



Orgogliosi di produrre in Italia dal 1987
Proud to manufacture in Italy since 1987



MACCHINE PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE
PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT

CATALOGO GENERALE
GENERAL CATALOGUE

2017-2018

www.gaminternational.it



GAM INTERNATIONAL è rappresentata in 74 paesi
GAM INTERNATIONAL is represented in 74 countries





GAM INTERNATIONAL s.r.l.

Macchine per la ristorazione professionale
Machines for professional catering equipment

TRENT'ANNI DI QUALITÀ MADE IN ITALY.

Qualità dei componenti, servizio ai clienti, affidabilità nel tempo. La nostra azienda è nata oltre venticinque anni fa per proporre al mercato italiano ed internazionale macchine per la ristorazione professionale che si distinguessero per queste caratteristiche. Un obiettivo al quale siamo rimasti fedeli fino ad oggi e che ci ha permesso di crescere ininterrottamente.

Crescere insieme ai clienti.

Un'altra caratteristica importante dell'azienda è certamente la lunga esperienza maturata a fianco di chi utilizza, giorno dopo giorno, le nostre macchine. Per questo sappiamo, ad esempio, che è fondamentale garantire a tutti i clienti un'assistenza veloce e completa nel corso degli anni. Ma non solo. Grazie alle preziose indicazioni che provengono da chi si affida al nostro marchio, il reparto progetti è in grado di mettere a punto attrezzature non solo sempre più accurate per quanto riguarda materiali e soluzioni tecniche, ma anche più attente a quei dettagli che in ogni condizione ne migliorano praticità d'uso e sicurezza.

Una qualità tutta italiana.

In questo modo il marchio GAM International è per tutti i nostri clienti garanzia di un altro vantaggio: il valore unico ed irripetibile che nasce dall'esperienza di ristoratori e pizzaioli italiani, noti in tutto il mondo per la passione e la cura con cui realizzano le loro creazioni. Un patrimonio di conoscenze impareggiabile con cui la nostra azienda si confronta tutti i giorni, diventando il partner ideale per tutti coloro che vogliono raggiungere l'eccellenza.

THIRTY YEARS OF MADE-IN-ITALY QUALITY.

Quality of the components, customer service, time reliability. Our company was born more than twenty-five years ago in order to propose to the Italian and international markets professional catering equipment which would distinguish itself for its features. A target on which we remained loyal till today and which allowed us to grow incessantly.

Growing with customers.

Another important feature of the company surely is the long experience matured close to those who use, day after day, our machines. That's why we know, for example, that it is very important to assure to the customers a fast and complete service during the years. But not only. Thanks to the valuable suggestions of those who use our mark, the design department is able to plan equipments not only more accurate for material and technical solutions, but also more careful to those details which in every condition improve their practicality and safety.

A real italian quality.

In this way, GAM International mark represents for our customers a guarantee of another advantage: the unique and unrepeatable value coming from the experience of Italian restaurateurs and pizza makers, known worldwide for the passion and the attention they use for their creations. An incomparable heritage of knowledge, that our company faces every day, becoming the ideal partner for those who want to reach the excellence.

INDICE PRODOTTI

PRODUCT INDEX

Forno elettrico per pizza PRINCE <i>Electric pizza oven</i>	pag. 8
Forno elettrico per pizza KING <i>Electric pizza oven</i>	pag. 10
Forno elettrico per pizza AZZURRO <i>Electric pizza oven</i>	pag. 12
Forno elettrico per pizza ME <i>Electric pizza oven</i>	pag. 14
Forno elettrico per pizza M <i>Electric pizza oven</i>	pag. 16
Forno elettrico per pizza MD <i>Electric pizza oven</i>	pag. 18
Forno elettrico per pizza SB <i>Electric pizza oven</i>	pag. 20
Forno elettrico per pizza SMALL <i>Electric pizza oven</i>	pag. 24
Forno elettrico per pizