	ZAFFIRA 370 CL
F15339002S	/ 03S	ZAFFIRA LX 330 CL
F15359002S	/ 03S	ZAFFIRA LX 350 CL
F15379002S	/ 03S	ZAFFIRA LX 370 CL

	mm/inch.		watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Zaffira 330 CL	330/13"	1ph - 3ph	275/0,37	23	355	330x307	513	340	690	560	475	840	595	680	307	205	260	240	37	760x640x700	46	
Zaffira 350 CL	350/14"	1ph - 3ph	370/0,50	23	355	330x307	513	340	715	570	480	840	595	665	307	220	275	250	38	760x640x700	47	
Zaffira 370 CL	370/15"	1ph - 3ph	370/0,50	23	355	330x307	513	340	735	580	470	840	590	660	307	230	285	260	39	840x840x830	48	
Zaffira LX 330 CL	330/13"	1ph - 3ph	275/0,37	23	355	330x307	513	340	690	560	475	840	595	680	307	205	260	240	37	760x640x700	46	
Zaffira LX 350 CL	350/14"	1ph - 3ph	370/0,50	23	355	330x307	513	340	715	570	480	840	595	665	307	220	275	250	38	760x640x700	47	
Zaffira LX 370 CL	370/15"	1ph - 3ph	370/0,50	23	355	330x307	513	340	735	580	470	840	590	660	307	230	285	260	39	840x840x830	48	

ZAFFIRA AUTO

300 - 330 - 350



ZAFFIRA 300 E AUTO VV

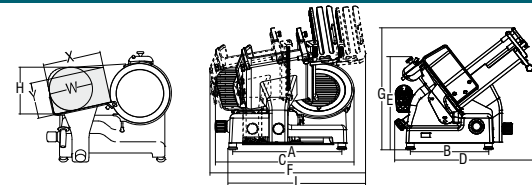
ZAFFIRA 300-330-350 AUTO VV

F15304C4GU2	ZAFFIRA 300 E AUTO	Carro Universal
F15304C4GU2V	ZAFFIRA 300 E AUTO VV	Carro Universal
F_3044GU2	ZAFFIRA 300 AUTO	Carro Universal
F_3344GU2	ZAFFIRA 330 AUTO	Carro Universal
F_354C4GU2	ZAFFIRA 350 AUTO	Carro Universal
F_354CF4GU2	ZAFFIRA 350 AUTO FROZEN	Carro Universal
F_3044GU2V	ZAFFIRA 300 AUTO VV	Carro Universal
F_3344GU2V	ZAFFIRA 330 AUTO VV	Carro Universal
F_354C4GU2V	ZAFFIRA 350 AUTO VV	Carro Universal

	mm/inch.		watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ZAFFIRA 300 E AUTO	300/12"	1ph-3ph	210+180/0,29+0,24	19	275	250x275	428	290	605	502	594	643	667	518	260	175	223	207	42,6	760x640x760	57
ZAFFIRA 300 E AUTO VV	300/12"	1ph-3ph	210+180/0,29+0,24	19	275	250x275	428	290	605	502	594	643	667	518	260	175	223	207	42,6	760x640x760	57
ZAFFIRA 300 AUTO	300/12"	1ph-3ph	275/180/0,37/0,24	23	310	305x270	465	340	685	575	575	751	630	615	270	190	240	220	55	840x840x750	70
ZAFFIRA 330 AUTO	330/13"	1ph-3ph	275+180/0,37+0,24	23	310	305x270	465	340	690	575	575	756	630	615	270	210	260	240	56	870x840x750	71
ZAFFIRA 350 AUTO	350/14"	1ph-3ph	370+180/0,50+0,24	23	310	305x270	465	340	690	575	575	756	630	615	270	225	275	250	57	870x840x750	72
ZAFFIRA 350 FROZEN	350/14"	1ph	370+180/0,50+0,24	23	310	305x270	465	340	690	575	575	756	630	615	270	225	275	250	57	870x840x750	72
ZAFFIRA 300 AUTO VV	300/12"	1ph-3ph	275/180/0,37/0,24	23	310	305x270	465	340	685	575	575	751	630	615	270	190	240	220	55	840x840x750	70
ZAFFIRA 330 AUTO VV	330/13"	1ph-3ph	275+180/0,37+0,24	23	310	305x270	465	340	690	575	575	756	630	615	270	210	260	240	56	870x840x750	71
ZAFFIRA 350 AUTO VV	350/14"	1ph-3ph	370+180/0,50+0,24	23	310	305x270	465	340	690	575	575	756	630	615	270	225	275	250	57	870x840x750	72

ZAFFIRA LX AUT

300 - 330 - 350



ZAFFIRA LX 300-330-350 AUT

F153042U2S	ZAFFIRA LX 300 AUT	Carro Universal
F153342U2S	ZAFFIRA LX 330 AUT	Carro Universal
F15354C2U2S	ZAFFIRA LX 350 AUT	Carro Universal

	mm/inch.		watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ZAFFIRA LX 300 AUT	300/12"	1ph	275+200/0,37+0,27	23	310	305x270	465	340	622	620	513	647	528	558	270	190	240	220	38	870x840x750	53
ZAFFIRA LX 330 AUT	330/13"	1ph	275+200/0,37+0,27	23	310	305x270	465	340	649	611	515	665	530	563	270	210	260	240	39	870x840x750	54
ZAFFIRA LX 350 AUT	350/14"	1ph	370+200/0,50+0,27	23	310	305x270	465	340	659	610	515	675	530	573	270	225	275	250	40	870x840x750	55



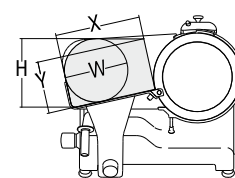
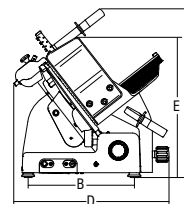
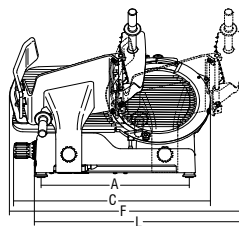
ALPINA LX 350-370-385



ALPINA 350-370-385

ALPINA

350 - 370 - 385



F_3540G02 / 03	ALPINA 350
F_3740G02 / 03	ALPINA 370
F_3940G02 / 03	ALPINA 385
F16354002S / 03S	ALPINA LX 350
F16374002S / 03S	ALPINA LX 370
F16394002S / 03S	ALPINA LX 385
F16354102S / 03S	ALPINA LX 350 ING
F16374102S / 03S	ALPINA LX 370 ING
F16394102S / 03S	ALPINA LX 385 ING
Aumentii / Increases / Mehrpreis / Augmentation	
Paramano alluminio / Aluminum hand guard / Aluminium Handschutz / Protège mains en aluminium	

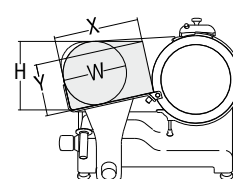
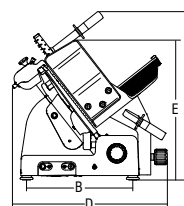
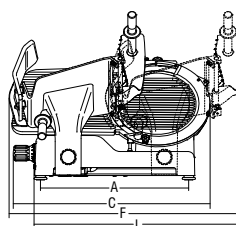
	mm/inch.		watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ALPINA 350	350/14"	1ph - 3ph	380/0,52	25	365	350x320	515	410	750	590	535	820	700	680	320	210	275	250	56	870x840x750	72
ALPINA 370	370/15"	1ph - 3ph	380/0,52	25	365	350x320	515	410	760	600	530	820	700	675	320	230	290	270	57	840x840x830	73
ALPINA 385	385/16"	1ph - 3ph	380/0,52	25	365	350x320	515	410	770	605	525	820	700	668	320	240	305	280	58	870x840x750	74
ALPINA LX 350	350/14"	1ph - 3ph	380/0,52	25	365	350x320	515	410	750	590	535	820	700	680	320	210	275	250	56	870x840x750	72
ALPINA LX 370	370/15"	1ph - 3ph	380/0,52	25	365	350x320	515	410	760	600	530	820	700	675	320	230	290	270	57	840x840x830	73
ALPINA LX 385	385/16"	1ph - 3ph	380/0,52	25	365	350x320	515	410	770	605	525	820	700	668	320	240	305	280	58	870x840x750	74
ALPINA LX 350 Ingr.	350/14"	1ph-3ph	400/0,54	25	365	350x320	515	410	750	590	535	820	700	680	320	210	275	250	56	870x840x750	72
ALPINA LX 370 Ingr.	370/15"	1ph-3ph	400/0,54	25	365	350x320	515	410	760	600	530	820	700	675	320	230	290	270	57	840x840x830	73
ALPINA LX 385 Ingr.	385/16"	1ph-3ph	400/0,54	25	365	350x320	515	410	770	605	525	820	700	668	320	240	305	280	58	870x840x750	74

ALPINA AUT

350 - 370



ALPINA LX 350-370 AUT

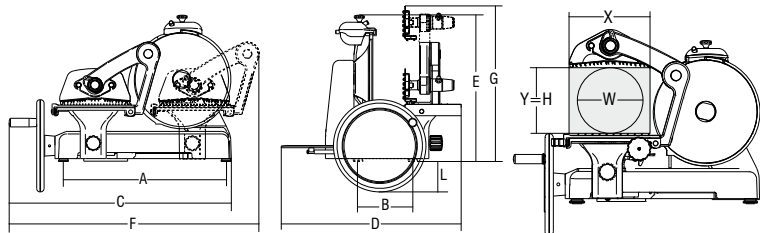


F16354212S	ALPINA LX 350 AUT
F16374212S	ALPINA LX 370 AUT
Aumentii / Increases / Mehrpreis / Augmentation	

	mm/inch.		watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ALPINA LX 350 AUT	350/14"	1ph	380+200/0,52+0,27	25	365	350x320	573	410	745	632	558	782	656	677	320	210	275	250	62	870x840x750	78
ALPINA LX 370 AUT	370/15"	1ph	380+200/0,52+0,27	25	365	350x320	573	410	764	632	568	787	667	680	320	230	290	270	63	870x840x750	79

EXCELSIA

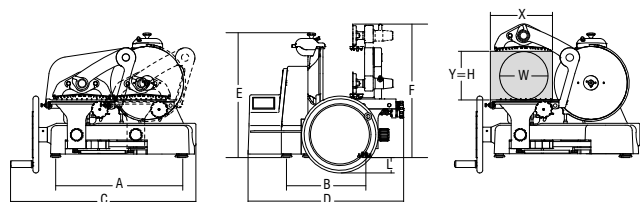
300 - 350



F11302200 EXCELSIA 300 piano vetro / Glass surface / Glassplatte / Plan vitre
 F11357100 EXCELSIA 350 piano vetro / Glass surface / Glassplatte / Plan vitre

	mm/inch.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Excelsia 300	300/12"	3	285	270x295	520	180	770	625	510	855	590	90	270	200	200	200	200	60	960x920x860	78
Excelsia 350	350/14"	3	345	350x330	592	180	820	780	560	910	615	120	330	235	235	255	255	72	960x920x860	90

X-PERT



F11358302S X-PERT 350 S piano vetro / Glass surface / Glassplatte / Plan vitre
 F11358402T X-PERT 350 A piano vetro / Glass surface / Glassplatte / Plan vitre

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

EXCELSIA 300 - 350 / X-PERT 350

F11001500	Piedistallo rosso / Red stand / Rote Unterlage / Piédestal rouge	★ Aggiungere piano marmo / Add Marble support surface Marmorplatte hinzufügen / Ajouter Surface d'appui en marbre	
F11002000	★ Piano in marmo cavalletto / Marble support surface for stand / Marmorplatte für Gestell / Surface d'appui en marbre pour piédestal		Excelsia 350
F11002200	★ Piano in marmo cavalletto / Marble support surface for stand / Marmorplatte für Gestell / Surface d'appui en marbre pour piédestal		X-Pert 350
F11001600N	Piedistallo rosso / Red stand / Rote Unterlage / Piédestal rouge	○ Aggiungere piano marmo / Add Marble support surface Marmorplatte hinzufügen / Ajouter Surface d'appui en marbre	
F11001050	○ Kit per piedistallo rosso / Kit for red stand / Kit für Rote Unterlage / Kit pour piédestal rouge		Excelsia 350
F11001250	○ Kit per piedistallo rosso / Kit for red stand / Kit für Rote Unterlage / Kit pour piédestal rouge		X-Pert 350

Aumenti / Increases / Mehrpreis / Augmentation

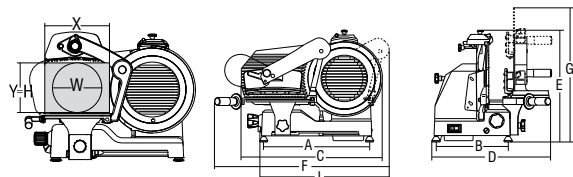
Verniciatura colorata / Color painted / Farbe lackierter / Peindre colorée		Excelsia 300 - 350
Verniciatura colorata / Color painted / Farbe lackierter / Peindre colorée	Piedistallo / Stand / Unterlage / Piédestal	Excelsia 300 - 350

Grafica personalizzata / Customized stickers / Kundenspezifische Aufkleber / Autocollants personnalisés

	mm/inch.	watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
X-PERT 350 S	350/14"	1ph - 3ph	450/0,6	3	286	350x330	612	382	893	749	601	643	74	300	235	235	235	105			
X-PERT 350 A	350/14"	1ph - 3ph	500/0,7	3	286	350x330	612	382	893	749	601	643	74	300	235	235	235	105			

AVS

250 - 275 - 300



AVS 250 CE/P AVS 250
 AVS 250 CE/P BS AVS 250 BS
 AVS 275 CE/P AVS 275
 AVS 275 CE/P BS AVS 275 BS
 AVS 300 CE/P AVS 300 BS

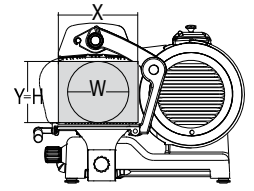
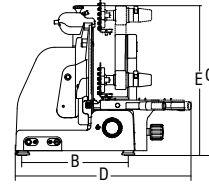
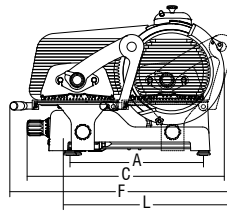
	mm/inch.	watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
AVS 250	250/10"	1ph	147/0,20	13	230	230x235	400	260	510	535	410	570	410	475	205	170	170	170	17,5	600x500x500	20
AVS 250 BS	250/10"	1ph	147/0,20	13	215	275x260	400	260	510	480	415	700	600	540	270	190	190	190	21,5	600x500x500	24
AVS 275	275/11"	1ph	147/0,20	13	220	230x235	400	260	530	535	420	570	425	465	225	205	205	205	18,5	600x500x500	21
AVS 275 BS	275/11"	1ph	147/0,20	13	225	275x260	400	260	530	480	420	700	770	540	270	200	200	200	22,5	600x500x500	25
AVS 300 BS	300/12"	1ph	210/0,29	13	265	275x260	440	300	585	540	460	740	770	580	255	215	215	215	27	800x600x520	29,5



ZIRCONIA LX 300-330-350 S



ZIRCONIA 300 E S



ZIRCONIA

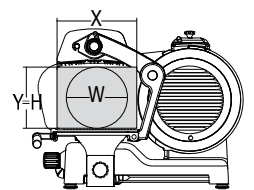
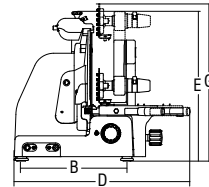
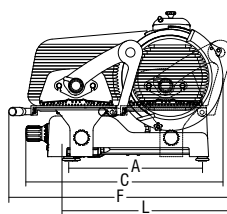
300 - 330 - 350

F15302C2G02W / 030	ZIRCONIA 300 E S
F153022G020 / 030	ZIRCONIA 300 S
F153322G020 / 030	ZIRCONIA 330 S
F153522G020 / 030	ZIRCONIA 350 S
F153025G020 / 030	ZIRCONIA 300 C
F153325G020 / 030	ZIRCONIA 330 C
F153525G020 / 030	ZIRCONIA 350 C
F15302C202S / 03S	ZIRCONIA LX 300 E S
F15302202S / 03S	ZIRCONIA LX 300 S
F15332202S / 03S	ZIRCONIA LX 330 S
F15352202S / 03S	ZIRCONIA LX 350 S
F15302502S / 03S	ZIRCONIA LX 300 C
F15332502S / 03S	ZIRCONIA LX 330 C
F15352502S / 03S	ZIRCONIA LX 350 C

							A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W			
	mm/inch.		watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ZIRCONIA 300 E S	300/12"	1ph-3ph	210/0,29	29	275	275x260	425	320	580	540	460	730	620	555	255	220	220	220	29	800x600x520	32
ZIRCONIA LX 300 E S	300/12"	1ph-3ph	210/0,29	29	275	275x260	425	320	580	540	460	730	620	555	255	220	220	220	29	800x600x520	32
ZIRCONIA 300 S	300/12"	1ph-3ph	275/0,37	29	310	300x270	468	338	635	600	500	750	695	650	270	230	230	230	36,5	870x840x750	51,5
ZIRCONIA 330 S	330/13"	1ph-3ph	275/0,37	29	310	300x270	468	338	645	600	515	750	705	630	270	245	245	245	37	870x840x750	52
ZIRCONIA 350 S	350/14"	1ph-3ph	370/0,50	29	310	300x270	468	338	660	600	530	750	715	630	270	255	255	255	38	870x840x750	53
ZIRCONIA 300 C	300/12"	1ph-3ph	275/0,37	29	310	340x250	468	338	635	685	500	720	560	610	250	225	225	225	36	870x840x750	52
ZIRCONIA 330 C	330/13"	1ph-3ph	275/0,37	29	310	340x250	468	338	645	685	515	720	560	580	250	235	235	235	37	870x840x750	53
ZIRCONIA 350 C	350/14"	1ph-3ph	370/0,50	29	310	340x250	468	338	660	685	530	720	560	580	250	245	245	245	38	870x840x750	54
ZIRCONIA LX 300 S	300/12"	1ph-3ph	275/0,37	29	310	300x270	468	338	635	600	500	750	695	650	270	230	230	230	36,5	870x840x750	51,5
ZIRCONIA LX 330 S	330/13"	1ph-3ph	275/0,37	29	310	300x270	468	338	645	600	515	750	705	630	270	245	245	245	37	870x840x750	52
ZIRCONIA LX 350 S	350/14"	1ph-3ph	370/0,50	29	310	300x270	468	338	660	600	530	750	715	630	270	255	255	255	38	870x840x750	53
ZIRCONIA LX 300 C	300/12"	1ph-3ph	275/0,37	29	310	340x250	468	338	635	685	500	720	560	610	250	225	225	225	36	870x840x750	52
ZIRCONIA LX 330 C	330/13"	1ph-3ph	275/0,37	29	310	340x250	468	338	645	685	515	720	560	580	250	235	235	235	37	870x840x750	53
ZIRCONIA LX 350 C	350/14"	1ph-3ph	370/0,50	29	310	340x250	468	338	660	685	530	720	560	580	250	245	245	245	38	870x840x750	54



ZIRCONIA 350-370 C CL

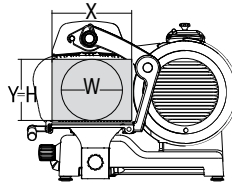
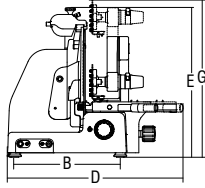
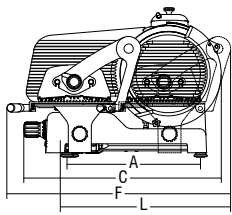


ZIRCONIA CL

350 - 370

F163562G020 / 030	ZIRCONIA 350 S CL
F163762G020 / 030	ZIRCONIA 370 S CL
F163565G020 / 030	ZIRCONIA 350 C CL
F163765G020 / 030	ZIRCONIA 370 C CL
F16356202S / 03S	ZIRCONIA LX 350 S CL
F16376202S / 03S	ZIRCONIA LX 370 S CL
F16356502S / 03S	ZIRCONIA LX 350 C CL
F16376502S / 03S	ZIRCONIA LX 370 C CL

							A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W			
	mm/inch.		watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ZIRCONIA 350 S CL	350/14"	1ph-3ph	380/0,52	25	355	305x295	513	338	719	601	541	766	673	684	305	255	255	255	41,5	870x840x830	57,5
ZIRCONIA 370 S CL	370/15"	1ph-3ph	380/0,52	25	355	305x295	513	338	730	601	551	766	664	683	305	270	270	270	42,5	840x840x830	58,5
ZIRCONIA 350 C CL	350/14"	1ph-3ph	380/0,52	25	355	350x287	513	338	719	681	538	808	550	670	287	245	245	245	42	870x840x830	58
ZIRCONIA 370 C CL	370/15"	1ph-3ph	380/0,52	25	355	350x287	513	338	729	681	551	808	550	670	287	260	260	260	43	840x840x830	59
ZIRCONIA LX 350 S CL	350/14"	1ph-3ph	380/0,52	25	355	305x295	513	338	719	601	541	766	673	684	305	255	255	255	41,5	870x840x830	57,5
ZIRCONIA LX 370 S CL	370/15"	1ph-3ph	380/0,52	25	355	305x295	513	338	730	601	551	766	664	683	305	270	270	270	42,5	840x840x830	58,5
ZIRCONIA LX 350 C CL	350/14"	1ph-3ph	380/0,52	25	355	350x287	513	338	719	681	538	808	550	670	287	245	245	245	42	870x840x830	58
ZIRCONIA LX 370 C CL	370/15"	1ph-3ph	380/0,52	25	355	350x287	513	338	729	681	551	808	550	670	287	260	260	260	43	840x840x830	59



DOLOMIA 350-370-385 S



DOLOMIA LX 350-370-385 C

F163571G020	/ 030	DOLOMIA 350 S
F163771G020	/ 030	DOLOMIA 370 S
F163971G020	/ 030	DOLOMIA 385 S
F163575G020	/ 030	DOLOMIA 350 C
F163775G020	/ 030	DOLOMIA 370 C
F163975G020	/ 030	DOLOMIA 385 C
F16357102S	/ 030	DOLOMIA LX 350 S
F16377102S	/ 030	DOLOMIA LX 370 S
F16397102S	/ 030	DOLOMIA LX 385 S
F16357502S	/ 030	DOLOMIA LX 350 C
F16377502S	/ 030	DOLOMIA LX 370 C
F16397502S	/ 030	DOLOMIA LX 385 C

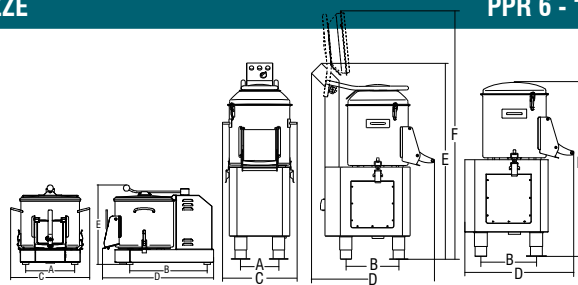
	mm/inch.		watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
DOLOMIA 350 S	350/14"	1ph - 3ph	380-0.52	25	370	350x330	515	410	750	676	567	887	635	677	330	250	250	59	870x840x830	75	
DOLOMIA 370 S	370/15"	1ph - 3ph	380-0.52	25	370	350x330	515	410	760	676	577	887	626	677	330	270	270	60	840x840x830	76	
DOLOMIA 385 S	385/16"	1ph - 3ph	380-0.52	25	370	350x330	515	410	767	676	597	887	626	677	330	280	280	61	870x840x830	77	
DOLOMIA 350 C	350/14"	1ph - 3ph	380-0.52	25	370	430x300	515	410	750	742	570	830	595	656	295	240	240	60	870x840x830	76	
DOLOMIA 370 C	370/15"	1ph - 3ph	380-0.52	25	370	430x300	515	410	760	742	580	830	586	656	295	258	258	61	840x840x830	77	
DOLOMIA 385 C	385/16"	1ph - 3ph	380-0.52	25	370	430x300	515	410	770	742	600	830	606	656	295	272	272	62	870x840x830	78	
DOLOMIA LX 350 S	350/14"	1ph - 3ph	380-0.52	25	370	350x330	515	410	750	676	567	887	635	677	330	250	250	59	870x840x830	75	
DOLOMIA LX 370 S	370/15"	1ph - 3ph	380-0.52	25	370	350x330	515	410	760	676	577	887	626	677	330	270	270	60	840x840x830	76	
DOLOMIA LX 385 S	385/16"	1ph - 3ph	380-0.52	25	370	350x330	515	410	767	676	597	887	626	677	330	280	280	61	870x840x830	77	
DOLOMIA LX 350 C	350/14"	1ph - 3ph	380-0.52	25	370	430x300	515	410	750	742	570	830	595	656	295	240	240	61	870x840x830	77	
DOLOMIA LX 370 C	370/15"	1ph - 3ph	380-0.52	25	370	430x300	515	410	760	742	580	830	586	656	295	258	258	61	840x840x830	77	
DOLOMIA LX 385 C	385/16"	1ph - 3ph	380-0.52	25	370	430x300	515	410	770	742	600	830	606	656	295	272	272	62	870x840x830	78	

**AUMENTI E APPLICAZIONI AFFETTATRICI / INCREASES AND ACCESSORIES FOR SLICERS
AUFSCNITTMASCHINEN ZUBERHÖRTEILE UND MEHRPREIS / AUGMENTATION ET Accessories TRANCHEURS**

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories	
	Spondina verdure bassa / Vegetable side holder / Gemüseschneider Anbringung auf / Application coupe-légumes
SR19510453M	H mm 28 L mm 264 AGS
SR19510453C	H mm 28 L mm 304 Zaffira E
SR19510453P	H mm 28 L mm 329 Zaffira
SR19510453R	H mm 28 L mm 357 Zaffira CL
SR19510453.14	H mm 28 Alpina
F198010640UO	NEMO'S Slitta pesce per piatto Universal / Fish cutting accessory for Universal food hopper Fischschneidezubehör für Universal-Futterbehälter / Accessoire de coupe de poisson pour plateau Uniko Zaffira Auto - Zaffira AUT
19705030	Slicer Tube
SR19567052	Valigetta Kit uso e manutenzione tipo Dolomia / Small suitcase with use and maintenance kit for Dolomia Mehrpreis für Werkzeugkoffer / Mallette avec KIT entretien type Dolomia
SR19704010	Gambe alte con ruote / High legs with wheels / Hoher Ständer mit Räder / Socle haut avec roues Zaffira - Zirconia
SR19704000	Gambe alte con ruote / High legs with wheels / Hoher Ständer mit Räder / Socle haut avec roues Dolomia - Alpina
	Kit leva sollevamento / Kit lifting lever / Hebevorrichtung / Kit levier relevage
SR19709200	Zaffira (no Mod. E) - Zaffira Auto
SR19709270	Zaffira CL
SR19709100	Alpina
Aumenti / Increases / Mehrpreis / Augmentation	
- Verniciatura colorata base / Color painted body / Farbe lackierter Körper / Peindre base colorée:	
	x Start - AGS - AVS
	x Zaffira E - Zirconia E
	x Zaffira - Zaffira CL
	x Zirconia - Zirconia CL
	x Alpina
	x Dolomia
- SC: contafette / Slicecounter / Schneidezähler / Comptoir de tranches Zaffira E Auto - Zaffira Auto	
- RCS scheda controllo remoto Industria 4.0 Zaffira CL - Alpina - Zirconia CL - Dolomia	
- ETC Electronic Thickness Control Alpina - Dolomia	
- Piatto ZS Zavorra Speciale Zaffira Auto	

PELATATE - PULISCICOZZE

PPR 6 - 10 - 20 C



Pelapatate - Potato peelers - Kartoffelschäler - Eplucheuses

PPR 6 E MN	PPR 6 Easy
PPR 6 MN	PPR 6
PPR 10E TF	PPR 10 Easy
PPR 10E MN	PPR 10 Easy
PPR 10	PPR 10
PPR 10 MN	PPR 10
PPR 20E TF	PPR 20 Easy
PPR 20E MN	PPR 20 Easy
PPR 20	PPR 20

Puliscicozze - Mussels cleaner - Muschelreiniger - Lave moules

PPR 6 E C MN	PPR 6 C Easy	6 KG
PPR 6 C MN	PPR 6 C	6 KG
PPR 10E C TF	PPR 10 C Easy	10 KG
PPR 10E C MN	PPR 10 C Easy	10 KG
PPR 10 C	PPR 10 C	10 KG
PPR 10 C MN	PPR 10 C	10 KG
PPR 20 C	PPR 20 C	20 KG

PPR 10 2V C-P	PPR 10 2V C/P	10 KG (aggiungere / add / hinzufügen / ajouter ●)
IV9800775P	● Vasca completa di piattello e coperchio / Tank with plate and cover / Wanne mit Platte und Deckel / Cuve avec plateau et couvercle	
PPR 10 2V P-V	PPR 10 2V P/V	10 KG (aggiungere / add / hinzufügen / ajouter ○)
IV9800775C	○ Vasca completa di cesto verdura / Vegetable drying tank with basket / Wanne mit Gemüsekorb / Cuve avec corbeille pour légumes	

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

IV4075SLCJNC	Convogliatore porta sacchetto / Loyer opening for shopping bags / Beutelkonveyor / Goulotte avec arrête-enveloppe
IV7810610	Attacco rapido entrata acqua / Fast connection/remove of water entry / Schneller Wasseranschluss / Branchement rapide entrée d'eau

Aumenti / Increases / Mehrpreis / Augmentation

Piedistallo / Trestle / Ständer / Socle	PPR 6 Easy
Piedistallo / Trestle / Ständer / Socle	PPR 10
Piedistallo / Trestle / Ständer / Socle	PPR 20
Piedistallo e filtro / Trestle and filter / Ständer und Filter / Socle et tamis	PPR 6 Easy
Piedistallo e filtro / Trestle and filter / Ständer und Filter / Socle et tamis	PPR 10
Piedistallo e filtro / Trestle and filter / Ständer und Filter / Socle et tamis	PPR 20

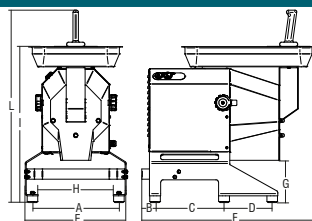
Convogliatore con sostegno e ferma sacchetto / Chute with bag holder and support / Rutsche mit Sackhalter und Stütze /

RCS scheda controllo remoto **Industria 4.0** PPR 10 - 20 - PPR 10 C - 20 C

	watt/Hp.	r.p.m	Kg/lt	Kg/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg	
PPR 6 Easy	370/0,50	1ph	320	6/10	105	220	260	400	400	690	23	760x640x1500	35	
PPR 6	370/0,50	1ph	320	6/10	105	260	320	400	550	440	31	760x640x770	36	
PPR 10 Easy	735/1	1ph - 3ph	320	10/20	170	218	300	460	560	890	41.5	720x570x1200	51.5	
PPR 20 Easy	1102/1,5	1ph - 3ph	275	20/35	340	295	337	560	650	1040	52	760x640x1500	62	
PPR 10	735/1	1ph - 3ph	320	10/20	170	203	282	470	775	1050	51	760x640x1500	61	
PPR 20	1102/1,5	3ph	275	20/35	340	295	337	560	880	1190	58	760x640x1500	68	
PPR 6 Easy C	370/0,50	1ph	150	6/10	150	220	260	400	400	690	23	760x640x1500	35	
PPR 6 C	370/0,50	1ph	150	6/10	150	260	320	400	550	440	31	760x640x770	36	
PPR 10 Easy C	735/1	1ph - 3ph	150	10/20	170	203	282	470	544	910	41.5	760x640x1500	51	
PPR 10 C	735/1	1ph - 3ph	150	10/20	170	203	282	470	775	1050	51	760x640x1500	61	
PPR 20 C	1102/1,5	3ph	150	20/35	340	295	337	560	880	1190	58	760x640x1500	68	
PPR 10 2V C-P	368-662/0,50-0,90	3ph	160/320	10/20	170	203	282	470	775	1050	52	760x640x1500	62	
PPR 10 2V P-V	368-552/0,50-0,75	3ph	320/450	10/20	170	203	282	470	775	1050	52	760x640x1500	62	

DENOCCIOLATORE - ESTRATTORE

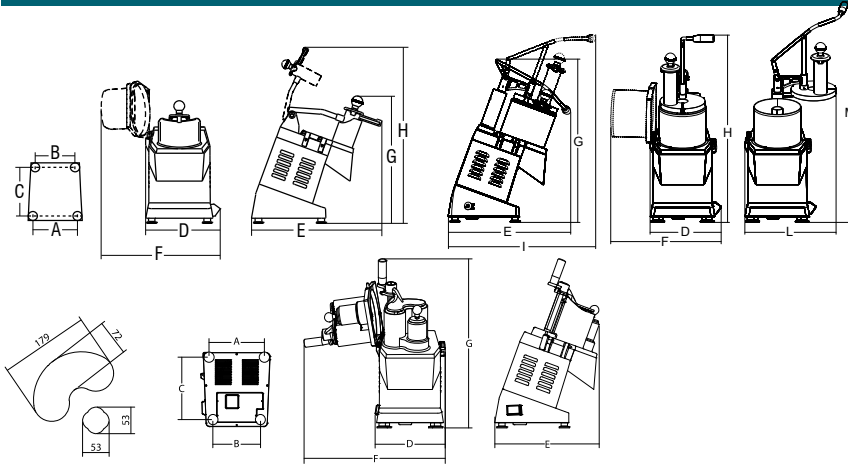
SKRAT



0260101B203	SKRAT	(aggiungere / add / hinzufügen / ajouter ■)
0261101L203	SKRAT VV	(aggiungere / add / hinzufügen / ajouter ■)
Filtri cilindrici / Cylindrical filters / Zylindrische Filter / Filtres cylindriques		
LF2026010031	■ 1 mm Fori / holes / Löcher / Troux	
LF2026010032	■ 2 mm Fori / holes / Löcher / Troux	
LF2026010033	■ 3 mm Fori / holes / Löcher / Troux	
LF2026010035	■ 5 mm Fori / holes / Löcher / Troux	

	watt/Hp	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SKRAT	745/1	1ph	1.300	10	323	28	288	210	377	657	158	281	583	739	38	750x580x800	49

TV - TM TV - TM MAXI TV - TM GIRO



F40752102P	TV-TM CE coperchio inox	(senza dischi / no discs included / ohne Scheiben / sans disques)	230/50/1
TV-TM ALL	TV-TM CE coperchio alluminio	(senza dischi / no discs included / ohne Scheiben / sans disques)	230/50/1
TV-TM AL TG	TV-TM MAXI CE coperchio alluminio - Tramoggia gigante	(senza dischi / no discs included / ohne Scheiben / sans disques)	230/50/1
TV-TM AL TG TF	TV-TM MAXI CE coperchio alluminio - Tramoggia gigante	(senza dischi / no discs included / ohne Scheiben / sans disques)	400/50/3
F40757502P	TV-TM GIRO coperchio alluminio	(senza dischi / no discs included / ohne Scheiben / sans disques)	230/50/1

				A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M			
	watt/hp	r.p.m.	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TV - TM inox	515/0,7	1ph	300	225	195	255	280	510	-	510	770	-	-	-	18,5	720x350x500	22
TV - TM all.	515/0,7	1ph	300	225	195	255	280	510	400	510	770	-	-	-	18,5	720x350x500	22
TV - TM MAXI	515/0,7	1ph - 3ph	300	225	195	255	296	509	460	676	777	612	428	915	20	750x580x1050	24
TV - TM GIRO	515/0,7	1ph	300	225	195	255	280	418	566	678	-	-	-	-	-	-	-

Dischi / Discs / Scheiben / Disques

DF = FETTE / SLICES / SCHNITTE / TRANCHES	TV - TM	TV - TM MAXI	TV - TM GIRO
2081045	DF-06	mm 0,6	
2081047	DF-1-7	mm 1÷7	
2081030	DF-1	mm 1	
2081018	DF-2	mm 2	
2081021	DF-3	mm 3	
2081031	DF-4	mm 4	
2081015	DF-5	mm 5	pomodori e peperoni / tomatoes and peppers / Tomaten und Paprika / tomates et poivrons
2081037	DF-6	mm 6	
2081022	DF-8	mm 8	
2081017	DF-10	mm 10	
2081023	DF-14	mm 14	
DQ = LISTELLI / STICKS / STREIFEN / BÂTONNET	TV - TM	TV - TM MAXI	TV - TM GIRO
2081024	DQ-4	mm 4	
2081032	DQ-6	mm 6	
2081014	DQ-8	mm 8	
2081025	DQ-10	mm 10	
DTV = GRATTUGIA / GRATING / REIBEN / RÂPER	TV - TM	TV - TM MAXI	TV - TM GIRO
2081028	DTV	mm 1	
2081035	DTV 8	patate e verdure / potatoes and vegetables / Kartoffeln und Gemüse / pommes de terre et de légumes	
DT = SFILACCIO / SHREDS / JULIENNE / EFFILER	TV - TM	TV - TM MAXI	TV - TM GIRO
2081034	DT-2	mm 2	
2081016	DT-3	mm 3	carote / carrots / Möhren / carottes
2081033	DT-4	mm 4	
2081020	DT-7	mm 7	mozzarella
2081029	DT-9	mm 9	
PS = CUBETTI / CUBES / WÜRFEL / CUBES	TV - TM	TV - TM GIRO	
2081036	PS-5	mm 5 (abbin. DF5 / add DF5 / hinzufügen DF5 / ajouter DF5)	
2081026	PS-8	mm 8 (abbin. DF8 / add DF8 / hinzufügen DF8 / ajouter DF8)	
2081019	PS-10	mm 10 (abbin. DF10 / add DF10 / hinzufügen DF10 / ajouter DF10)	
2081044	PS-12	mm 12 (abbin. DF / add DF / hinzufügen DF / ajouter DF)	
2081038	PS-14	mm 14 (abbin. DF14 / add DF14 / hinzufügen DF14 / ajouter DF14)	
2081027	PS-20	mm. 20 (abbin. DF / add DF / hinzufügen DF / ajouter DF)	
PS G = CUBETTI / CUBES / WÜRFEL / CUBES	TV - TM MAXI		
2081026M	PS-8 G	mm 8 (abbin. DF8 / add DF8 / hinzufügen DF8 / ajouter DF8)	
2081019M	PS-10 G	mm 10 (abbin. DF10 / add DF10 / hinzufügen DF10 / ajouter DF10)	
2081038M	PS-14 G	mm 14 (abbin. DF14 / add DF14 / hinzufügen DF14 / ajouter DF14)	
2081027M	PS-20 G	mm. 20 (abbin. DF14 / add DF14 / hinzufügen DF14 / ajouter DF14)	
DB = BRUNOISE	TV - TM GIRO		
2081046	DB-4	mm 4	

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

2081039	PS-8	Stampo pulizia DISCO / Cleaning pusher / Scheibenreiniger SCHEIBE / Moule nettoyage pour DISQUE	TV - TM
2081040	PS-10	Stampo pulizia DISCO / Cleaning pusher / Scheibenreiniger SCHEIBE / Moule nettoyage pour DISQUE	TV - TM
2081042	PS-14	Stampo pulizia DISCO / Cleaning pusher / Scheibenreiniger SCHEIBE / Moule nettoyage pour DISQUE	TV - TM
2081043	PS-20	Stampo pulizia DISCO / Cleaning pusher / Scheibenreiniger SCHEIBE / Moule nettoyage pour DISQUE	TV - TM
2081039M	PS-8	Stampo pulizia DISCO / Cleaning pusher / Scheibenreiniger SCHEIBE / Moule nettoyage pour DISQUE	TV - TM MAXI
2081040M	PS-10	Stampo pulizia DISCO / Cleaning pusher / Scheibenreiniger SCHEIBE / Moule nettoyage pour DISQUE	TV - TM MAXI

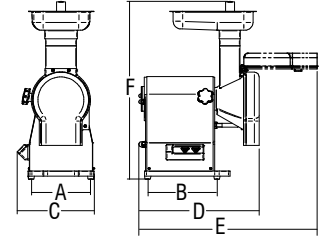
2081042M	PS-14 Stampo pulizia DISCO / Cleaning pusher / Scheibenreiniger SCHEIBE / Moule nettoyage pour DISQUE	TV - TM MAXI
2081043M	PS-20 Stampo pulizia DISCO / Cleaning pusher / Scheibenreiniger SCHEIBE / Moule nettoyage pour DISQUE	TV - TM MAXI
TV-TM/1	Scivolo inox / S/steel slide conveyor / Edelstahl Rutsche / Goulotte longue inox	
TV-TM/2	Portadischi acciaio plastificato / Plastified steel discs holder / Scheibehälter aus plastifiziertem Stahl / Porte disques en acier plastifié	
40750090	Vaschetta inox con magnete / Stainless steel collecting tray / Edelstahlschale mit Magnet / Bac inox avec micro	1/3 GN h 200 mm



TMS

TAGLIAMOZZARELLA

TMS



F40552002P Tagliamozzarella TMS (senza dischi / no discs included / ohne Scheiben / sans disques)

Dischi / Discs / Scheiben / Disques

DISCO DT7 TMS DT 7 Tagliamozzarella / For mozzarella / Für Mozzarella / Coupe-mozzarella

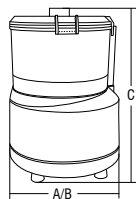
DISCO DT4 TMS DT 4 Tagliacarote / For carrots / Für Karotten / Coupe-carottes

DISCO DF TMS DF Tagliafunghi - patate / For chip-mushrooms / Für Pilzen und Kartoffeln / Coupe-champignons - pomme de terre

	watt/hp	ph	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TMS	210/0,30	1ph	400	150	260	230	370	570	565	14	365x588x505	17



C3



CUTTER

C3

C3 CUTTER C3 CE

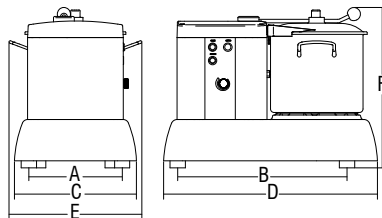
Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

IB4003030 Pala raschiatrice smontabile / Dismountable scraping blade / Abnehmbare Abkratzer / Pale de raclage amovible

	watt/hp	ph	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
C3	370 / 0,5	1ph	3,2	2800	240	240	355	8	337x435x275	9



C6 EVO VT



CUTTER EVO

C4 - C6 - C9 - C15

F40780422S C 4 EVO VT **VARI-TRONIC™**

F40780622S C 6 EVO VT **VARI-TRONIC™**

F40780922S C 9 EVO VT **VARI-TRONIC™**

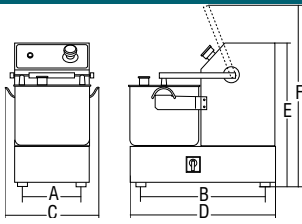
F40780952S C 9 EVO PLUS

F40781553S C 15 EVO PLUS

	watt/hp	ph	lt	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
C4 EVO VT	600/0,8	1ph	3,3	1,5	600 ÷ 2800	185	369	251	457	296	300	13,5	300x505x370	16
C6 EVO VT	600/0,8	1ph	5,3	3,1	600 ÷ 2800	185	369	251	457	304	362	14,5	300x505x430	17
C9 EVO VT	1.200/1,6	1ph	9,4	5,4	600 ÷ 2800	244	443	319	560	348	420	23	365x600x485	26
C9 EVO PLUS	1.500/2	1ph	9,4	5,4	600 ÷ 3500	244	443	319	560	348	420	30	365x600x485	33
C15 EVO PLUS	3200	3ph	14,5	8	900 ÷ 3000	282	527	377	678	508	504	-	-	-

CUTTER INOX

C4 - C6 - C9 - 15



C 4	C 4	
C 4 V	C 4 VV	
C 4 VVS	C 4 VT	VARIZTRONIC™
C 6	C 6	
C 6 V	C 6 VV	
C 6 VVS	C 6 VT	VARIZTRONIC™
C 9 V	C 9 VV	
C 15 B	C 15 B	Banco / Table top / Tisch / De table
C 15 B 2V	C 15 B 2V	Banco / Table top / Tisch / De table

	watt/hp		lt	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
C4	600/0,8	1ph	3,3	1,5	2500	160	310	305	365	255	-	10	450x330x310	11
C4 VV	600/0,8	1ph	3,3	1,5	1500 ÷ 2500	160	310	305	365	255	-	10	450x330x310	11
C4 VT	600/0,8	1ph	3,3	1,5	600 ÷ 2800	160	310	305	365	255	-	10	450x330x310	11
C6	600/0,8	1ph	5,3	3,1	2500	160	310	305	365	320	-	11	450x330x400	12
C6 VV	600/0,8	1ph	5,3	3,1	1500 ÷ 2500	160	310	305	365	320	-	11	450x330x400	12
C6 VT	600/0,8	1ph	5,3	3,1	600 ÷ 2800	160	310	305	365	320	-	11	450x330x400	12
C9 VV	1.200/1,6	1ph	9,4	5,4	1500 ÷ 2500	225	410	355	455	380	-	23	720x350x500	25
C15 B	2940/4	3ph	14,5	8,2	2800	265	480	380	610	530	700	52	720x570x770	67
C15 B 2V	1470+2200/2+3	3ph	14,5	8,2	1400/2800	265	480	380	610	530	700	52	720x570x770	67

Mozzo completo di lame DENTATE / Complete shaft with TOOTHED blades / Komplette Nabe mit CHAGRINIERTEN Messer / Moyeu complet avec couteaux À DENTS

MSC04AM0Z.22 C4 - C4 EVO VT

MSC06AM0Z.22 C6 - C6 EVO VT

MSC09AM0Z.22 C9 - C9 EVO VT

MSC09PM0Z.22 C9 - C9 EVO Plus

MSC15AM0Z C15

Mozzo completo di lame MICRODENTATE / Complete shaft with MICRO-TOOTHED blades / Komplette Nabe mit MICRO-CHAGRINIERTEN Messer / Moyeu complet avec couteaux À MICRO-DENTS

MSC04AM0M C4 - C4 EVO VT

MSC06AM0M C6 - C6 EVO VT

MSC09AM0M C9 - C9 EVO VT

MSC09PM0M C9 - C9 EVO Plus

MSC15AM0M C15

Mozzo completo di lame FORATE / Complete shaft with WHIPPING blades / Komplette Nabe mit GELOCHTEN Messer / Moyeu complet avec couteaux PERCES

MSC04AM0F.22 C4 - C4 EVO VT

MSC06AM0F.22 C6 - C6 EVO VT

MSC09AM0F.22 C9 - C9 EVO VT

MSC09PM0F.22 C9 - C9 EVO Plus

MSC15AM0F C15

Mozzo completo di lame PESTO / Complete shaft with blades for PESTO / Komplette Nabe mit Messer für PESTO / Moyeu complet avec couteaux pour PESTO

MSC04AM0P.22 C4 - C4 EVO VT

MSC06AM0P.22 C6 - C6 EVO VT

MSC09AM0P.22 C9 - C9 EVO VT

MSC09PM0P.22 C9 - C9 EVO Plus

MSC15AM0P C15

Mozzo completo di lame per IMPASTI / Complete shaft with KNEADING blades / Komplette Nabe mit KNETMESSER / Moyeu complet avec couteaux pour MELANGES

MSC04AM0I.22 C4 - C4 EVO VT

MSC06AM0I.22 C6 - C6 EVO VT

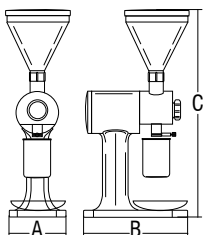
MSC09AM0I.22 C9 - C9 EVO VT

MSC09PM0I.22 C9 - C9 EVO Plus

MSC15AM0I C15

MC - MP

HP 3

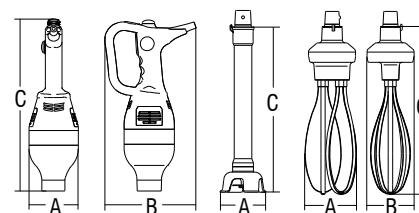


MC-MP HP 3

070201-03	MC IND HP 3	Macina caffè / Coffeegrinder / Kaffeemühle / Moulin à café	230-400/50/3
070202-04	MC IND HP 3	Macina caffè / Coffeegrinder / Kaffeemühle / Moulin à café	230/50/1
070401-03	MP IND HP 3	Macina pepe / Peppergrinder / Pfeffermühle / Moulin à poivre	230-400/50/3

	1ph -3ph	watt	lt	mm	mm	kg/h	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
MC-MP HP 3	1ph -3ph	1ph 1875/2,5 3ph 2208/3	3	107	360	90-180	250	320	820	34	750x580x1050	37

URAGANO MINI - URAGANO SMALL - URAGANO



66110102LF	URAGANO MINI											230/50/1
66110302LF	URAGANO MINI VV											230/50/1
66510102LF	URAGANO SMALL 200 Watt											230/50/1
66510502LF	URAGANO SMALL 200 Watt VT	VARIABLE SPEED	con controllo / with stabilizer / mit stabilisator / avec contról									230/50/1
66520102LF	URAGANO SMALL 280 Watt											230/50/1
66520502LF	URAGANO SMALL 280 Watt VT	VARIABLE SPEED	con controllo / with stabilizer / mit stabilisator / avec contról									230/50/1
66530102LF	URAGANO SMALL 360 Watt											230/50/1
66530502LF	URAGANO SMALL 360 Watt VT	VARIABLE SPEED	con controllo / with stabilizer / mit stabilisator / avec contról									230/50/1
66002500LF	● ASTA 25 / SHAFT 25 / STAB 25 / BARRE 25											
66003500LF	● ASTA 35 / SHAFT 35 / STAB 35 / BARRE 35											
66009000LF	● FRUSTA / WHISK / SCHNEEBESEN / FOUET											
66430102LF	URAGANO 430											230/50/1
66430502LF	URAGANO 430 VT	VARIABLE SPEED	con controllo / with stabilizer / mit stabilisator / avec contról									230/50/1
66450102LF	URAGANO 550											230/50/1
66450502LF	URAGANO 550 VT	VARIABLE SPEED	con controllo / with stabilizer / mit stabilisator / avec contról									230/50/1
66470102LF	URAGANO 750											230/50/1
66470502LF	URAGANO 750 VT	VARIABLE SPEED	con controllo / with stabilizer / mit stabilisator / avec contról									230/50/1
66203500LF	■ ASTA 35 / SHAFT 35 / STAB 35 / BARRE 35											
66204500LF	■ ASTA 45 / SHAFT 45 / STAB 45 / BARRE 45											
66209000LF	■ FRUSTA / WHISK / SCHNEEBESEN / FOUET											
IB4004060	Valigetta / Suitcase / Koffer / Malette											
IB2280122	Supporto a muro / Wall support / Wanghänggestell / Support mural											
IB66201000	Supporto pentola (no con frusta) / Pot support (no with whisk) / Halter auf Behälter (nicht mit schneebeesen) / Support casserole (no avec fouet)											

	watt/hp	ph	r.p.m.	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Uragano Mini	200/0,27	1ph	12.500	-	15	74	145	290	-	1,1	140x225x560	2
Uragano Mini VV	200/0,27	1ph	2.000 ÷ 12.500	-	15	74	145	290	-	1,1	140x225x560	2
Asta 16	-	1ph	-	-	-	ø 65	-	160	-	0,2	-	-
Uragano Small 200	200/0,27	1ph	16.000	2.300	20	100	182	340	-	2	150x330x440	3
Uragano Small 200 VT	200/0,27	1ph	2.300 ÷ 16.000	350 ÷ 2.450	20	100	182	340	-	2	150x330x440	3
Uragano Small 280	280/0,38	1ph	16.000	2.300	40	100	182	340	-	2,2	150x330x440	3,2
Uragano Small 280 VT	280/0,38	1ph	2.300 ÷ 16.000	350 ÷ 2.450	40	100	182	340	-	2,2	150x330x440	3,2
Uragano Small 360	360/0,50	1ph	16.000	2.300	70	100	182	348	-	2,5	150x330x440	3,5
Uragano Small 360 VT	360/0,50	1ph	2.300 ÷ 16.000	350 ÷ 2.450	70	100	182	348	-	2,5	150x330x440	3,5
Asta 25		1ph				ø 94	-	250	-	0,5	-	1
Asta 35		1ph				ø 94	-	320	-	0,7	-	1,2
Frusta		1ph				106	113	348	-	1,1	520x210x250	2
Uragano 430	430/0,60	1ph	13.000	1.850	100	125	190	377	-	2,5	230x270x430	3
Uragano 430 VT	430/0,60	1ph	2.200 ÷ 11.500	350 ÷ 1.800	100	125	190	377	-	2,5	230x270x430	3
Uragano 550	550/0,80	1ph	13.500	1.900	200	125	190	385	-	3,5	230x270x430	3,7
Uragano 550 VT	550/0,80	1ph	2.200 ÷ 11.500	350 ÷ 1.800	200	125	190	385	-	3,5	230x270x430	3,7
Uragano 750	750/1,00	1ph	14.000	1.950	300	125	190	390	-	4	230x270x430	4,5
Uragano 750 VT	750/1,00	1ph	2.200 ÷ 11.500	350 ÷ 1.800	300	125	190	390	-	4	230x270x430	4,5
Asta 35		1ph				ø 100	-	364	300	1,2	490x230x150	1,8
Asta 45		1ph				ø 100	-	459	400	1,6	590x230x150	2,1
Frusta		1ph				117	113	385	-	1,2	520x210x250	1,6

F66210050 Espositore inox / Stainless steel display stand / Edelstahlanzeige / Présentoir en acier inoxydable

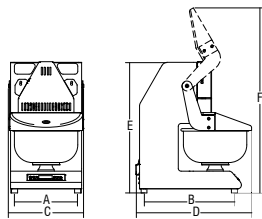
Uragano - Uragano Small



Espositore inox opzionale
Optional display stand
Edelstahlanzeige Optional
Présentoir en acier inoxydable optionnel

IMPASTATRICI A BRACCIA TUFFANTI

DAM 10



DAM 10

DAM 10 EL

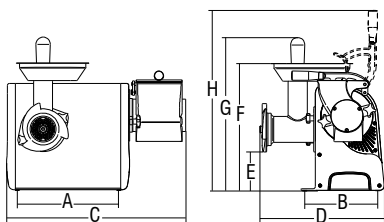
Impastatrici a braccia tuffanti / Double arm mixers / Zweiarmsmischer / Mélangeurs à double bras

F40891022S	DAM 10	230/50/1
F40891062	DAM 10 EL	230/50/1

	watt/hp	r.p.m	lt	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg	
DAM 10	750/1	1ph	6÷14	10	6 - 7	ø 320x h 165	318	456	379	582	658	933	61	750x580x800	73
DAM 10 EL	750/1	1ph	6÷14	10	6 - 7	ø 320x h 165	318	465	379	582	658	933	61	750x580x800	73

MINICHEF - MICROCHEF

TC - TCG 8 - 12 - 22



TC 8-12 MINICHEF

TCG 12-22 MICROCHEF

F210814D2W	TC 8 MINICHEF	
F211215D2W	TC 12 MINICHEF	
F21121603E	TC 12 MICROCHEF	
F21121602E	TC 12 MICROCHEF	
F21221613E	TC 22 MICROCHEF	Bocca alluminio / Aluminium head / Aluminium Ausgangöffnung / Bouche en aluminium
F21221612E	TC 22 MICROCHEF	Bocca alluminio / Aluminium head / Aluminium Ausgangöffnung / Bouche en aluminium
F21221603E	TC 22 MICROCHEF	Bocca inox / S/s head / Edelstahl Ausgangöffnung / Bouche inox
F21221602E	TC 22 MICROCHEF	Bocca inox / S/s head / Edelstahl Ausgangöffnung / Bouche inox

Aumenti / Increases / Mehrpreis / Augmentation

Bocca inox / S/s head / Edelstahl Ausgangöffnung / Bouche inox Minichef TC 12

F220814D2W	TCG 8 MINICHEF ING.	
F221215D2W	TCG 12 MINICHEF ING.	
F22121603E	TCG 12 MICROCHEF ING.	
F22121602E	TCG 12 MICROCHEF ING.	
F22221613E	TCG 22 MICROCHEF ING.	Bocca alluminio / Aluminium head / Aluminium Ausgangöffnung / Bouche en aluminium
F22221612E	TCG 22 MICROCHEF ING.	Bocca alluminio / Aluminium head / Aluminium Ausgangöffnung / Bouche en aluminium
F22221603E	TCG 22 MICROCHEF ING.	Bocca inox / S/s head / Edelstahl Ausgangöffnung / Bouche inox
F22221602E	TCG 22 MICROCHEF ING.	Bocca inox / S/s head / Edelstahl Ausgangöffnung / Bouche inox

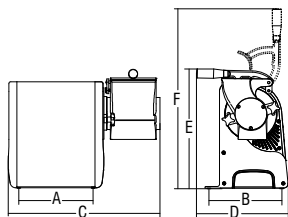
Aumenti / Increases / Mehrpreis / Augmentation

Bocca inox / S/s head / Edelstahl Ausgangöffnung / Bouche inox Minichef TCG 12

	watt/hp	r.p.m	Kg/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TC 8 Minichef	250/0,34	1ph	70	6	205	170	335	300	85	360	410	-	10	10	560x400x350	12
TC 12 Minichef	550/0,75	1ph	85	6	275	190	377	366	100	375	452	-	19	19	590x410x390	22,5
TC 22 Microchef	1 ph 750/1 - 3 ph 1100/1,5	1ph - 3ph	120	4,5	310	225	395	360	115	415	485	-	26	26	570x750x800	36
TCG 8 Minichef	250/0,34	1ph	65	6	205	170	486	300	85	360	420	-	14	14	600x400x350	16
TCG 12 Minichef	550/0,75	1ph	85	6	275	190	520	366	100	374	452	-	21,5	21,5	590x410x390	25
TCG 22 Microchef Ing	Mn 750/1 - Tf 1100/1,5	1ph - 3ph	120	4,5	310	225	560	360	115	415	495	575	31	31	630x430x450	35

MINICHEF - MICROCHEF

GT - GTX



MINICHEF GT

MICROCHEF GTX

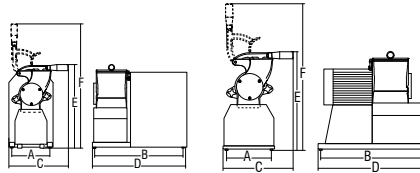
F20021402W	MINICHEF GT	230/50/1
F20021502W	MINICHEF GT Plus	230/50/1
F20021602E	MICROCHEF GTX	230/50/1
F20021603E	MICROCHEF GTX	400/50/3

	watt/hp	r.p.m	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Minichef GT	250/0,30	1ph	1400	115x65	180	170	442	212	428	302	420	14	14	400x560x370	18
Minichef GT Plus	370/0,50	1ph	1400	135x65	190	190	465	238	468	325	444	15	15	620x340x450	19
Microchef GTX	Mn 750/1 - Tf 1100/1,5	1ph - 3ph	1400	140x80	225	215	500	300	400	580	-	20	20	630x430x450	22



GRATTUGIE

GTX HP 1,5 - 2 - GT HP 4

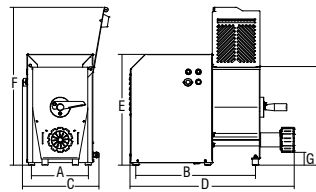


0541	01	GTX HP 1.5
0541	03	GTX HP 1.5
0542	01	GTX HP 2
0542	03	GTX HP 2
050201-08		GT HP 4
Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories		
Vaschetta inox / S/steel tray / Edelstahl Wanne / Bac inox		
2051033		GTX HP 1,5
2052033		GTX HP 2
Aumenti / Increases / Mehrpreis / Augmentation		
Vaglio inox / S/s sieve / Edelstahl Sieb / Tamis inox (solo per pane / only for bread / nur für Brot / seulement pour le pain)		
GTX HP 2		
GT HP 4		
Vaschetta inox / S/steel tray / Edelstahl Wanne / Bac inox		
GTX HP 1,5		
GTX HP 2		

	watt/hp		r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
GTX HP 1,5	1100/1,5	1ph - 3ph	1400	140x80	210	395	310	455	412	610	25	750x580x800	28
GTX HP 2	1500/2	1ph - 3ph	1400	190x95	230	475	330	530	520	730	35	750x580x800	38
GT HP 4	3000/4	3ph	1400	300x160	340	700	640	750	640	1100	63	1200x670x1000	80



CiaoPasta 2



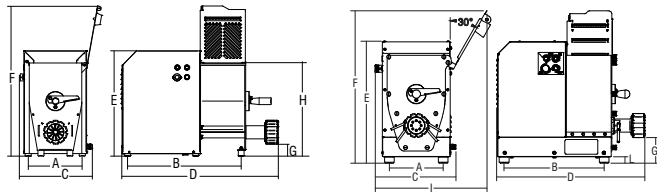
02310210003	CiaoPasta 2	Aggiungere trafilè / Add dies / Hinzufügen Teigwaren-Matrizen / Ajouter filières
02300008		Applicazione tagliapasta / Pastacutter / Nudelschneideeinheit / Coupe pasta
LF152500020		Coltello doppio / Knife double / Doppelmesser / Couteau double
Aumenti / Increases / Mehrpreis / Augmentation		
Colore rosso / Red color / Rote Farbe / Couleur rouge CiaoPasta 2		

	watt/hp		lt	Kg	Kg/h	Ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
CiaoPasta 2	370/0,5	1ph	6	2,1	4,2	59	206	411	263	577	407	489	65	353	28	750x580x800	37

TRAFILÈ / DIES / TEIGWAREN-MATRIZEN / FILIERES

Trafilè / Dies / Matrizen / Filières	Ø 59 mm	CiaoPasta 2
28184009LF	Spaghetti	1,9 mm
28184013LF	Bigoli / Pici toscani	3 mm
28184021LF	Linguine	3x1,6 mm
28184025LF	Spaghetti quadri	2 mm
28184030LF	Tagliatelle	1,8 mm
28184032LF	Tagliolini	3,5 mm
28184034LF	Tagliatelle	6 mm
28184038LF	Pappardelle	15 mm
28184077LF	Maccheroni rigati	8 mm
28184091LF	Gramigne	3 mm
28184191LF	Gnocchetti sardi	19 mm
28184220LF	Casarecce / Strozzapreti	8,8 mm
28184240LF	Fusilli	8,4 mm
28184000LF	Trafilà sfoglia regolabile / Adjustable sheeter / Teigausrollmatrize / Abaisse réglable	
28184000LF	Trafilà busiata	
Trafilà su ordinazione / Custom die / Matrize nach Auftrag bestellbar / Filière sur commande		

CiaoPasta 5



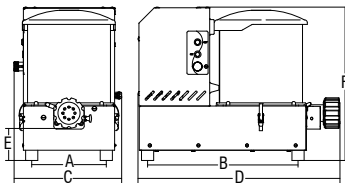
CIAOPASTA 5 EL

CIAOPASTA 5 EC

023205122053	CiaoPasta 5 EL	Aggiungere trafilè / Add dies / Hinzufügen Teigwaren-Matrizen / Ajouter filières	230/50/1
0233051B2053	CiaoPasta 5 EC	Aggiungere trafilè / Add dies / Hinzufügen Teigwaren-Matrizen / Ajouter filières vasca smontabile / removable bowl / becken abnehmbare / cuve amovible	230/50/1
02300010	Applicazione tagliapasta / Pastacutter / Nudelschneideeinheit / Coupe pasta	CiaoPasta 5 EL	
02300060	Applicazione tagliapasta / Pastacutter / Nudelschneideeinheit / Coupe pasta	CiaoPasta 5 EC	
LF152500020	Coltello doppio / Knife double / Doppelmesser / Couteau double		
LF202505295	Filtro uniformatore / Uniforming filter / Einheitlicher Filter / Filtre uniformisant		
02300062	Kit raffreddamento bocca / Head cooling kit / Kopfkühlsatz / Kit de refroidissement de la bouche	CiaoPasta 5 EL	
02300065	Kit ricircolo acqua / Water recirculation kit / Bausatz Wasserumwälzung / Kit de recirculation d'eau	CiaoPasta 5 EL (solo con / only with / nur mit / seulement avec 02300062)	
Aumenti / Increases / Mehrpreis / Augmentation			
RCS scheda controllo remoto Industria 4.0		CiaoPasta 5 EC	
Colore rosso / Red color / Rote Farbe / Coleur rouge		CiaoPasta 5	

							A	B	C	D	E	F	G	H	L			
	watt/hp		lt	Kg	Kg/h	Ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
CiaoPasta 5 EL	750/1	1ph	10	4,2	8,4	75	226	476	305	660	457	630	50	391	-	42	750x580x800	50
CiaoPasta 5 EC	750/1	1ph	10	4,2	8,4	75	223	414	336	613	557	683	160	500	80	42	750x580x800	50

PASTAJET EVO



PASTAJET EVO

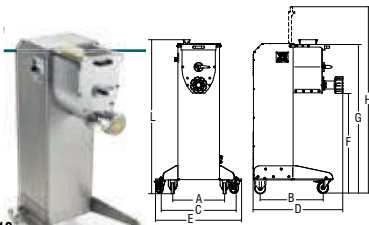
0238051B2053	Pastajet EVO	Aggiungere trafilè / Add dies / Hinzufügen Teigwaren-Matrizen / Ajouter filières
02300009	Applicazione tagliapasta / Pastacutter / Nudelschneideeinheit / Coupe pasta	
Aumenti / Increases / Mehrpreis / Augmentation		
RCS scheda controllo remoto Industria 4.0		

						A	B	C	D	E	F			
	watt/hp		lt	Kg	Ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Pastajet EVO	750/1	1ph	20	4,2	75	245	495	354	665	106	505	52	750x580x800	67

Trafile / Dies / Matrizen / Filières Ø 75 mm CiaoPasta 5 - Pastajet EVO

28180009LF	Spaghetti	1,9 mm
28180013LF	Bigoli / Pici toscani	3 mm
28180021LF	Linguine	3x1,6 mm
28180025LF	Spaghetti quadri / Chitarrine	1,8 mm
28180032LF	Tagliolini	3,5 mm
28180034LF	Tagliatelle	6 mm
28180036LF	Tagliatelle	10 mm
28180038LF	Pappardelle	15 mm
28180077LF	Maccheroni rigati	8 mm
28180080LF	Maccheroni rigati	15 mm
28180091LF	Gramigne	3 mm
28180144LF	Creste rigate	8,6 mm
28180191LF	Gnocchetti sardi	19 mm
28180220LF	Casarecce / Strozzapreti	8,8 mm
28180368LF	Strozzapreti rustici	
28180200LF	Celentani	7,8 mm
28180240LF	Fusilli	8,4 mm 3P
28180250LF	Trottole	10,4 mm
28180260LF	Radiatori	17,5 mm
28180397LF	Paccheri	
28181000LF	Trafila sfoglia regolabile / Adjustable sheeter / Teigausrollmatrize / Abaisse réglable	
28180114LF	Penne rigate	7 mm ●
28180115LF	Penne lisce	8 mm ●
28180116LF	Penne rigate	8,8 mm ●
28180117LF	Penne rigate	10 mm ●
02300014	Kit per trafile Penne (coltello + distanziali / knife + spacers / Messer + Abstandshalter / couteau + distanceux)	CiaoPasta 5 - Pastajet Evo
28180428KLF	Kit trafile Busiata	

Trafile su ordinazione / Custom die / Matrize nach Auftrag bestellbar / Filière sur commande



CiaoPasta 10





















CIAOPASTA 10

023210122051	CiaoPasta 10 T	Aggiungere trafilè / Add dies / Hinzufügen Teigwaren-Matrizen / Ajouter filières	400/50/3
023210172053	CiaoPasta 10 T 2V	Aggiungere trafilè / Add dies / Hinzufügen Teigwaren-Matrizen / Ajouter filières	400/50/3
023210124051	CiaoPasta 10	Aggiungere trafilè / Add dies / Hinzufügen Teigwaren-Matrizen / Ajouter filières	400/50/3
023210174053	CiaoPasta 10 2V	Aggiungere trafilè / Add dies / Hinzufügen Teigwaren-Matrizen / Ajouter filières	400/50/3
02300020	Applicazione tagliapasta / Pastacutter / Nudelschneideeinheit / Coupe pasta		
LF202510280	Filtro uniformatore / Uniforming filter / Einheitlicher Filter / Filtre uniformisant		
LF202510072A	Assieme supporto raviolatrice RAV / RAV support / Träger für Raviolimaschine RAV / Support pour machine à ravioli RAV		
LF202510062	RACK rastrelliera portacassetti / Tray-holder / Halterung für Behälter / Porte plateaux		
LF202510068	DRYER Cassette asciugapasta per RACK / Pasta dryer for RACK / Pasta Trockener für RACK / Séchoir à pâte pour RACK		
02300022	Kit raffreddamento bocca / Head cooling kit / Kopfkühlsatz / Kit de refroidissement de la bouche		
02300065	Kit ricircolo acqua / Water recirculation kit / Bausatz Wasserrumwälzung / Kit de recirculation d'eau		(solo con / only with / nur mit / seulement avec 02300022)

Aumenti / Increases / Mehrpreis / Augmentation

RCS scheda controllo remoto (NO 2V) **Industria 4.0**

																		
	watt/hp		lt	Kg	Kg/h	Ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
CiaoPasta 10	2.250/3	3ph	21	9,8	20	110	470	570	680	812	780	902	1346	1687	1390	118	940x1055x1850	135

Trafilè / Dies / Matrizen / Filières Ø 110 mm CiaoPasta 10

28183013LF	Bigoli / Pici toscani	3 mm
28183021LF	Linguine	3x1,6 mm
28183021ALF	Linguine	3,5x1,6 mm
28183009LF	Spaghetti	1,9 mm
28183025LF	Spaghetti quadri / Chitarrine	1,8 mm
28183026LF	Spaghetti quadri / Chitarrine	2,5 mm
28183034LF	Tagliatelle	6 mm
28183069LF	Maccheroni lisci	25 mm
28183077LF	Maccheroni rigati	8 mm
28183078LF	Maccheroni rigati	10 mm
28183220LF	Casarecce / Strozzapreti	8,8 mm
28183240LF	Fusilli	8,4 mm 3P
28183242LF	Fusilli	15,5 mm 2P
28183388LF	Conchiglia rustica	
28183000LF	Trafila sfoglia regolabile / Adjustable sheeter / Teigausrollmatrize / Abaisse réglable	
28183116LF	Penne	8,5 mm - aggiungere coltello / add knife / Hinzufügen Messer / ajouter couteau 152500050
LF152500050	Coltello / Knife / Messer / Couteau	
28183428KLF	Kit Trafila Busiata	
Trafila su ordinazione / Custom die / Matrize nach Auftrag bestellbar / Filière sur commande		



RAV / RAV SOLO



RAV

Raviolatrice / Ravioli maker / Raviolimaschine / Machine à ravioli

023001100003	RAV (CiaoPasta 5 - Pastajet Evo - CiaoPasta 10 2V)
023001100503	RAV SOLO

LF202501037	Supporto cilindro inox / S/steel support cylinder / Support cylindre en acier inoxydable / Soporite cilindro de acero inoxidable
02300025	Kit imbuto con staffa supporto / Complete funnel kit with support / Komplettes Trichter-Kit mit Halterung / Kit complet d'entonnoir avec support Ø 8 mm
02300030	Kit imbuto con staffa supporto / Complete funnel kit with support / Komplettes Trichter-Kit mit Halterung / Kit complet d'entonnoir avec support Ø 12 mm
LF202505340	Kit collegamento / Connection kit / Anschlußkit / Kit de raccordement CiaoPasta 5 - Pastajet Evo
LF202505338	Kit collegamento / Connection kit / Anschlußkit / Kit de raccordement CiaoPasta 10

Trafilè / Dies / Teigwaren-Matrizen / Filières

LF202505330	● Raviolo alto spessore 0,8 mm / Big size ravioli, thickness 0,8 mm / Großen Ravioli Stärke 0,8 mm / "grand ravioli" épaisseur 0,8 mm
LF202505331	● Raviolo alto spessore 1 mm / Big size ravioli, thickness 1 mm / Großen Ravioli Stärke 1 mm / "grand ravioli" épaisseur 1 mm
LF202505333	● Raviolo basso spessore 0,8 mm / Small size ravioli, thickness 0,8 mm / Kleinen Ravioli Stärke 0,8 mm / "petit ravioli" épaisseur 0,8 mm
LF202505334	● Raviolo basso spessore 1 mm / Small size ravioli, thickness 1 mm / Kleinen Ravioli Stärke 1 mm / "petit ravioli" épaisseur 1 mm
02300110100	▷ Gruppo stampo intercambiabile (brevettato) / Ravioli device for interchangeable moulds (patented) / Ravioli Vorrichtung für auswechselbaren Formen (patentiert) / Bloc moule Ravioli interchangeable (breveté)

Stampi ravioli / Ravioli mould / Ravioli Formen / Moules pour ravioli

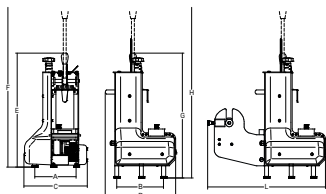
LF20250136A	■ Rettangolare piccolo seghettato	63 x h.45 mm
LF20250136B	■ Rettangolare grande seghettato	94 x h.52 mm
LF20250136C	■ Mezzaluna piccolo seghettato	63 x h.45 mm
LF20250136D	■ Mezzaluna grande seghettato	94 x h.55 mm
LF20250136E	■ Schlutzkrapfen mezzaluna piccolo liscio	63 x h.39 mm
LF20250136G	■ Triangolare	94 x h.45 mm
LF20250136H	■ Schlutzkrapfen mezzaluna grande liscio	94 x h.45 mm
LF20250136I	■ Quadrato seghettato	37 x h.37 mm
LF2025013601	■ Cuore	63 x h.45 mm

Stampi ravioli teflonati / Teflon-coated ravioli moulds / Teflonbeschichtet Ravioli Formen / Moules pour ravioli téflonnés

LF20250137A	★ Rettangolare piccolo seghettato	63 x h.45 mm
LF20250137B	★ Rettangolare grande seghettato	94 x h.52 mm
LF20250137C	★ Mezzaluna piccolo seghettato	63 x h.45 mm
LF20250137D	★ Mezzaluna grande seghettato	94 x h.55 mm
LF20250137E	★ Schlutzkrapfen mezzaluna piccolo liscio	63 x h.39 mm
LF20250137G	★ Triangolare	94 x h.45 mm
LF20250137H	★ Schlutzkrapfen mezzaluna grande liscio	94 x h.45 mm
LF20250137I	★ Quadrato seghettato	37 x h.37 mm

Stampi ravioli / Ravioli mould / Ravioli Formen / Moules pour ravioli

40111600ALF	○ Rettangolare piccolo	63 x h.45 mm
40111600BLF	○ Rettangolare grande	94 x h.52 mm
40111600CLF	○ Mezzaluna piccolo seghettato	63 x h.45 mm
40111600DLF	○ Mezzaluna grande seghettato	94 x h.55 mm
40111600ELF	○ Schlutzkrapfen mezzaluna piccolo liscio	63 x h.39 mm
40111600GLF	○ Triangolare	94 x h.45 mm
40111600HLF	○ Schlutzkrapfen mezzaluna grande liscio	94 x h.45 mm
40111600ILF	○ Quadrato seghettato	37 x h.37 mm



	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
RAV	100	1ph	204	230	311	346	561	785	614	838	-	20	680x510x460	21
RAV SOLO	100	1ph	204	230	311	346	561	785	614	838	528			

Pastastation

02300100 Pastastation (+ Rack)
 (Rack --> solo con Cassetta h 7 / Only with tray h 7 / Seulement avec bac h 7 / Unicamente con caja h 7 cod. 58706407)



i2Pasta

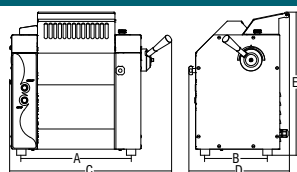
02300050 i2Pasta (Solo per PM 30 / Only for PM 30 / Nur für PM 30 / Seulement pour PM 30 - 40 pag.56)
 02300055 Applicazione tagliapasta / Pastacutter / Nudelschneideeinheit / Coupe pasta

CASSETTE PASTA

Cassetta forata pasta / Perforated dough tray / Plastikkasten für Pasta / Bac à pâte ajourée
 58706407 60x40 h7
 58706410 60x40 h10

TIRASFOGLIA

TS 256 - 326 - 426 - 526 XP



Sfogliatrice / Pasta sheeter / Teigausrollmaschine / Laminoir

F40080052	TS 256 XP	230/50/1
F40090053	TS 326 XP	230-400/50/3
F40090052	TS 326 XP	230/50/1
F40100053	TS 426 XP	230-400/50/3
F40100052	TS 426 XP	230/50/1
F40105053	TS 526 XP	230-400/50/3
F40105052	TS 526 XP	230/50/1
F40090082	TS 326 XP Plus	230/50/1
F40100082	TS 426 XP Plus	230/50/1
F40105082	TS 526 XP Plus	230/50/1

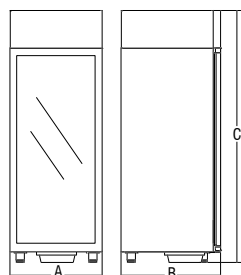
Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

40107020LF	Cassetto tagliapasta / Pastacutter / Stanzform für Nudel / Accessoire coupe pasta	2 mm
40107040LF	Cassetto tagliapasta / Pastacutter / Stanzform für Nudel / Accessoire coupe pasta	4 mm
40107060LF	Cassetto tagliapasta / Pastacutter / Stanzform für Nudel / Accessoire coupe pasta	6 mm
40107080LF	Cassetto tagliapasta / Pastacutter / Stanzform für Nudel / Accessoire coupe pasta	8 mm
40107120LF	Cassetto tagliapasta / Pastacutter / Stanzform für Nudel / Accessoire coupe pasta	12 mm

	watt	1ph - 3ph	mm	rpm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TS 256 XP	270	1ph - 3ph	Ø 60x250	56	352	200	515	322	450	47	760x640x800	61
TS 326 XP	370	1ph - 3ph	Ø 60x320	56	422	200	600	322	450	53	760x640x800	67
TS 426 XP	370	1ph - 3ph	Ø 60x420	56	522	200	700	322	450	62	760x640x800	75
TS 526 XP	370	1ph - 3ph	Ø 60x520	56	622	200	800	322	450	69	760x640x800	81
TS 326 XP Plus	600	1ph	Ø 60x320	23÷80	422	200	600	322	450	53	760x640x800	67
TS 426 XP Plus	600	1ph	Ø 60x420	23÷80	522	200	700	322	450	62	760x640x800	75
TS 526 XP Plus	600	1ph	Ø 60x520	23÷80	622	200	800	322	450	69	760x640x800	81

STAGIONATORE SALUMI - MATURATORE CARNI

KRONOS

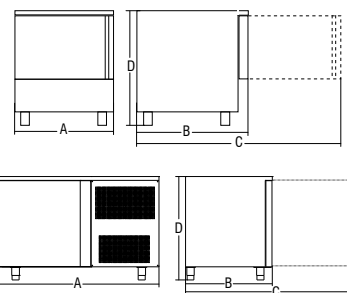


69004722LF	KRONOS Black Stagionatore di salumi vetro fumè	230/50/1
69004800LF	Traverso per aste a ganci / Rod/Hook Cross Bar / Querstange für Stäbe und Haken / Traverse pour barres à crochets	
69004801LF	Asta a ganci / Rods & Hooks / Stäbe und Haken / Barres à crochets	
F69005002	KRONOS EVO Industria 4.0 aggiungere / add / hinzufügen / ajouter	230/50/1
F69005210	Kit allestimento carne / Meat maturation kit / Reifungsset für Fleisch / Kit de maturation de viande	
F69005200	Kit allestimento salumi / Cured meat kit / Pökelfleisch-Kit / Kit charcuterie	
F69005115	Kit ripiano griglia / Grid shelf kit / Gitterregal-Kit / Kit étagère grille	

	1ph	watt	°C	%	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Kronos	1ph	570	+2 / +25	40 - 95	725	797	2020÷2050	140	-	-
Kronos EVO	1ph	570	+2 / +25	40 - 95	725	797	2020÷2050	140	-	-

ARTICA

3 - 5 - 7 - 10 - 14



ARTICA 10 60x40 Plus

69000532LF	ARTICA 3 2/3 P	Plasticato / Plastic coated	230/50/1
69000552LF	ARTICA 3 1/1 P	Plasticato / Plastic coated	230/50/1
69000972LF	ARTICA 5 1/1 P	Plasticato / Plastic coated	230/50/1
69000962LF	ARTICA 5 60x40 P	Plasticato / Plastic coated	230/50/1
69000932LF	ARTICA 5 1/1		230/50/1
69000922LF	ARTICA 5 60x40		230/50/1
69000942LF	ARTICA 5 60x40 Plus		230/50/1
69000642LF	ARTICA 7 60x40 Plus		230/50/1
69001903LF	ARTICA 10 60x40 Plus		230-400/50/3
69002603LF	ARTICA 14 60x40 Plus		230-400/50/3
ARTICA gas R290			
F69001032	ARTICA 3 2/3 P	R290	230/50/1
F69001052	ARTICA 3 1/1 P	R290	230/50/1
F69001172	ARTICA 5 1/1 P	R290	230/50/1
F69001162	ARTICA 5 60x40 P	R290	230/50/1
F69001132	ARTICA 5 1/1	R290	230/50/1
F69001132CT	ARTICA 5 1/1 CT	R290	230/50/1
F69001122	ARTICA 5 1/1 60x40	R290	230/50/1
F69001142	ARTICA 5 60x40 Plus	R290	230/50/1
F69001242	ARTICA 7 60x40 Plus	R290	230/50/1

Aumenti / Increases / Mehrpreis / Augmentation

Sonda riscaldata / Heated probe / Geheizte Sonde / Sonde chauffante Solo Plus / Only Plus
 Supporto reggiteglie completo / Complete tray holding rack / Support bacs complet / Komplettes Tablethaltegestell / Soporte bandejas completo Artica 5

								A	B	C	D			
		watt	°C	°C	lit	n.	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Artica 3 2/3 P	1ph	680	+70/+3°C 90 min. kg 8	+70/-18°C 240 min. kg 5	29	n°3 - 2/3 Gastronorm	340x340 h.270	640	630	1020	400	45	660x650x550	50
Artica 3 1/1 P	1ph	758	+70/+3°C 90 min. kg 9	+70/-18°C 240 min. kg 6	36	n°3 - 1/1 Gastronorm	340x550 h.370	640	740	1220	500	60	660x760x650	68
Artica 5 1/1-P	1ph	1116	+70/+3°C 90 min. kg 10	+70/-18°C 240 min. kg 7	70	n°5 - 1/1 Gastronorm	560x470 h.330	680	680	1295	880	85	700x750x1050	95
Artica 5 60x40-P	1ph	1200	+70/+3°C 90 min. kg 12	+70/-18°C 240 min. kg 9	95	n°5 - 1/1 Gastro o 60x40	630x540 h.330	750	750	1435	880	95	770x820x1050	105
Artica 5 60x40 Plus	1ph	1385	+70/+3°C 90 min. kg 12	+70/-18°C 240 min. kg 9	95	n°5 - 1/1 Gastro o 60x40	630x540 h.330	750	750	1435	850	98	770x820x1020	108
Artica 7 60x40 Plus	1ph	1493	+70/+3°C 90 min. kg 20	+70/-18°C 240 min. kg 12	150	n°7 - 1/1 Gastro o 60x40	630x420 h.600	1300	700	1435	830	155	1320x720x1000	165
Artica 10 60x40 Plus	3ph	1775	+70/+3°C 90 min. kg 25	+70/-18°C 240 min. kg 15	206	n°10 - 1/1 Gastro o 60x40	630x430 h.760	750	750	1435	1500	185	770x820x1670	200
Artica 14 60x40 Plus	3ph	3400	+70/+3°C 90 min. kg 40	+70/-18°C 240 min. kg 25	282	n°14 - 1/1 Gastro o 60x40	630x430 h.1040	750	750	1435	1900	265	770x820x2070	280

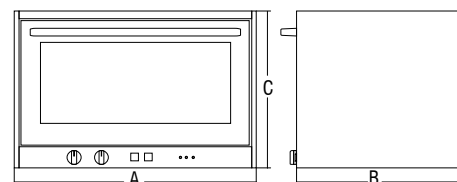
SAHARA

60/4 - 80/4



SAHARA 80/4 PLUS

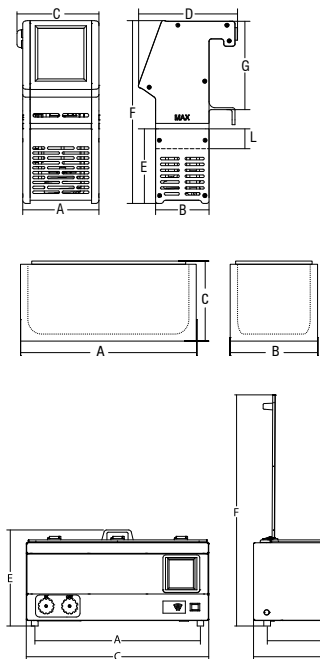
SAHARA 60/4 B PLUS



54008002LF	SAHARA 60/4	230/50/1
54008212LF	SAHARA 60/4 B PLUS con umidificatore e ventola potenziata / with humidifier and turbo fan mit Befeuchter und Verstärkter Lüfter / avec humidificateur et ventilateur renforcé	230/50/1
54008402LF	SAHARA 80/4	230/50/1
54008403LF	SAHARA 80/4	400/50/3
54009413LF	SAHARA 80/4 PLUS con umidificatore / with humidifier / mit Befeuchter / avec humidificateur	400/50/3

							A	B	C			
		watt	°C	n.	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Sahara 60/4		2600	25 ÷ 300	4	425x321	480x360 h.300	600	625	515	31	750x720x750	39,5
Sahara 60/4 B Plus		3200	25 ÷ 300	4	402x325	480x380 h.350	620	708	590	37,5	750x720x750	45
Sahara 80/4		1ph 3400 3ph 5200	25 ÷ 300	4	600x400	650x460 h.360	820	760	610	54	800x1000x800	66
Sahara 80/4 Plus		3ph 6400	25 ÷ 300	4	600x400	650x460 h.360	820	760	610	54	800x1000x800	66

SOFTCOOKER



F69100022	SOFTCOOKER XP		230/50/1
F69400002	SOFTCOOKER Wi-Food	Industria 4.0	230/50/1
F69410002	SOFTCOOKER Wi-Food NFC	Industria 4.0	230/50/1
F69430002	SOFTCOOKER Wi-Food X	Industria 4.0	230/50/1
F69440002	SOFTCOOKER Wi-Food X NFC	Industria 4.0	230/50/1

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

Vasche inox con coperchio / Stainless steel containers with lid / Edelstahl Behälter mit Deckel / Cuves en acier inox avec couvercle			
69062000LF	1/1 Gastronorm H 20 cm	- 21 Lt	
69062500LF	2/1 Gastronorm H 20 cm	- 42 Lt	
Vasche inox con coperchio e rubinetto / Stainless steel containers with lid and outlet / Edelstahl Behälter mit Deckel und Auslaufhahn / Cuves en acier inox avec couvercle et robinet			
69062000R	1/1 Gastronorm H 20 cm	- 21 Lt	
69062500R	2/1 Gastronorm H 20 cm	- 42 Lt	
69500000	Supporto per utilizzo su vasche XL fino 80 Lt / Containers support until 80 lt / Unterstützung für den Einsatz auf XL-Tanks bis zu 80 Lt / Support pour utilisation sur cuves jusqu'à 80 lt		
69450000	Divisorio fermabuste vasca 1/1 GN Softcooker / Vacuum bag diving 1/1 GN / Softcooker Wannenumschlageteiler 1/1 GN / Séparateur de sacs sous vide 1/1 GN		
69460000	Sonda Wireless / Wireless probe	Softcooker NFC	Kit 6 pz
F69125522	SOFTCOOKER XP S 2/3 Gastronorm H 20 cm	- 14 Lt	230/50/1
F69125022	SOFTCOOKER XP S 1/1 Gastronorm H 20 cm	- 22 Lt	230/50/1
F69125622	SOFTCOOKER XP S 2/3 R	2/3 Gastronorm H 20 cm	- 17 Lt rubinetto scarico - tap for discharging - Auslaufhahn - robinet
F69125122	SOFTCOOKER XP S 1/1 R	1/1 Gastronorm H 20 cm	- 25 Lt rubinetto scarico - tap for discharging - Auslaufhahn - robinet
F69485602	SOFTCOOKER S 2/3 R Wi-Food 2.0	2/3 Gastronorm H 20 cm	- 17 Lt rubinetto scarico - tap for discharging - Auslaufhahn - robinet Industria 4.0
F69485102	SOFTCOOKER S 1/1 R Wi-Food 2.0	1/1 Gastronorm H 20 cm	- 25 Lt rubinetto scarico - tap for discharging - Auslaufhahn - robinet Industria 4.0
F69486602	SOFTCOOKER S 2/3 R BI Wi-Food 2.0	2/3 Gastronorm H 20 cm	- 17 Lt da incasso rubinetto scarico - tap for discharging - Auslaufhahn - robinet Industria 4.0
F69486102	SOFTCOOKER S 1/1 R BI Wi-Food 2.0	1/1 Gastronorm H 20 cm	- 25 Lt da incasso rubinetto scarico - tap for discharging - Auslaufhahn - robinet Industria 4.0

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

GM2492200	Kit collegamento scarico / Water discharge device connection kit. Anschlusskit für Wasserauslauf / Kit de raccordement de la vidange d'eau.		SOFTCOOKER S R BI
F69497103	SOFTCOOKER MAXI 70		400/50/3
F69497153	SOFTCOOKER MAXI 70 + STATION		400/50/3

	watt	ph	°C	lt	lt	mm	A	B	C	D	E	F	G	L	Kg	mm	Kg	
SOFTCOOKER XP	2000	1ph	24 ÷ 99 °C	-	-	-	110	105	130	260	170	170	210	-	4,5	330x455x240	5,5	
SOFTCOOKER WI-FOOD / NFC	2000	1ph	24°C ÷ 99,9°C 75,2°F ÷ 199,9°F	-	-	-	165	109	174	203	152	377	180	40	4,5	330x455x240	5,5	
SOFTCOOKER WI-FOOD X / NFC	2000	1ph	24°C ÷ 99,9°C 75,2°F ÷ 199,9°F	-	-	-	138	109	150	203	152	377	180	40	4,5	330x455x240	5,5	
1/1 GN Vasca / Container	-	-	-	-	-	-	565	360	230	-	-	-	-	-	7,7	700x470x350	11,5	
2/1 GN Vasca / Container	-	-	-	-	-	-	650	530	230	-	-	-	-	-	13	700x780x350	16	
SOFTCOOKER XP S 2/3	1150	1ph	24 ÷ 99 °C	16,5	14	-	390	360	300	-	-	-	-	-	5	600x500x420	9	
SOFTCOOKER XP S 1/1	1700	1ph	24 ÷ 99 °C	26,5	22	-	565	360	300	-	-	-	-	-	16	600x500x420	20	
SOFTCOOKER XP S 2/3 R	1150	1ph	24 ÷ 99 °C	19	17	-	400	370	300	-	-	-	-	-	5,5	600x500x420	9	
SOFTCOOKER XP S 1/1 R	1700	1ph	24 ÷ 99 °C	29	25	-	575	370	300	-	-	-	-	-	16,5	600x500x420	20	
SOFTCOOKER S 2/3 R Wi-Food	2000	1ph	24°C ÷ 99,9°C 75,2°F ÷ 199,9°F	19	17	-	390	360	300	-	-	-	-	-	5,5	600x500x420	9,5	
SOFTCOOKER S 1/1 R Wi-Food	2000	1ph	24°C ÷ 99,9°C 75,2°F ÷ 199,9°F	29	25	-	565	360	300	-	-	-	-	-	16,5	600x500x420	20,5	
SOFTCOOKER S 2/3 R BI Wi-Food	2000	1ph	24°C ÷ 99,9°C 75,2°F ÷ 199,9°F	19	17	350x320	400	370	300	-	-	-	-	-	5,5	600x500x420	9,5	
SOFTCOOKER S 1/1 R BI Wi-Food	2000	1ph	24°C ÷ 99,9°C 75,2°F ÷ 199,9°F	29	25	520x320	575	370	300	-	-	-	-	-	16,5	600x500x420	20,5	
SOFTCOOKER MAXI 70	7500	1ph	24°C ÷ 99,9°C 75,2°F ÷ 199,9°F	80	70	-	635	609	700	725	368	887	-	-				

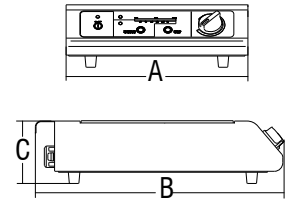
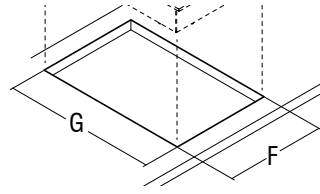
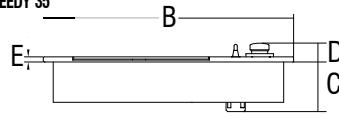
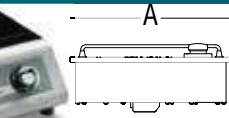


SPEEDY

25 - 25 BI - 35

SPEEDY 35

SPEEDY 25



51GPI25002LF	Speedy 2500 Watt	230/50/1
51GPM25002LF	Speedy 2500 Watt incasso / built in	230/50/1
51GPI35122LF	Speedy 3500 Watt	230/50/1

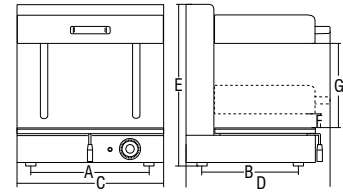
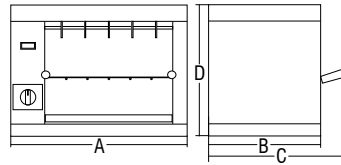
	watt/hp		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPEEDY 25	2500	1ph	322 x 270	322	440	115	-	-	-	-	7,5	500x370x180	9
SPEEDY 25 BI	2500	1ph	322 x 270	322	500	100	38	10	307	470	9	500x370x180	10,5
SPEEDY 35	3500	1ph	330 x 275	340	460	135	-	-	-	-	11	510x380x200	12,5



SALAMANDRA Mobile



SALAMANDRA Fissa



SALAMANDRA

FISSA - MOBILE

SALAMANDRA	SALAMANDRA FISSA	230/50/1
SALAMANDRA MOB.	SALAMANDRA MOBILE	230/50/1
Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories		
IB2280130	Supporto a muro / Wall support / Wandhalterung / Support à mur	SALAMANDRA MOBILE

	watt/hp		lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SALAMANDRA Fissa	2800	1ph	1	480x330xh320	-	620	350	445	430	-	-	16	670x450x480	18
SALAMANDRA Mobile	3400	1ph	2	-	585x350	510	400	600	545	510	30	56	750x630x630	66

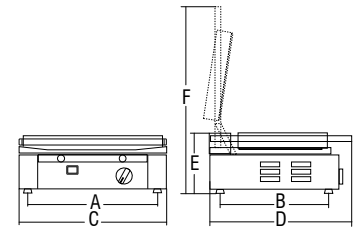


OPEN LL

PS LR

PP RR

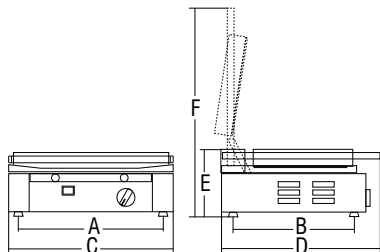
PD 3000 RR RR



34A1601002LF	PS LR	230/50/1
34A1301002LF	PS RR	230/50/1
34A2601002LF	PP LR	230/50/1
34A2301002LF	PP RR	230/50/1
34A3661002LF	PD 3000 LR LR	230/50/1
34A3631002LF	PD 3000 LR RR	230/50/1
34A3331002LF	PD 3000 RR RR	230/50/1
34A3221002LF	OPEN L-L	230/50/1
34A3211002LF	OPEN L-R	230/50/1
34A3111002LF	OPEN R-R	230/50/1

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories		
IGS122553K	Protezione piastra superiore / Upper cover protections / Schutz der oberen Abdeckung / Protections couvercle supérieur	PP
IGS122563	Protezione piastra superiore / Upper cover protections / Schutz der oberen Abdeckung / Protections couvercle supérieur	Kit PD

	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PS LR/RR	1550	1ph	250x255	215	275	260	435	235	500	16	490x320x330	17
PP LR/RR	2100	1ph	355x255	340	275	380	435	235	500	22	430x420x270	23
PD 3000 LR LR/LR RR/RR RR	3000	1ph	500x255	475	275	515	435	235	500	28	560x430x270	30
OPEN L-L/L-R/R-R	1800	1ph	500x255	475	275	515	335	170	-	18	560x430x270	20



PD 3000 EC RR RR



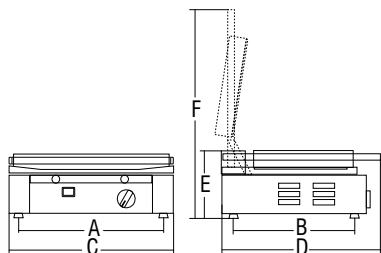
34A2305002LF	PP EC RR	230/50/1
34A3335002LF	PD 3000 EC RR RR	230/50/1

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

IGS122563	Protezione piastra superiore / Upper cover protections / Schutz der oberen Abdeckung / Protections couvercle supérieur	PP
IGS122553K	Protezione piastra superiore / Upper cover protections / Schutz der oberen Abdeckung / Protections couvercle supérieur	PD

				(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(KG)		
	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PP EC RR	2100	1ph	355x255	340	275	380	420	155	540	22	430x420x270	23
PD 3000 EC RR RR	3000	1ph	500x255	475	275	526	435	235	540	28	560x430x270	30

PDV LL - PPV LL - OPEN V



OPEN V



PPV LL

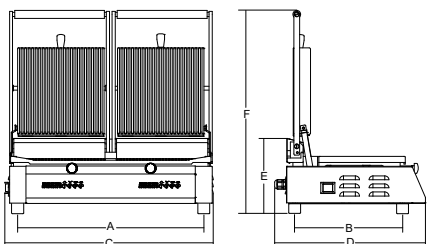


PDV LL

34A2404002LF	PP V LL	230/50/1
34A2604002LF	PP V LR	230/50/1
34A2304002LF	PP V RR	230/50/1
34A3444002LF	PDV LL LL	230/50/1
34A3664002LF	PDV LR LR	230/50/1
34A3224002LF	OPEN V LL	230/50/1

				(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(KG)		
	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PP V LL/LR/RR	3000 (2 x 1500)	1ph	340x290	375	340	435	490	170	550	14	430x560x270	16
PDV LL LL/ LR LR	3000 (4 x 750)	1ph	(260x290) x2	645	365	700	490	170	550	22	760x640x400	24,5
OPEN V LL	1500 (2 x 750)	1ph	(260x290) x2	645	365	700	455	170	-	9	760x640x400	11

PMD PDD L TIMER - PMD PDD M TIMER



PMD-PDD M Timer



PMD-PDD L Timer

34D2301102LF	PMD PDD M Timer RR	230/50/1
34D3331102LF	PMD PDD L Timer RR RR	230/50/1

				(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(KG)		
	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PMD PDD M Timer RR	2100	1ph	355x255	340	275	396	389	185	508	23	430x420x270	25
PMD PDD L Timer RR RR	3000	1ph	500x255	475	275	530	389	185	508	29	430x420x270	32

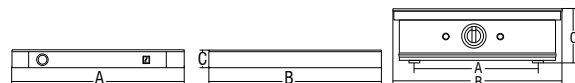
PP CREPES - SCALDAPIZZA



SCALDAPIZZA



PP CRÉPES T LS ø40



34A9201002KR	CREPES T LS ø35 ceramicata	230/50/1
34A9101002KR	CREPES T IN ø35 ceramicata	230/50/1
34A9202002KR	CREPES T LS ø40 ceramicata	230/50/1
34A9102002KR	CREPES T IN ø40 ceramicata	230/50/1
30425002LF	SCALDAPIZZA INOX	230/50/1

	watt		mm	°C	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PP CRÉPES T ø35	2500	1ph	ø 350	-	234	350	135	9,5	425x425x225	10,5
PP CRÉPES T ø40	3000	1ph	ø 400	-	234	400	135	11,5	425x425x225	12,5
Scaldapizza Inox	430	1ph	500x500	0÷60	500	500	90	13,4	550x550x150	15

VISION

P1 - P2 - TOWER - RAINBOW



VISION TOWER HOT



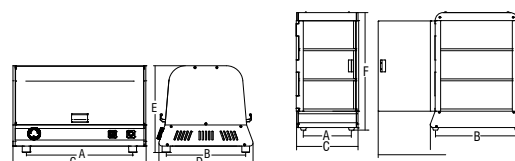
VISION P2 C



VISION BASIC HOT



VISION RAINBOW 3P



30414502LF	VISION BASIC	
30414602LF	VISION BASIC HOT	230/50/1
30417102LF	VISION P1	
30418102LF	VISION P2	
30417202LF	VISION P1C	230/50/1
30418202LF	VISION P2C	230/50/1
30417212LF	VISION P1C HOT	230/50/1
30418212LF	VISION P2C HOT	230/50/1
30413002LF	VISION TOWER	
30413102LF	VISION TOWER HOT	230/50/1
30418502LF	VISION RAINBOW	
30418612LF	VISION RAINBOW HOT	230/50/1
30418702LF	VISION RAINBOW 3P	
30418812LF	VISION RAINBOW 3P HOT	230/50/1

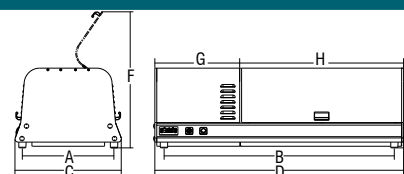
Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

✓ LED di illuminazione / Lighting LED / LED-Beleuchtung / Éclairage LED (Tower - Rainbow)

	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
VISION BASIC	-		-	512x295	512x295	-	492	300	560	332	395	-	9,6	660x500x610	13
VISION BASIC HOT	450	1ph	Max 70 (1° lev.)	512x295	512x295	-	492	300	560	347	395	-	11,8	660x500x610	16
VISION TOWER	-		-	280x380	280x380	280x380	234	400	300	450	705	570	13	380x610x625	15
VISION TOWER HOT	450	1ph	Max 70 (1° lev.)	280x380	280x380	280x380	234	400	300	450	705	570	14	380x610x625	16
VISION P1	-		-	480x290	-	-	400	300	500	355	325	-	7	620x430x350	11
VISION P2	-		-	480x290	480x265	-	400	300	500	355	405	-	9	620x430x450	13
VISION P1C	300	1ph	Max 40	480x290	-	-	400	300	500	355	325	-	8	620x430x350	12
VISION P2C	300	1ph	Max 40	480x290	480x265	-	400	300	500	355	405	-	10	620x430x450	14
VISION P1C HOT	450	1ph	Max 70 (1° lev.)	480x290	-	-	400	300	500	355	325	-	8	620x430x350	12
VISION P2C HOT	450	1ph	Max 70 (1° lev.)	480x290	480x265	-	400	300	500	355	405	-	10	620x430x450	14
VISION RAINBOW	-		-	530x356	530x320	-	450	325	550	405	425	-	13	660x500x470	17
VISION RAINBOW HOT	450	1ph	Max 70 (1° lev.)	530x356	530x320	-	450	325	550	405	425	-	15	660x500x470	19
VISION RAINBOW 3P	-		-	530x356	530x350	530x300	450	325	550	405	565	-	14	660x500x610	18
VISION RAINBOW 3P HOT	450	1ph	Max 70 (1° lev.)	530x356	530x350	530x300	450	325	550	405	565	-	16	660x500x610	20

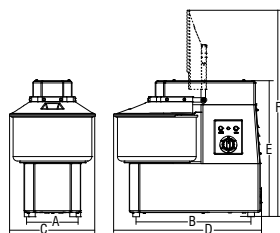
VISION

EASYCOLD 2 - 3

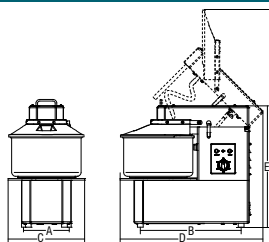


30419502LF	VISION EASYCOLD 2	NO Vaschette / NO Trays / KEINE Wanne / NO Bacs
30419602LF	VISION EASYCOLD 3	NO Vaschette / NO Trays / KEINE Wanne / NO Bacs

	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
VISION Easycold 2	150	1ph	Min. 3	374	870	434	950	220	395	280	670	28	500x1200x600	30
VISION Easycold 3	150	1ph	Min. 3	374	1200	434	1280	220	395	280	1000	33	500x1400x600	35



SPM 5C



SPM 20 - 30 - 40 - 50 TR

SPM 20 - 30 - 40 - 50

SPM 5C	SPM 5C	lt 7 - Kg 4	230/50/1
SPM 10C	SPM 10C	lt 12 - Kg 8	230/50/1
408720E03LF	SPM 20 B	lt 21 - Kg 17	230-400/50/3
408720E02LF	SPM 20 B	lt 21 - Kg 17	230/50/1
40872003LF	SPM 20	lt 21 - Kg 17	230-400/50/3
40872002LF	SPM 20	lt 21 - Kg 17	230/50/1
40872103LF	SPM 20 2V	lt 21 - Kg 17	230-400/50/3
40873003LF	SPM 30	lt 32 - Kg 25	230-400/50/3
40873002LF	SPM 30	lt 32 - Kg 25	230/50/1
40873103LF	SPM 30 2V	lt 32 - Kg 25	230-400/50/3
40874003LF	SPM 40	lt 41 - Kg 32	230-400/50/3
40874002LF	SPM 40	lt 41 - Kg 32	230/50/1
40874103LF	SPM 40 2V	lt 41 - Kg 32	230-400/50/3
40875203LF	SPM 50	lt 52 - Kg 44	230-400/50/3
40875202LF	SPM 50	lt 52 - Kg 44	230/50/1
40875303LF	SPM 50 2V	lt 52 - Kg 44	230-400/50/3
SPM TR: Testa rialzabile / Leafable head / Hochklappbarer Kopf / Tête relevable			
40872503LF	SPM 20 TR	lt 21 - Kg 17	230-400/50/3
40872502LF	SPM 20 TR	lt 21 - Kg 17	230/50/1
40872603LF	SPM 20 TR 2V	lt 21 - Kg 17	230-400/50/3
40873503LF	SPM 30 TR	lt 32 - Kg 25	230-400/50/3
40873502LF	SPM 30 TR	lt 32 - Kg 25	230/50/1
40873603LF	SPM 30 TR 2V	lt 32 - Kg 25	230-400/50/3
40874503LF	SPM 40 TR	lt 41 - Kg 32	230-400/50/3
40874502LF	SPM 40 TR	lt 41 - Kg 32	230/50/1
40874603LF	SPM 40 TR 2V	lt 41 - Kg 32	230-400/50/3
40875703LF	SPM 50 TR	lt 52 - Kg 44	230-400/50/3
40875702LF	SPM 50 TR	lt 52 - Kg 44	230/50/1
40875803LF	SPM 50 TR 2V	lt 52 - Kg 44	230-400/50/3

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

40871000LF Ruote / Wheels / Räder / Roues (NO Mod. 5C - 10C)

Aumenti / Increases / Mehrpreis / Augmentation

Timer (1-30 min. Mod. 20-30-40-50 1ph / 3ph)

RCS scheda controllo remoto **Industria 4.0** (Mod. 30-40-50)

Coperchio con griglia (solo mercati NO CE) / Grid cover (NO CE Market only) / Siebdeckung (Nur NO CE Markt) / Couverture grille (marchés seulement NO CE)

								A	B	C	D	E	F	G	H			
	watt/Hp.		r.p.m	r.p.m	lt	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPM 5 C	370/0,5	1ph	13	83	7	4	Ø 265x140	220	410	280	505	440	670			36	760x640x700	42
SPM 10 C	370/0,5	1ph	13	83	12	8	Ø 280x190	250	490	305	580	560	825			44	760x640x700	54
SPM 20 B	750/1	1ph - 3ph	10	85	21	17	Ø 360x210	230	530	390	680	625	950	705	1030	66	530x830x1020	76
SPM 20	750/1	1ph - 3ph	10	85	21	17	Ø 360x210	230	530	390	680	625	950	705	1030	72	530x830x1020	84
SPM 30	1100/1,5	1ph - 3ph	10	85	32	25	Ø 400x260	270	590	440	740	700	1050	780	1130	118,5	530x830x1020	133,5
SPM 40	1500/2	1ph - 3ph	10	85	41	32	Ø 452x260	310	660	480	825	730	1135	810	1215	123,5	630x970x1070	138,5
SPM 50	1500/2	1ph - 3ph	10	85	52	44	Ø 500x270	310	680	540	880	750	1205	830	1285	149	630x970x1070	168
SPM 20 2V	750-1100/1-1,5	3ph	1V=10 2V=20	1V=85 2V=170	21	17	Ø 360x210	230	530	390	680	625	950	705	1030	72	530x830x1020	84
SPM 30 2V	1000-1400/1,36-1,90	3ph	1V=10 2V=20	1V=85 2V=170	32	25	Ø 400x260	270	590	440	740	700	1050	780	1130	118,5	530x830x1020	133,5
SPM 40 2V	1500-2200/2-3	3ph	1V=10 2V=20	1V=85 2V=170	41	32	Ø 452x260	310	660	480	825	730	1135	810	1215	123,5	630x970x1070	138,5
SPM 50 2V	1500-2200/2-3	3ph	1V=10 2V=20	1V=85 2V=170	52	44	Ø 500x270	310	680	540	880	750	1205	830	1285	149	630x970x1070	168
SPM 20 TR	750/1	1ph - 3ph	10	85	21	17	Ø 360x210	230	530	400	751	635	1125	715	1205	88	530x830x1020	98
SPM 30 TR	1100/1,5	1ph - 3ph	10	85	32	25	Ø 400x260	270	590	440	823	710	1260	790	1340	133	530x830x1020	148
SPM 40 TR	1500/2	1ph - 3ph	10	85	41	32	Ø 452x260	310	660	490	910	740	1360	820	1440	138	630x970x1070	153
SPM 50 TR	1500/2	1ph - 3ph	10	85	52	44	Ø 500x270	310	680	540	970	795	1415	875	1495	164	630x970x1070	183
SPM 20 TR 2V	750-1100/1-1,5	3ph	1V=10 2V=20	1V=85 2V=170	21	17	Ø 360x210	230	530	400	751	635	1125	715	1205	88	530x830x1020	98
SPM 30 TR 2V	1000-1400/1,36-1,90	3ph	1V=10 2V=20	1V=85 2V=170	32	25	Ø 400x260	270	590	440	823	710	1260	790	1340	133	530x830x1020	148
SPM 40 TR 2V	1500-2200/2-3	3ph	1V=10 2V=20	1V=85 2V=170	41	32	Ø 452x260	310	660	490	910	740	1360	820	1440	138	630x970x1070	153
SPM 50 TR 2V	1500-2200/2-3	3ph	1V=10 2V=20	1V=85 2V=170	52	44	Ø 500x270	310	680	540	970	795	1415	875	1495	164	630x970x1070	183

CASSETTE PIZZA

Cassetta pizza / Pizza dough tray / Plastikkasten für Pizzateig / Bac à pâtons

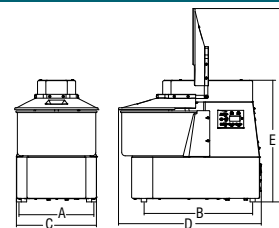
58716407	60x40 h7
58716410	60x40 h10



SPM 40 BIGA 2V

SPM BIGA

40 - 50



40874213LF	SPM 40 BIGA 2V	lt 41 - Kg 32
40875413LF	SPM 50 BIGA 2V	lt 52 - Kg 44

Aumenti / Increases / Mehrpreis / Augmentation
 RCS scheda controllo remoto **Industria 4.0**

	watt	r.p.h	r.p.m	lt	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg	
SPM 40 BIGA 2V	vasca - tank 750 spirale - spiral 1500-2000	3ph	10	82-165	41	32	ø 452x260	377	630	434	823	705	1115	785	1195	135	-	-
SPM 50 BIGA 2V	vasca - tank 750 spirale - spiral 1500-2000	3ph	10	82-165	52	44	ø 500x270	413	654	470	875	723	1180	809	1266	155	-	-

PALE E ACCESSORI PIZZA

Palini in acciaio / Stainless steel pizza peels / Kleine Edelstahlschaufeln / Petites pelles en acier

3102S1600	ø 16	h. 120
3102S1800	ø 18	h. 120
3102S2000	ø 20	h. 120
3102S2600	ø 26	h. 120

Palini in acciaio forati / Stainless steel pizza peels with holes / Kleine gelochte Edelstahlschaufeln / Petites pelles percées en acier

3104S1600	ø 16	h. 120
3104S1800	ø 18	h. 120
3104S2000	ø 20	h. 120

Pale in alluminio / Aluminum pizza peels / Aluminiumschaufel / Pelles aluminium

3108S3033	30 x 33	h. 120
3108S3333	33 x 33	h. 120
3108S3636	36 x 36	h. 120
3108S4545	45 x 45	h. 120
3108S5050	50 x 50	h. 120

Pale in alluminio forate / Aluminum pizza peels with holes / Gelochte Aluminiumschaufel / Pelles percées en aluminium

3108S3033F	30 x 33	h. 120
3108S3333F	33 x 33	h. 120
3108S3636F	36 x 36	h. 120
3108S4545F	45 x 45	h. 120
3108S5050F	50 x 50	h. 120

Palini in acciaio / Stainless steel pizza peels / Kleine Edelstahlschaufeln / Petites pelles en acier

31021600LF	ø 16	h. 170
31021800LF	ø 18	h. 170
31022000LF	ø 20	h. 170
31022600LF	ø 26	h. 170

Palini in acciaio forati / Stainless steel pizza peels with holes / Kleine gelochte Edelstahlschaufeln / Petites pelles percées en acier

31041600LF	ø 16	h. 170
31041800LF	ø 18	h. 170
31042000LF	ø 20	h. 170

Pale in alluminio / Aluminum pizza peels / Aluminiumschaufel / Pelles aluminium

31083033LF	30 x 33	h. 170
31083333LF	33 x 33	h. 170
31083636LF	36 x 36	h. 170
31084545LF	45 x 45	h. 170
31085050LF	50 x 50	h. 170

Pale in alluminio forate / Aluminum pizza peels with holes / Gelochte Aluminiumschaufel / Pelles percées en aluminium

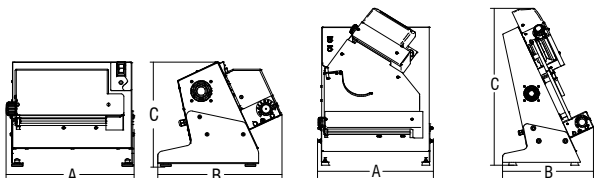
31083033FLF	30 x 33	h. 170
31083333FLF	33 x 33	h. 170
31083636FLF	36 x 36	h. 170
31084545FLF	45 x 45	h. 170
31085050FLF	50 x 50	h. 170

Pale rettangolari in alluminio forate / Aluminum rectangular pizza peels with holes / Rechteckige Aluminiumschaufel gelocht / Pelles rectangulaires percées en aluminium Pizza Romana

31100032	32 x 66	
31100040	40 x 66	
31160900	Paletta raccogli cenere / Ash removing peel / Aschenschaufel / Palette ramasse cendre	h. 170
31150100LF	Spazzolone in fibra naturale / Natural fiber brush / Bürste aus natürlicher Faser / Brosse fibre naturelle	h. 170
31150200LF	Ricambio spazzola fibra naturale / Replacement brush / Austausch der Bürste aus natürlicher Faser / Rechange brosse fibre naturelle	
31140220LF	Supp. a muro per appendere 3 palini e 2 pale / Pizza peel hanger (holds up to 3 large and 2 small peels), wall mounted	
31140200LF	Supp. a muro per appendere palini / Small pizza peel hanger, wall mounted / Wandhängegestell für kleine Schaufeln / Support à mur pour accrocher petites pelles	
31140310	Supp. a colonna per appendere pale h. 180 / Free-standing pizza peel hanger, 180 cm. tall / Hängesäule für Schaufeln h. 180 / Support à colonne pour accrocher les pelles h. 180	
31140100	Supp. a muro per appoggiare pale / Pizza peel support, wall mounted / Wandhängegestell für Schaufeln / Support à mur pour appuyer les pelles	
31140400LF	Cassetta legno per appoggiare pale / Floor wooden pizza peel holder / Holzkasten für Schaufeln / Caissette en bois pour appuyer les pelles	
31140500	Cassetta in acc. per appoggiare pale / Floor stainless steel pizza peel holder / Edelstahlkasten für Schaufeln / Caissette en acier pour appuyer les pelles	
31160200LF	Alare da forno per supporto legna / Oven wood support / Feuerbock für Holz / Chenet de four pour support bois	
31160310	Bucastoglia in lega / Alloy roller docker / Lochgerät für Pizzateig / Perce-feuille en alliage	
31160401LF	Rotella tagliapizza / Pizza wheel cutter / Pizzaschneiderrolle / Rondelle coupe-pizza	ø 10
31160500LF	Cacciapizza in acciaio / Stainless steel pizza tray / Spachtel zum Loslösen der Pizza aus Edelstahl / Cacciapizza en acier	ø 26 cm
31160600LF	Spatola acciaio inox manico plastica / Stainless steel spatula, plastic handle, long / Spachtel aus Edelstahl Plastikgriff / Spatule en acier inox poignée en plastique	mm 100
31160700LF	Spatola acciaio inox manico plastica / Stainless steel spatula, plastic handle, long / Spachtel aus Edelstahl Plastikgriff / Spatule en acier inox poignée en plastique	mm 100
31160800LF	Paletta servipizza inox / Pizza server, stainless steel / Bedienungsschaufel aus Edelstahl / Pelle serve-pizza inox	mm 50 x 130

STENDIPIZZA

SPX 320-420














SPX 320/2 Plus

F40073232W	SPX 320/1	Stendipizza - rolling machine - Pizzateigausröller - Façonneuse à pizza
F40073212	SPX 320/1 Plus	Stendipizza - rolling machine - Pizzateigausröller - Façonneuse à pizza
F40074232W	SPX 420/1	Stendipizza - rolling machine - Pizzateigausröller - Façonneuse à pizza
F40074212	SPX 420/1 Plus	Stendipizza - rolling machine - Pizzateigausröller - Façonneuse à pizza
F40073242W	SPX 320/2	Stendipizza - rolling machine - Pizzateigausröller - Façonneuse à pizza
F40073222	SPX 320/2 Plus	Stendipizza - rolling machine - Pizzateigausröller - Façonneuse à pizza
F40074242W	SPX 420/2	Stendipizza - rolling machine - Pizzateigausröller - Façonneuse à pizza
F40074222	SPX 420/2 Plus	Stendipizza - rolling machine - Pizzateigausröller - Façonneuse à pizza
F40074272W	SPX 420 RP	Stendipizza - rolling machine - Pizzateigausröller - Façonneuse à pizza
F40074252	SPX 420 RP Plus	Stendipizza - rolling machine - Pizzateigausröller - Façonneuse à pizza
40051000	Pedaliera / Pedal control / Pedalsantrieb / Pédalier	Solo / Only Plus Model

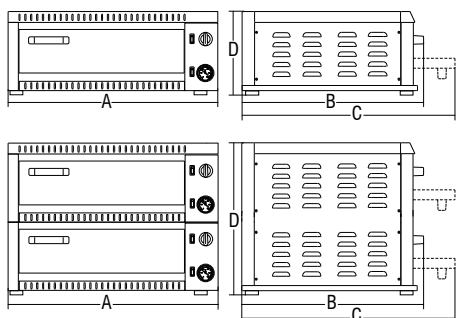
Aumenti / Increases / Mehrpreis / Augmentation

RCS scheda controllo remoto **Industria 4.0**

											
	watt/Hp.		mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPX 320/1	240/0.33	1ph	320	411	315	470	460	390	29	750x400x510	32
SPX 320/1 Plus	240/0.33	1ph	320	411	315	470	460	390	29	750x400x510	32
SPX 420/1	240/0.33	1ph	420	510	315	610	460	390	29	750x400x510	32
SPX 420/1 Plus	240/0.33	1ph	420	510	315	610	460	390	29	750x400x510	32
SPX 320/2	240/0.33	1ph	220/320	411	315	470	460	715	40.5	750x580x1005	52.5
SPX 320/2 Plus	240/0.33	1ph	220/320	411	315	470	460	715	40.5	750x580x1005	52.5
SPX 420/2	240/0.33	1ph	220/420	511	315	570	460	800	47.5	750x580x1005	59.5
SPX 420/2 Plus	240/0.33	1ph	220/420	511	315	570	460	800	47.5	750x580x1005	59.5
SPX 420 RP	240/0.33	1ph	320/420	511	315	570	460	690	48.5	750x580x1005	60.5
SPX 420 RP Plus	240/0.33	1ph	320/420	511	315	570	460	690	48.5	750x580x1005	60.5

PIZZA












4135 - 4135 D



PIZZA 4135

PIZZA 4135 D

F30400152	FORNO PIZZA 4135
F30400252	FORNO PIZZA 4135 D

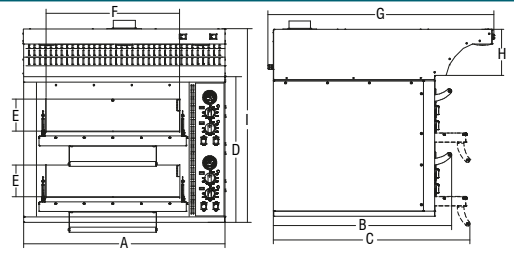
											
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PIZZA 4135	1600	1ph	50 ÷ 350	423x353 h.81	600	490	575	254	23	890x800x650	33
PIZZA 4135 D	3200	1ph	50 ÷ 350	423x353 h.81 (x2)	600	490	575	460	38	890x800x650	48

PIZZA

6262



PIZZA 6262



F30400913 FORNO PIZZA 6262 2C 230-400/50/3

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

F28010239 Cavalletto alluminio con porta cassette pizza (cassette escluse) / Aluminum stand with pizza trays holder (without trays)
 Gestelle aus Aluminium mit Pizza Behälter (ohne Behälter) / Chevalet aluminium avec porte caisses (sans caisses) 930 x 770 H 950 mm
 F304009C K PIZZA 6262 Cappa forno / Hood / Hauben / Hotte four

					A	B	C	D	E	F	G	H	I			
	watt	3ph	°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PIZZA 6262	9200	3ph	50 ÷ 450	620x625xh147	930	850	940	672	147	618	1080	220	893	110	950x1050x900	135

PIZZA

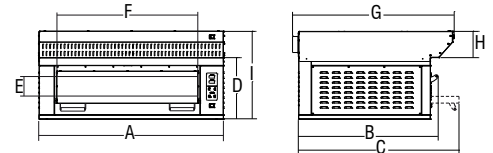
7070 - 8570 - 10570 - 105105



PIZZA 10570



PIZZA 7070



Comandi digitali / Digital controls / Digitale Bedienung / Commandes numériques

30401003ELF FORNO PIZZA 7070 EL
 30401013ELF FORNO PIZZA 7070 x2 EL
 F30401103 FORNO PIZZA 8570 M
 30401103ELF FORNO PIZZA 8570 EL
 30401113ELF FORNO PIZZA 8570 x2 EL
 30401223ELF FORNO PIZZA 10570 EL
 30401313ELF FORNO PIZZA 10570 x2 EL
 30401403ELF FORNO PIZZA 105105 EL
 30401503ELF FORNO PIZZA 105105 x2 EL

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

Cavalletti alluminio con porta cassette pizza (cassette escluse) / Aluminum stands with pizza trays holder (without trays)
 Gestelle aus Aluminium mit Pizza Behälter (ohne Behälter) / Chevalets aluminium avec porte caisses (sans caisses)

28010235LF 995 x 855 H 950 mm PIZZA 7070
 28010240LF 995 x 855 H 1150 mm PIZZA 7070
 28010245LF 1195 x 855 H 950 mm PIZZA 8570
 28010250LF 1195 x 855 H 1150 mm PIZZA 8570
 28010255LF 1395 x 855 H 950 mm PIZZA 10570
 28010260LF 1395 x 855 H 1150 mm PIZZA 10570
 28010265LF 1395 x 1242 H 950 mm PIZZA 105105
 28010270LF 1395 x 1242 H 1150 mm PIZZA 105105

Cappe forni / Hoods / Hauben / Hottes fours

304014CLF K PIZZA 105105

Cappa forno con faretti e aspirazione / Extractor hood with lights / Dunstabzugshaube mit Beleuchtung / Hotte avec lumières

304010CFLF K PIZZA 7070

304011CFLF K PIZZA 8570

304012CFLF K PIZZA 10570

Cappa forno con faretti e aspirazione potenziata / Extractor hood with lights and Enhanced Suction System

Dunstabzugshaube gestärkte mit Beleuchtung / Hotte avec lumières et aspiration renforcée

380 m³/h

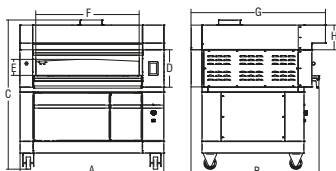
F304010CFA K PIZZA 7070

F304011CFA K PIZZA 8570

F304012CFA K PIZZA 10570

					A	B	C	D	E	F	G	H	I			
	watt	3ph	°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PIZZA 7070 M	5.700	3ph	0 ÷ 350	700x700 h 160	995	900	1015	395	119	700	1038	171	556	71	1140x1240x600	101
PIZZA 7070 EL	5.700	3ph	0 ÷ 350	700x700 h 160	995	900	1015	395	119	700	1038	171	556	71	1140x1240x600	101
PIZZA 7070 x2 EL	5.700 (x2)	3ph	0 ÷ 350	700x700 h 160 (x2)	995	900	1015	720	119	700	1038	171	891	129	1140x1320x1200	159
PIZZA 8570 M	7.200	3ph	0 ÷ 350	850x700 h 160	1190	905	1015	395	119	850	1038	171	566	83	1240x1320x600	117
PIZZA 8570 EL	7.200	3ph	0 ÷ 350	850x700 h 160	1190	905	1015	395	119	850	1038	171	566	83	1240x1320x600	117
PIZZA 8570 x2 EL	7.200 (x2)	3ph	0 ÷ 350	850x700 h 160 (x2)	1190	905	1015	720	119	850	1038	171	891	142	1240x1320x1200	176
PIZZA 10570 EL	9.000	3ph	0 ÷ 350	1050x700 h.160	1395	920	1030	365	119	1050	1112	221	586	96	1290x1520x600	134
PIZZA 10570 x2 EL	9.000 (x2)	3ph	0 ÷ 350	1050x700 h.160 (x2)	1395	920	1030	660	119	1050	1112	221	881	174	1290x1520x1200	212
PIZZA 105105 EL	11.500	3ph	0 ÷ 350	1050x1050 h.160	1395	1280	1030	365	119	1050	1445	260	625	160	1540x1520x600	201
PIZZA 105105 x2 EL	11.500 (x2)	3ph	0 ÷ 350	1050x1050 h.160 (x2)	1395	1280	1030	660	119	1050	1445	260	881	273	1540x1520x1200	314

PIZZA NeXt

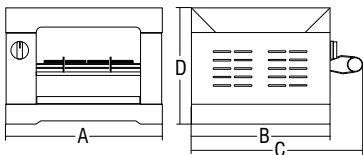


F30402153T	FORNO PIZZA 8570 NeXt	400/50/3
F30402253T	FORNO PIZZA 10570 NeXt	400/50/3
F30402353T	FORNO PIZZA 13070 NeXt	400/50/3
F304021CBF	Copertura forno PIZZA 8570 NeXt	
F3040215CF	Cappa forno con aspirazione minima / Hood with minimal suction / Haube mit minimaler Saugkraft / Hotte four avec aspiration minimale PIZZA 8570 NeXt	
F3040215CFA	Cappa forno con aspirazione potenziata / Hood with Enhanced Suction System / Gestärkte Abzugshaube / Hotte four avec aspiration renforcée PIZZA 8570 NeXt	
F304022CBF	Copertura forno PIZZA 10570 NeXt	
F3040225CF	Cappa forno con aspirazione minima / Hood with minimal suction / Haube mit minimaler Saugkraft / Hotte four avec aspiration minimale PIZZA 10570 NeXt	
F3040225CFA	Cappa forno con aspirazione potenziata / Hood with Enhanced Suction System / Gestärkte Abzugshaube / Hotte four avec aspiration renforcée PIZZA 10570 NeXt	
F304023CBF	Copertura forno PIZZA 13070 NeXt	
F3040235CF	Cappa forno con aspirazione minima / Hood with minimal suction / Haube mit minimaler Saugkraft / Hotte four avec aspiration minimale PIZZA 13070 NeXt	
F3040235CFA	Cappa forno con aspirazione potenziata / Hood with Enhanced Suction System / Gestärkte Abzugshaube / Hotte four avec aspiration renforcée PIZZA 13070 NeXt	
F304031021C	Lievvitatore PIZZA 8570 NeXt singolo	
F304031022C	Lievvitatore PIZZA 8570 NeXt doppio	
F304032021C	Lievvitatore PIZZA 10570 NeXt singolo	
F304032022C	Lievvitatore PIZZA 10570 NeXt doppio	
F304033021C	Lievvitatore PIZZA 13070 NeXt singolo	
F304033022C	Lievvitatore PIZZA 13070 NeXt doppio	
F28010221	Cavalletto inox PIZZA 8570 NeXt 1 forno	
F28010217	Cavalletto inox PIZZA 8570 NeXt 2 forni	
F28010222	Cavalletto inox PIZZA 8570 NeXt 3 forni	
F28010231	Cavalletto inox PIZZA 10570 NeXt 1 forno	
F28010226	Cavalletto inox PIZZA 10570 NeXt 2 forni	
F28010232	Cavalletto inox PIZZA 10570 NeXt 3 forni	
F28010275	Cavalletto inox PIZZA 13070 NeXt 1 forno	
F28010276	Cavalletto inox PIZZA 13070 NeXt 2 forni	
F28010277	Cavalletto inox PIZZA 13070 NeXt 3 forni	
F28010231R	Rastrelliera cavalletto singolo	
F28010226R	Rastrelliera cavalletto doppio	
F31141000	Porta pala / Pizza peel hanger / Schaufelhalter / Support pour pelle	

	watt	3ph+N	°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PIZZA 8570 NeXt	9.270	3ph+N	450	850x700 h.165	1280	1300	1857	380	165	850	1366	252			
PIZZA 8570 NeXt x2	9.270 (x2)	3ph+N	450	850x700 h.165 (x2)	1280	1300	2036	380	165	850	1366	252			
PIZZA 8570 NeXt x3	9.270 (x3)	3ph+N	450	850x700 h.165 (x3)	1280	1300	2132	380	165	850	1366	252			
PIZZA 10570 NeXt	11.400	3ph+N	450	1050x700 h.165	1480	1300	1857	380	165	1050	1366	252			
PIZZA 10570 NeXt x2	11.400 (x2)	3ph+N	450	1050x700 h.165 (x2)	1480	1300	2036	380	165	1050	1366	252			
PIZZA 10570 NeXt x3	11.400 (x3)	3ph+N	450	1050x700 h.165 (x3)	1480	1300	2132	380	165	1050	1366	252			
PIZZA 13070 NeXt	14.200	3ph+N	450	1300x700 h.165	1730	1300	1857	380	165	1300	1366	252			
PIZZA 13070 NeXt x2	14.200 (x2)	3ph+N	450	1300x700 h.165 (x2)	1730	1300	2036	380	165	1300	1366	252			
PIZZA 13070 NeXt x3	14.200 (x3)	3ph+N	450	1300x700 h.165 (x3)	1730	1300	2132	380	165	1300	1366	252			

TOS

Q4 - Q6 - Q12



TOS Q4



TOS Q6



TOS Q12

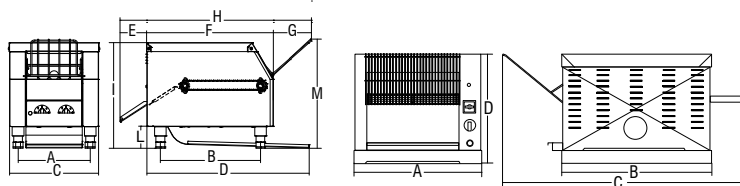
35204102LF	TOS Q 4 Y11	
35706102LF	TOS Q 6 C	
35206102LF	TOS Q 6	
35712102LF	TOS Q 12 C	
35212102LF	TOS Q 12	
Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories		
IGS410113	Pinza lunga / Long pincer / Lange Zange / Pince longue	
IGS410123	Griglia / Grate / Zange / Grille 15x30 cm	
IGS410133	Griglia doppia / Double grate / Doppelte Zange / Double grille	
Aumenti / Increases / Mehrpreis / Augmentation		
Deviatore / Selector / Wahlschalter / Déviateur		

	watt	1ph	n.	si	no	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TOS Q4	1600	1ph	4	si	no	235x240	360	265	410	240	6	550x320x300	7
TOS Q6 C	2900	1ph	6	no	si	355x240	475	265	410	240	7,5	550x320x300	8,5
TOS Q6	2400	1ph	6	si	no	355x240	475	265	410	240	7,5	550x320x300	8,5
TOS Q12 C	4350	1ph	12	no	si	355x240	475	265	410	365	9	570x320x420	11
TOS Q12	3000	1ph	12	si	no	355x240	475	265	410	365	9	570x320x420	11



ROLLER

SMALL - COMPACT - TOAST

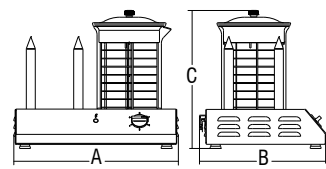


30144102LF	ROLLER COMPACT VV
ROLLER TST SM V	ROLLER SMALL VV
ROLLER TST VV	ROLLER TOAST VV

	watt		n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ROLLER COMPACT VV	1300	1ph	min 65 max 360	185x500	85	85	35	238	330	294	535	88	418	126	632	349	73	360	12	670x450x480	14
ROLLER SMALL VV	2660	1ph	80 ÷ 360	220x330				370	480	630	340	-	-	-	-	-	-	-	16	450x660x440	18,5
ROLLER TOAST VV	3000	1ph	n.132 ÷ 420 toast 9x9 cm n.165 ÷ 525 toast 8x8 cm	305x410				430	530	870	360	-	-	-	-	-	-	-	22	720x540x480	27,5



HOT DOG



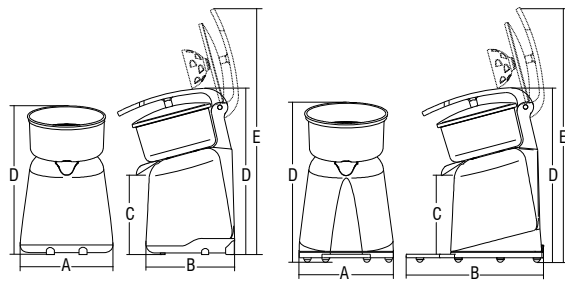
30331902LF	HOT DOG 3 chiodi
------------	------------------

	watt		n.	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg	
Hot Dog 3	600	1ph	3	ø 152x h194	30	450	320	365	9,5	500x370x500	11



SA

ECO - MAXI



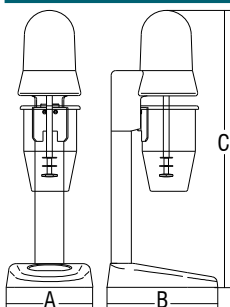
F65195002F	SA ECO Y15
F65195102F	SA ECO Y15 VV
F65206002	SA ECO Y15 LEVA
F65206102	SA ECO Y15 LEVA VV
F65211002	SA MAXI
F65211102	SA MAXI VV
F65221002	SA MAXI LEVA
F65221102	SA MAXI LEVA VV

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories	
IB2260720	Coperchio inox / Stainless steel cover / Deckel aus Edelstahl / Couvercle inox SA ECO

	watt/HP		r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SA ECO	150/0,20	1ph	320	210	210	155	290	-	3	270x340x370	4
SA ECO VV	150/0,20	1ph	280 ÷ 750	210	210	155	290	-	3	270x340x370	4
SA ECO L	150/0,20	1ph	320	210	265	155	330	480	3,5	270x340x370	4,5
SA ECO L VV	150/0,20	1ph	280 ÷ 750	210	265	155	330	480	3,5	270x340x370	4,5
SA MAXI	150/0,20	1ph	320	210	300	173	355	-	5	390x300x440	6
SA MAXI VV	150/0,20	1ph	280 ÷ 750	210	300	173	355	-	5	390x300x440	6
SA MAXI L	150/0,20	1ph	320	210	300	173	385	570	6	390x300x440	7
SA MAXI L VV	150/0,20	1ph	280 ÷ 750	210	300	173	385	570	6	390x300x440	7

FR

E 1 - E 1V - E 2 - E 2V - PE 1 - PE 1V



FRE 1 VV



FR PE 1



FRE 2 VV



FRE 1 VV 90



WHIPPER (FRE 1 caffè)

FR E 1	FR E 1
FRE 1 C	WHIPPER 1 CAFFÈ'
FR E 1 V	FR E 1 VV
FRE 1 C V	WHIPPER 1 VV CAFFÈ'
FR E 1 V 900	FR E 1 VV 90
FR E 2	FR E 2
FR E 2 V	FR E 2 VV
FR PE 1	FR PE 1
FR PE 1 V	FR PE 1 VV

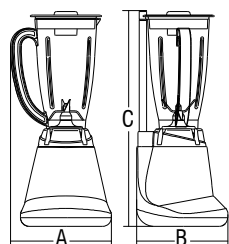
Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

Bicchieri / Jugs / Becher / Verres

65010100 550 cc Acciaio / Stainless steel / Edelstahl / Acier

65010200 900 cc Acciaio / Stainless steel / Edelstahl / Acier

	watt		r.p.m	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
FRE 1	100/0,14	1ph	14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x520	3,5
WHIPPER	100/0,14	1ph	14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x560	3,5
FRE 2	100+100/0,14+0,14	1ph	14.000	0,55x2	300	195	485	5	370x260x530	6,5
FRPE 1	100/0,14	1ph	14.000	0,55	110	150	360	2	190x240x510	4
FRE 1 VV	100/0,14	1ph	4000 ÷ 14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x520	3,5
WHIPPER VV	100/0,14	1ph	4000 ÷ 14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x520	3,5
FRE 1 VV 90	120/0,16	1ph	4000 ÷ 14.000	0,9	150	195	530	3	210x250x560	4,5
FRE 2 VV	100+100/0,14+0,14	1ph	4000 ÷ 14.000	0,55 x2	300	195	485	5	370x260x530	6,5
FRPE 1 VV	100/0,14	1ph	4000 ÷ 14.000	0,55	110	150	360	2	190x240x510	4

TORNADO

TORNADO

652 8002LF	TORNADO
65258102LF	TORNADO VV

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

IB9865580 Bicchiere completo di base e coperchio / Complete jug base and cover / Becher mit Unterlage und Deckel / Verre complet: base et couvercle Tornado

IB9865587 Bicchiere completo di base e coperchio / Complete jug base and cover / Becher mit Unterlage und Deckel / Verre complet: base et couvercle Tornado Caffè

	watt		r.p.m	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TORNADO	450/0,60	1ph	16.000	1,5	213	200	416	3	310x300x530	4
TORNADO VV	450/0,60	1ph	11.000 ÷ 16.000	1,5	213	200	416	3	310x300x530	4

JUMBOMIXER

1 - 2 - 1 EL - X5



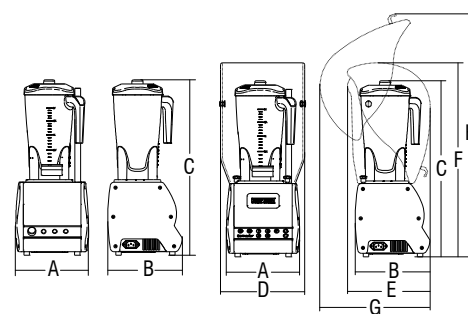
JUMBOMIXER X5



JUMBOMIXER Q EL WIFI



JUMBOMIXER 2 Q



F6533_02P	JUMBOMIXER 1 Q
F65332602P	JUMBOMIXER 1 Q TIMER
F65332802P	JUMBOMIXER 1 Q MATIC 9+1 Programmi / Programs / Programme / Programmes
F65395202	JUMBOMIXER 1 Q EL WIFI <i>Industria 4.0</i>
F65334102P	JUMBOMIXER 2 Q
FT J X5	JUMBOMIXER X5
Campana silenziosa / Sound reduction enclosure / Schallschutz-Gehäuse / Cloche d'insonorisation Jumbomixer (no X5 - no 2)	
Solo su macchine con predisposizione / Available only on machines with attachment / Nur auf Maschinen mit Bedienungsanlage / seulement dans les machines avec predisposition	

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

IB9865410	Bicchieri Tritan quadro completo di base e coperchio / Tritan square jug with base and cover Tritan viereckiger Becher mit Unterlage und Deckel / Verre carré en Tritan avec base et couvercle	Jumbomixer
IB9865425	Bicchieri Tritan tondo completo di base e coperchio / Tritan round jug with base and cover Tritan kreisrunder Becher mit Unterlage und Deckel / Verre ronde en Tritan avec base et couvercle	Jumbomixer
IB9865421	Bicchieri inox tondo completo di base e coperchio / Stainless Steel round jug with base and cover Edelstahl kreisrunder Becher mit Unterlage und Deckel / Verre inox ronde avec base et couvercle	Jumbomixer

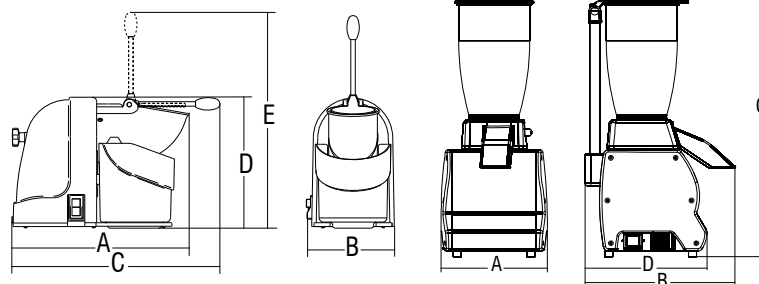
	watt	ph	r.p.m	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
JUMBOMIXER 1 Q	750/1	1ph	8.000 ÷ 16.000	2	202	210	486						5	310x300x530	7
JUMBOMIXER 1 Q TIMER	750/1	1ph	8.000 ÷ 16.000	2	202	210	486						5	310x300x530	7
JUMBOMIXER 1 Q MATIC	750/1	1ph	8.000 ÷ 16.000	2	202	210	486						5	310x300x530	7
JUMBOMIXER 2 Q	750+750/1+1	1ph	8.000 ÷ 16.000	2+2	380	210	486						10	480x300x530	12
JUMBOMIXER 1 Q EL WIFI	750/1	1ph	8.000 ÷ 16.000	2	232	204	486	238	230	536	315	665	5	305x305x525	7
Campana / Sound enclosure													1	305x305x525	2
JUMBOMIXER X5	750/1	1ph	8.000 ÷ 16.000	5	245	260	540						7	340x330x640	9



HUSKY



GRANITO

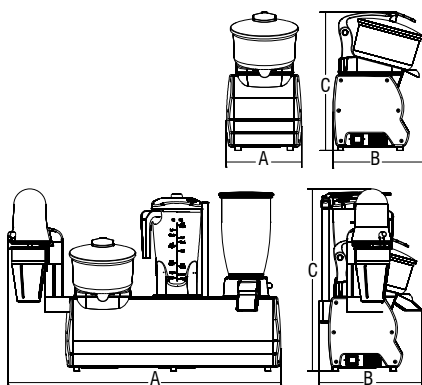


F60090002	GRANITO
60080002LF	HUSKY Rompighiaccio

	watt	ph	r.p.m	r.p.m	mm	lt	lt	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
GRANITO	350	1ph	12.000	1500	10	2	365	210	465	295	480	8,5	540x280x310	10
HUSKY	150	1ph		800		3	205	285	491	235		5,2	410x280x560	8

Qbo

S - SJ - SH - HJ - SHJ - SHJF

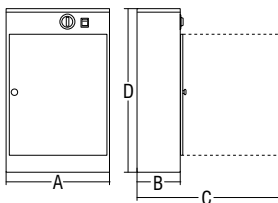


6581100002LF	Qbo-S (SA ECO)
6582130002LF	Qbo-SJ (SA ECO - JUMBOMIXER)
6582140002LF	Qbo-SH (SA ECO - HUSKY)
6582340002LF	Qbo-JH (JUMBOMIXER - HUSKY)
6583134002LF	Qbo-SJH (SA ECO - JUMBOMIXER - HUSKY)
6584134502LF	Qbo-SJHF (SA ECO - JUMBOMIXER - HUSKY - FR E)

	watt/Hp		r.p.m	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Qbo S	150 / 0,20	1ph	320	/	202	242	370	4,2	290x380x395	6
Qbo SJ	150-750 / 0,20-1	1ph	320 - 8.000 ÷ 16.000	/ - 2	402	242	486	9,2	380x500x590	11
Qbo SH	150-150 / 0,20-0,20	1ph	320 - 800	/ - 3	402	283	495	9,5	380x500x590	11,5
Qbo JH	750 -150 / 1-0,20	1ph	8.000 ÷ 16.000 - 800	2 - 3	402	283	495	10,2	380x500x590	12
Qbo SJH	150-750-150 / 0,20-1-0,20	1ph	320 - 8.000 ÷ 16.000 - 800	/ - 2 - 3	602	283	495	13,7	380x705x590	16
Qbo SJHF	150-750-150-100 / 0,20-1-0,20-0,14	1ph	320 - 8.000 ÷ 16.000 - 800 - 14.000	/ - 2 - 3 - /	747	283	501	16,5	380x840x590	18,5

STER

UVC S

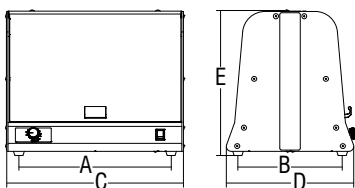


F40904502 Ster UVC 24 Watt S

	1 ph	n. 3 x 8	100 watt ~0,5A	min.	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
STER UVC S				0 ÷ 120	400	300	690	630	14,5	470x400x700	16,5

VISION

UVC



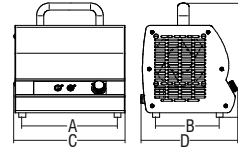
F30460102	Vision UVC 16 Watt S
F30460202	Vision UVC 16 Watt SH
F30460200	Rastrelliera porta tablet e smartphone / Tablet and smartphone holder Tablet und Smartphone Behälter / Support pour tablette et smartphone

Vision UVC SH

	1 ph	n. 2 x 8	70 watt ~0,3A	min.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
VISION UVC 16 W S			0 ÷ 120	473x240	473x250	425	290	495	355	320	10,3	620x430x350	14,3	
VISION UVC 16 W SH			0 ÷ 120	473x240	473x250	425	290	495	355	320	11,5	620x430x350	15,5	
VISION UVC 16 W TH			0 ÷ 120	473x240	473x250	425	290	495	355	320	12	620x430x350	16	



O₃ PORT

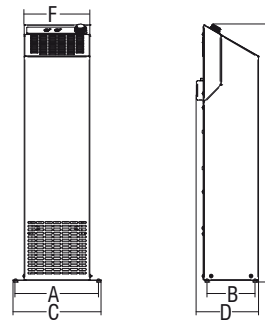


F61001002	O3 Port 10	230/50/1
F61002802	O3 Port 28	230/50/1
F61002852	O3 Port 28 TOP	230/50/1

	watt		g/h	min.	h	m ³ /h	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
O3 Port 10	100	1ph	10	120		165	210	140	244	210	252	3.7	270x340x370	4.7
O3 Port 28	200	1ph	28	120		165	210	140	244	210	252	4.2	270x340x370	5.2
O3 Port 28 TOP	200	1ph	28		0-24	165	210	140	244	210	252	4.2	270x340x370	5.2



O₃ TOWER

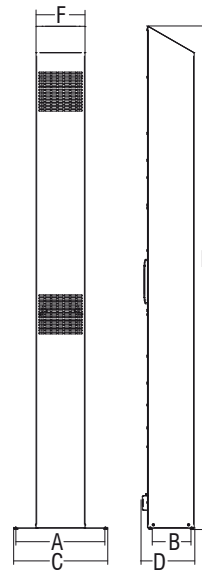


F61052802	O3 Tower 28	230/50/1
F61055602	O3 Tower 56	230/50/1
F61052852	O3 Tower 28 TOP	230/50/1
F61055652	O3 Tower 56 TOP	230/50/1

	watt		g/h	min.	h	m ³ /h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
O3 Tower 28	200	1ph	28	120		165	222	129	236	166	689	176	6,5	225x250x755	7.5
O3 Tower 56	370	1ph	56	120		165	222	129	236	166	689	176	7	225x250x755	8
O3 Tower 28 TOP	200	1ph	28		0-24	165	222	129	236	166	689	176	6,5	225x250x755	7.5
O3 Tower 56 TOP	370	1ph	56		0-24	165	222	129	236	166	689	176	7	225x250x755	8



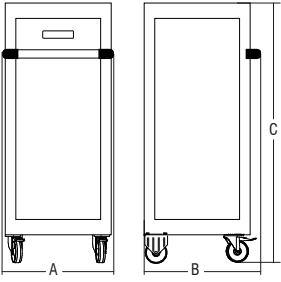
O₃ TOWER MAXI



F61051122 O3 Tower Maxi

	watt		g/h	h	m ³ /h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
O3 Tower Maxi	740	1ph	112	0-24	165x2	322	145	336	186	1806	176	14.5	-	-	












O₃ MAXI PRO TOP



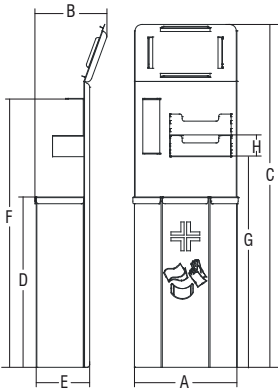
F61061172

O3 Maxi Pro Top

230/50/1

											
	watt	1ph	g/h	h	m ³ /h	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
O3 Maxi Pro Top	200	1ph	112	24	935	500	500	1100	-	-	-

SANITOTEM














F90000015

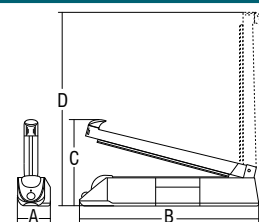
Sanitotem 4

F90000016

Cassetto aggiuntivo Sanitotem 4

											
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Sanitotem	424	220	296	700	1415	1105	870	90	12.5	310x445x1440	14.5

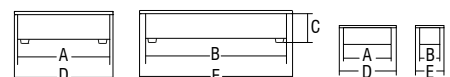
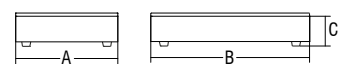
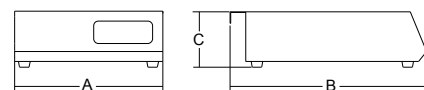
S 30 - S 40 - S 40 C



S30	S30 Sigillatrice 30 cm	230/50/1
S40	S40 Sigillatrice 40 cm	230/50/1
S40C	S40 Sigillatrice 40 cm C con taglierina / with blade / mit Schneidgerät / avec coupeuse	230/50/1

	watt	ph	°C	sec.	sec.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
S 30	510	1ph	150 max	min. 0,5 - max 2,5	1,5	200 - 300	0,5	75	455	260	520	3,5	530x320x470	4
S 40	700	1ph	150 max	min. 0,5 - max 2,5	1,5	200 - 400	0,5	75	555	260	620	4	530x320x470	4,5
S 40 C	700	1ph	150 max	min. 0,5 - max 2,5	1,5	200 - 400	0,5	75	555	260	620	4	530x320x470	4,5

IH 27 - IH 35 - IH 35 WOK - IH 5.0



51GPBT2752LF	IH 27	Piastra induzione 2,7 kw
51GPBT3552LF	IH 35	Piastra induzione 3,5 kw
51GPBW3552LF	IH 35 WOK	Piastra induzione 3,5 kw
F51GPBF70B33	IH 35x2	Piastra induzione 3,5 Kw x 2
F51GPBT35T02	IH 35 BI	Piastra induzione 3,5 Kw
F51GPBT35T22	IH 35 BIC	Piastra induzione 3,5 Kw
F51GPBF50L03	IH 50	Piastra induzione 5 Kw
F51GPBF10A02	IH BM	Piastra induzione Bagnomaria per mantenimento temperatura / for maintaining the temperature
51GPBWOK		Pentola WOK
51GPBWOKC		Coperchio / Lid / Deckel / Couvercle WOK

	watt	ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
IH 27	2.700	1ph	280x280	323	370	105			4	360x425x130	4,5
IH 35	3.500	1ph	280x280	330	425	105			5	385x475x145	5,5
IH 35 WOK	3.500	1ph	Ø 280	340	445	110			7,3	410x505x160	8
IH 35x2	3.500x2	3ph	308x558	390	720	130			10,9	520x800x320	13
IH 35 BI	3.500	1ph	380x360	338	358	116	360	380	4,2	350x395x130	5,2
IH 35 BIC	3.500	1ph	308x329	316	335	115	370	390	6,6	350x395x130	7,6
Controls				184	77		200	92			
IH 50	5.000	3ph	327x327	405	523	180			9,8	360x425x220	11
IH BM	2,000	1ph	455x310	460	332	61			5,3	520x400x85	6,3

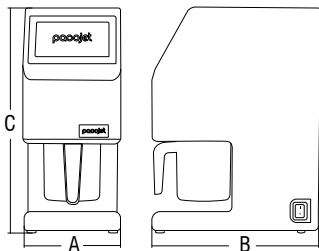


1/1 - 2/1 LP

F3044PBLP02	Piastra Buffet PB1/1 LP per GN1/1 230 V
F3044PBLP52	Piastra Buffet PB2/1 LP per GN2/1 230 V

	watt	ph	mm	°C	mm	Kg	mm	Kg
PB 1/1 LP	230	1ph	320x235	65 ÷ 105	380x550 h.25	3,6		
PB 2/1 LP	500	1ph	605x485	65 ÷ 105	650x530 h.25	4,9		

PACOJET

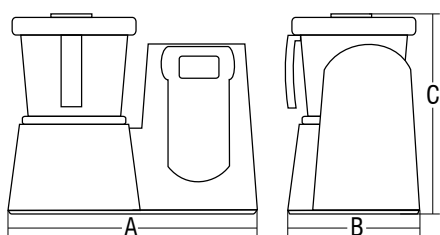


PACOJET 4

69010802	PACOJET 4 con accessori / with accessories / mit Einrichtungen / avec Accessoires
Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories Pacojet 4	
69014010	Supporto bicchieri inox / Stainless steel cups holder / Becherhalter aus Edelstahl / Porte-bols en acier inoxydable
69014011	Kit 4 supporti bicchiere inox / Kit 4 stainless steel cups holder / Kit mit 4 Getränkehaltern aus Edelstahl / Kit 4 porte-bols en acier inoxydable
Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories	
BICCH. PACOJ	Set 4 bicchieri / Set 4 glasses / Set 4 Becher / Set 4 verres
69013010	Kit supplemento bicchieri: 12 bicchieri sintetici con coperchio / Kit 12 synthetic cups with lid Set 12 Becher aus Polycarbonat mit Deckel / Kit 12 bols synthétiques avec couvercle
69012019	Kit Fresco / Kit for fresh products / Kit für frisches Lebensmittel / Kit pour produits frais
PJET90104	Box Isotermico 4 bicchieri / 4 cup set / Isolierbehälter 4 Pacojetbecher / Boîte isothermique 4 bols
69014000	Pacojet Cleaning Tabs: Tavolette pulizia Pacojet / Pacojet Reinigungs-Tabs / Pastilles de nettoyage Pacojet Conf. di 12 barattoli - 1 barattolo 60 pastiglie / Pack of 12 jars - 1 jar of 60 tablets / Packung mit 12 Dosen - 1 Dose 60 Tabletten / Pack de 12 boîtes - 1 boîte 60 comprimés

	watt	ph	r.p.m.	bar	lt	°C	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Pacojet 4	1500	1ph	-	1	0.8	-20°C	204	365	497	22,5	-	-

MINICOOKER - MYCOOK



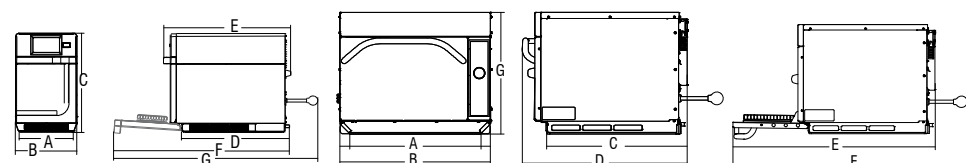
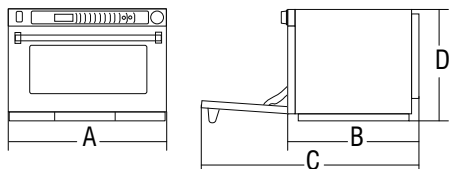
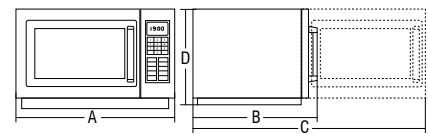
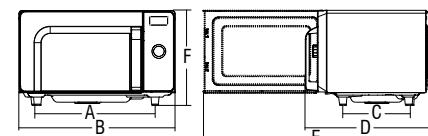
MYCOOK

MINICOOKER

4088002LF	Minicooker
40880012LF	Mycook
Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories	
40881000	Bicchieri completo / Bowl complete / Becher komplett / Bol complet Minicooker e Mycook
40880102LF	Steamer kit per cottura a vapore / Steam cooking set / Dampfgarset / Kit pour cuisson à la vapeur
TR011535000	Cestello pasta / Basket for pasta / Körbchen für Nudeln / Panier pour pâte Mycook (standard Minicooker)

	watt	ph	watt	n.	°C	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
MINICOOKER	600	1ph	1.000	10	120	2	100 ÷ 850	360	300	290	10	400x370x540	11
MYCOOK	800	1ph	1.000	10	120	2	100 ÷ 11.500	360	300	290	9	400x370x540	10

MENUMASTER



RMS 510 DS2



RMS 510 TS2



RCS 511 TS



RFS 518 TS

DEC 18 E
DEC 21 E



JET 514 - 519



MSO 5211 - 5353



MRX 523



MXP 520

RMS 510 DS2	RMS 510 DS2	1000 Watt Manuale
RMS 510 TS2	RMS 510 TS2	1000 Watt Digitale
RCS 511 DSE	RCS 511 DSE	1100 Watt Manuale
RCS 511 TS	RCS 511 TS	1100 Watt Digitale
RFS 518 TS	RFS 518 TS	1800 Watt Digitale
DEC 14 E	DEC 14 E2	1400 Watt Digitale
DEC 18 E	DEC 18 E2	1800 Watt Digitale
DEC 21 E	DEC 21 E2	2100 Watt Digitale
MSO 5211	MSO 5211	2100 Watt Digitale 1/1 Gastronorm
MSO 5353	MSO 5353	3500 Watt Digitale 1/1 Gastronorm
JET 514	JET 514	MO + Conv. / MW + Convec.
JET 514V	JET 514 V	MO + Conv. / MW + Convec.
JET 519 2	JET 519	MO + Conv. / MW + Convec.
JET 519 V2	JET 519 V	MO + Conv. / MW + Convec.
MRX 523 BK	MRX 523	HiSpeed
MXP 520 TF	MXP 520	HiSpeed MO + Conv. / MW + Convec.
MCS 10 DSE 60HZ	MCS 10 DSE	1000 Watts, Dial control
MDC 182 60HZ	MDC 182	1800 Watts, 20A plug, controls on top

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

Piano intermedio / Middle shelf / Mittlere stufe / Étagère intermédiaire

58560000 DEC 290x320x80H SP5

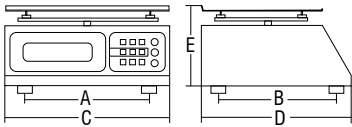
RIPIANO/2 RFS 380x340x130H SP5

RIPIANO/3 RCS 300x368x90H SP5

	⚡	⚡	⚡	⚡	⚡	⚡	⚡	⚡	⚡	A	B	C	D	E	F	G	KG	⊠	⊠	
	watt	watt	ph	Mhz	n.	n.	min.		lit	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg	
RMS 510 DS2	1000	1500	1ph	2450	1	1	-	-	23	330x330x h197	394	512	221	403	738	310	-	13,6	584x457x381	16,8
RMS 510 TS2	1000	1500	1ph	2450	1	5	-	-	23	330x330x h197	394	512	221	403	738	310	-	13,6	584x457x381	16,8
RCS 511 DSE	1100	1550	1ph	2450	1	4	-	-	34	368x381x h216	559	483	832	352	-	-	-	18,6	660x502x432	21,3
RCS 511 TS	1100	1550	1ph	2450	1	5	60'	-	34	368x381x h216	559	483	832	349	-	-	-	18,6	660x508x432	21,8
RFS 518 TS	1800	2700	1ph	2450	-	5	-	-	34	362x416xh226	552	514	864	362	-	-	-	29	663x581x467	32
DEC 18 E	1800	2900	1ph	2450	2x900 watt	10	60	yes	17	330x305xh175	425	564	940	343	-	-	-	33	556x625x473	34
DEC 21 E2	2100	3100	1ph	2450	-	10	-	-	17	330x305xh175	425	559	940	343	-	-	-	33	556x625x473	34
MSO 5211	2100	3300	1ph	2450	4	11	60	-	45	535x330xh251	650	464	851	472	-	-	-	65	768x667x565	71
MSO 5353	3500	5200	3ph	2450	4	11	60	-	45	535x330xh251	650	464	851	472	-	-	-	65	768x667x565	71
JET 514 microw convect	2900 max	1400 M.O. 2700 conv.	1ph	2450	2	11	-	-	34	330x381x267	502	660	994	460	-	-	-	43	553x546x718	46
JET 514 V microw convect	2900 max	1400 M.O. 2700 conv.	1ph	2450	2	11	-	-	34	330x381x267	502	660	994	460	-	-	-	43	553x546x718	46
JET 519 microw convect	3100 max	1900 M.O. 2700 conv.	1ph	2450	2	11	-	-	34	330x381x267	502	660	994	460	-	-	-	43	553x546x718	46
JET 519 V microw convect	3100 max	1900 M.O. 2700 conv.	1ph	2450	2	11	-	-	34	330x381x267	502	660	994	460	-	-	-	43	553x546x718	46
MRX 523 BK	2000	5950	3ph	2450	-	11	99:99	-	17,2	312x312x178	321	358	578	633	743	1032	1600	61	457x902x635	69
MXP 520 TF	2200	5700	3ph	2450	2	11	60	-	39	406x381x254	559	638	559	699	956	1600	524	52	883x826x717	56
MCS 10 DSE	1000		1ph						34	368x381x216	559	483		352				18,6	640x502x422	21,8
MDC 182	1800		1ph						17	330x305x171	418	549		343				31	556x625x473	34

BILANCE

LIBRA 5/1 - 5/1 P - 10/2 - 20/5 - 40/10 inox - 30/1



LIBRA 5/1 INOX



LIBRA 5/1 INOX con vaschetta



LIBRA 5/1 P INOX



LIBRA INOX
10/2 - 20/5 - 40/10

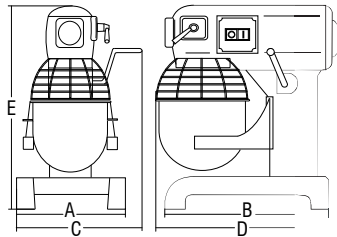
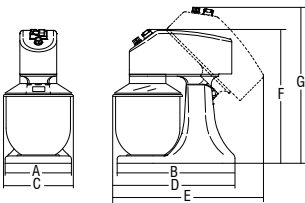


LIBRA 30/1

81MIN5-1LF	Libra 5/1 inox
81MIN5-1XLF	Libra 5/1 inox con vaschetta / with stainless steel bin / mit Edelstahl Schüsse / avec bac inox
81MIN5-1XFLF	Libra 5/1 P inox
81MIN10/2TLF	Libra 10/2 inox
81MIN20/5TLF	Libra 20/5 inox
81MIN40/10TLF	Libra 40/10 inox
81MIN30-1LF	Libra 30/1 inox

	Kg	g	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Libra 5/1 inox	5	1	∅ 150	180	220	230	190	50	1	180x270x230	1,5
Libra 5/1 inox con vaschetta	5	1	∅ 200 x h60	180	220	230	190	105	0,8	240x215x135	1
Libra 5/1 P INOX	5	1	186x217	-	-	186	217	16	0,5	230x200x30	1
Libra 10/2 inox	10	2	240x180	160	160	248	253	132	3,5	320x320x190	4,5
Libra 20/5 inox	20	2-5	240x180	160	160	248	253	132	3,5	320x320x190	4,5
Libra 40/10 inox	40	5-10	240x180	160	160	248	253	132	3,5	320x320x190	4,5
Libra 30/1	30	1	255x185	190	172	255	300	110	3,8	310x355x145	4,5

PM 7 - 10 - 20 - 30 - 40 MARTE 20



MARTE 20



PM 7 PLUS



PM 10 T



i2Pasta
pag. 36



PM 30-40

60302502LF	MARTE 20 VV	planetaria
60300752LF	PM 7 Y15 VV	planetaria
60300802LF	PM 7 PLUS VV	planetaria
60300902LF	PM 7 EL PLUS	planetaria
60301002LF	PM 10 3V	planetaria
60301902LF	PM 10 T	planetaria
60302002LF	PM 20 3V	planetaria
60302902LF	PM 20 T	planetaria
60303052LF	PM 30 3V	planetaria
60304053LF	PM 40 3V	planetaria

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

60300850LF	Kit 3 accessori inox / S/steel accessories / Zuberhörteile aus Stahl / Accessoires en acier inox	
60301100	Gancio inox / S/steel hook / Haken aus Stahl / Crochet en acier inox	PM 10
60302100	Gancio inox / S/steel hook / Haken aus Stahl / Crochet en acier inox	PM 20
60301110	Spatola inox / S/steel spatula / Spachtel aus Stahl / Spatule en acier inox	PM 10
60302110	Spatola inox / S/steel spatula / Spachtel aus Stahl / Spatule en acier inox	PM 20

	watt	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
MARTE 20	1500	1ph	120 - 400	20	20	564	748	576	638	1189	-	130	824x675x1360	175
PM 7 Y15	280	1ph	75 ÷ 660	7	∅ 220 h. 220	220	285	240	410	450	437	18	470x320x500	21
PM 7 Plus / EL Plus	350	1ph	75 ÷ 660	7	∅ 220 h. 220	220	285	240	410	450	437	18	470x320x500	21
PM 10 / T	450	1ph	1 = 108 2 = 195 3 = 355	10	∅ 250 h. 230	360	345	440	500	630	-	40	470x550x750	55
PM 20 / T	1100	1ph	1 = 97 2 = 220 3 = 316	20	∅ 320 h. 300	420	440	515	560	770	-	99	570x630x920	125
PM 30	1500	1ph	1 = 93 2 = 167 3 = 285	30	∅ 360 h. 380	580	660	630	650	1230	-	180	730x730x1300	200
PM 40	2200	3ph	1 = 99 2 = 221 3 = 307	40	40	670	784	707	698	1316	-	225	860x790x1500	275

ELDORADO



ELDORADO 10x2 R



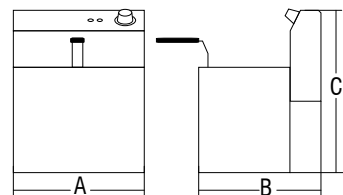
ELDORADO 5+8



ELDORADO 10 R



ELDORADO 5



30500502LF	ELDORADO 5	
30505502LF	ELDORADO 5x2	
30505802LF	ELDORADO 5+8	
30500802LF	ELDORADO 8	
30500812LF	ELDORADO 8 R	con rubinetto / with outlet / mit Hahn / avec robinet
30508812LF	ELDORADO 8x2 R	con rubinetto / with outlet / mit Hahn / avec robinet
30508813LF	ELDORADO 8x2 R 380/50	con rubinetto / with outlet / mit Hahn / avec robinet
30510013LF	ELDORADO 10 R CE 380/50	con rubinetto / with outlet / mit Hahn / avec robinet
30510113LF	ELDORADO 10x2 R CE 380/50	con rubinetto / with outlet / mit Hahn / avec robinet

Applicazioni / Accessories / Zuberhörteile / Accessories

FGPEES1036	Flangia estrazione vasca / Oil tank rim for easy lifting / Abziehvorrichtung für Wanne / Flasque extraction cuve 8L
------------	---

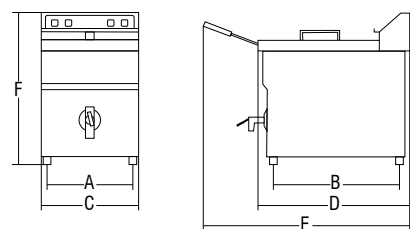
	watt		mm	lt. min. / lt. max	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Eldorado 5	2.700	1ph	220x120 h.100	1,8 / 3,2	180	420	360	6	260x590x450	7
Eldorado 5x2	2.700+2.700	1ph	220x120 h.100 (x2)	1,8 / 3,2 (x2)	360	420	360	12	720x540x480	13
Eldorado 5+8	2.700+3.300	1ph	220x120 h.100 + 230x205 h. 100	1,8 / 3,2 + 3 / 5	450	420	360	13	720x540x480	14
Eldorado 8	3.300	1ph	230x205 h. 100	3 / 5	270	420	360	7	570x320x420	8
Eldorado 8 R	3.400	1ph	230x205 h. 100	3 / 5	270	420	360	7,5	570x320x420	8,5
Eldorado 8x2 R	3.400+3.400	1ph - 3ph	230x205 h. 100 (x2)	3 / 5 (x2)	530	420	360	15	720x540x480	16
Eldorado 10 R	6.000	3ph	250x240 h. 100	3,8 / 6	270	460	360	9	720x540x480	10
Eldorado 10x2 R	6.000+6.000	3ph	250x240 h. 100 (x2)	3,8 / 6 + 3,8 / 6	520	460	360	18	720x540x480	20

KLONDIKE

8 R



KLONDIKE 8R

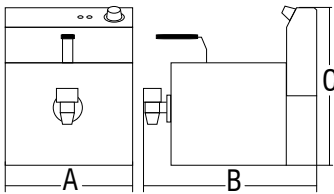


30800812LF	KLONDIKE 8R Friggitrice a induzione / Induction fryer / Induktionsfritteuse / Friteuse à induction
90000018	Griglia ferma residui / Grid stops residues / Grillgitter für Rückstände / Grille arrête résidus

	watt		min.	°C	lt.	lt.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Klondike 8R	3.500	1ph	120	0 ÷ 190	10	7	180x218 h135	247	345	290	440	590	407	565x350x478	13.9

PASTALLEGRA

8 Lt - 10 Lt



PASTALLEGRA 8 Lt

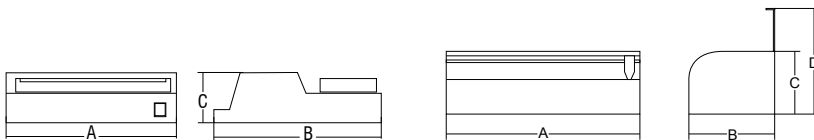
PASTALLEGRA 10 Lt

30600602LF	PASTALLEGRA CUOCIPASTA Lt 8
30601003LF	PASTALLEGRA CUOCIPASTA Lt 10
Applicazioni / Accessories / Zuberh�rteile / Accessories	
FGC9055P	Cestino acciaio maxi microforato / Maxi s/s micro-pierced basket / Gelochtes Maxi-Körbchen aus Edelstahl / Maxi corbeille micro-perfor� en inox Pastallegra 8 Lt
FGC9085	Cestino per cottura a vapore / Steam cooking basket / Dampfwaren Korb / Corbeille pour cuisson � la vapeur (200 x 220 h 60 mm)

	watt		mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Pastallegra 8 Lt	3.300	1ph	100x120 h. 130 (x4)	6	270	420	360	8,5	670x450x480	10
Pastallegra 10 Lt	4.000	3ph	95x220 h. 130 (x3)	8	270	525	360	9,5	670x450x480	11

DIPA SMALL

HW 45



DIPA SMALL

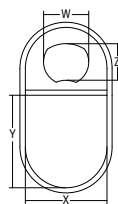
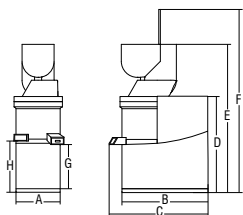
HW 45

DIPA S	Dispenser Small
VITA350	Vitafilm mt. 1500 mm 350 mc. 15
VITA400	Vitafilm mt. 1500 mm 400 mc. 15
VITA450	Vitafilm mt. 1500 mm 450 mc. 15
DIPA HW 45	Dispenser HW 45
VITA300HW	VITAFILM MT.1000 MM.300 MC.09 D.110
VITA450HW	VITAFILM MT.1000 MM.450 MC.09 D.110

	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
DIPA SMALL	120	1ph	450	385x125	485	600	140	-	5	510x610x160	6
HW 45	-	-	� 110 x 450	-	560	210	173	310	2,8	540x240x210	4

ESTRATTORE

EKTOR 37



Dim. bocca
Mouth dimensions
 ffnung Gr  e
Dimensions bouche



67003702LF	EKTOR 37
67102000	Filtro vaschetta succo

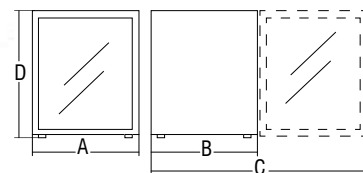
	watt		r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg	
EKTOR 37	400	1ph	37	150	228	240	290	450	530	157	163	78	88	35	43	6,7	370x290x340	8

CARRELLI



75010000	TROL 1 HD Pianetta inox con ruote / S/steel platform trolley w/casters / Edelstahlplattformwagen mit Räder / Chariot de transport inox	
75000200	TROL 2 Carrello servizio inox 2 piani / S/steel 2-tray trolley / Edelstahlbedienungswagen 2 Etagen / Chariot de service inox 2 étage	
75000300	TROL 3 Carrello servizio inox 3 piani / S/steel 3-tray trolley / Edelstahlbedienungswagen 3 Etagen / Chariot de service inox 3 étage	
75000210	TROL 2 D Carrello servizio 2 vasche / S/steel 2-tray trolley / Bedienungswagen 2 Becken / Chariot de service inox 2 étage	
75057000	TROL D Carrello piatti / Flat transport trolley / Speisewagen / Chariot assiettes	
75011000	TROL CNT Carrello chiuso / Closed container trolley / Geschlossener Wagen / Chariot fermé	
75012000	TROL DW Carrello cesti lavastoviglie / Dishwasher trays trolley / Wagen für Geschirrspülmaschinekorben / Chariot paniers lave-vaisselle	
75050700	VAN 7 GN Carrello porta teglie / Tray rack / Stikkenwagen für Bleche / Chariot porte-plaques	7 GN 1/1
75001500	VAN 15 GN Carrello porta teglie / Tray rack / Stikkenwagen für Bleche / Chariot porte-plaques	15 GN 1/1
75003000	VAN 30 GN Carrello porta teglie / Tray rack / Stikkenwagen für Bleche / Chariot porte-plaques	30 GN 1/1
75056407	VAN 7 BP Carrello porta teglie / Tray rack / Stikkenwagen für Bleche / Chariot porte-plaques	7 60x40
75056415	VAN 15 BP Carrello porta teglie / Tray rack / Stikkenwagen für Bleche / Chariot porte-plaques	15 60x40
75056418	VAN 18 BP Carrello porta teglie / Tray rack / Stikkenwagen für Bleche / Chariot porte-plaques	18 60x40
75061672	TAB 167 Tavolo lavoro inox / S/steel working table / Edelstahlarbeitstisch / Table de travail inox	160x70 cm
75061670	TAB 167A Tavolo lavoro inox con alzatina / S/steel working table with backguard Edelstahlarbeitstisch mit erhöhtem Rahmen / Table de travail inox avec dossier	160x70 cm
75010500	SHEL P12 Ripiano appendibile / Hanging shelf / Fach zum anhängen / étagère murale 120 cm	
75010510	SHEL P15 Ripiano appendibile / Hanging shelf / Fach zum anhängen / étagère murale 150 cm	
75010410	SHEL 410 Scansia 4 ripiani / 4 shelves shelf / 4 Fächergestell / étagère à 4 étages 100 cm	
75010400	SHEL 412 Scansia 4 ripiani / 4 shelves shelf / 4 Fächergestell / étagère à 4 étages 120 cm	
75010420	SHEL 414 Scansia 4 ripiani / 4 shelves shelf / 4 Fächergestell / étagère à 4 étages 140 cm	

CANTINETTE



76000412	PANTELLERIA
76000512	CONERO da incasso / built-in / Eingebautes / Intégré
76001512LF	SALENTO
76001522LF	SOAVE
76002722LF	COLLI ORIENTALI
76004522LF	MONFERRATO
76007122	LISON
YC150KRD	Kit reverse door Salento - Soave

							A	B	C	D			
	watt	ph	°C	n.	Bordolesi n.	lt	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
CONERO	75	1ph	5-18	1	24	53	595	600	985	455	28.5	-	39.5
PANTELLERIA	70	1ph	5-18	1	16	49	398	410	800	565	27	455x530x635	38
SALENTO	120	1ph	5-18	1	51	150	595	575	1145	850	42.1	840x840x1200	57.5
SOAVE	120	1ph	5-12 / 12-18	2	51	150	595	575	1145	850	42.1	655x675x865	57.5
COLLI ORIENTALI	150	1ph	5-12 / 12-18	2	96	270	595	590	1130	1640	76.4	840x840x1750	91.8
MONFERRATO	160	1ph	5-12 / 12-18	2	182	450	595	760	1380	1800	92.3	840x840x1980	110.7
LISON	160	1ph	5-22 / 5-22	2	250	710	1000	600	1065	1900	140	1060x680x2060	160

STAMPANTE BT

BT-PINTER



69250002LF	BT-PRINTER
69251000	Rotolo carta adesiva stampante termica / Thermal printer adhesive paper roll Rollenaufkleber für thermischen Drucker / Rouleau papier adhésif imprimante thermique (scatola / box / boîte = 50 pz)

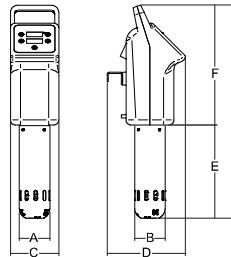
TERMOMETRI



79000050	DI-TER
79000070	SPA-TER M
79000060	SPA-TER L
79000080	GUN-TER
79000090	HU-TER
79000110	PRO-TER
79000100	AN-TER

	°C / °F	°C	°F		RH		mm	mm
DI-TER	0.1°C / 0.1°F	-50 ÷ +300	-58 ÷ +572	-	-	watt 1 x LR44 1.5V	115	20x200
SPA-TER M	0.1°C / 0.1°F	-50 ÷ +300	-58 ÷ +572	-	-	watt 1 x LR44 1.5V	70	45x250
SPA-TER L	0.1°C / 0.1°F	-50 ÷ +300	-58 ÷ +572	-	-	watt 1 x LR44 1.5V	236	64x320
HU-TER	0.1°C / 0.1°F	-40 ÷ +300	-40 ÷ +572	±0.5°C / ±2°C	-	CR 2032 3V	-	53x105
GUN-TER	0.1°C / 0.1°F	-50 ÷ +580	-58 ÷ +1076	± 2% max 2°C	-	9V	-	130x170
PRO-TER	0.1°C / 0.1°F	-50 ÷ +300	-58 ÷ +572	±1°C / ±1.8°F	10% ~ 99%	1.5V (AA size)	-	94x103

SOFTCOOKER LIGHT



SOFTCOOKER LIGHT

F69040002	SOFTCOOKER LIGHT
-----------	------------------

	watt	1ph	°C	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SOFTCOOKER LIGHT	1.200	1ph	90	20	60	60	95	154	183	236	419	1,2	170x130xh.420	-

Affettatrici



ATTREZZATURE FOOD

SERIE LUSO - Mod. 275/A CEV



Affilatoio amovibile incluso.
Removable sharpener included.



Pressamerce con protezione in plexiglass.
Food-holder arm with protection in plexiglass.

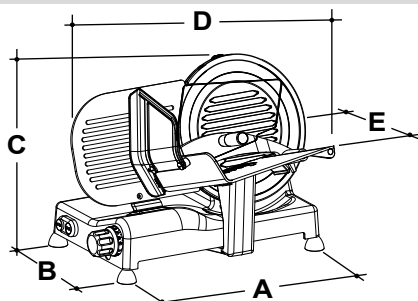


Manopola graduata ed interruttore per centralina CEV.
Graduated knob and switch linked to CEV control unit.

CARATTERISTICHE

- Basamento pressofuso in alluminio laccato con doppia mano di vernice più trasparente uso alimentare.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Pressamerce in alluminio fuso protetto con ossidazione.
- Motore professionale ventilato.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio (fino a 14÷16 mm).
- Anello fisso di protezione della lama.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.

DIMENSIONI - DIMENSIONS



A	B	C	D	E
mm	mm	mm	mm	mm
400	250	360	520	450

A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

SERIE LUSO	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Ø taglio Ø cutting	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing
MOD	Ø mm	Watt	±5 mm	±5 mm	mm	Kg	cm
275/A CEV	275	150	225 x 180	Ø 190	255	16	48,5 x 53,5 x 45,5 (0,12m³)

SERIE LUSO - Mod. 275/S CEV



Affilatoio fisso.
Fixed sharpener.



Pressamerce con protezione in plexiglass.
Food-holder arm with protection in plexiglass.

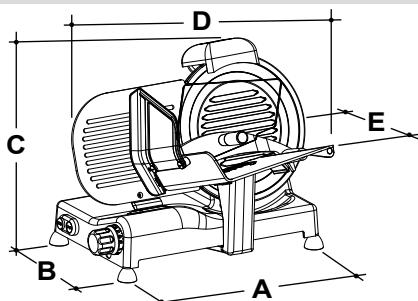


Manopola graduata ed interruttore per centralina CEV.
Graduated knob and switch linked to CEV control unit.

CARATTERISTICHE

- Basamento pressofuso in alluminio laccato con doppia mano di vernice più trasparente uso alimentare.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Pressamerce in alluminio fuso protetto con ossidazione.
- Motore professionale ventilato.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio (fino a 14÷16 mm).
- Anello fisso di protezione della lama.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.

DIMENSIONI - DIMENSIONS



A	B	C	D	E
mm	mm	mm	mm	mm
400	250	390	520	450

A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

SERIE LUSO	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Ø taglio Ø cutting	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing
MOD	Ø mm	Watt	±5 mm	±5 mm	mm	Kg	cm
275/S CEV	275	150	225 x 180	Ø 190	255	16	48,5 x 53,5 x 45,5 (0,12m³)

SERIE LUSO - Mod. 300 ES CEV



Affilatoio fisso.
Fixed sharpener.



Pressamerce con protezione in plexiglass.
Food-holder arm with protection in plexiglass.

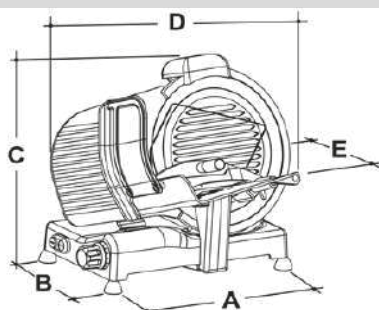


Manopola graduata ed interruttore per centralina CEV.
Graduated knob and switch linked to CEV control unit.

CARATTERISTICHE

- Basamento pressofuso in alluminio laccato con doppia mano di vernice più trasparente uso alimentare.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Pressamerce in alluminio fuso protetto con ossidazione.
- Motore professionale ventilato.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio (fino a 14÷16 mm).
- Anello fisso di protezione della lama.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.

DIMENSIONI - DIMENSIONS



A	B	C	D	E
mm	mm	mm	mm	mm
400	250	410	550	450

A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

SERIE LUSO	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Ø taglio Ø cutting	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing
MOD	Ø mm	Watt	±5 mm	±5 mm	mm	Kg	cm
300 ES CEV	300	180	210 x 205	Ø 215	255	17	51 x 62 x 47 (0,15m³)

SERIE LUSO - Mod. 300 S-L CEV



Affilatoio fisso.
Fixed sharpener.



Pressamerce in alluminio fuso.
Food-holder arm in anodized aluminium.

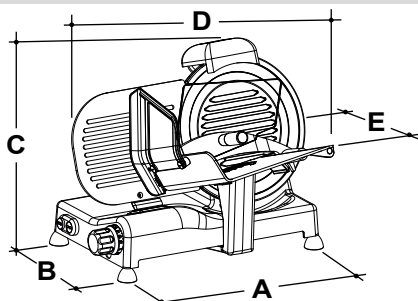
CARATTERISTICHE

- Basamento pressofuso in alluminio laccato con doppia mano di vernice più trasparente uso alimentare.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Pressamerce in alluminio fuso protetto con ossidazione.
- Motore professionale ventilato.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio (fino a 14÷16 mm).
- Anello fisso di protezione della lama.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.



Manopola graduata ed interruttore per centralina CEV.
Graduated knob and switch linked to CEV control unit.

DIMENSIONI - DIMENSIONS



A	B	C	D	E
mm	mm	mm	mm	mm
440	290	460	605	480

A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

SERIE LUSO	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Ø taglio Ø cutting	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing
MOD	Ø mm	Watt	±5 mm	±5 mm	mm	Kg	cm
300 S-L CEV	300	180	245 x 195	Ø 205	270	24	53 x 63 x 48 (0,16m³)

VERTICALI

VERTICAL

VULCANO



PROGETTATE PER TE

VERTICALI VULCANO

- Si distinguono per facilità di pulizia, maneggevolezza ed ergonomia
- Altezza di carico ridotta per facilitare il posizionamento dei prodotti
- Affilatoio incorporato di facile uso e subito disponibile
- Braccio autobloccante dotato di impugnatura laterale di sblocco ergonomica con protezione antinfortunistica
- Gamma di accessori opzionali per risolvere qualsiasi necessità di installazione

VERTICAL VULCANO

- *Easy to clean, easy to use and ergonomic*
- *Easy to clean, easy to use and ergonomic*
- *Built-in sharpener, easy to use and immediately available*
- *Self-blocking arm with ergonomic lateral unblocking handle with protection device*
- *Range of optional accessories to solve any installation problem*



VULCANO TV350

SALUMI

VULCANO TV370

SALUMI



- **Piatto portamerce in alluminio dotato di accurati canalini di scorrimento per diminuire gli attriti**
- *Product plate made of aluminum equipped with accurate grooves to reduce friction*

VULCANO TC350

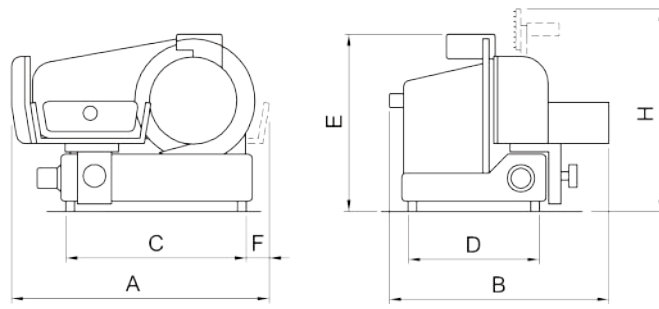
CARNE

VULCANO TC370

CARNE



- **Speciale piatto a vasca con carrello scorrevole e pressore basculante ideale per le macellerie professionali**
- *Special tray plate with sliding carriage and tilting pressing device perfect for professional butchers*



Modello Model	Diamentro Lama (mm) Blade Diameter (inch)	Giri Lama (giri/min.) Blade Revolution (rpm)	Motore Monofase 230 V/50 Hz (W) Single-phase Motor (HP)	Motore Trifase 400 V/50 Hz (W) Three-phase Motor (HP)	Corsa Carrello (mm) Run of Carriage (mm)	Spessore Taglio (mm) Cut Thickness (mm)	Capacità di Taglio Tondo (mm) Round Cut Capacity (mm)	Capacità di Taglio HxL (mm) Cut Capacity HxW (mm)	Peso Netto (Kg) Net Weight (Kg)	Peso Lordo (Kg) Gross Weight (Kg)	Dimensioni Imballo (cm) Shipping (cm)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)						
												A	B	C	D	E	F	H
VULCANO TV350	350/13,8	215	370/0,50	370/0,50	370	0-14	240	240x300	47	47+6	80x71xH70+12	795	610	580	400	550	110	660
VULCANO TV370	370/14,6	215	370/0,50	370/0,50	370	0-14	250	250x300	48	48+6	80x71xH70+12	800	610	580	400	560	110	660
VULCANO TC350	350/13,8	215	370/0,50	370/0,50	370	0-23	240	240x300	48	48+6	80x71xH70+12	795	610	580	400	550	110	660
VULCANO TC370	370/14,6	215	370/0,50	370/0,50	370	0-23	250	250x300	49	49+6	80x71xH70+12	800	610	580	400	560	110	660

GRAVITÀ
GRAVITY

CAPRI



PROGETTATE PER TE

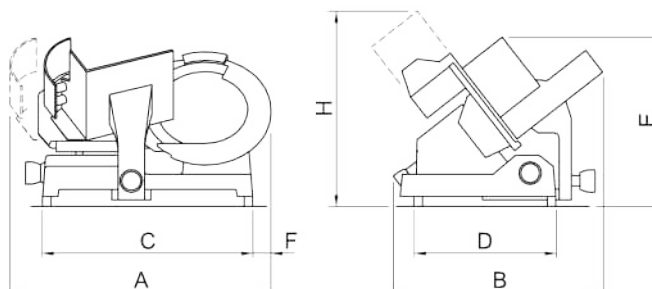
CAPRI TG350

CAPRI TG370

- Elevata capacità di taglio, senza scarto, fino alla parte terminale del prodotto
- Disponibile in due versioni di lama: 350 mm e 370 mm
- Motore ventilato di oltre 0,5 HP che la rende adatta per usi prolungati e gravosi
- Trasmissione a cinghia Poli-v per un'elevata silenziosità di marcia
- Ideale per un utilizzo altamente professionale



- High slicing capacity with no discards up to the terminal part of the product
- Available in two versions (blades): 350 and 370 mm
- Ventilated motor of more than 0.5 HP, making it perfect for prolonged, straining uses
- Poli-v belt transmission for silent operation
- Perfect for highly professional use



Modello Model	Diamentro Lama (mm) Blade Diameter (inch)	Giri Lama (giri/min.) Blade Revolution (rpm)	Motore Monofase 230 V/50 Hz (W) Single-phase Motor (HP)	Motore Trifase 400 V/50 Hz (W) Three-phase Motor (HP)	Corsa Carrello (mm) Run of Carriage (mm)	Spessore Taglio (mm) Cut Thickness (mm)	Capacità di Taglio Tondo (mm) Round Cut Capacity (mm)	Capacità di Taglio HxL (mm) Cut Capacity HxW (mm)	Peso Netto (Kg) Net Weight (kg)	Peso Lordo (Kg) Gross Weight (kg)	Dimensioni Imballo (cm) Shipping (cm)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)						
												A	B	C	D	E	F	H
CAPRI TG350	350/13,8	220	370/0,50	370/0,50	370	0-14	245	205x280	44	44+6	80x71xH70+12	790	585	580	400	495	60	575
CAPRI TG370	370/14,6	220	370/0,50	370/0,50	370	0-14	255	215x280	45	45+6	80x71xH70+12	790	585	580	400	505	60	575

Confezionamento professionale



ATTREZZATURE FOOD

SOTTOVUOTO ESTERNO

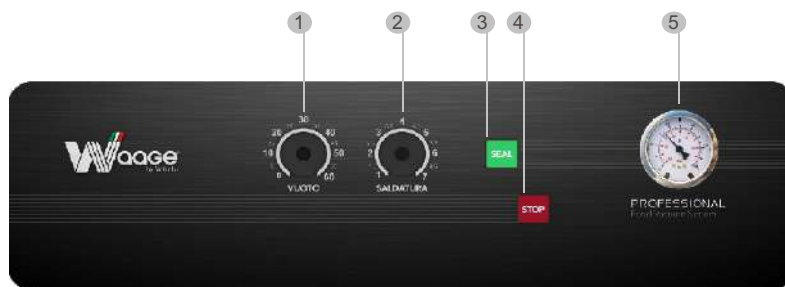
SV PROFESSIONAL

CARATTERISTICHE

Confezionatrice sottovuoto ad aspirazione esterna in acciaio Inox con pannello comandi analogico, con impostazione del tempo di vuoto e saldatura. Permette di creare il vuoto in sacchetti gofrati per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

uso domestico
Ristoranti
Macellerie
generi alimentari



- 1 tempo di vuoto
- 2 tempo di saldatura
- 3 tasto si saldatura
- 4 tasto stop ciclo
- 5 vuotometro

SOTTOVUOTO ESTERNO

SV PROFESSIONAL

CARATTERISTICHE

Confezionatrice sottovuoto ad aspirazione esterna in acciaio Inox con pannello comandi analogico, con impostazione del tempo di vuoto e saldatura. Permette di creare il vuoto in sacchetti goffrati per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

uso domestico
Ristoranti
Macellerie
generi alimentari



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Laghezza busta	Alimentazione voltage	Peso weight
FOOD	370x240x110 mm	17 l/m	370 mm	350 mm	220 V-50-60 Hz 600 w	7 kg
SV - A	470x310x150 mm	30 l/m	470 mm	450 mm	220 V-50-60 Hz 800 w	12 kg
SV1-4	470x310x150 mm	4 m ³ /h	470 mm	450 mm	220 V-50-60 Hz 800 w	15 kg

Optional su richiesta



Filtro liquidi

- Liquid filter - Filtro de liquidos

INNOVAZIONE E TECNOLOGIA NELLA PREPARAZIONE SOTTOVUOTO



TOUCH SMART
PROFESSIONAL

Programmi N° 80

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA	CROSTACEI	LIQUIDI
BARATTOLO	DISAREAZIONE mBar	VASO ESTERNO

Riconoscimento automatico del prodotto all'interno della camera grazie al sistema sensoriale di vuoto e al sistema sensoriale olfattivo.

La linea TOUCH SMART è in grado di riconoscere il prodotto posizionato all'interno della camera e di auto-settarsi nel programma specifico per ottenere il massimo del vuoto e di conservazione del prodotto



SMART
PROFESSIONAL

Programmi N° 20

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA	CROSTACEI	LIQUIDI
BARATTOLO	DISAREAZIONE mBar	

Riconoscimento automatico del prodotto all'interno della camera grazie al sistema sensoriale di vuoto e al sistema sensoriale olfattivo.

La linea SMART è in grado di riconoscere il prodotto posizionato all'interno della camera e di auto-settarsi nel programma specifico per ottenere il massimo del vuoto e di conservazione del prodotto





DVA

PROFESSIONAL

Programmi N° 20

PERCENTUALE 	TEMPO
MARINATURA 	LIQUIDI



PROFESSIONAL

Programmi N° 9

TEMPO 	LIQUIDI
-----------	-------------



Design Tecnologia Produzione made in italy



SOTTOVUOTO DA BANCO

FUNZIONAMENTO

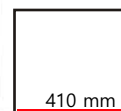
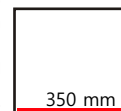
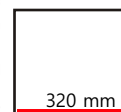
Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi touch 7" pollici 100 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

PROGRAMMI

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~	CROSTACEI 🦀	LIQUIDI 💧
BARATTOLO 📦	DISAREAZIONE 🔄	VASO ESTERNO 🔌



Selezione modo lavoro



Selezione programma



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
touch 32	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m ³ /h	320 mm	1	220 V-50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
touch 35	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m ³ /h	350 mm	1	220 V-50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x450 mm
touch 41	506x580x355 mm	417x464x180 mm	25 m ³ /h	410 mm	1	220 V-50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x500 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
 - Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
 - Cut of seal - coupe-sachet



**Vasca maggiorata
170 mm**



Connessione ethernet



Stampante integrata
 Velocità di stampa 80 mm/s
 carta termica 57x30 mt x 12
 carta LINERLESS
 EASYLOADING (caricamento veloce della carta)



**Stampante esterna
etichettatrice**
 Velocità di stampa 200 mm/s
 carta termica adesiva 100x100



**Vasca maggiorata
200 mm**



Connessione Wi Fi

SOTTOVUOTO DA BANCO

FUNZIONAMENTO

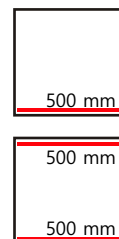
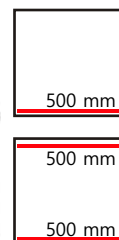
Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi touch 7" pollici 100 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

PROGRAMMI

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~	CROSTACEI 🦀	LIQUIDI 💧
BARATTOLO 📦	DISAREAZIONE ↻	VASO ESTERNO 🔌



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
touch 50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550 mm
touch 2/50	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x550 mm

Carrellate

touch 50 C	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
touch 2/50 C	612x667x370 mm	512x550x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
 - Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
 - Cut of seal - coupe-sachet



**Vasca maggiorata
170 mm**



Connessione ethernet



Stampante integrata
 Velocità di stampa 80 mm/s
 carta termica 57x30 mt x 12
 carta LINERLESS
 EASYLOADING (caricamento veloce della carta)



**Stampante esterna
etichettatrice**
 Velocità di stampa 200 mm/s
 carta termica adesiva 100x100



**Vasca maggiorata
200 mm**



Connessione Wi Fi

SOTTOVUOTO DA BANCO

FUNZIONAMENTO

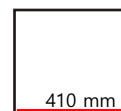
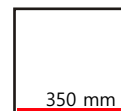
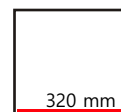
Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi LCD 5 pollici 20 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

PROGRAMMI

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~	CROSTACEI 🦞	LIQUIDI 💧
BARATTOLO ☞	DISAREAZIONE ↻	



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
SMART 32	390X530x320 mm	330X400X180 mm	8 m ³ /h	320 mm	1	220 V-50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
SMART 35	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m ³ /h	350 mm	1	220 V-50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x450 mm
SMART 41	506x580x355 mm	417x464x180 mm	25 m ³ /h	410 mm	1	220 V-50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x500 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
 - Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
 - Cut of seal - coupe-sachet



**Vasca maggiorata
170 mm**



Connessione ethernet



Stampante integrata
 Velocità di stampa 80 mm/s
 carta termica 57x30 mt x 12
 carta LINERLESS
 EASYLOADING (caricamento veloce della carta)



**Stampante esterna
etichettatrice**
 Velocità di stampa 200 mm/s
 carta termica adesiva 100x100



**Vasca maggiorata
200 mm**



Connessione Wi Fi

SOTTOVUOTO DA BANCO

FUNZIONAMENTO

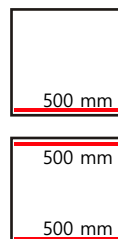
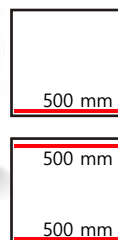
Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi LCD 5 pollici 20 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

PROGRAMMI

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~	CROSTACEI 🦞	LIQUIDI 💧
BARATTOLO 📦	DISAREAZIONE 🔄	



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
SMART 50	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550 mm
SMART 2/50	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x550 mm

Carrellate

SMART 50 C	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
SMART 2/50 C	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
 - Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
 - Cut of seal - coupe-sachet



**Vasca maggiorata
170 mm**



Connessione ethernet



Stampante integrata
 Velocità di stampa 80 mm/s
 carta termica 57x30 mt x 12
 carta LINERLESS
 EASYLOADING (caricamento veloce della carta)



**Stampante esterna
etichettatrice**
 Velocità di stampa 200 mm/s
 carta termica adesiva 100x100



**Vasca maggiorata
200 mm**



Connessione Wi Fi

SOTTOVUOTO CARRELLATA

FUNZIONAMENTO

Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi LCD 5 pollici 20 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

PROGRAMMI

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA W	CROSTACEI C	LIQUIDI D
BARATTOLO B	DISAREAZIONE D	

Serie 255



Modelli SMART

255 N° 4 ugelli	680 N° 3 ugelli
682 N° 6 ugelli	650 N° 5 ugelli
652 N° 7 ugelli	EG 6 N° 10 ugelli
EG 62 N° 10 ugelli	

Barre saldanti: le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate serie 550 possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Alimentazione voltage	Peso weight
800x690x930 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg

Optional su richiesta

Gas inerte - Inert gas - Gaz inerte	Taglio sfrido - Cut of seal - coupe-sachet	Vasca maggiorata 170 mm	Connessione ethernet
Stampante integrata Velocità di stampa 80 mm/s carta termica 57x30 mt x 12 carta LINERLESS EASYLOADING (caricamento veloce della carta)	Stampante esterna etichettatrice Velocità di stampa 200 mm/s carta termica adesiva 100x100	Vasca maggiorata 200 mm	Connessione Wi Fi
Sistema saldatura Pneumatico autonomo Sistema di saldatura Pneumatico idonea per che confezione in ATM per una maggiore tenuta nelle saldature dei sacchetti			

SOTTOVUOTO CARRELLATA

FUNZIONAMENTO

Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi LCD 5 pollici 20 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

PROGRAMMI

AUTOMATICO AUTO	PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~	CROSTACEI 🦀	LIQUIDI 💧
BARATTOLO ☐	DISAREAZIONE ↻	

Serie 920



Modelli SMART

900 700 mm 505 mm 920 mm N° 5 ugelli	920 920 mm 450 mm 920 mm N° 10 ugelli
952 600 mm 540 mm 540 mm N° 4 ugelli	925 650 mm 470 mm 505 mm 470 mm 920 mm N° 9 ugelli
950 650 mm 470 mm 505 mm 920 mm N° 7 ugelli	EG 9 920 mm 460 mm 460 mm 920 mm N° 14 ugelli
EG 92 860 mm 540 mm 540 mm 860 mm N° 14 ugelli	

Barre saldanti: le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate serie 550 possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Alimentazione voltage	Peso weight
1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg

Optional su richiesta

Gas inerte - Inert gas - Gaz inerte	Taglio sfrido - Cut of seal - coupe-sachet	Vasca maggiorata 200 mm	Connessione ethernet
Stampante integrata Velocità di stampa 80 mm/s carta termica 57x30 mt x 12 carta LINERLESS EASYLOADING (caricamento veloce della carta)	Stampante esterna etichettatrice Velocità di stampa 200 mm/s carta termica adesiva 100x100	Vasca maggiorata 300 mm	Connessione Wi Fi
Sistema saldatura Pneumatico autonomo Sistema di saldatura Pneumatico idonea per che confeziona in ATM per una maggiore tenuta nelle saldature dei sacchetti			

SOTTOVUOTO DA BANCO

FUNZIONAMENTO

Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi LCD 5 pollici 20 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

PROGRAMMI

PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~~~~~	LIQUIDI L



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
DVA 32	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m ³ /h	320 mm	1	220 V-50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
DVA 35	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m ³ /h	350 mm	1	220 V-50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x450 mm
DVA 41	612x667x370 mm	417x464x180 mm	25 m ³ /h	410 mm	1	220 V-50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x500 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
 - Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
 - Cut of seal - coupe-sachet



Stampante integrata
 Velocità di stampa 80 mm/s
 carta termica 57x30 mt x 12
 carta LINERLESS
 EASYLOADING (caricamento veloce della carta)

SOTTOVUOTO DA BANCO

FUNZIONAMENTO

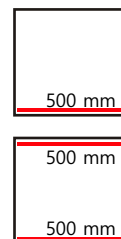
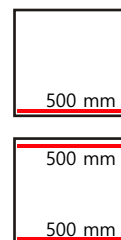
Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi LCD 5 pollici 20 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

PROGRAMMI

PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~~~~~	LIQUIDI ●



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
DVA 50	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550 mm
DVA 2/50	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x550 mm

Carrellate

DVA 50 C	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550 mm
DVA 2/50 C	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 mm

Optional su richiesta



Gas inerte
 - Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
 - Cut of seal - coupe-sachet



Stampante integrata
 Velocità di stampa 80 mm/s
 carta termica 57x30 mt x 12
 carta LINERLESS
 EASYLOADING (caricamento veloce della carta)

SOTTOVUOTO CARRELLATA

FUNZIONAMENTO

Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi LCD 5 pollici 20 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

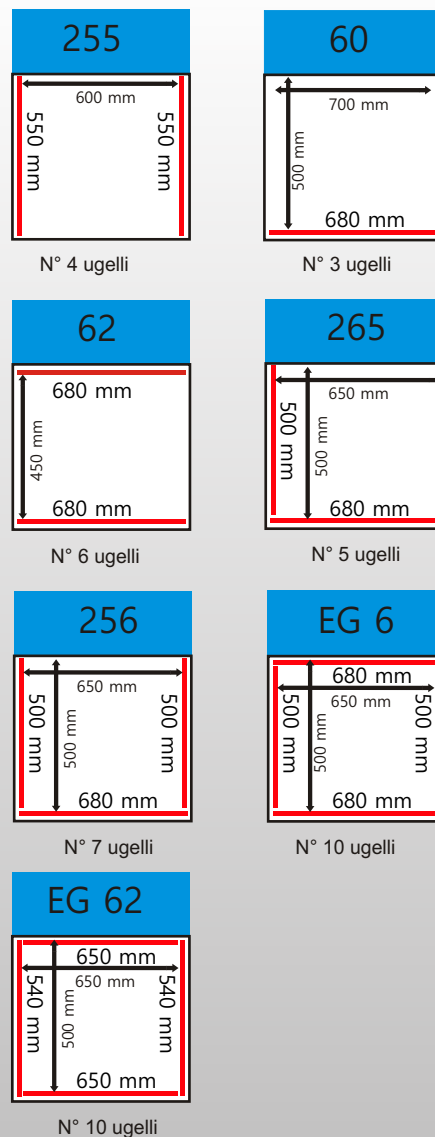
PROGRAMMI

PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA ~	LIQUIDI ●

Serie 255



Modelli DVA



Barre saldanti: le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate serie 550 possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Alimentazione voltage	Peso weight
800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg

Optional su richiesta



Gas inerte
 - Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
 - Cut of seal - coupe-sachet



**Vasca maggiorata
 170 mm**



Stampante integrata
 Velocità di stampa 80 mm/s
 carta termica 57x30 mt x 12
 carta LINERLESS
 EASYLOADING (caricamento veloce della carta)



**Vasca maggiorata
 200 mm**



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
 Sistema di saldatura Pneumatico idonea per che confeziona in ATM
 per una maggiore tenuta nelle saldature dei sacchetti

SOTTOVUOTO CARRELLATA



FUNZIONAMENTO

Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi digitale con 20 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

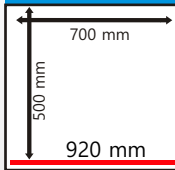
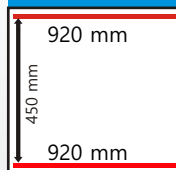
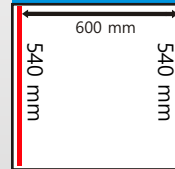
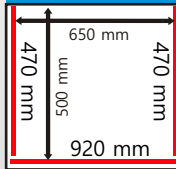
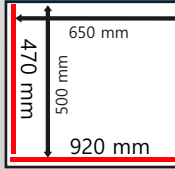
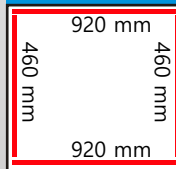
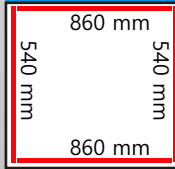
PROGRAMMI

PERCENTUALE %	TEMPO L
MARINATURA 	LIQUIDI 

Serie 920



Modelli DVA

900  N° 5 ugelli	920  N° 10 ugelli
952  N° 4 ugelli	925  N° 9 ugelli
950  N° 7 ugelli	EG 9  N° 14 ugelli
EG 92  N° 14 ugelli	

Barre saldanti: le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate serie 550 possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Alimentazione voltage	Peso weight
1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg

Optional su richiesta



Gas inerte
 - Inert gas - Gaz inerte



Taglio sfrido
 - Cut of seal - coupe-sachet



**Vasca maggiorata
 200 mm**



Stampante integrata
 Velocità di stampa 80 mm/s
 carta termica 57x30 mt x 12
 carta LINERLESS
 EASYLOADING (caricamento veloce della carta)



**Vasca maggiorata
 300 mm**



Sistema saldatura Pneumatico autonomo
 Sistema di saldatura Pneumatico idonea per che confeziona in ATM
 per una maggiore tenuta nelle saldature dei sacchetti

SOTTOVUOTO DA BANCO

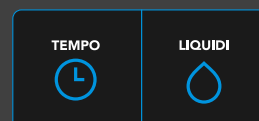
FUNZIONAMENTO

Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi digitale con 9 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

PROGRAMMI



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
ST 320	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m ³ /h	320 mm	1	220 V-50-60 Hz 800 w	43 kg	300x400 mm
ST 350	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m ³ /h	350 mm	1	220 V-50-60 Hz 1200 w	45 kg	350x450 mm
ST 41	506x580x355 mm	417x464x180 mm	12 m ³ /h	410 mm	2	220 V-50-60 Hz 1200 w	48kg	400x500mm
ST 410	506x580x355 mm	417x464x180 mm	25 m ³ /h	410 mm	1	220 V-50-60 Hz 1500 w	55 kg	400x500 mm

Optional su richiesta



SOTTOVUOTO DA BANCO

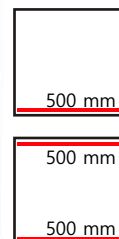
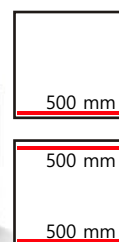
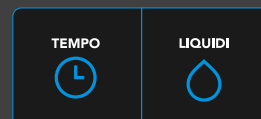
FUNZIONAMENTO

Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi digitale con 9 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

PROGRAMMI



Modello Model	Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Barra saldante sealing bar	Gas inerte (optional) Inert gas	Alimentazione voltage	Peso weight	Max buste max buste
ST 500	600x670x460 mm	515x550x220 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	75 kg	500x550mm
ST 2/50	600x670x460 mm	515x550x220 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	75 kg	500x550 mm

Carrellate

ST 500	600x670x460 mm	515x550x220 mm	25 m ³ /h	510 mm	2	220 V-50-60 Hz 1500 w	85 kg	500x550mm
ST 2/50	600x670x460 mm	515x550x220 mm	25 m ³ /h	n° 2 da 510 mm	4	220 V-50-60 Hz 2300 w	85 kg	500x550 mm

Optional su richiesta



SOTTOVUOTO CARRELLATA

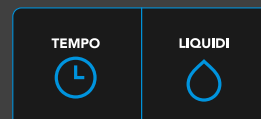
FUNZIONAMENTO

Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi digitale con 9 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

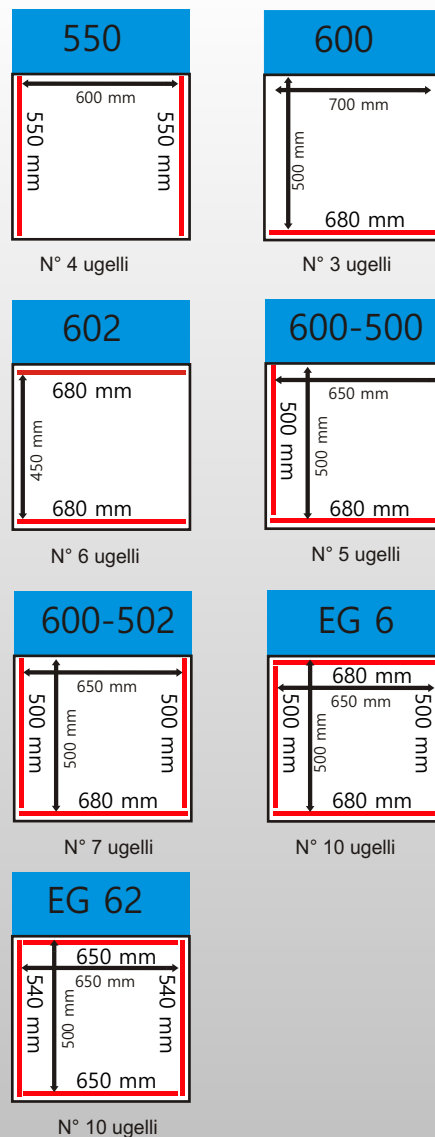
PROGRAMMI



Serie 550



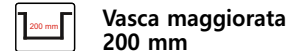
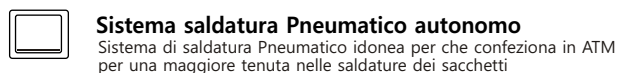
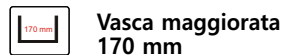
Modelli ST



Barre saldanti: le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate serie 550 possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.

Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Alimentazione voltage	Peso weight
800x690x910 mm	700x560x220 mm	60 m ³ /h	400 V-50-60 Hz 2500 w	150 kg

Optional su richiesta



SOTTOVUOTO CARRELLATA

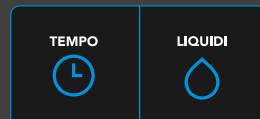
FUNZIONAMENTO

Realizzate in acciaio Inox
 pannello comandi digitale con 9 programmi memorizzabili.
 barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia
 Campana in plexiglass trasparente
 ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.
 Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali
 ristorazione professionale
 industria agroalimentare
 Industri conserviera
 settore caseario

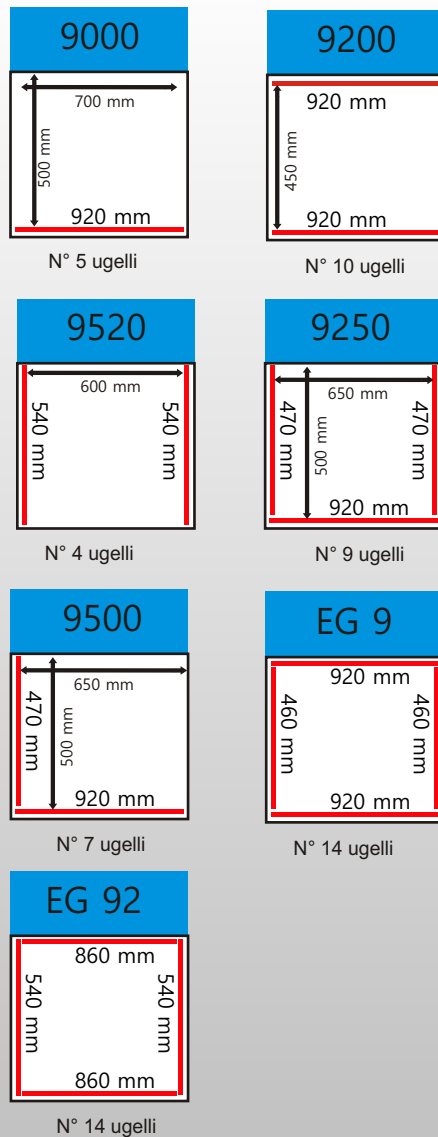
PROGRAMMI



Serie 9000



Modelli ST




Barre saldanti: le barre saldanti nelle sottovuoto carrellate serie 550 possono essere configurate come negli schemi riportati e modelli per soddisfare le necessità e modo di lavoro del utilizzatore.


Dimensione macchina overall dimension	Dimensione Vasca chamber dimension	Pompa vuoto vacuum pump	Alimentazione voltage	Peso weight
1060x687x910 mm	935x555x220 mm	100 m ³ /h	400 V-50-60 Hz 2500 w	250 kg

Optional su richiesta

 **Gas inerte**
- Inert gas - Gaz inerte

 **Taglio sfrido**
- Cut of seal - coupe-sachet

 **Vasca maggiorata 200 mm**

 **Sistema saldatura Pneumatico autonomo**
Sistema di saldatura Pneumatico idonea per che confezione in ATM per una maggiore tenuta nelle saldature dei sacchetti

 **Vasca maggiorata 300 mm**

Termosaldatrici di vaschetta

FUNZIONAMENTO

Posizionare il prodotto nella vaschetta, tramite un apposito stampo, la macchina sigilla la vaschetta in tempi molto rapidi. In questo modo evitiamo lo schiacciamento del prodotto stesso.

INDICATO PER SETTORI

piccole attività commerciali, ristorazione professionale, industria agroalimentare, settore caseario

PER QUALI ALIMENTI È INDICATO?

- Pasta fresca
- Prodotti di panificazione
- Prodotti morbidi
- Prodotti delicati
- Carni bianche
- Carni rosse
- Verdure
- Caseificazione



Configurazione vaschette STANDARD



Codice A - 260X190
 Codice B - 226X190
 Codice C - 190x130
 Codice PIATTO - 190x190



Configurazione vaschette STANDARD

- GASTRONORM



Caratteristiche tecniche	TR 25 SA Elettrica	TRA 43 SA Pneumatica
Dimensione d' ingombro - Overall dimension	485X710X1350 mm	485X710X1350 mm
Dimensione max vaschette - Tray max sizes	Configurazione vaschette	Configurazione vaschette
Lunghezza film - Reel max width and diam.	max bobina L 360	max bobina L 360
Diametro film - Reel max width and diam.	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Caricamento vaschette - Tray loading and movement	MANUALE	MANUALE
Ciclo di lavoro - working cycle	Automatico	Automatico
Comandi - Control	7 " TOUCH	7 " TOUCH
Programmili - program	N° 9	N° 9
Funzionamento - Stainless stell asing	ELETTRICO	Pneumatico
Struttura - Stainless stell asing	INOX AISI 304	INOX AISI 304
Peso - Voltage - Spannung	P= 40 Kg	P= 55Kg
Tensione - Voltage - Spannung	220 V - 50 Hz	220 V - 50 Hz



Stampi personalizzabili

Stampi personalizzabili a disegno in base al formato e alle necessità del cliente.

Termosaldatrici di vaschetta

FUNZIONAMENTO

Posizionare il prodotto nella vaschetta, tramite un apposito stampo, la macchina sigilla la vaschetta in tempi molto rapidi. In questo modo evitiamo lo schiacciamento del prodotto stesso.

INDICATO PER SETTORI

attività commerciali, industria agroalimentare, settore caseario, attività di produzione

PER QUALI ALIMENTI È INDICATO?

- Pasta fresca
- Prodotti di panificazione
- Prodotti morbidi
- Prodotti delicati
- Carni bianche
- Carni rosse
- Verdure
- Caseificazione

Caratteristiche tecniche	VGA 40 Da banco	VGA 43 Carrellata
Dimensione d' ingombro - Overall dimension	485X710X1350 mm	485X710X1350 mm
Dimensione max vaschette - Tray max sizes	Configurazione vaschette	Configurazione vaschette
Lunghezza film - Reel max width and diam.	max bobina L 360	max bobina L 360
Diametro film - Reel max width and diam.	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Caricamento vaschette - Tray loading and movement	MANUALE	MANUALE
Ciclo di lavoro - working cycle	Automatico	Automatico
Pompa del vuoto - Vacuum pump	-----	25 / 60 ³ m /h
Comandi - Control	7 " TOUCH	7 " TOUCH
Programmili - program	N° 20	N° 20
Funzionamento - Stainless steel asing	Pneumatico	Pneumatico
Struttura - Stainless steel asing	INOX AISI 304	INOX AISI 304
Peso - Voltage - Spannung	P= 150 Kg	P= 150Kg
Tensione - Voltage - Spannung	220 V - 50 Hz	220 V - 50 Hz

PNEUMATICA



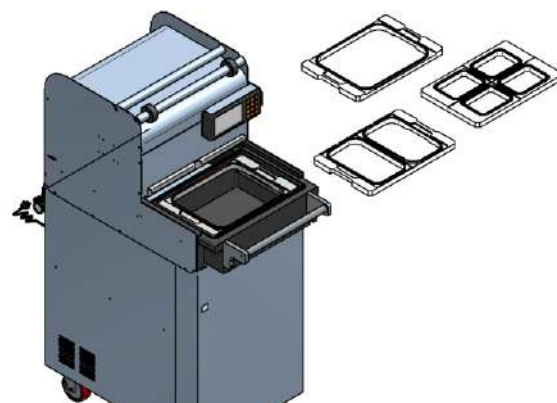
Configurazione vaschette STANDARD - GASTRONORM configuration



Stampi personalizzabili configuration

Stampi personalizzabili a disegno in base al formato e alle necessità del cliente.

Cambio stampi veloce



Optional connessioni



Connessione ethernet / seriale RS 232



Connessione Wi Fi

Termosaldatrici di vaschetta

FUNZIONAMENTO

Posizionare il prodotto nella vaschetta, tramite un apposito stampo, la macchina sigilla la vaschetta in tempi molto rapidi. In questo modo evitiamo lo schiacciamento del prodotto stesso.

INDICATO PER SETTORI

attività commerciali, industria agroalimentare, settore caseario, attività di produzione

PER QUALI ALIMENTI È INDICATO?

- Pasta fresca
- Prodotti di panificazione
- Prodotti morbidi
- Prodotti delicati
- Carni bianche
- Carni rosse
- Verdure
- Caseificazione

Caratteristiche tecniche

	VGT 400	VGT 430
Dimensione d'ingombro - Overall dimension	987 X950 h 1553 mm	987 X950 h 1553 mm
Dimensione max vaschette - Tray max sizes	Configurazione vaschette	Configurazione vaschette
Lunghezza film - Reel max width and diam.	max bobina L 360	max bobina L 360
Diametro film - Reel max width and diam.	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Caricamento vaschette - Tray loading and movement	MANUALE	MANUALE
Ciclo di lavoro - working cycle	Automatico	Automatico
Pompa del vuoto - Vacuum pump	-----	25 / 60 ³ m /h
Comandi - Control	7 " TOUCH	7 " TOUCH
Programmili - program	N° 20	N° 20
Funzionamento - Stainless steel using	Pneumatico	Pneumatico
Struttura - Stainless steel using	INOX AISI 304	INOX AISI 304
Peso - Voltage - Spannung	P= 250 Kg	P= 250 Kg
Tensione - Voltage - Spannung	400 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz
Recupero sfrido	Di serie	Di serie
Lettore avanzamento film	Di serie	Di serie
Lettore fine film	Di serie	Di serie
Filtri di protezione aria e gas	Di serie	Di serie

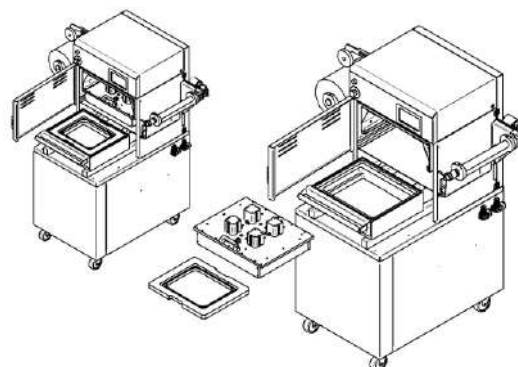


Configurazione vaschette con fustella ATM configuration

	Stampo standard 1 figura
	Stampo standard 2 figure
	Stampo standard 4
Stampo personalizzato con fustella	

Cambio stampo e controstampo

Cambio stampo frontale, tempi di sostituzione inferiore ai 3 minuti senza l'uso di utensili, sostituzione in sicurezza anche a piastra calda



Optional connessioni



Connessione ethernet / seriale RS 232



Connessione Wi Fi

Pesatura



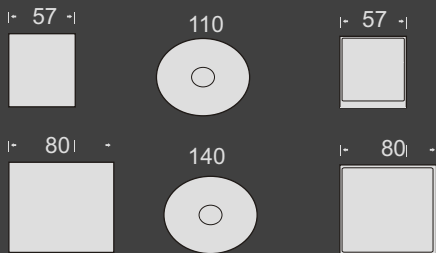
ATTREZZATURE FOOD

bilance retail



tower
etichettatrice

- orologio - datario automatico
- batterie interne ricaricabili
- 6 tasti per il richiamo diretto delle funzioni
- 4 operatori + 4 operatori
- nome sul singolo operatore
- intestazione scontrino composta
- da 5 righe per 26 caratteri
- logo su scontrino
- tara semiautomatica, manuale
- riapertura scontrino su operatore
- copia dello scontrino per operatore
- storno delle pesate su operatore
- blocco prezzo - blocco tara
- plu diretti - articoli in tastiera 30 x 2
- 2000 articoli - plu richiamabili da tastiera
- 500 tracciabilità programmate - programmabili
- 500 codici lotto
- 500 tabella nutrizionale 10x2 per 16 caratteri
- 2000 ricette - ingredienti programmabili
1000 caratteri
- stampa data di confezionamento
- stampa data di scadenza (personalizzabile)
- stampa del codice a barre ean 13
- stampa totali operatori
- stampa totali articoli
- modo lavoro scontrino
 - articolo singolo
 - etichetta
- stampa etichette
 - carta termica adesiva modulo continuo
 - carta adesiva fustellata personalizzabile
- n° 50 formati di layout associato al singolo articolo
 - formato etichette dalla 80x45 mm alla 80 x100 mm
 - formato etichette dalla 57x45 mm alla 57 x100 mm
 - velocità di stampa 200 mm/s
 - carta termica adesiva
 - carta etichetta adesiva



misure espresse in millimetri



Dimensioni	Bilancia 390x370x190 h 610
Dimensioni	Piatto 360x270
Peso	Multi-range 12-30 kg div. 2-5 g
Tastiera	descrizioni e simboli su ogni tasto, tastiera a micro switch composta da 61 tasti
Display	Display lod retro illuminato con la visualizzazione del peso-prezzo-importo-tara
Stampante	velocità di stampa 200 mm/s
Software	Software
Colegabilità	interfaccia rs 232 per collegamento a pc - registratori di cassa interfaccia ethernet per collegare le bilance in rete locale
Software	CW configuratore permette di configurare e programmare la bilancia Software ETICHETTA permette di gestire graficamente l' etichetta personalizzata

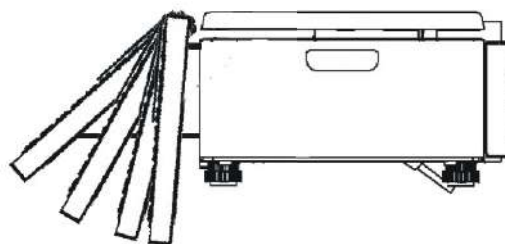
- orologio - datario automatico
- batterie interne ricaricabili
- 6 tasti per il richiamo diretto delle funzioni
- 4 operatori + 4 operatori
- nome sul singolo operatore
- intestazione scontrino composta
- da 5 righe per 26 caratteri
- logo su scontrino
- tara semiautomatica, manuale
- riapertura scontrino su operatore
- copia dello scontrino per operatore
- storno delle pesate su operatore
- blocco prezzo - blocco tara
- plu diretti - articoli in tastiera 30 x 2
- 2000 articoli - plu richiamabili da tastiera
- 500 tracciabilità programmate - programmabili
- 500 codici lotto
- 500 tabella nutrizionale 10x2 per 16 caratteri
- 2000 ricette - ingredienti programmabili
1000 caratteri
- stampa data di confezionamento
- stampa data di scadenza (personalizzabile)
- stampa del codice a barre ean 13
- stampa totali operatori
- stampa totali articoli
- modo lavoro scontrino
 - articolo singolo
 - etichetta
- stampa etichette
 - carta termica adesiva modulo continuo
 - carta adesiva fustellata personalizzabile
- n° 50 formati di layout associato al singolo articolo
 - formato etichette dalla 80x45 mm alla 80 x100 mm
 - formato etichette dalla 57x45 mm alla 57 x100 mm
 - velocità di stampa 200 mm/s



misure espresse in millimetri



Tastiera regolabile



Dimensioni	Bilancia 390x370x190 h 610
Dimensioni	Piatto 360x270
Peso	Multi-range 12-30 kg div. 2-5 g
Tastiera	descrizioni e simboli su ogni tasto, tastiera a micro switch composta da 61 tasti
Display	Display lod retro illuminato con la visualizzazione del peso-prezzo-importo-tara
Stampante	velocità di stampa 200 mm/s
Software	Software
Colegabilità	interfaccia rs 232 per collegamento a pc - registratori di cassa interfaccia ethernet per collegare le bilance in rete locale
Software	CW configuratore permette di configurare e programmare la bilancia Software ETICHETTA permette di gestire graficamente l' etichetta personalizzata

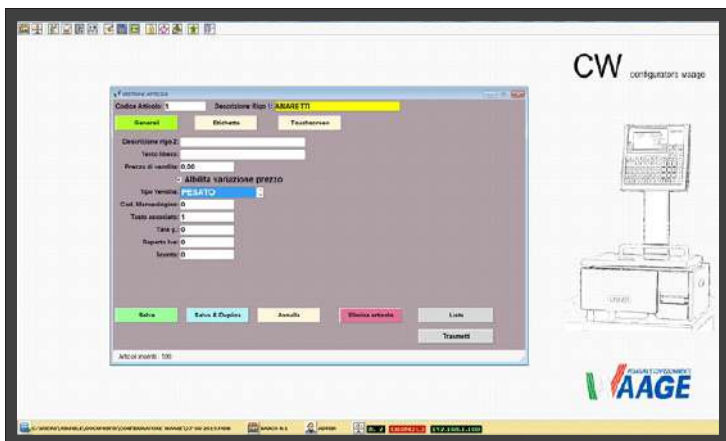
Software bilance



Software CW configuratore waage

- Scontrino personalizzato
 - Setta font scontrino
 - Testata scontrino
 - Corpo scontrino
 - Piede scontrino
- Articoli - plu
- Ricette - ingredienti
- Codice lotto
- Tracciabilità
- Scarico articoli - azzeramento articoli
- Gestione negozio con cambio prezzo immediato dell'articolo
- Trasferimento seriale - ethernet
 - Dati pc - bilancia
 - Dati bilancia - pc
- Salvataggio delle impostazioni su file

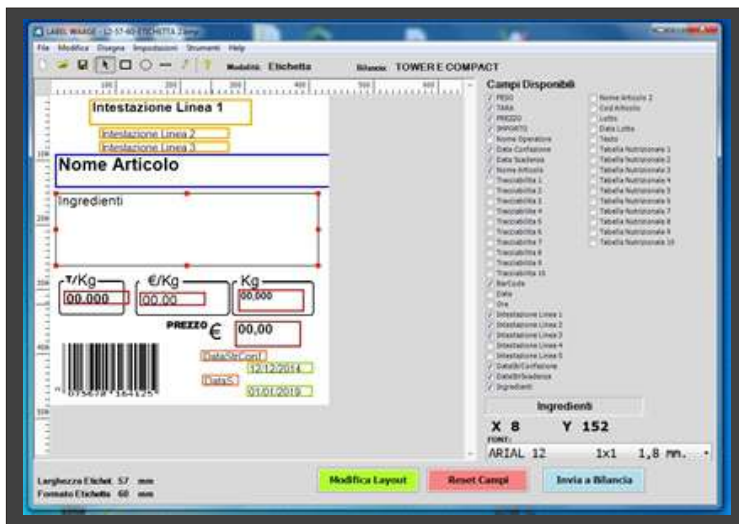
Modelli: tower - compact - polar - Crono I plus - summa - flat



Software Etichette

- Personalizzazione ETICHETTE
- Impostazione dimensione etichetta
- Disegno personalizzato etichetta
- Setta font personalizzato
- Inserimento
 - Peso - Prezzo - Importo - Tara
 - Intestazione
 - Articolo - plu
 - Ricetta - ingredienti
 - Codice lotto
 - Descrizione confezionamento - scadenza
 - Data confezionamento - scadenza
 - Nome operatore
 - Bar code
 - Data - ora

Modelli: tower - compact - polar - Crono I plus



bilance retail

polarius
etichettatrice

- orologio - datario automatico
- batterie interne ricaricabili
- 6 tasti per il richiamo diretto delle funzioni
- 4 operatori + 4 operatori
- nome sul singolo operatore
- intestazione scontrino composta
- da 5 righe per 26 caratteri
- logo su scontrino
- tara semiautomatica, manuale
- riapertura scontrino su operatore
- copia dello scontrino per operatore
- storno delle pesate su operatore
- blocco prezzo - blocco tara
- plu diretti - articoli in tastiera 30 x 2
- 2000 articoli - plu richiamabili da tastiera
- 500 tracciabilità programmate - programmabili
- 500 codici lotto
- 500 tabella nutrizionale 10x2 per 16 caratteri
- 2000 ricette - ingredienti programmabili
1000 caratteri
- stampa data di confezionamento
- stampa data di scadenza (personalizzabile)
- stampa del codice a barre ean 13
- stampa totali operatori
- stampa totali articoli
- modo lavoro scontrino
 - articolo singolo
 - etichetta
- stampa etichette
 - carta termica adesiva modulo continuo
 - carta adesiva fustellata personalizzabile
- n° 50 formati di layout associato al singolo articolo
formato etichette dalla **57x45 mm** alla **57 x100 mm**
velocità di stampa 140 mm/s

carta termica adesiva



carta etichetta adesiva



Dimensioni	Bilancia 390x370x190 h 610
Dimensioni	Piatto 360x270
Peso	Multi-range 12-30 kg div. 2-5 g
Tastiera	descrizioni e simboli su ogni tasto, tastiera a micro switch composta da 61 tasti
Display	Display grafico da 7 "colori con la visualizzazione delle immagini
Stampante	velocità di stampa 140 mm/s
Colegabilità	interfaccia rs 232 per collegamento a pc - registratori di cassa interfaccia ethernet per collegare le bilance in rete locale
Software	CW configuratore permette di configurare e programmare la bilancia Software ETICHETTA permette di gestire graficamente l' etichetta personalizzata

bilance retail

crono I plus

etichettatrice

- orologio - datario automatico
- batterie interne ricaricabili
- 6 tasti per il richiamo diretto delle funzioni
- 4 operatori + 4 operatori
- nome sul singolo operatore
- intestazione scontrino composta
- da 5 righe per 26 caratteri
- logo su scontrino
- tara semiautomatica, manuale
- riapertura scontrino su operatore
- copia dello scontrino per operatore
- storno delle pesate su operatore
- blocco prezzo - blocco tara
- plu diretti - articoli in tastiera 30 x 2
- 2000 articoli - plu richiamabili da tastiera
- 500 tracciabilità programmate - programmabili
- 500 codici lotto
- 500 tabella nutrizionale 10x2 per 16 caratteri
- 2000 ricette - ingredienti programmabili
1000 caratteri
- stampa data di confezionamento
- stampa data di scadenza (personalizzabile)
- stampa del codice a barre ean 13
- stampa totali operatori
- stampa totali articoli
- modo lavoro scontrino
 - articolo singolo
 - etichetta
- stampa etichette
 - carta termica adesiva modulo continuo
 - carta adesiva fustellata personalizzabile
- n° 50 formati di layout associato al singolo articolo
 - formato etichette dalla 57x45 mm alla 57 x100 mm
 - velocità di stampa 140 mm/s

carta termica adesiva



carta etichetta adesiva



Dimensioni Bilancia 390x370x190 h 610

Dimensioni Piatto 360x270

Peso Multi-range 12-30 kg div. 2-5 g

Tastiera descrizioni e simboli su ogni tasto, tastiera a micro switch composta da 61 tasti

Display Display lod retro illuminato con la visualizzazione del peso-prezzo-importo-tara

Stampante velocità di stampa 140 mm/s

Colegabilità interfaccia rs 232 per collegamento a pc - registratori di cassa
interfaccia ethernet per collegare le bilance in rete locale

Software **CW configuratore** permette di configurare e programmare la bilancia
Software ETICHETTA permette di gestire graficamente l' etichetta personalizzata

- orologio - datario automatico
- batterie interne ricaricabili
- 6 tasti per il richiamo diretto delle funzioni
- 4 operatori + 4 operatori
- nome sul singolo operatore
- intestazione scontrino composta
- da 5 righe per 26 caratteri
- logo su scontrino
- tara semiautomatica, manuale
- riapertura scontrino su operatore
- copia dello scontrino per operatore
- storno delle pesate su operatore
- blocco prezzo - blocco tara
- plu diretti - articoli in tastiera 30 x 2
- 500 articoli - plu richiamabili da tastiera
- 200 tracciabilità programmate - programmabili
- 200 codici lotto
- 200 ricette
- stampa data di confezionamento
- stampa data di scadenza (personalizzabile)
- stampa del codice a barre ean 13
- stampa totali operatori
- stampa totali articoli
- modo lavoro - stampa scontrino
 - articolo singolo
 - etichetta su carta linerless

I- 57 -I



110



Dimensioni	Bilancia 390x370x190 h 610
Dimensioni	Piatto 360x270
Peso	Multi-range 12-30 kg div. 2-5 g
Tastiera	descrizioni e simboli su ogni tasto, tastiera a micro switch composta da 61 tasti
Display	Display lod retro illuminato con la visualizzazione del peso-prezzo-importo-tara
Stampante	velocità di stampa 80 mm/s
Colegabilità	interfaccia rs 232 per collegamento a pc - registratori di cassa interfaccia ethernet per collegare le bilance in rete locale
Software	CW configuratore permette di configurare e programmare la bilancia

bilance retail



- orologio - datario automatico
- batterie interne ricaricabili
- 6 tasti per il richiamo diretto delle funzioni
- 4 operatori + 4 operatori
- nome sul singolo operatore
- intestazione scontrino composta
- da 5 righe per 26 caratteri
- logo su scontrino
- tara semiautomatica, manuale
- riapertura scontrino su operatore
- copia dello scontrino per operatore
- storno delle pesate su operatore
- blocco prezzo - blocco tara
- plu diretti - articoli in tastiera 30 x 2
- 500 articoli - plu richiamabili da tastiera
- 200 tracciabilità programmate - programmabili
- 200 codici lotto
- 200 ricette
- stampa data di confezionamento
- stampa data di scadenza (personalizzabile)
- stampa del codice a barre ean 13
- stampa totali operatori
- stampa totali articoli
- modo lavoro - stampa scontrino
 - articolo singolo
 - etichetta su carta linerless



I- 57 -I



110



Dimensioni	Bilancia 390x370x190 h 610
Dimensioni	Piatto 360x270
Peso	Multi-range 12-30 kg div. 2-5 g
Tastiera	descrizioni e simboli su ogni tasto, tastiera a micro switch composta da 61 tasti
Display	Display lod retro illuminato con la visualizzazione del peso-prezzo-importo-tara
Stampante	velocità di stampa 80 mm/s
Colegabilità	interfaccia rs 232 per collegamento a pc - registratori di cassa interfaccia ethernet per collegare le bilance in rete locale
Software	CW configuratore permette di configurare e programmare la bilancia

- orologio - datario automatico
- batterie interne ricaricabili
- 6 tasti per il richiamo diretto delle funzioni
- 4 operatori + 4 operatori
- nome sul singolo operatore
- intestazione scontrino composta
- da 5 righe per 26 caratteri
- logo su scontrino
- tara semiautomatica, manuale
- riapertura scontrino su operatore
- copia dello scontrino per operatore
- storno delle pesate su operatore
- blocco prezzo - blocco tara
- plu diretti - articoli in tastiera 30 x 2
- 500 articoli - plu richiamabili da tastiera
- 200 tracciabilità programmate - programmabili
- 200 codici lotto
- 200 ricette
- stampa data di confezionamento
- stampa data di scadenza (personalizzabile)
- stampa del codice a barre ean 13
- stampa totali operatori
- stampa totali articoli
- modo lavoro - stampa scontrino
 - articolo singolo
 - etichetta su carta linerless



I- 57 -I



110



Dimensioni	Bilancia 390x370x190 h 610
Dimensioni	Piatto 360x270
Peso	Multi-range 12-30 kg div. 2-5 g
Tastiera	descrizioni e simboli su ogni tasto, tastiera a micro switch composta da 61 tasti
Display	Display lod retro illuminato con la visualizzazione del peso-prezzo-importo-tara
Stampante	velocità di stampa 80 mm/s
Colegabilità	interfaccia rs 232 per collegamento a pc - registratori di cassa interfaccia ethernet per collegare le bilance in rete locale
Software	CW configuratore permette di configurare e programmare la bilancia

bilance retail

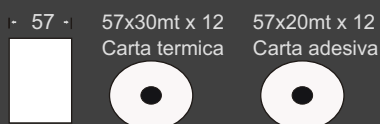


iron - nori

- orologio - datario automatico
- batterie interne ricaricabili
- 6 tasti per il richiamo diretto delle funzioni
- 2 operatori
- intestazione scontrino composta da 5 righe per 26 caratteri
- tara semiautomatica, manuale
- riapertura scontrino su operatore
- copia dello scontrino per operatore
- storno delle pesate su operatore
- blocco prezzo - blocco tara
- plu diretti - articoli in tastiera 8 x 2

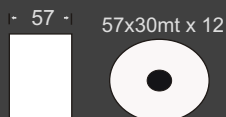
iron

Velocità di stampa 100 mm/s
 carta termica 57x30 mt x 12
 carta adesiva 57x20 mt x 12



nori

Velocità di stampa 80 mm/s
 carta termica 57x30 mt x 12
 carta LINERLESS
 EASYLOADING
 (caricamento veloce della carta)



iron



nori



Dimensioni	Bilancia 390x370x190 h 610	
Dimensioni	Piatto 360x270	
Peso	Multi-range 6-15 kg div. 2-5 g	15-30 kg div 5-10 g
Tastiera	descrizioni e simboli su ogni tasto, tastiera a micro switch composta da 61 tasti	
Display	Display lod retro illuminato con la visualizzazione del peso-prezzo-importo-tara	
Stampante	velocità di stampa 80 mm/s	
Colegabilità	interfaccia rs 232 per collegamento a pc - registratori di cassa interfaccia ethernet per collegare le bilance in rete locale	
Software	CW configuratore permette di configurare e programmare la bilancia	

LN - LCN

- orologio - datario automatico
- batterie interne ricaricabili
- tastiera composta da 44 tasti
- 4 seriali
- plu 18 diretti / 36 indiretti

LCN

Peso **Mono-range 12 kg div. 2 g**
Mono-range 30 kg div. 2 g



LCN

LN

Peso **Multi-range 12-30kg div. 2-5 g**



LN

Dimensioni	Bilancia 390x370x190 h 610
Dimensioni	Piatto 360x270
Tastiera	descrizioni e simboli su ogni tasto, tastiera a micro switch composta da 61 tasti
Display	Display led retro illuminato con la visualizzazione del peso-prezzo-importo-tara

bilance retail



- orologio - datario automatico
- batterie interne ricaricabili
- 6 tasti per il richiamo diretto delle funzioni
- 4 operatori
- nome sul singolo operatore
- intestazione scontrino composta
- da 5 righe per 26 caratteri
- logo su scontrino
- tara semiautomatica, manuale
- riapertura scontrino su operatore
- copia dello scontrino per operatore
- storno delle pesate su operatore
- blocco prezzo - blocco tara
- plu diretti - articoli in tastiera 30 x 2
- 500 articoli - plu richiamabili da tastiera
- stampa totali operatori
- stampa totali articoli
- modo lavoro - stampa scontrino



Dimensioni	Bilancia 390x370x190 h 610
Dimensioni	Piatto 360x270
Peso	Mono-range 12 kg div. 2 g Mono-range 30 kg div. 5 g
Tastiera	descrizioni e simboli su ogni tasto, tastiera a micro switch composta da 61 tasti
Display	Display led retro illuminato con la visualizzazione del peso-prezzo-importo-tara
Stampante	velocità di stampa 80 mm/s
Colegabilità	interfaccia rs 232 per collegamento a pc - registratori di cassa interfaccia ethernet per collegare le bilance in rete locale
Software	CW configuratore permette di configurare e programmare la bilancia

bilance retail

LN - LCN

- Struttura in acciaio inoc
- batterie interne ricaricabili
- tastiera composta da 33 tasti
- 2 operatori
- plu 18 diretti / 36 indiretti
- stampante termica EASYLOADING
- carta termica 57x35 mt

C

Peso **Mono-range 12 kg div. 2 g**
Mono-range 30 kg div. 2 g



RED

Peso **Mono-range 12 kg div. 2 g**
Mono-range 30 kg div. 2 g

RED



Dimensioni Bilancia 390x370x190 h 610

Dimensioni Piatto 360x270

Tastiera descrizioni e simboli su ogni tasto, tastiera a micro switch composta da 61 tasti



WAAGE propone una gamma completa di piattaforme e terminali di varie dimensioni dal 40x40 cm al 70x70 cm con portate dal 30 Kg al 300 Kg, realizzate interamente in acciaio inox AISI 304, soddisfano le esigenze di stoccaggio commercio e produzione, sono studiate per essere installate in ogni ambiente di lavoro e sono frutto di un'esperienza decennale.

Settori di applicazioni: caseifici, macelli, controllo di scarico - carico merci.



Colonna inox

Staffa di fissaggio

Protezione
cella di carico



Piattaforme INOX



- Struttura acciaio inox
- coperchio acciaio inox
- piedini regolabili
- Visori collegabili
- MV-E
- MV-F
- MV-F-S
- WSP 450

CODICE	PIATTO LxP mm	CELLE	PORTATA kg	DIVISIONE g
W40-30	400x400	1	30 Kg	10 g
W50-50	500x500	1	50 Kg	10 g
W50-80	500x500	1	80 Kg	20 g
W50-100	500x500	1	100 Kg	20 g
W60-150	600x600	1	150 Kg	50 g
W60-300	600x600	1	300 Kg	100 g
W70-150	700x700	1	150 Kg	50 g
W70-300	700x700	1	300 Kg	100 g
W80-1000	800x800	4	1500 Kg	500 g
W1000-1000	1000x1000	4	1500 Kg	500 g
W1250-1500	1250x1500	4	1500 Kg	500 g
W1500-1500	1500x1500	4	1500 Kg	500 g

Piattaforme FERRO



- Struttura ferro verniciato
- coperchio ferro verniciato
- piedini regolabili
- Visori collegabili
- MV-E
- MV-F
- MV-F-S
- WSP 450

CODICE	PIATTO LxP mm	CELLE	PORTATA Kg	DIVISIONE g
W400x400	400x400	1	30 Kg	10 g
W600x600	600x600	1	300 Kg	150 g
W800x800	800x800	4	600 Kg	500 g
W1000-1000	1000x1000	4	1500 Kg	500 g
W1250-1250	1250x1250	4	1500 Kg	500 g
W1500-1500	1500x1500	4	1500 Kg	500 g
W1250-1500	1250x1500	4	1500 Kg	500 g

PESE AEREE per giudovia



CODICE	CELLE	PORTATA Kg	DIVISIONE g
PT0012	1	150 Kg	50 g
PT0018	1	300 Kg	50 g



MV - E



Caratteristiche e Prestazioni

Struttura in acciaio inox
Orologgio
Tara progressiva

MV - F



Caratteristiche e Prestazioni

Struttura in acciaio inox
n° 2 operatori
somma delle singole pesate
indicazione di peso - prezzo - importo

Tastiera composta da 27 tasti
Tastiera a membrana
Descrizioni e simboli su ogni tasto

MV - F - S



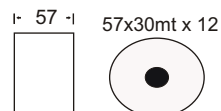
Caratteristiche e Prestazioni

Struttura in acciaio inox
n° 2 operatori
somma delle singole pesate
indicazione di peso - prezzo - importo

Tastiera composta da 27 tasti
Tastiera a membrana
Descrizioni e simboli su ogni tasto

intestazione 5 righe da 26 caratteri
Tara automatica
tara manuale
blocco prezzo

Velocità di stampa 80 mm/s
carta termica 57x30 mt x 12
carta LINERLESS
EASYLOADING
(caricamento veloce della carta)



WSP - 850



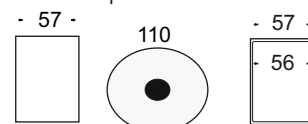
Caratteristiche e Prestazioni

4 operatori
tastiera composta da 50 tasti
orologio datario automatico
diplay LCD
200 plu / articoli

Tastiera composta da 27 tasti
Tastiera a membrana
Descrizioni e simboli su ogni tasto

tracciabilità
ricette
codice a barre
blocco tara
tara manuale

Velocità di stampa 140 mm/s
carta etichetta adesiva 57x45 mt x 24
Diametro rotolo 110 mm
Misure espresse in millimetri





PRIMA - PRIMA T



Caratteristiche e Prestazioni

Bilancia Peso - Prezzo - Importo
3 tasti di memoria Pre-Impostati M1 - M2 - M3
Piedini regolabili
Copertura contro gli spruzzi d'acqua
Piatto in acciaio inox

Multi-range 6 - 15 kg div. 2 - 5 g
15 - 30 kg div. 5 - 10 g



BILICO CX



Caratteristiche e Prestazioni

Batterie ricaricabili di serie
Tasto di auto azzeramento
Dimensioni 450x600

150 kg - 50 g
300 kg - 100 g

BILICO GET



Caratteristiche e Prestazioni

Batterie ricaricabili di serie
Tasto di auto azzeramento
Dimensioni 400x500

150 kg - 50 g



Lavaggio

LAVAGGIO



LAVAGGIO

**POMPA DI LAVAGGIO
SOFT START**
PER STOVIGLIE FRAGILI
(VERSIONE T)



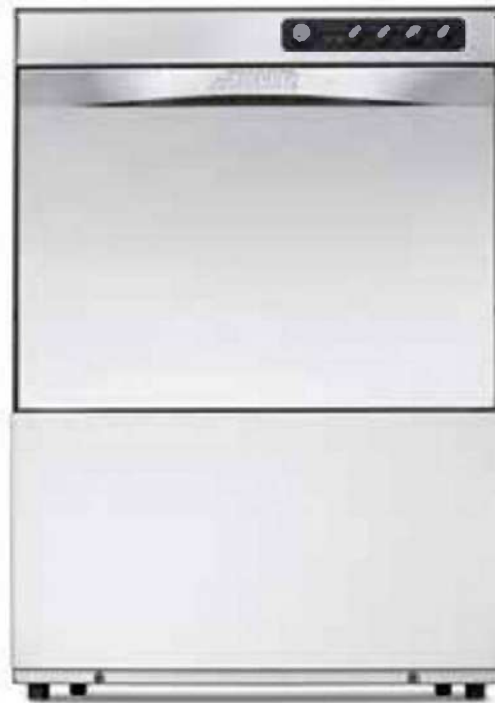
**AFFIDABILI
E SILENZIOSE**







**VERSIONE ELETTRONICA
DISPONIBILE**



PERSONALIZZABILE



					
	H	Ø	mm	pcs/h	W/D/H mm
GS 35	195	-	350x350	30	400x495x585
GS 37	275	-	370x370	30	420x490x650
GS 37 LS	275	280	370x370	30	420x490x650
GS 40	305	-	400x400	30	450x535x700
GS 40 LS	305	295	40 ⁰ x4 ⁰ 0	30	45 ⁰ x535x7 ⁰ 0
GS 50 ECO	320	345	500x500	30	590x600x850
GS 50^U	320	345	500x500	30	590x600x850
GS 40 T	305	-	400x400	60	450x535x700
GS 40 T LS	305	295	40 ⁰ x4 ⁰ 0	60	450 ^x 535x700
GS 50 T	320	345	500x500	60	590x600x850
GS 85 T	355	380	500x500	60	590x600x1290

DS

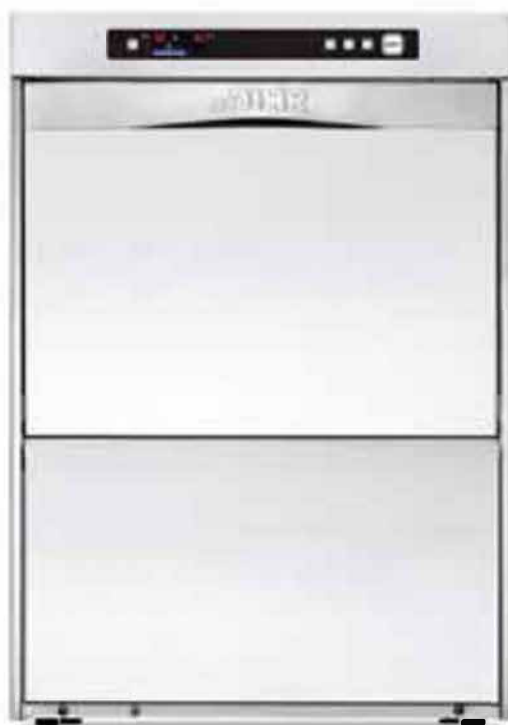
LAVABICCHIERI E LAVAPIATTI
IN DOPPIA PARETE

LAVASTOVIGLIE
SOTTOBANCO

**POMPA DI LAVAGGIO
SOFT START
PER STOVIGLIE FRAGILI
(VERSIONE T)**



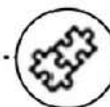
**AFFIDABILI
E SILENZIOSE**







**VERSIONE ELETTRONICA
DISPONIBILE**



PERSONALIZZABILE



**BRACCI DI LAVAGGIO
IN ACCIAIO INOX
(DS 50 - DS 50 T)**

					
	H	Ø	mm	pcs/h	W/D/H mm
DS 35	270	-	350x350	30	415x465x670
DS 37	290	-	370x370	30	430x490x680
DS 37 LS	290	285	370x370	30	430x490x680
DS 40	305	295	400x400	30	460x545x715
DS 50^U	310	325	500x500	30	595x610x845
DS 40 T	305	295	400x400	60	460x545x715
DS 50 T	310	325	500x500	60	595x610x845

ELECTRON

LAVASTOVIGLIE
IN DOPPIA PARETE HIGH-TECH

SISTEMA PLUS

CICLI
PROGRAMMABILICONNECTIVITY
OVUNQUE TU SIA...
LA SITUAZIONE
A PORTATA DI CLICKPOMPA DI LAVAGGIO
SOFT START
PER STOVIGLIE FRAGILIMACCHINA IN DOPPIA
PARETE AISI 304
E PORTA IN DOPPIA
PARETE ISOLATA

H



Ø



mm

pcs/h



tray*



W/D/H mm

	H	Ø	mm	pcs/h	tray*	W/D/H mm
ELECTRON 400	310	310	400x400	60	-	460x550x780
ELECTRON 500	325	340	500x500	60	GN 1/1	600x610x850
ELECTRON 500 H+	325	340	500x500	43	GN 1/1	600x610x850
ELECTRON 600	400	400	500x500	53	600x400x25 GN 1/1	600x680x850
ELECTRON 400 PLUS	310	310	400x400	60	-	460x550x780
ELECTRON 400 PLUS HR	310	310	400x400	28	-	460x550x780
ELECTRON 500 PLUS H+	325	340	500x500	60	GN 1/1	600x610x850
ELECTRON 500 PLUS HR H+	325	340	500x500	34	GN 1/1	600x610x850
ELECTRON 1000 PLUS	440	450	500x500	60	600x400x25 GN 1/1	600x700x1380

* Profondità massima 25 mm

OPTIMA

LAVASTOVIGLIE SMART
CONNESSE AD ACQUA PULITA

LAVASTOVIGLIE
SOTTOBANCO

SISTEMA PLUS:
RISCIACQUO
STABILIZZATO,
TEMPERATURE,
CONSUMI E PRESSIONE
GARANTITI



CONNECTIVITY
OVUNQUE TU SIA...
LA SITUAZIONE
A PORTATA DI CLICK



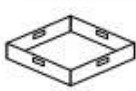
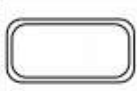
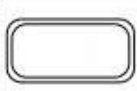
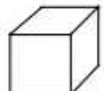


HYGIENE+
ELEVATI LIVELLI
DI IGIENE A₀=60



**RECUPERATORE
TERMICO HR:**
RISPARMIO IMMEDIATO



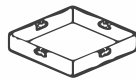
	 H	 Ø	 mm	 pcs/h	 tray*	 W/D/H mm
OPTIMA 400	310	310	400x400	43	-	460x550x780
OPTIMA 400 HR	310	310	400x400	21	-	460x550x780
OPTIMA 500 SMALL	260	260	500x500	60	-	600x610x730
OPTIMA 500 SMALL HR	260	260	500x500	28	-	600x610x730
OPTIMA 500	340	340	500x500	60	GN 1/1	600x610x850
OPTIMA 500 HR	340	340	500x500	28	GN 1/1	600x610x850
OPTIMA 500 H+	340	340	500x500	60	GN 1/1	600x610x850
OPTIMA 500 HR H+	340	340	500x500	28	GN 1/1	600x610x850

* Profondità massima 25 mm

HT 11 (I)

LAVASTOMIGLIE A CAPPOTTA
SINGOLA E DOPPIA PARETEDISPONIBILE IN VERSIONE:
**ELETRONICA ED
ELETTROMECCANICA****CAPPOTTA ISOLATA****BRACCI DI
RISCIACQUO LEGGERI:**
EFFICIENTI ANCHE
CON BASSA PRESSIONE
DELL'ACQUA IN INGRESSO:

Ø



mm

pcs/h



tray*



W/D/H mm

	Ø	mm	pcs/h	tray*	W/D/H mm
HT 11 ECO	410	500x500	46	GN 1/1	720x735x1445/1880
HT 11^u	410	500x500	70	GN 1/1	720x735x1445/1880
HT 11 ECO T	410	500x500	72	GN 1/1	720x735x1445/1880
HT 11 T	410	500x500	72	GN 1/1	720x735x1445/1880
HT 11 I	410	500x500	70	GN 1/1	720x735x1445/1880
HT 11 IT	410	500x500	72	GN 1/1	720x735x1445/1880

* Profondità massima 25 mm

HT 12 ELECTRON

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA
DI ULTIMA GENERAZIONE

LAVASTOVIGLIE
A CAPPOTTA

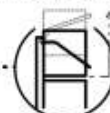
**CICLI
PROGRAMMABILI**



CONNECTIVITY
OVUNQUE TU SIA...
LA SITUAZIONE
A PORTATA DI CLICK



LIFT:
SOLLEVAMENTO
AUTOMATICO CAPPOTTA
A FINE CICLO



**RECUPERATORE
TERMICO HR:**
RISPARMIO IMMEDIATO



	Ø	mm	pcs/h	tray*	W/D/H mm
HT 12 ELECTRON	410	500x500	60	GN 1/1	720x735x1445/1880
HT 12 ELECTRON H+	410	500x500	60	GN 1/1	720x735x1445/1880
HT 12 ELECTRON LIFT	410	500x500	60	GN 1/1	720x735x1445/1880
HT 12 ELECTRON LIFT H+	410	500x500	60	GN 1/1	720x735x1445/1880
HT 12 ELECTRON PLUS H+	410	500x500	72	GN 1/1	720x735x1445/1880
HT 12 ELECTRON PLUS HR H+	410	500x500	55	GN 1/1	720x735x2095
HT 12 ELECTRON PLUS LIFT H+	410	500x500	72	GN 1/1	720x735x1445/1880
HT 12 ELECTRON PLUS HR LIFT H+	410	500x500	55	GN 1/1	720x735x2095

* Profondità massima 25 mm

HT 14 OPTIMA

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA
SMART AD ACQUA PULITA

SISTEMA PLUS:
RISCIACQUO
STABILIZZATO,
TEMPERATURE,
CONSUMI E PRESSIONE
GARANTITI



CONNECTIVITY
OVUNQUE TU SIA...
LA SITUAZIONE
A PORTATA DI CLICK




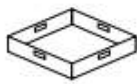


HYGIENE+
ELEVATI LIVELLI
DI IGIENE $A_{p}=60$



**RECUPERATORE
TERMICO HR:**
RISPARMIO IMMEDIATO



SISTEMA
AD **ACQUA PULITA**

					
	Ø	mm	pcs/h	tray*	
				W/D/H mm	
HT 14 OPTIMA	410	500x500	55	GN 1/1	720x735x1445/1880
HT 14 OPTIMA HR	410	500x500	40	GN 1/1	720x735x2095
HT 14 OPTIMA H+	410	500x500	55	GN 1/1	720x735x1445/1880
HT 14 OPTIMA HR H+	410	500x500	40	GN 1/1	720x735x2095

* Profondità massima 25 mm

TWIN STAR

LAVASTOVIGLIE
STOCK & WASH

LAVASTOVIGLIE
STOCK & WASH



-46%
CONSUMO
ACQUA



-38%
CONSUMO
ENERGETICO



-82%
CONSUMO
DETERGENTE



-90%
MANODOPERA



	Economy	Standard	Intensive	Thermo- disinf.	Deter- gent	Rinse- aid	 W/D/H mm
	59 ℓ	66 ℓ	84 ℓ	94 ℓ			
TWIN STAR	123 min	132 min	151 min	180 min	36 g	3 g	1315x747x2043
TWIN STAR HI TEMP	106 min	115 min	127 min	156 min	36 g	3 g	1315x747x2043
TWIN STAR DOUBLE FACE	123 min	132 min	151 min	180 min	36 g	3 g	1315x810x2043
TWIN STAR DOUBLE FACE HI TEMP	106 min	115 min	127 min	156 min	36 g	3 g	1315x810x2043

Stoviglie stimate per 20/25 coperti							
	120	60	80	20	15	24	23

TWIN STAR: Con addolcitore alimentazione acqua max 35°C - Durezza acqua < 20 °f

TWIN STAR HI TEMP: Senza addolcitore alimentazione acqua max 65 °C - Durezza acqua max 5 °f, se superiore è necessario un addolcitore esterno

RX COMPACT

LAVASTOVIGLIE COMPATTE A CESTO
TRAINATO CON RISCIAQUO SINGOLO

DISPONIBILE IN VERSIONE
**ELETTRONICA ED
ELETTROMECCANICA**







5 VELOCITÀ INTEGRATE
(ELETTRONICA)

3 VELOCITÀ INTEGRATE
(ELETTROMECCANICA)



DIMENSIONI **COMPATTE**



						
	Ø	mm	pcs/h	DIN	tray*	W/D/H mm
RX 101	450	500x500	66-100	66	GN 1/1	1080x715x1690/1900
RX 164	450	500x500	86-150	86	GN 1/1	1880x715x1690/1900
RX 101 E^U	450	500x500	66-100	66	GN 1/1	1080x715x1565/1900
RX 164 E^U	450	500x500	86-150	86	GN 1/1	1880x715x1565/1900

DIN: Produttività secondo DIN SPEC 10534 (tempo di contatto)

U: Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta

* Profondità massima 25 mm

RX EVO

LAVASTOVIGLIE A CESTO TRAINATO
CON SINGOLO O DOPPIO RISCIACQUO



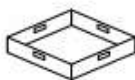
DISPONIBILE IN VERSIONE
**ELETTRONICA ED
ELETTROMECCANICA**



VASCHE E BOILER IN
ACCIAIO INOX AISI 316



BRACCI DI LAVAGGIO
ALL-IN-ONE



SINGLE RINSE

	Ø	mm	pcs/h	DIN	tray*	W/D/H mm
RX 102 E	450	500x500	80-112	80	GN 1/1	1900x805x1830/2120
RX 142 E	450	500x500	93-144	119	GN 1/1	2100x805x1830/2120

DOUBLE RINSE

RX 104	450	500x500	80-112	80	GN 1/1	1900x805x1830/2120
RX 144	450	500x500	93-144	93	GN 1/1	2100x805x1830/2120
RX 184	450	500x500	115-192	115	GN 1/1	2500x805x1830/2120
RX 184 LC	450	500x500	115-192	-	GN 1/1	2225x985x1830/2120
RX 244	450	500x500	132-240	132	GN 1/1	2800x805x1830/2120
RX 104 E^U	450	500x500	80-112	80	GN 1/1	1900x805x1830/2120
RX 144 E	450	500x500	93-144	93	GN 1/1	2100x805x1830/2120
RX 184 E	450	500x500	115-192	115	GN 1/1	2500x805x1830/2120
RX 184 E LC	450	500x500	115-192	-	GN 1/1	2225x985x1830/2120
RX 244 E^U	450	500x500	132-240	132	GN 1/1	2800x805x1830/2120

DIN: Produttività secondo DIN SPEC 10534 (tempo di contatto) / U: Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta
* Profondità massima 25 mm

RX PRO

LAVASTOVIGLIE A CESTO TRAINATO
CON DOPPIO RISCIAQUO RINFORZATO**CONNECTIVITY**OVUNQUE TU SIA...
LA SITUAZIONE
A PORTATA DI CLICK**1-DRAIN**

SCARICO AUTOMATIZZATO

VASCHE E BOILER
IN ACCIAIO INOX
AISI 316

						
	Ø	mm	pcs/h	DIN	tray*	W/D/H mm
RX 246	450	500x500	100-250	100	GN 1/1	2100x805x1830/2120
RX 296	450	500x500	135-300	135	GN 1/1	2700x805x1830/2120
RX 296 LC	450	500x500	135-300	-	GN 1/1	2425x985x1830/2120
RX 326	450	500x500	150-330	150	GN 1/1	3000x805x830/2120
RX 356	450	500x500	190-360	190	GN 1/1	3600x805x1830/2120
RX 356 LC	450	500x500	190-360	-	GN 1/1	3325x985x1830/2120
RX 396	450	500x500	210-400	210	GN 1/1	3900x805x1830/2120

DIN: Produttività secondo DIN SPEC 10534 (tempo di contatto)

Disponibile versione a vapore

* Profondità massima 25 mm

RX OPTIMA

LAVASTOVIGLIE A CESTO TRAINATO
CON TRIPLO RISCIAQUO RINFORZATO 3R+

LAVASTOVIGLIE
A CESTO TRAINATO



						
	Ø	mm	pcs/h	DIN	tray*	W/D/H mm
RX 250	450	500x500	100-250	100	GN 1/1	2250x920x2100/2120
RX 300	450	500x500	135-300	135	GN 1/1	2850x920x2100/2120
RX 300 LC	450	500x500	135-300	-	GN 1/1	2575x985x2100/2120
RX 330	450	500x500	150-330	-	GN 1/1	3150x920x2100/2120
RX 360	450	500x500	190-360	190	GN 1/1	3750x920x2100/2120
RX 360 LC	450	500x500	190-360	-	GN 1/1	3475x985x2100/2120
RX 400	450	500x500	210-400	210	GN 1/1	4050x920x2100/2120

DIN: Produttività secondo DIN SPEC 10534 (tempo di contatto)

* Profondità massima 25 mm

QX PRO

LAVASTOVIGLIE A NASTRO
CON DOPPIO RISCIAQUO RINFORZATO



CONNECTIVITY

OVUNQUE TU SIA... LA SITUAZIONE
A PORTATA DI CLICK



1-DRAIN

SCARICO
AUTOMATIZZATO



ECO-FRIENDLY

MAGGIORE RISPETTO
DELL'AMBIENTE



H

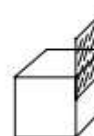


pcs/h

DIN



wide conveyor



W/D/H mm

	H	pcs/h	DIN	wide conveyor	W/D/H mm
QX 246	450	1950/3690	2400	710	4500x985x1860/2200
QX 376	450	2400/4050	3300	710	5100x985x1860/2200
QX 416	450	3000/4800	3750	710	5400x985x1860/2200
QX 536^U	450	4200/6450	4650	710	6000x985x1860/2200
QX 596	450	4350/6750	5100	710	6300x985x1860/2200
QX 676	450	5250/8100	6000	710	7300x985x1860/2200
QX 776	450	5850/9000	6450	710	7600x985x1860/2200

DIN: Produttività secondo DIN SPEC 10534 (tempo di contatto)

Disponibile versione a vapore

U: Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta



CONNECTIVITY

OVUNQUE TU SIA... LA SITUAZIONE
A PORTATA DI CLICK



SMART DRIVE+ 10 VELOCITÀ



MULTI BREVETTATI SISTEMI DI RISPARMIO



H

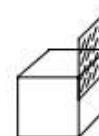


pcs/h

DIN



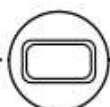
wide conveyor



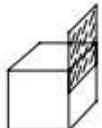


W/D/H mm

	H	pcs/h	DIN	wide conveyor	W/D/H mm
QX 250	450	1950/3690	2850	710	5500x1110x2070/2200
QX 380	450	2400/4050	3660	710	6100x1110x2070/2200
QX 420	450	3000/4800	4200	710	6400x1110x2070/2200
QX 540	450	4200/6450	5100	710	7000x1110x2070/2200
QX 600	450	4350/6750	5550	710	7300x1110x2070/2200
QX 680	450	5250/8100	6450	710	8300x1110x2070/2200
QX 780	450	5850/9000	6900	710	8600x1110x2070/2200

TX-TS

LAVAVASSOI A TUNNEL
& SISTEMI DI TRASPORTO**ELEVATA PRODUTTIVITÀ****ASCIUGATURA A FREDDO**AD ALTA PRESSIONE
CON TURBO SOFFIANTI**RIUTILIZZO IMMEDIATO
DEI VASSOI****HR INTEGRATO**
RISPARMIO IMMEDIATO

TX	 tray	 mm	 W/D/H mm
TX 1600	GN 1/1	-	2575x805x2040/2120
PF	GN 1/1	-	800x500x900

SISTEMI DI TRASPORTO

BCC	GN 1/1	-	su richiesta
SCT	GN 1/1	-	su richiesta
SCR	-	500x500	su richiesta
CCC	-	500x500	su richiesta



CONNECTIVITY

OVUNQUE TU SIA... LA SITUAZIONE A PORTATA DI CLICK





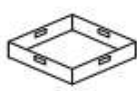


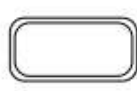

CICLI PROGRAMMABILI



SISTEMA PLUS:

RISCIACQUO STABILIZZATO, TEMPERATURE, CONSUMI E PRESSIONE GARANTITI



	 H	 Ø	 mm	 pcs/h	 H	 tray*	 W/D/H mm
LP1 S4	400	400	500x500	53	Euronorm	600x400x25	600x680x850
LP1 S5 PLUS	-	-	500x610	60	440	600x400x25	600x700x1380
LP1 400 PLUS**	-	410	500x600	72	-	600x400x25	720x735x1445/1915
LP1 400 PLUS LIFT**	-	410	500x600	72	-	600x400x25	720x735x1445/1915
LP1 800	-	-	550x665	30	805	600x400x25	650x750x1690/2070
LP1 S8 PLUS**	-	-	550x665	30	805	600x400x25	690x800x1890/2275
LP2 S PLUS**	-	-	700x700	20	645	600x400x25	840x885x1790/2050
LP3 S PLUS**	-	-	850x725	20	645	600x400x25	990x885x1790/2050
LP4 S8 PLUS**	-	-	1350x725	20	820	600x400x25	1490x885x1970/2310

* Profondità massima 25 mm

** Disponibile versione con recupero di calore

GRANULES

LAVAGGETTI
A GRANULI

MULTI BREVETTO



GRAZIE AI **GRANULI**
L'AMMOLLO È NON
PIÙ NECESSARIO



RIDUZIONE SIGNIFICATIVA
DEL TEMPO DI **LAVORO**



CONSUMI RIDOTTI
DI ACQUA ED ENERGIA



	 GN 1/1	 GN 2/1			
	pcs	pcs	Ø	H	W/D/H mm
GRANULES 900 PLUS	6	2	735	635	1095x910x1910/2020
GRANULES 900 HR PLUS	6	2	735	635	1095x910x2100
GRANULES 1000 HR PLUS	8	4	850	830	1200x1010x2260/2305



SOLUZIONI IDEALI
PER PANETTERIE, PASTICCERIE
E INDUSTRIA ALIMENTARE



BASSI COSTI
DI GESTIONE



BASTA UNA PERSONA
(VERSIONI SPECIAL)



	 pcs/h	 W/D/H	 W/D/H	 W/D/H mm
VX 231	200	510x600x500	-	2600x805x1830/2120
VX 231 SPECIAL	200	510x600x500	-	2710x805x2075/2120
VX 281	200	510x600x800	-	2800x805x2130/2720
VX 301	260	510x600x500	-	4100x805x1830/2120
VX 301 SPECIAL	260	510x600x500	-	4210x805x2075/2120
VX 401	400	510x600x500	-	4100x805x1830/2120
VX 401 SPECIAL	400	510x600x500	-	4210x805x2075/2120
VX 251	200	510x600x500	510x600x500	3200x805x1830/2120
VX 351	260	510x600x500	510x600x500	4700x805x1830/2120

Versione a vapore disponibile per i modelli: VX 231 - VX 301 - VX 401



CONNECTIVITY
OVUNQUE TU SIA... LA SITUAZIONE
A PORTATA DI CLICK



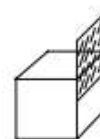
**ADATTE A GRANDI
CARICHI DI LAVORO**



pcs/h



W/D/H



W/D/H mm

	pcs/h	W/D/H	W/D/H mm
LX 501	345	640x600x450	4900x985x1860/2200
LX 751	510	640x600x450	5800x985x1860/2200
LX 1001	695	640x600x450	6700x985x1860/2200
LX 1251	823	640x600x450	7600x985x1860/2200
LX 851 HD	215	640x600x450	6200x985x1860/2200
LX 1101 HD	300	640x600x450	7500x985x1860/2200

Disponibile versione a vapore

Lavaggio Eco



LAVAGGIO

LAVAGGIO





DWASH 35 DWASH 35 T

D 35 400 x 495 x 585 H mm
D 35 T 400 x 495 x 595 H mm

Power supply 230V - 50Hz
Total input 2590 W
Rack size 350x350 mm
Glass max height 195 mm

SUPPLIED WITH



2 x 10730



1 x 10728



1 x 15060

OPTIONS AVAILABLE

DDE Detergent Dispenser - PS Drain pump - CR Round basket



DWASH 40 DWASH 40 T DWASH 40 LS DWASH 40 LS T

D 40 450 x 535 x 700 H mm
D 40 T 450 x 535 x 710 H mm

Power supply 230V - 50Hz
Total input 2590 W / LS 2650 W
Rack size 400x400 mm
Glass max height 305 mm

SUPPLIED WITH



2 x C121



1 x 10728



1 x 15060

OPTIONS AVAILABLE

DDE Detergent Dispenser - PS Drain pump - CR Round basket



DWASH 50 DWASH 50 T

590 x 600 x 850 H mm

Power supply 230V - 50Hz
Total input 3200 W
Rack size 500x500 mm
Glass max height 320 mm
Dishes max height 345 mm

SUPPLIED WITH



1 x C40



1 x C44



1 x 15060

OPTIONS AVAILABLE

DDE Detergent Dispenser - PS Drain pump

DWASH 100 DWASH 100 T

720 x 735 x 1445/1880 H mm

Power supply 400V 3N - 50Hz
Total input 6550 W
Rack size 500 x 500 mm
Glass max height 355 mm
Dishes max height 410 mm

SUPPLIED WITH



1 x C40



1 x C44



1 x I5060

OPTIONS AVAILABLE

DDE Detergent Dispenser - PS Drain pump



Produttori di ghiaccio

BREMA[®]
IceMakers

ICE

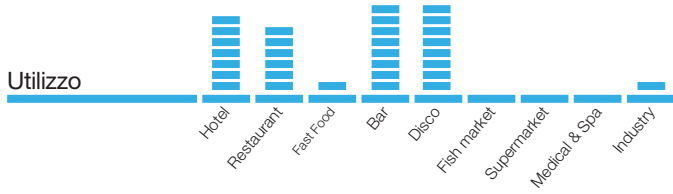


PRODUTTORI DI GHIACCIO

PRODUTTORI DI GHIACCIO



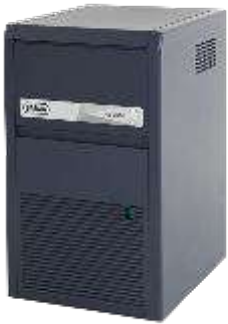
Ice Cube



CB Series



CB 184 ABS



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	D	22 kg	fino a 4 kg	320 W	10 A	
Acqua	D	22 kg	fino a 4 kg	320 W	10 A	
Aria HC	D	21 kg	fino a 4 kg	260 W	10 A	
Acqua HC	D	21 kg	fino a 4 kg	260 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 355 x 404 x 590* mm; Peso netto: 27,5 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 415 x 445 x 780 mm; Peso lordo: 34 kg; Volume imballo: 0,144 m³

CB 184 INOX



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	D	22 kg	fino a 4 kg	320 W	10 A	
Acqua	D	22 kg	fino a 4 kg	320 W	10 A	
Aria HC	D	21 kg	fino a 4 kg	260 W	10 A	
Acqua HC	D	21 kg	fino a 4 kg	260 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 355 x 404 x 590* mm; Peso netto: 27,5 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 415 x 445 x 780 mm; Peso lordo: 34 kg; Volume imballo: 0,144 m³

CB 246



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	A, C, D, E	26 kg	fino a 6 kg	270 W	10 A	
Acqua	A, C, D, E	26 kg	fino a 6 kg	270 W	10 A	
Aria DP	A, C, D, E	26 kg	fino a 6 kg	270 W	10 A	
Aria HC	A, C, D, E	26 kg	fino a 6 kg	270 W	10 A	
Acqua HC	A, C, D, E	26 kg	fino a 6 kg	270 W	10 A	
Aria HC DP	A, C, D, E	26 kg	fino a 6 kg	270 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 387 x 470 x 607* mm; Peso netto: 31 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 440 x 520 x 780 mm; Peso lordo: 37 kg; Volume imballo: 0,178 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C
 • Più piedino 5 mm

** Temperatura ambiente +43° C

CB Series

CB 249



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	A, C, D, E	29 kg	fino a 9 kg	270 W	10 A	
Acqua	A, C, D, E	29 kg	fino a 9 kg	270 W	10 A	
Aria DP	A, C, D, E	26 kg	fino a 6 kg	270 W	10 A	
Aria HC	 A, C, D, E	29 kg	fino a 9 kg	270 W	10 A	
Acqua HC	 A, C, D, E	29 kg	fino a 9 kg	270 W	10 A	
Aria HC DP	 A, C, D, E	29 kg	fino a 9 kg	270 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 387 x 470 x 687[•] mm; Peso netto: 32,5 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 440 x 520 x 860 mm; Peso lordo: 39 kg; Volume imballo: 0,196 m³

CB 316



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	A, C, D, E	35 kg	fino a 16 kg	380 W	10 A	
Acqua	A, C, D, E	35 kg	fino a 16 kg	380 W	10 A	
Aria DP	A, C, D, E	35 kg	fino a 16 kg	380 W	10 A	
Aria HC	 A, C, D, E	38 kg	fino a 16 kg	340 W	10 A	
Acqua HC	 A, C, D, E	38 kg	fino a 16 kg	340 W	10 A	
Aria HC DP	 A, C, D, E	38 kg	fino a 16 kg	340 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 497 x 592 x 687^{••} mm; Peso netto: 40 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 550 x 660 x 860 mm; Peso lordo: 48 kg; Volume imballo: 0,312 m³

CB 416



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	A, C, D, E	44 kg	fino a 16 kg	455 W	10 A	
Acqua	A, C, D, E	44 kg	fino a 16 kg	455 W	10 A	
Aria DP	A, C, D, E	44 kg	fino a 16 kg	455 W	10 A	
Aria HC	 A, C, D, E	42 kg	fino a 16 kg	455 W	10 A	
Acqua HC	 A, C, D, E	42 kg	fino a 16 kg	455 W	10 A	
Aria HC DP	 A, C, D, E	42 kg	fino a 16 kg	455 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 497 x 592 x 687^{••} mm; Peso netto: 43 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 550 x 660 x 860 mm; Peso lordo: 51 kg; Volume imballo: 0,312 m³

CB 425



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	A, C, D, E	47 kg	fino a 25 kg	465 W	10 A	
Acqua	A, C, D, E	47 kg	fino a 25 kg	465 W	10 A	
Aria DP	A, C, D, E	47 kg	fino a 25 kg	465 W	10 A	
Aria HC	 A, C, D, E	48 kg	fino a 25 kg	450 W	10 A	
Acqua HC	 A, C, D, E	48 kg	fino a 25 kg	450 W	10 A	
Aria HC DP	 A, C, D, E	48 kg	fino a 25 kg	450 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 497 x 592 x 797^{••} mm; Peso netto: 46 kg


Dimensioni Imballo (LxPxH): 550 x 660 x 970 mm; Peso lordo: 54 kg; Volume imballo: 0,352 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C
[•] Più piedino 5 mm ^{••} Più piedino regolabile 110 - 150 mm

CB Series

CB 640





Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	A, C, D, E	67 kg	fino a 40 kg	700 W	10 A	
Acqua	A, C, D, E	67 kg	fino a 40 kg	700 W	10 A	
Aria DP	A, C, D, E	67 kg	fino a 40 kg	700 W	10 A	
Aria HC	 A, C, D, E	72 kg	fino a 40 kg	590 W	10 A	
Acqua HC	 A, E	72 kg	fino a 40 kg	590 W	10 A	
Aria HC DP	 A, C, E	72 kg	fino a 40 kg	590 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 735 x 603 x 850** mm; Peso netto: 67 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 780 x 640 x 1015 mm; Peso lordo: 79 kg; Volume Imballo: 0,506 m³

CB 840



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	A, C, D, E	85 kg	fino a 40 kg	890 W	10 A	
Acqua	A, C, D, E	85 kg	fino a 40 kg	890 W	10 A	
Aria DP	A, C, D, E	85 kg	fino a 40 kg	890 W	10 A	
Aria HC	 A, C, D, E	80 kg	fino a 40 kg	890 W	10 A	
Acqua HC	 A, C, D, E	80 kg	fino a 40 kg	890 W	10 A	
Aria HC DP	 A, C, D, E	80 kg	fino a 40 kg	890 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 735 x 603 x 910** mm; Peso netto: 71 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 780 x 640 x 1085 mm; Peso lordo: 83 kg; Volume imballo: 0,541 m³

CB 955



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	A, C, D, E	95 kg	fino a 55 kg	870 W	10 A	
Acqua	A, C, D, E	95 kg	fino a 55 kg	870 W	10 A	
Aria DP	A, C, D, E	95 kg	fino a 55 kg	870 W	10 A	
Aria HC	 A, C, D, E	95 kg	fino a 55 kg	870 W	10 A	
Acqua HC	 A, C, D, E	95 kg	fino a 55 kg	870 W	10 A	
Aria HC DP	 A, C, D, E	95 kg	fino a 55 kg	870 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 735 x 603 x 1010** mm; Peso netto: 74 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 780 x 640 x 1185 mm; Peso lordo: 86 kg; Volume imballo: 0,591 m³

CB 1265



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	A, C, D, E, B	130 kg	fino a 65 kg	1050 W	16 A	
Acqua	A, C, D, E, B	130 kg	fino a 65 kg	1050 W	16 A	
Aria DP	A, C, D, E, B	130 kg	fino a 65 kg	1050 W	16 A	
Aria HC	 A, C, D, E, B	134 kg	fino a 65 kg	1250 W	16 A	
Aria HC DP	 A, C, D, E, B	134 kg	fino a 65 kg	1250 W	16 A	

Dimensioni (LxPxH): 840 x 740 x 1075** mm; Peso netto: 113 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 880 x 785 x 1245 mm; Peso lordo: 133 kg; Volume imballo: 0,860 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C
 ** Più piedino regolabile 110 - 150 mm

CB Series

CB 1565



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	A, C, D, E, B	155 kg	fino a 65 kg	1400 W	16 A	
Acqua	A, C, D, E, B	155 kg	fino a 65 kg	1400 W	16 A	
Aria DP	A, C, D, E, B	155 kg	fino a 65 kg	1400 W	16 A	
Aria HC	 A, D, B	152 kg	fino a 65 kg	1260 W	16 A	
Aria HC DP	 A, D, B	152 kg	fino a 65 kg	1260 W	16 A	

Dimensioni (LxPxH): 840 x 740 x 1075** mm; Peso netto: 118 kg


Dimensioni Imballo (LxPxH): 880 x 785 x 1245 mm; Peso lordo: 138 kg; Volume imballo: 0,860 m³

C Series



C 150



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	A, C, D, E, B	155 kg	Bin 240PE Bin 200 Bin 350	1400 W	16 A	
Acqua	A, C, D, E, B	155 kg		1400 W	16 A	
Aria HC	 A, D, C	152 kg		1260 W	16 A	

Dimensioni (LxPxH): 862 x 555 x 720 mm; Peso netto: 118 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 945 x 645 x 980 mm; Peso lordo: 128 kg; Volume imballo: 0,597 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C
 •• Più piedino regolabile 110 - 150 mm

C Series

C 300



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	A, C, D, E, B	300 kg	Bin 350	2600 W	32 A	
Acqua	A, C, D, E, B	300 kg		2600 W	32 A	

Dimensioni (LxPxH): 1250 x 580 x 848 mm; Peso netto: 152 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 1335 x 705 x 1005 mm; Peso lordo: 178 kg; Volume imballo: 0,946 m³

C 300 Split



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Potenza frigorifera	
Remote	A, C, D, E, B	300 kg	Bin 350	200 W	6000 W	
Rack	A, C, D, E, B	300 kg		200 W	6000 W	

Dimensioni (LxPxH): 990 x 585 x 850 mm; Peso netto: 97 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 1200 x 800 x 1190 mm; Peso lordo: 107 kg; Volume imballo: 0,773 m³

Special Series



Fresh Maker



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Acqua	D	22 kg	fino a 4 kg	320 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 540 x 430 x 435[•] mm; Peso netto: 37,5 kg


Dimensioni Imballo (LxPxH): 590 x 490 x 640 mm; Peso lordo: 42,5 kg; Volume imballo: 0,185 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C
[•] Più piedino 5 mm

Special Series

HIKU 26



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	D	22 kg	fino a 7 kg	250 W	10 A	
Aria HC	 D	24 kg	fino a 7 kg	290 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 395 x 530 x 790[•] mm; Peso netto: 41 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 430 x 580 x 970 mm; Peso lordo: 48 kg; Volume imballo: 0,242 m³

DSS 42



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	D	44 kg	fino a 12 kg	450 W	10 A	
Acqua	D	44 kg	fino a 12 kg	450 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 500 x 630 x 920 mm; Peso netto: 66 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 540 x 770 x 1090 mm; Peso lordo: 74 kg; Volume imballo: 0,453 m³

IC 18



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	D	22 kg	fino a 4 kg	320 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 540 x 430 x 470[•] mm; Peso netto: 34 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 590 x 490 x 640 mm; Peso lordo : 39 kg; Volume imballo: 0,185 m³

IC 24

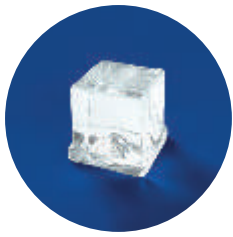


Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	A, D	26 kg	fino a 6 kg	350 W	10 A	

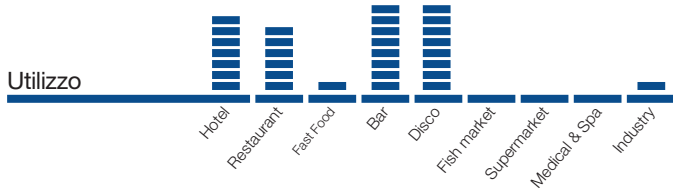
Dimensioni (LxPxH): 595 x 510 x 502[•] mm; Peso netto: 41 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 635 x 555 x 675 mm; Peso lordo: 48 kg; Volume imballo: 0,238 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C
[•] Più piedino 5 mm



B-Qube



CB Series



CB 249



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria HC	Q-23g	29 kg	fino a 9 kg	270 W	10 A	
Acqua HC	Q-23g	29 kg	fino a 9 kg	270 W	10 A	
Aria HC DP	Q-23g	29 kg	fino a 9 kg	270 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 387 x 470 x 687* mm; Peso netto: 32,5 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 440 x 520 x 860 mm; Peso lordo: 39 kg; Volume imballo: 0,196 m³

CB 316



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria HC	Q-23g	38 kg	fino a 16 kg	340 W	10 A	
Acqua HC	Q-23g	38 kg	fino a 16 kg	340 W	10 A	
Aria HC DP	Q-23g	38 kg	fino a 16 kg	340 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 497 x 592 x 687** mm; Peso netto: 40 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 550 x 660 x 860 mm; Peso lordo: 48 kg; Volume imballo: 0,312 m³

CB 416



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria HC	Q-23g	42 kg	fino a 16 kg	455 W	10 A	
Acqua HC	Q-23g	42 kg	fino a 16 kg	455 W	10 A	
Aria HC DP	Q-23g	42 kg	fino a 16 kg	455 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 497 x 592 x 687** mm; Peso netto: 43 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 550 x 660 x 860 mm; Peso lordo: 51 kg; Volume imballo: 0,312 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C
 • Più piedino 5 mm •• Più piedino regolabile 110 - 150 mm

CB Series

CB 425



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria HC	Q-23g	48 kg	fino a 25 kg	450 W	10 A	
Acqua HC	Q-23g	48 kg	fino a 25 kg	450 W	10 A	
Aria HC DP	Q-23g	48 kg	fino a 25 kg	450 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 497 x 592 x 797** mm; Peso netto: 46 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 550 x 660 x 970 mm; Peso lordo: 54 kg; Volume imballo: 0,352 m³

CB 640



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria HC	Q-23g	72 kg	fino a 40 kg	590 W	10 A	
Acqua HC	Q-23g	72 kg	fino a 40 kg	590 W	10 A	
Aria HC DP	Q-23g	72 kg	fino a 40 kg	590 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 735 x 603 x 850** mm; Peso netto: 67 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 780 x 640 x 1015 mm; Peso lordo: 79 kg; Volume imballo: 0,506 m³

CB 955



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria HC	Q-23g	95 kg	fino a 55 kg	870 W	10 A	
Acqua HC	Q-23g	95 kg	fino a 55 kg	870 W	10 A	
Aria HC DP	Q-23g	95 kg	fino a 55 kg	870 W	10 A	

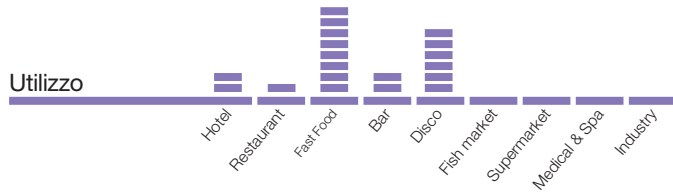
Dimensioni (LxPxH): 735 x 603 x 1010** mm; Peso netto: 74 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 780 x 640 x 1185 mm; Peso lordo: 86 kg; Volume imballo: 0,592 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C
 ** Più piedino regolabile 110 - 150 mm



Fast Ice



VB Series



VB 250



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	7 g	105 kg	fino a 35 kg	850 W	10 A	
Acqua	7 g	105 kg	fino a 35 kg	850 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 738 x 600 x 980** mm; Peso netto: 75 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 780 x 640 x 1140 mm; Peso lordo: 85 kg; Volume imballo: 0,569 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C
 •• Più piedino regolabile 110 - 150 mm

VM Series



VM 350



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	7 g	140 kg	Bin 110 Bin 200	1400 W	16 A	
Acqua	7 g	140 kg	Bin 240PE	1400 W	16 A	

Dimensioni (LxPxH): 540 x 544 x 747 mm; Peso netto: 73 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 580 x 615 x 925 mm; Peso lordo: 83 kg; Volume imballo: 0,330 m³

VM 500



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	7 g	200 kg	Bin 240PE Bin 200	1600 W	20 A	
Acqua	7 g	200 kg	Bin 350 DRB 100	1600 W	20 A	

Dimensioni (LxPxH): 770 x 550 x 805 mm; Peso netto: 90 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 815 x 615 x 980 mm; Peso lordo: 101 kg; Volume imballo: 0,491 m³

VM 900



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	7 g	400 kg	Bin 240PE Bin 200	3000 W	32 A	
Acqua	7 g	400 kg	Bin 350 DRB 100	3000 W	32 A	

Dimensioni (LxPxH): 770 x 550 x 805 mm; Peso netto: 113 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 815 x 615 x 980 mm; Peso lordo: 124 kg; Volume imballo: 0,491 m³

VM 1700



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	7 g	770 kg	Bin 350	4300 W	32 A	

Dimensioni (LxPxH): 1250 x 645 x 950 mm; Peso netto: 186 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 1350 x 745 x 1150 mm; Peso lordo: 242 kg; Volume imballo: 1,157 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C



Ice Finger



Utilizzo



IMF Series



IMF 26



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria HC	20 g	22 kg	fino a 4 kg	300 W	10 A	
Acqua HC	20 g	22 kg	fino a 4 kg	300 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 385 x 468 x 607* mm; Peso netto: 36 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 440 x 520 x 800 mm; Peso lordo: 42 kg; Volume imballo: 0,183 m³

IMF 28



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria HC	20 g	22 kg	fino a 8 kg	300 W	10 A	
Acqua HC	20 g	22 kg	fino a 8 kg	300 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 385 x 468 x 687* mm; Peso netto: 38 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 440 x 520 x 880 mm; Peso lordo: 45 kg; Volume imballo: 0,201 m³

IMF 35



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria HC	20 g	38 kg	fino a 15 kg	275 W	10 A	
Acqua HC	20 g	38 kg	fino a 15 kg	275 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 495 x 580 x 687** mm; Peso netto: 47 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 550 x 630 x 880 mm; Peso lordo : 55 kg; Volume imballo: 0,305 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C
 • Più piedino 5 mm •• Più piedino regolabile 110 - 150 mm

IMF Series

IMF 58



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria HC	20 g	46 kg	fino a 20 kg	315 W	10 A	
Acqua HC	20 g	46 kg	fino a 20 kg	315 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 495 x 580 x 797^{••} mm; Peso netto: 54 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 550 x 630 x 990 mm; Peso lordo: 62 kg; Volume imballo: 0,343 m³

IMF 80



Versione	Variante Cubetto	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria HC	20 g	85 kg	fino a 30 kg	500 W	10 A	
Acqua HC	20 g	85 kg	fino a 30 kg	500 W	10 A	

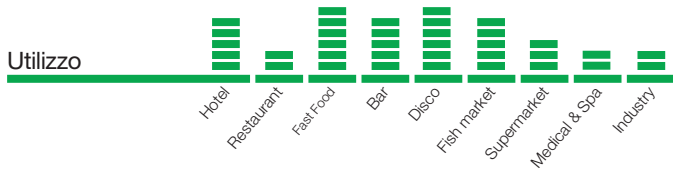
Dimensioni (LxPxH): 735 x 596 x 907^{••} mm; Peso netto: 75 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 780 x 640 x 1085 mm; Peso lordo : 87 kg; Volume imballo: 0,542 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C
 •• Più piedino regolabile 110 - 150 mm



Ice Pebbles



TB Series



TB 551



Versione	Pebble*** mm	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile
Aria	8x16x7	55 kg	fino a 10 kg	420 W	10 A
Acqua	8x16x7	55 kg	fino a 10 kg	420 W	10 A
Aria HC	8x16x7	57 kg	fino a 10 kg	410 W	10 A
Acqua HC	8x16x7	57 kg	fino a 10 kg	410 W	10 A

Dimensioni (LxPxH): 450 x 620 x 680* mm; Peso netto: 56 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 505 x 675 x 850 mm; Peso lordo: 64 kg; Volume imballo: 0,290 m³

TB 852



Versione	Pebble*** mm	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile
Aria	8x16x7	85 kg	fino a 20 kg	550 W	10 A
Acqua	8x16x7	85 kg	fino a 20 kg	550 W	10 A
Aria HC	8x16x7	90 kg	fino a 20 kg	440 W	10 A
Acqua HC	8x16x7	90 kg	fino a 20 kg	440 W	10 A
Aria HC DP	8x16x7	90 kg	fino a 20 kg	440 W	10 A

Dimensioni (LxPxH): 500 x 660 x 690** mm; Peso netto: 59 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 550 x 720 x 880 mm; Peso lordo: 67 kg; Volume imballo: 0,348 m³

TB 853



Versione	Pebble*** mm	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile
Aria	8x16x7	85 kg	fino a 30 kg	550 W	10 A
Acqua	8x16x7	85 kg	fino a 30 kg	550 W	10 A
Aria HC	8x16x7	90 kg	fino a 30 kg	440 W	10 A
Acqua HC	8x16x7	90 kg	fino a 30 kg	440 W	10 A
Aria HC DP	8x16x7	90 kg	fino a 30 kg	440 W	10 A

Dimensioni (LxPxH): 500 x 660 x 800** mm; Peso netto: 67 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 550 x 720 x 990 mm; Peso lordo: 76 kg; Volume imballo: 0,392 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C
 • Più piedino 5 mm •• Più piedino regolabile 110 - 150 mm

*** Dimensioni indicative

TB Series

TB 1404



Versione	Pebble*** mm	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	8x16x7	140 kg	fino a 40 kg	650 W	10 A	
Acqua	8x16x7	140 kg	fino a 40 kg	650 W	10 A	
Aria HC 	8x16x7	142 kg	fino a 40 kg	720 W	10 A	
Acqua HC 	8x16x7	142 kg	fino a 40 kg	720 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 738 x 690 x 851,5** mm; Peso netto: 90 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 780 x 735 x 1015 mm; Peso lordo: 100 kg; Volume imballo: 0,582 m³

TB 1405



Versione	Pebble*** mm	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	8x16x7	140 kg	fino a 50 kg	650 W	10 A	
Acqua	8x16x7	140 kg	fino a 50 kg	650 W	10 A	
Aria HC 	8x16x7	146 kg	fino a 50 kg	720 W	10 A	
Acqua HC 	8x16x7	146 kg	fino a 50 kg	720 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 738 x 690 x 1020** mm; Peso netto: 94 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 780 x 735 x 1185 mm; Peso lordo : 105 kg; Volume imballo: 0,679 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C
 ** Piedino regolabile 110 - 150 mm

*** Dimensioni indicative

TM Series



TM 140



Versione	Pebble*** mm	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	8x16x7	140 kg	Bin 240PE Bin 110 Bin 200 RB 100	650 W	10 A	
Acqua	8x16x7	140 kg		650 W	10 A	
Aria HC	8x16x7	130 kg		700 W	10 A	
Acqua HC	8x16x7	130 kg		700 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 560 x 569 x 600 mm; Peso netto: 63 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 645 x 645 x 810 mm; Peso lordo: 74 kg; Volume imballo: 0,337 m³

TM 250



Versione	Pebble*** mm	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	13x18x13	250 kg	Bin 240PE Bin 110 Bin 200 Bin 350 RB 100 DRB 100	1050 W	10 A	
Acqua	13x18x13	250 kg		1050 W	10 A	
Aria HC	13x18x13	245 kg		1050 W	10 A	
Acqua HC	13x18x13	245 kg		1050 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 560 x 569 x 695 mm; Peso netto: 83 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 645 x 645 x 910 mm; Peso lordo: 93 kg; Volume imballo: 0,379 m³

TM 450



Versione	Pebble*** mm	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	16,5x18x11	440 kg	Bin 240PE Bin 110 Bin 200 Bin 350 Bin 550 V DS RB 100 DRB 100/500 DRB 1200	1700 W	16 A	
Acqua	16,5x18x11	440 kg		1700 W	16 A	
Aria HC	16,5x18x11	375 kg		1415 W	16 A	
Acqua HC	16,5x18x11	375 kg		1415 W	16 A	

Dimensioni (LxPxH): 560 x 569 x 695 mm; Peso netto: 102 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 645 x 645 x 910 mm; Peso lordo: 113 kg; Volume imballo: 0,379 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C

** Temperatura ambiente +43° C


*** Dimensioni indicative

Special Series



BSF



Versione	Pebble*** mm	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria HC 	8x16x7	90 kg	fino a 5 kg	440 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 396 x 708 x 871[•] mm; Peso netto: 61 kg

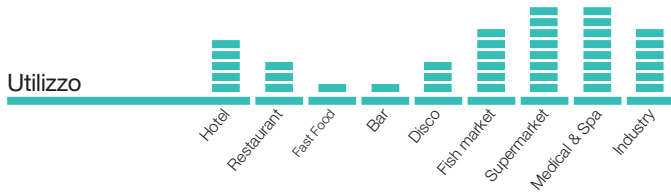
Dimensioni Imballo (LxPxH): 465 x 770 x 1040 mm; Peso lordo: 71,5 kg; Volume imballo: 0,372 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C • Più piedino 5 mm ** Temperatura ambiente +43° C

*** Dimensioni indicative



Ice Flakes



GB Series



GB 601



Versione	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	60 kg	fino a 9 kg	420 W	10 A	
Acqua	60 kg	fino a 9 kg	420 W	10 A	
Aria HC	67 kg	fino a 9 kg	400 W	10 A	
Acqua HC	67 kg	fino a 9 kg	400 W	10 A	
Aria HC DP	67 kg	fino a 9 kg	400 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 450 x 620 x 680* mm; Peso netto: 56 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 505 x 675 x 850 mm; Peso lordo: 64 kg; Volume imballo: 0,290 m³

GB 902



Versione	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	95 kg	fino a 20 kg	550 W	10 A	
Acqua	95 kg	fino a 20 kg	550 W	10 A	
Aria HC	113 kg	fino a 20 kg	470 W	10 A	
Acqua HC	113 kg	fino a 20 kg	470 W	10 A	
Aria HC DP	113 kg	fino a 20 kg	470 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 500 x 660 x 690** mm; Peso netto: 59 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 550 x 720 x 880 mm; Peso lordo: 67 kg; Volume imballo: 0,348 m³

GB 903



Versione	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	95 kg	fino a 30 kg	550 W	10 A	
Acqua	95 kg	fino a 30 kg	550 W	10 A	
Aria HC	113 kg	fino a 30 kg	470 W	10 A	
Acqua HC	113 kg	fino a 30 kg	470 W	10 A	
Aria HC DP	113 kg	fino a 30 kg	470 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 500 x 660 x 800** mm; Peso netto: 67 kg



Dimensioni Imballo (LxPxH): 550 x 720 x 990 mm; Peso lordo: 76 kg; Volume imballo: 0,392 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C
 • Più piedino 5 mm •• Più piedino regolabile 110 - 150 mm

GB Series

GB 1540






Versione	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	155 kg	fino a 40 kg	650 W	10 A	
Acqua	155 kg	fino a 40 kg	650 W	10 A	
Aria HC 	153 kg	fino a 40 kg	700 W	10 A	
Acqua HC 	153 kg	fino a 40 kg	700 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 738 x 690 x 920** mm; Peso netto: 85 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 780 x 735 x 1085 mm; Peso lordo: 95 kg; Volume imballo: 0,622 m³

GB 1555



Versione	Produzione 24h*	Capacità Contenitore	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	155 kg	fino a 55 kg	650 W	10 A	
Acqua	155 kg	fino a 55 kg	650 W	10 A	
Aria HC 	153 kg	fino a 55 kg	700 W	10 A	
Acqua HC 	153 kg	fino a 55 kg	700 W	10 A	
Aria HC DP 	153 kg	fino a 55 kg	700 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 738 x 690 x 1020** mm; Peso netto: 94 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 780 x 735 x 1185 mm; Peso lordo: 105 kg; Volume imballo: 0,679 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C
 ** Più piedino regolabile 110 - 150 mm

G 160



Versione	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	160 kg	Bin 240PE Bin 110 Bin 200 RB 100	650 W	10 A	
Acqua	160 kg		650 W	10 A	
Aria HC	157 kg		830 W	10 A	
Acqua HC	157 kg		830 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 560 x 569 x 600 mm; Peso netto: 63 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 645 x 645 x 810 mm; Peso lordo: 74 kg; Volume imballo: 0,337 m³

G 280



Versione	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	280 kg	Bin 240PE Bin 110 Bin 200	1050 W	10 A	
Acqua	280 kg		1050 W	10 A	
Aria HC	280 kg	Bin 350 RB 100 DRB 100	1100 W	10 A	
Acqua HC	280 kg		1100 W	10 A	

Dimensioni (LxPxH): 560 x 569 x 695 mm; Peso netto: 83 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 645 x 910 x 810 mm; Peso lordo: 93 kg; Volume imballo: 0,379 m³

G 510



Versione	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	510 kg	Bin 240PE Bin 110 Bin 200 Bin 350	1700 W	16 A	
Acqua	510 kg		1700 W	16 A	
Aria HC	435 kg	Bin 550 V DS RB 100 DRB 100/500 DRB 1200	1400 W	16 A	
Acqua HC	435 kg		1400 W	16 A	

Dimensioni (LxPxH): 560 x 569 x 695 mm; Peso netto: 102 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 645 x 645 x 910 mm; Peso lordo: 113 kg; Volume imballo: 0,379 m³

G 1000



Versione	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Fusibile	
Aria	1000 kg	Bin 550 V DS DRB 500 DRB 1200	3200 W	16 A	
Acqua	1000 kg		3200 W	16 A	

Dimensioni (LxPxH): 934 x 684 x 700 mm; Peso netto: 177 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 995 x 765 x 890 mm; Peso lordo: 207 kg; Volume imballo: 0,677 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C

G Series

G 510/700 Split



Versione	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Potenza Frigorifera	
G 510 Split	510 kg	Bin 240PE Bin 110 Bin 200 Bin 350	175 W	2300 W	
G 700 Split CO ₂	720 kg	Bin 550 V DS RB 100 DRB 100/500 DRB 1200	175 W	2300 W	

Dimensioni (LxPxH): 560 x 569 x 695 mm; Peso netto: 67 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 645 x 645 x 910 mm; Peso lordo: 77 kg; Volume imballo: 0,379 m³

G 1000/1400 Split



Versione	Produzione 24h*	Bin utilizzabili	Potenza assorbita**	Potenza Frigorifera	
G 1000 Split	1000 kg	Bin 550 V DS DRB 500	350 W	4600 W	
G 1400 Split CO ₂	1400 kg	DRB 1200	350 W	4600 W	

Dimensioni (LxPxH): 765 x 600 x 695 mm; Peso netto: 118 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 860 x 690 x 890 mm; Peso lordo : 132 kg; Volume imballo: 0,528 m³

* Temperatura ambiente +21° C - Temperatura acqua +15° C ** Temperatura ambiente +43° C



Ice Bin



Bin Series



ID 70



Capacità contenitore	Variante Cubetto***	Utilizzabile con	Potenza assorbita**	Finitura
18 kg 21 kg	7g 13x18x13	VM 350 TM 250	240 W	Acciaio inox AISI 304, Scotch Brite

Dimensioni (LxPxH): 568 x 800 x 817 mm; Peso netto: 58 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 600 x 900 x 1030 mm; Peso lordo: 66 kg; Volume imballo: 0,556 m³

Bin 240 PE



Capacità contenitore	Utilizzabile con	Finitura
180 kg	C 150 - VM 350/500/900 G 160/280/510/510 Split/700 Split CO ₂ TM 140/250/450	Polietilene idoneo al contatto con gli alimenti

Dimensioni (LxPxH): 942 x 795 x 1053*** mm; Peso netto: 64 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 1035 x 885 x 1275 mm; Peso lordo: 79 kg; Volume imballo: 1,168 m³

Bin 110



Capacità contenitore	Utilizzabile con	Finitura
100 kg	VM 350 G 160/280/510/510 Split/700 Split CO ₂ TM 140/250/450	Acciaio inox AISI 304, Scotch Brite

Dimensioni (LxPxH): 560 x 815 x 1000*** mm; Peso netto: 53 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 620 x 880 x 1175 mm; Peso lordo: 65 kg; Volume imballo: 0,641 m³

*** Più piedino regolabile 100 - 160 mm

Bin Series

Bin 200



Capacità contenitore	Utilizzabile con	Finitura	
200 kg	C 150 - VM 350/500/900 G 160/280/510/510 Split/700 Split CO ₂ TM 140/250/450 - M 250	Acciaio inox AISI 304, Scotch Brite	

Dimensioni (LxPxH): 870 x 815 x 1000*** mm; Peso netto: 63 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 920 x 850 x 1175 mm; Peso lordo: 78 kg; Volume imballo: 0,918 m³

Bin 350



Capacità contenitore	Utilizzabile con	Finitura	
350 kg	C 150/300/300 Split VM 500/900/1700 G 280/510/510 Split/700 Split CO ₂ TM 250/450 - M 250/350/600 M 350 Split/600 Split/600 Split CO ₂	Acciaio inox AISI 304, Scotch Brite	

Dimensioni (LxPxH): 1250 x 815 x 1000*** mm; Peso netto: 102 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 1300 x 850 x 1180 mm; Peso lordo: 120,5 kg; Volume imballo: 1,304 m³

Bin 550 V DS



Capacità contenitore	Utilizzabile con	Finitura	
550 kg	G 510/510 Split/700 Split CO ₂ G 1000/1000 Split/1400 Split CO ₂ TM 450 - M 350/600/800/1500 M 350 Split/600 Split/600 Split CO ₂ M 800 Split/1000 Split CO ₂ M 1500 Split/1500 Split CO ₂	Acciaio inox AISI 304, Scotch Brite	

Dimensioni (LxPxH): 1110 x 1060 x 1915 mm; Peso netto: 163 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 1280 x 1235 x 1960 mm; Peso lordo: 177 kg; Volume imballo: 3,098 m³

RB 100



Capacità contenitore	Utilizzabile con	Finitura	
Carrello 108 kg Riserva 17 kg	G 160/280/510 G 510/510 Split/700 Split CO ₂ TM 140/250/450	Acciaio inox AISI 304, Scotch Brite	

Dimensioni (LxPxH): 795 x 1060 x 1284 mm; Peso netto: 64 kg

Dimensioni Imballo (LxPxH): 860 x 1125 x 1145 mm; Peso lordo: 80 kg; Volume imballo: 1,108 m³

*** Più piedino regolabile 100 - 160 mm

Macchine del caffè



MACCHINE DEL CAFFÈ



MACCHINE TRADIZIONALI

UNDICI A

A/1 – MONOFASE

A/2 – MONOFASE E TRIFASE

A/3 – TRIFASE



- **1, 2 e 3 gruppi**, macchina per caffè espresso automatica equipaggiata con micro-processore per una facile programmazione della dose di caffè.
- Bottoni con LED.
- Sistema termico affidabile e performante.
- Lance vapore in acciaio.
- **1** lancia acqua calda.

Caratteristiche

	A/1	A/2	A/3
LANCE VAPORE	1	2	2
LANCE ACQUA CALDA	1	1	1
CAPACITÀ BOILER (litri)	5	10,5	15

Informazioni tecniche

L x P x A (mm)	436 x 528 x 529	716 x 528 x 529	926 x 528 x 529
PESO (kg)	37,5	50	62
POTENZA A 220-240V - 50/60HZ (W)	2800-3300	2800-3300	-
POTENZA A 380-415V3N - 50/60HZ (W)	-	3800-4500	5600-6600

Optional

SCALDATAZZE ELETTRICO	-		
-----------------------	---	--	--



MACCHINE TRADIZIONALI

UNDICI S

S/1 – MONOFASE

S/2 – MONOFASE



- **1 o 2 gruppi**, macchina per caffè espresso semiautomatica.
- Bottoni START and STOP.
- Sistema termico affidabile e performante.
- Lance vapore in acciaio.
- **1** lancia acqua calda

Caratteristiche

	S/1	S/2	S/3
LANCE VAPORE	1	2	2
LANCE ACQUA CALDA	1	1	1
CAPACITÀ BOILER (litri)	5	10,5	15

Informazioni tecniche

L x P x A (mm)	436 x 528 x 529	716 x 528 x 529	926 x 528 x 529
PESO (kg)	37,5	50	62
POTENZA A 220-240V - 50/60HZ (W)	2800-3300	2800-3300	-
POTENZA A 380-415V3N - 50/60HZ (W)	-	-	5600-6600

Optional

SCALDATAZZE ELETTRICO	-		
-----------------------	---	--	--



UNDICI A2 Compact

A/2



- Macchina **2 gruppi compatta**, per caffè espresso, automatica, equipaggiata con micro-processore per una facile programmazione della dose di caffè.
- Bottoni con LED.
- Sistema termico affidabile e performante.
- Lance vapore in acciaio.
- **1** lancia acqua calda.

Caratteristiche

	A/2
LANCE VAPORE	2
LANCE ACQUA CALDA	1
CAPACITÀ BOILER (litri)	7

Informazioni tecniche

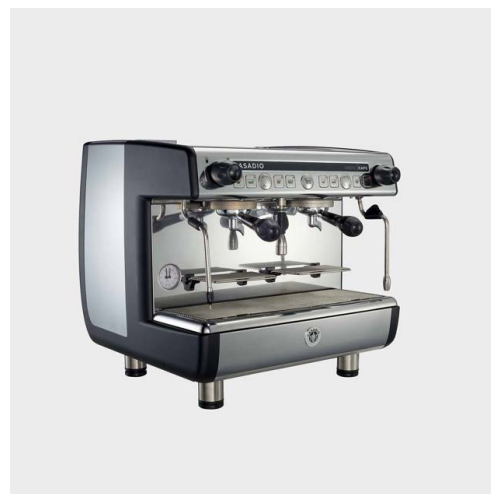
L x P x A (mm)	550 x 528 x 529
PESO (kg)	47
POTENZA A 220-240V - 50/60HZ (W)	2800 - 3300



UNDICI | CAPS

	A1	A2 COMPACT
COMPATIBILE CON CAFFITALY®		
COMPATIBILE CON ESE®		
COMPATIBILE CON LAVAZZA BLUE®		
COMPATIBILE CON FAP®		

- 1 o 2 gruppi compatta, macchina da caffè professionale progettata per l'uso di capsule e cialde, di facile installazione e utilizzo.
- Tutte le versioni sono adattabili a tazze alte.
- Colore nero con pannelli laterali in acciaio.
- Compatibilità con portafiltri specifici per capsule e cialde.
- Il serbatoio dell'acqua estraibile è disponibile per tutte le versioni con addolcitore d'acqua incluso.
- Lance vapore e 1 lancia acqua calda in acciaio.
- Lancia vapore Easy Steam è disponibile come optional.



Caratteristiche	A1	A2 COMPACT
LANCE VAPORE	1	2
LANCE ACQUA CALDA	1	1
CAPACITÀ BOILER (litri)	4,5	7
SERBATOIO D'ACQUA ESTRAIBILE (litri)	3	3

Informazioni tecniche

L x P x A (mm)	436 x 528 x 529	550 X 528 X 529
PESO NETTO/ PESO LORDO (KG)	37,5 / 82,7	47 / 103,61
POTENZA A 220-240V - 50/60HZ (W)	2800 - 3300	2800 - 3300

Optional

LANCIA VAPORE EASY STEAM	
--------------------------	--

Accessori

KIT CONNESSIONE IDRICA	
------------------------	--



MACINADOSATORI

ENEA ON DEMAND

ON DEMAND	
ON DEMAND CON PRESSINO FISSO	

- Macinadosatore istantaneo automatico: macina la dose direttamente nel porta filtro all'atto della richiesta.
- Macine piane diametro 64.
- Regolazione macinatura micrometrica continua con visualizzazione valore a display.
- Regolazione elettronica della dose mediante display.
- Dose singola e doppia regolabili indipendentemente.
- Sistema esclusivo di autoregolazione dose a seguito di variazione del grado di granulometria.
- La forcella è regolabile in altezza. Non è necessario sostenere il portafiltro.
- Micro sicurezza sgancio tramoggia.
- Disponibile con o senza pressino
- Carrozzeria pressofusa verniciata.



Informazioni tecniche

PRODUTTIVITÀ (g/s)*	1,7
CAPACITÀ TRAMOGGIA (kg)	1,2
DIAMETRO MACINE (mm)	64
L x P x A (mm)	194 x 368 x 510
PESO (kg)	10
POTENZA A 220V - 60HZ (W)	460

* I dati indicati si riferiscono alla macinatura per l'espresso italiano.

Optional

KIT ADATTATORE EASY OPEN	
--------------------------	--



MACINADOSATORI

ENEA AUTOMATICO

AUTOMATICO

- Macinadosatore automatico.
- Macine piane diametro 64.
- Pressino fisso.
- Micro sicurezza sgancio tramoggia.
- Carrozzeria pressofusa verniciata.



Informazioni tecniche

PRODUTTIVITÀ (g/s)*	2
CAPACITÀ TRAMOGGIA (kg)	1,2
DIAMETRO MACINE (mm)	64
L x P x A (mm)	194 x 428 x 510
PESO (kg)	10
POTENZA A 220V - 60HZ (W)	460

* I dati indicati si riferiscono alla macinatura per l'espresso italiano.

Optional

KIT ADATTATORE EASY OPEN	
--------------------------	--



MACINADOSATORI

THEO CONICO

THEO CONICO

- Macinadosatore automatico.
- Macine coniche diametro 68.
- Pressino telescopico.
- Sgancio tramoggia facilitato.
- Carrozzeria pressofusa verniciata e cromata.
- Alta produttività ora.



Informazioni tecniche

PRODUTTIVITÀ (g/s)*	4,3
CAPACITÀ TRAMOGGIA (kg)	2,0
DIAMETRO MACINE (mm)	68
L x P x A (mm)	260 x 470 x 640
PESO LORDO PESO NETTO (kg)	18,8 16,3
POTENZA A 220-240V - 50HZ (W)	400
POTENZA A 380-415V3 - 50HZ (W)	400

* I dati indicati si riferiscono alla macinatura per l'espresso italiano.

Optional

KIT ADATTATORE EASY OPEN	
--------------------------	--



MACINADOSATORI

THEO 84

THEO 84

- Macinadosatore automatico.
- Macine piane diametro 84.
- Pressino telescopico.
- Sgancio tramoggia facilitato.
- Carrozzeria pressofusa verniciata e cromata.
- Alta produttività ora.



Informazioni tecniche

PRODUTTIVITÀ (g/s)*	3,25
CAPACITÀ TRAMOGGIA (kg)	2,0
DIAMETRO MACINE (mm)	84
L x P x A (mm)	260 x 470 x 640
PESO LORDO PESO NETTO (kg)	18,4 15,9
POTENZA A 220-240V - 50HZ (W)	400
POTENZA A 380-415V3 - 50HZ (W)	400

* I dati indicati si riferiscono alla macinatura per l'espresso italiano.

Optional

KIT ADATTATORE EASY OPEN	
--------------------------	--



MACINADOSATORI

THEO 64

AUTOMATICO

- Macinadosatore disponibile in versione automatica o temporizzata.
- Macine piane diametro 64.
- Pressino fisso.
- Sgancio tramoggia facilitato.
- Carrozzeria pressofusa verniciata.



Informazioni tecniche

PRODUTTIVITÀ (g/s)*	2,3
CAPACITÀ TRAMOGGIA (kg)	2
DIAMETRO MACINE (mm)	64
L x P x A (mm)	260 x 470 x 640
PESO LORDO PESO NETTO (kg)	17,5 15
POTENZA A 220-240V - 50HZ (W)	300
POTENZA A 380-415V3 - 50HZ (W)	300

* I dati indicati si riferiscono alla macinatura per l'espresso italiano.

Optional

KIT ADATTATORE EASY OPEN	
--------------------------	--



Macchine del caffè



MACCHINE DEL CAFFÈ

MACCHINE TRADIZIONALI












M200 PROFILE

M200 PROFILE DT/2 - TOUCH DISPLAY

M200 PROFILE DT/3 - TOUCH DISPLAY

M200 PROFILE DT/4 - TOUCH DISPLAY

La Cimbali ha una nuova ammiraglia: **M200**. Disegnata per essere protagonista. Icona di design che definisce lo status dello spazio. Un compendio di dinamismo, solidità costruttiva e avanguardia tecnologica piegata alla sapienza dei gesti. Un progetto di nuova concezione che unisce la passione per un caffè a regola d'arte con le ragioni di una ergonomia funzionale e smart.

-  PROFILE System
-  Temperatura acqua modificabile
-  Lance vapore Cold Touch
-  Turbosteam Milk4 Cold Touch (optional)
-  PGS
-  Smart Boiler
-  Acqua miscelata
-  Bluetooth
-  Green Machine
-  Porta USB
-  WiFi



M200 Profile DT3 Nera

Caratteristiche

	DT/2	DT/3	DT/4
Lance vapore Cold Touch	2	2	2
Lance acqua calda	1	1	1
Selezione acqua calda	3	3	3
Capacità boiler servizi (litri)	7	7	7
Boiler caffè indipendenti	2	3	4
Capacità boiler caffè indipendenti (cc)	600	600	600
Resistenza boiler caffè (W)	1300	1300	1300
Scaldatazze elettrico (3 impostazioni di temperatura)	✓	✓	✓

Informazioni tecniche

	DT/2	DT/3	DT/4
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	887 x 649 x 516	1087 x 649 x 516	1287 x 649 x 516
Peso (kg)	70	92	110
Potenza installata a	6,2-7,4 kW	7,5-8,8 kW	8,8-10,4 kW
	220-240V~ 220-240V 3~ 50/60Hz (W) 380-415V3N~		

Optional

- TSCT Milk 4
- 2 TSCT Milk4
- Red Line Aesthetic (Basamento Rosso + Alluminio Spazzolato)
- Luci laterali RGB

Accessori

- Kit Tall Cup
- Lancia Cold Touch Plus (1 pz)



MACCHINE TRADIZIONALI

M200 GT1

M200 GT1 DT/2 - TOUCH DISPLAY

M200 GT1 DT/3 - TOUCH DISPLAY

M200 GT1 DT/4 - TOUCH DISPLAY

M200 GT1 DT/2 - 4/6 BUTTONS












M200 GT1 DT/3 - 4/6 BUTTONS

M200 GT1 DT/4 - 4/6 BUTTONS



M200 GT1 Black DT3 con 6 bottoni

La Cimbali ha una nuova ammiraglia: **M200**. Disegnata per essere protagonista. Icona di design che definisce lo status dello spazio. Un compendio di dinamismo, solidità costruttiva e avanguardia tecnologica piegata alla sapienza dei gesti. Un progetto di nuova concezione che unisce la passione per un caffè a regola d'arte con le ragioni di una ergonomia funzionale e smart.

-  GT1 System
-  Acqua miscelata
-  Temperatura acqua modificabile
-  Bluetooth
-  Lance vapore Cold Touch
-  Green Machine
-  Turbosteam Milk4 Cold Touch (optional)
-  Porta USB
-  PGS
-  WiFi
-  Smart Boiler

Caratteristiche

	DT/2	DT/3	DT/4
Lance vapore Cold Touch	2	2	2
Lance acqua calda	1	1	1
Selezione acqua calda	3	3	3
Capacità boiler servizi (litri)	7	7	7
Boiler caffè indipendenti	2	3	4
Capacità boiler caffè indipendenti (cc)	600	600	600
Resistenza boiler caffè (W)	1300	1300	1300
Scaldavvance elettrico (3 impostazioni di temperatura)	✓	✓	✓

Informazioni tecniche

	DT/2	DT/3	DT/4
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	887 x 649 x 516	1087 x 649 x 516	1287 x 649 x 516
Peso (kg)	70	92	110
Potenza installata a	220-240V [~] 220-240V 3 [~] 50/60Hz (W) 380-415V3N [~]	6,2-7,4 kW	7,5-8,8 kW

Optional

- TSCT Milk 4
- 2 TSCT Milk4
- Luci laterali RGB

Accessori

- Kit Tall Cup
- Lancia Cold Touch Plus (1 pz)



M200 GT2

M200 GT1 DT/2 - TOUCH DISPLAY












M200 GT1 DT/3 - TOUCH DISPLAY

M200 GT1 DT/4 - TOUCH DISPLAY



M200 GT2 DT3 Nera

La Cimbali ha una nuova ammiraglia: **M200**. Disegnata per essere protagonista. Icona di design che definisce lo status dello spazio. Un compendio di dinamismo, solidità costruttiva e avanguardia tecnologica piegata alla sapienza dei gesti. Un progetto di nuova concezione che unisce la passione per un caffè a regola d'arte con le ragioni di una ergonomia funzionale e smart.

-  **NEW GT2 System**
-  Temperatura acqua modificabile
-  Lance vapore Cold Touch
-  Turbosteam Milk4 Cold Touch (optional)
-  PGS
-  Smart Boiler
-  Acqua miscelata
-  Bluetooth
-  Green Machine
-  Porta USB
-  WiFi

Caratteristiche	DT/2	DT/3	DT/4
Lance vapore Cold Touch	2	2	2
Lance acqua calda	1	1	1
Selezione acqua calda	3	3	3
Capacità boiler servizi (litri)	7	7	7
Boiler caffè indipendenti	2	3	4
Capacità boiler caffè indipendenti (cc)	600	600	600
Resistenza boiler caffè (W)	1300	1300	1300
Scaldavivande elettrico (3 impostazioni di temperatura)	✓	✓	✓

Informazioni tecniche	DT/2	DT/3	DT/4
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	887 x 649 x 516	1087 x 649 x 516	1287 x 649 x 516
Peso (kg)	70	92	110
Potenza installata a 220-240V~ 220-240V 3~ 50/60Hz (W) 380-415V3N~	6,2-7,4 kW	7,5-8,8 kW	8,8-10,4 kW

- Optional**
- TSCT Milk 4
 - 2 TSCT Milk4
 - Luci laterali RGB

- Accessori**
- Kit Tall Cup
 - Lancia Cold Touch Plus (1 pz)



MACCHINE TRADIZIONALI

M100 ATTIVA

Dosatron

M100 DOSATRON DT/2 TOUCH










M100 DOSATRON DT/3 TOUCH

M100 DOSATRON DT/4 TOUCH

La gamma M100Attiva, nella versione Dosatron con nuova interfaccia touch, design, caratteristiche ergonomiche e accessori garantisce la massima flessibilità ed è stata progettata per riscrivere le regole di un'intera categoria e aprire la strada a una nuova generazione di macchine professionali.



M100 Attiva Dosatron DT2 Touch

-  Lance vapore Cold Touch
-  Turbosteam Milk4 Cold Touch (optional)
-  PGS
-  Smart Boiler
-  Acqua miscelata
-  Bluetooth
-  Green Machine
-  Porta USB
-  WiFi (optional)



Nero opaco

Bianco lucido

Caratteristiche	DT/2	DT/3	DT/4
Lance vapore Cold Touch	2	2	2
Lance acqua calda	1	1	1
Selezione acqua calda	3	3	3
Capacità boiler servizi (litri)	10	15	20
Scaldavivande elettrico (3 impostazioni di temperatura)	✓	✓	✓

Informazioni tecniche	DT/2	DT/3	DT/4
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	832 x 567 x 582	1032 x 567 x 582	1232 x 567 x 582
Peso (kg)	87	100	123
Potenza installata a	220-240V~ 220-240V 3~ 50/60Hz (W) 380-415V3N~	4200-5000	6300- 7500

Optional

TSCT Milk 4

Accessori

Kit computer interfaccia EVO

Kit Wi-Fi



MACCHINE TRADIZIONALI

M39 DOSATRON RE

M39 DT/2

M39 DT/3









M39 DT/4

Macchina per caffè espresso automatica con il nuovo colore nero opaco e finitura in acciaio satinato, dotata di un'elettronica che consente la connettività tramite Wi-Fi e Bluetooth, per esempio con il macinadosatore Magnum on Demand Wireless.



M39 Dosatron RE DT3



-  TurboSteam Milk4 Cold Touch (optional)
-  PGS
-  Smart Boiler
-  Miscelazione d'acqua
-  Green Machine
-  Porta USB
-  Bluetooth
-  Wi-Fi (optional)

Caratteristiche	DT/2	DT/3	DT/4
Lance vapore	2	2	2
Lance acqua calda	1	1	1
Selezioni acqua calda	3	3	3
Capacità caldaia di servizio (litri)	10	15	20
Display grafico	✓	✓	✓
Scaldavvaste elettrico (3 impostazioni di temperatura)	✓	✓	✓

Informazioni tecniche	DT/2	DT/3	DT/4
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	855 x 570 x 597	1055 x 570 x 597	1255 x 570 x 597
Peso (kg)	86	104	125
Potenza installata a 220-240V~ 220-240V 3~ 50/60Hz (W) 380-415V3N~	4200 - 5000	6300 - 7500	6300 - 7500

Optional

TSCT Milk 4

Accessori

Kit computer interfaccia EVO

Kit Wi-Fi



MACCHINE TRADIZIONALI

M39 CLASSIC RE

M39 C/2

M39 C/3

- Macchina per caffè espresso semi-automatica.
- Economizzatore acqua calda.
- 2 lance vapore.
- 1 lancia acqua calda.
- Nuovo colore nero opaco e finitura in acciaio satinato.



M39 Classic RE C/3



Caratteristiche	C/2	C/3
Lance vapore	2	2
Lance acqua calda	1	1
Capacità caldaia (litri)	10	15
Scaldatasse elettrico (3 impostazioni di temperatura)	✓	✓

Informazioni tecniche

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	855 x 570 x 597	1055 x 570 x 597
Peso (kg)	86	104
Potenza installata a 220-240V~ 220-240V3~ 50/60Hz (W) 380-415V3N~	4200 - 5000	6300 - 7500



MACCHINE TRADIZIONALI

M26 TE RE

Nera









M26 TE RE DT/1

M26 TE RE DT/2 COMPACT

M26 TE RE DT/2

M26 TE RE DT/3

Macchina per caffè espresso automatica dotata di microprocessore per una facile programmazione del dosaggio di caffè e acqua calda.

-  TurboSteam - 2 selezioni (optional per DT/1 e DT/2 Compact)
-  PGS (disponibile per versione DT/2 e DT/3).
-  Miscelazione d'acqua
-  Smart Boiler (DT/2 e DT/3)
-  Green Machine (disponibile per la versione DT/2 e DT/3)
-  Porta USB (disponibile per la versione DT/2 e DT/3)
-  Bluetooth (disponibile per la versione DT/2 e DT/3) Wi-Fi
-  (optional, disponibile per la versione DT/2 e DT/3)



M26 TE Black DT/2



M26 TE Black DT/2

Caratteristiche	DT/1	DT/2 Compact	DT/2	DT/3
Lance vapore	1	2	2	2
Lance acqua calda	1	1	1	1
Selezioni acqua calda	1	1	1	1
Capacità caldaia di servizio (litri)	5	5	10	15
Display grafico	-	-	✓	✓
Gruppi illuminazione	-	-	✓	✓
Scaldavvance elettrico (3 impostazioni di temperatura)	-	-	✓	✓

Informazioni tecniche

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	450 x 528 x 548	594 x 528 x 548	794 x 528 x 548	994 x 528 x 548
Peso (kg)	48	62	75	87
Alimentazione a	220-240V	3000 - 3500	3000 - 3500	-
Potenza installata a	220-240V~ 220-240V 3~ 50/60Hz (W) 380-415V3N~	-	-	4200 - 4900 6200 - 7300

Optional

Turbosteam 2 selezioni
TSCT Milk 4

Accessori

Kit computer interfaccia EVO
Kit Wi-Fi



MACCHINE TRADIZIONALI

M26 SE

Black

M26 SE DT/2

M26 SE DT/3

Macchina per caffè espresso automatica dotata di microprocessore per una facile programmazione del dosaggio di caffè e acqua calda. Disponibile in versione nera.



M26 SE DT/3 Black



Miscelazione d'acqua



Smart Boiler



Green Machine



Porta USB



Wi-Fi

Caratteristiche	DT/2	DT/3
Lance vapore	2	2
Lance acqua calda	1	1
Selezioni acqua calda	1	1
Capacità caldaia di servizio (litri)	10	15
Display grafico	✓	✓
Gruppi illuminazione	✓	✓
Scaldavvance elettrico (3 impostazioni di temperatura)	3	3

Informazioni tecniche

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	794 x 528 x 548	994 x 528 x 548
Peso (kg)	75	87
Potenza installata a	220-240V~ 220-240V 3~ 50/60Hz (W) 380-415V3N~	4200 - 4900
		6200 - 7300

Accessori

Kit computer interfaccia EVO

Kit Wi-Fi

Kit fregi adesivi wood

Kit fregi adesivi Red & White



MACCHINE TRADIZIONALI

M26 BE

Black

M26 BE DT/1 BLACK

M26 BE DT/2 COMPACT BLACK

Macchina per caffè espresso automatica dotata di microprocessore per una facile programmazione del dosaggio di caffè e acqua calda.



M26 BE DT/1

Caratteristiche	DT/1	DT/2 Compact
Lance vapore	1	1
Lance acqua calda	1	1
Selezioni acqua calda	1	1
Capacità caldaia (litri)	5	5
Scaldatazze elettrico con funzione ON/OFF	-	-

Informazioni tecniche

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	450 x 528 x 548	594 x 528 x 548
Peso (kg)	48	62
Alimentazione a	220-240V	2800-3300

Accessori

Kit fregi adesivi wood

Kit fregi adesivi Red & White



MACCHINE TRADIZIONALI

M26 BE

Bianca e nera

M26 BE C/2

M26 BE C/3

Macchina per caffè espresso semi-automatica adatta ad uso professionale dotata di tasti elettromeccanici start and stop.



M26 BE Black C/2



M26 BE White C/2

Caratteristiche	C/2	C/3
Lance vapore	2	2
Lance acqua calda	1	1
Selezioni acqua calda	1	1
Capacità caldaia (litri)	10	15
Display grafico	-	-
Gruppi illuminazione	-	-
Scaldatazze elettrico con funzione ON/OFF	1	1
Informazioni tecniche		
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	794 x 528 x 548	994 x 528 x 548
Peso (kg)	75	87
Potenza installata a		
220-240V~		
220-240V 3~ 50/60Hz (W)	4200 - 4900	6200 - 7300
380-415V3N~		

Accessori

Kit fregi adesivi wood

Kit fregi adesivi Red & White



MACCHINE TRADIZIONALI

M23 UP

M23 UP DT/2 SCALDATAZZE

M23 UP DT/3 SCALDATAZZE

Macchina per caffè espresso automatica, altamente affidabile e dal design rinnovato. M23UP è una macchina ergonomica (lance vapore allungate) ed estremamente accessibile che assicura una qualità in tazza costante. Disponibile in due colori.



Miscelazione d'acqua



Scaldatazze elettrico



M23 UP Bianca



M23 UP Nera

Caratteristiche	DT/2	DT/3
Lance vapore lunghe	2	2
5 pulsanti meccanici retroilluminati	✓	✓
Lance acqua calda snodate	1	1
Capacità caldaia (litri)	11	17,5

Informazioni tecniche	DT/2	DT/3
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	820 x 518 x 552	1020 x 518 x 552
Peso (kg)	63	78
Potenza installata a 220-240V~ 220-240V 3~ 50/60Hz (W) 380-415V3N~	4100 - 4800	5900 - 7000

Accessori

Kit Luci gruppo



MACCHINE TRADIZIONALI

M21 JUNIOR

DT/1

M21 JUNIOR DT/1

- Macchina professionale per caffè espresso automatica, monogruppo per necessità di produzione ridotte.
- 1 lancia vapore.
- 1 lancia acqua calda.
- Registrazione automatica elettronica del dosaggio di caffè.



M21 Junior DT/1

Caratteristiche	DT/1
Lance vapore	1
Lance acqua calda	1
Capacità caldaia (litri)	2,5
Informazioni tecniche	
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	320 x 470 x 430
Peso (kg)	33
Potenza installata a 220-240V~ 50/60Hz (W)	1900 - 2300



MACCHINE TRADIZIONALI

M21 JUNIOR

S/1

M21 JUNIOR S/1

- Macchina professionale per caffè espresso automatica, monogruppo per necessità di produzione ridotte.
- 1 lancia vapore.
- 1 lancia acqua calda.
- Serbatoio acqua e depuratore inclusi.



M21 Junior S/1

Caratteristiche	S/1
Lance vapore	1
Lance acqua calda	1
Capacità caldaia (litri)	2,5
Informazioni tecniche	
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	320 x 470 x 430
Peso (kg)	33
Potenza installata a 220-240V~ 50/60Hz (W)	1900 - 2300



MACINADOSATORI

ELECTIVE

ELECTIVE

Macinadosatore elettronico istantaneo: macina le dosi stabilite direttamente nel portafiltro.



Touch Screen LCD da 4.3"



Nuovo motore con invertitore



PGS



Macine piane con trattamento Red Speed



Design innovativo



Porta USB



Bluetooth



Caratteristiche	ELECTIVE
Produzione g/s*	3,5 - 4,1
Capacità tramoggia (kg)	1,5 - 1,7
Diametro macine (mm)	64
Trattamento Red Speed	✓

Informazioni tecniche	
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	215 x 400 x 582
Peso (kg)	19
Potenza installata a 220-240V~ 50Hz (W)	320
Servizio motore	15s ACCESO 20s SPENTO

Optional

Colore bianco

Accessori

Kit BDS 2 gruppi

Kit BDS 3 gruppi

Portafiltro BDS 1 via

Portafiltro BDS 2 vie

Sensore BDS + cavo



* Questi dati si riferiscono alla macinatura per un caffè espresso italiano.








MACINADOSATORI

ELECTIVE AT

Versione Autotamper

ELECTIVE AUTOTAMPER

Elective è un macinadosatore elettronico istantaneo. In questa versione con autotamper, macina le dosi stabilite direttamente nel portafiltro.

-  Autotamper
-  Touch Screen LCD da 4.3"
-  Nuovo motore con invertitore
-  PGS
-  Macine piane con trattamento Red Speed
-  Design innovativo
-  Porta USB
-  Bluetooth



Caratteristiche	ELECTIVE AT
Produzione g/s*	3,5 - 4,1
Capacità tramoggia (kg)	1,5 - 1,7
Diametro macine (mm)	64
Trattamento Red Speed	✓

Informazioni tecniche	
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	215 x 400 x 582
Peso (kg)	22,8
Potenza installata a 220-240V~ 50Hz (W)	320
Servizio motore	15s ACCESO 20s SPENTO

Optional

Colore bianco

Accessori

Kit BDS 2 gruppi

Kit BDS 3 gruppi

Portafiltro BDS 1 via

Portafiltro BDS 2 vie

Sensore BDS + cavo



MACINADOSATORI

ELECTIVE

BDS

ELECTIVE BDS

Elective è un macinadosatore elettronico istantaneo. Macina le dosi stabilite direttamente nel portafiltro.



BDS



Touch Screen LCD da 4.3"



Nuovo motore con invertitore



PGS



Macine piane con trattamento Red Speed



Design innovativo



Porta USB



Bluetooth



Caratteristiche

	ELECTIVE BDS
Produzione g/s*	3,5 - 4,1
Capacità tramoggia (kg)	1,5 - 1,7
Diametro macine (mm)	64
Trattamento Red Speed	✓

Informazioni tecniche

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	215 x 400 x 582	
Peso (kg)	19	
Potenza installata a	220-240V [~] 50Hz (W)	320
Servizio motore	15s ACCESO 20s SPENTO	

Optional

Colore bianco

Accessori

Portafiltro BDS 1 via

Portafiltro BDS 2 vie



ELECTIVE AT BDS

Versione Autotamper BDS

ELECTIVE AUTOTAMPER BDS

Elective è un macinadosatore elettronico istantaneo. In questa versione con autotamper, macina le dosi stabilite direttamente nel portafiltro.

-  BDS
-  Touch Screen LCD da 4.3"
-  Nuovo motore con invertitore
-  PGS
-  Macine piane con trattamento Red Speed
-  Design innovativo
-  Porta USB
-  Bluetooth



Caratteristiche	ELECTIVE AT BDS
Produzione g/s*	3,5 - 4,1
Capacità tramoggia (kg)	1,5 - 1,7
Diametro macine (mm)	64
Trattamento Red Speed	✓

Informazioni tecniche	ELECTIVE AT BDS
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	215 x 400 x 582
Peso (kg)	22,8
Potenza installata a 220-240V~ 50Hz (W)	320
Servizio motore	15s ACCESO 20s SPENTO

Optional

Colore bianco

Accessori

Portafiltro BDS 1 via

Portafiltro BDS 2 vie



MACINADOSATORI

MAGNUM

On Demand Touch Bluetooth BDS

MAGNUM

Macinadosatore elettronico istantaneo: macina le dosi stabilite direttamente nel portafiltro.



Touch Screen



BDS



PGS



Bluetooth



Caratteristiche	MAGNUM
Produzione g/s*	4
Capacità tramoggia (kg)	1,6
Diametro macine (mm)	64
Informazioni tecniche	
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	220 x 442 x 620
Potenza installata a 220-240V~ 50Hz 220V 60Hz (W)	300



MACINADOSATORI

MAGNUM

On Demand Touch Bluetooth

MACINE PVD

Macinadosatore elettronico istantaneo: macina le dosi stabilite direttamente nel portafiltro.



Touch Screen



PGS



Bluetooth



Caratteristiche	MAGNUM
Produzione g/s*	4,4
Capacità tramoggia (kg)	1,6
Diametro macine (mm)	64
Informazioni tecniche	
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	220 x 442 x 620
Potenza installata a 220-240V~ 50Hz 220V 60Hz (W)	300



MACINADOSATORI

MAGNUM

On Demand Touch

MACINE PVD

Macinadosatore elettronico istantaneo: macina le dosi stabilite direttamente nel portafiltro.



Touch Screen



Caratteristiche	MAGNUM
Produzione g/s*	4
Capacità tramoggia (kg)	1,6
Diametro macine (mm)	64
Informazioni tecniche	
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	220 x 400 x 620
Potenza installata a 220-240V~ 50Hz 220V 60Hz (W)	300



MACINADOSATORI

CONIK TE

Wireless

CONIK TE WIRELESS

Macinadosatore automatico con macine coniche, dotato di scocca in Titanium Silver.



Touch Screen



PGS



Bluetooth



Caratteristiche		CONIK TE Wireless
Produzione g/s*		4,4
Capacità tramoggia (kg)		1,8
Diametro macine (mm)		68
Informazioni tecniche		
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)		250 x 451 x 728
Potenza installata a 380-415 V 3~ 50Hz (W)		400
Potenza installata a 220-240V~ 50Hz 220V 60Hz (W)		420



MACINADOSATORI

CONIK TE

Automatic

CONIK TE AUTOMATIC

- Macinadosatore automatico.
- Macine coniche.
- Carrozzeria in acciaio inox e pressofusione di alluminio.
- Alta produzione oraria.



Caratteristiche		CONIK TE Automatic
Produzione g/s*		4,4
Capacità tramoggia (kg)		1,8
Diametro macine (mm)		68
Informazioni tecniche		
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)		250 x 451 x 728
Potenza installata a 380-415 V 3~ 50Hz (W)		400
Potenza installata a 220-240V~ 50Hz 220V 60Hz (W)		420



MACINADOSATORI

MAGNUM

Automatic

MAGNUM AUTOMATIC

- Macinadosatore automatico.
- Macine piane.
- Scocca in alluminio pressofuso verniciato.
- Elevata produzione oraria.



Caratteristiche	MAGNUM
Produzione g/s*	4,4
Capacità tramoggia (kg)	1,6
Diametro macine (mm)	64
Informazioni tecniche	
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	220 x 400 x 620
Potenza installata a 220-240V~ 50Hz 220V 60Hz (W)	300



MACINADOSATORI

MAGNUM

Automatic Silver

MAGNUM AUTOMATIC SILVER

- Macinadosatore automatico.
- Macine piane.
- Scocca in alluminio pressofuso - verniciato argento.
- Elevata produzione oraria.



Caratteristiche		MAGNUM
Produzione g/s*		3,3
Capacità tramoggia (kg)		1,6
Diametro macine (mm)		75
Informazioni tecniche		
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)		220 x 400 x 620
Potenza installata a 380-415V3N~ 50Hz (W)		350
Potenza installata a 220-240V~ 50Hz 220V 60Hz (W)		350



MACINADOSATORI

G20

On demand CHROME

On demand NERO O BIANCO

- Macinadosatore automatico
- Silent Grinding System & Easy Burrs Access
- Dose raccomandata 100 tazze /giorno (max 1 Double Shot ogni 2 minuti)
- 2 dosi presettabili + erogazione continua
- Setting System intuitivo
- Eccellente qualità per macinatura espresso e filtro
- Basso livello di residui in camera di macinatura
- Setting granulometrico semplice ed intuitivo
- Touch Screen
- Nuovo design
- Easy cleaning



Caratteristiche	G20
Produzione g/s*	1,5
Capacità tramoggia (g)	550
Diametro macine (mm)	55
Informazioni tecniche	
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	145 x 260 x 340
Potenza installata a 220-240V~ 50/60Hz (W)	310
Peso	5,6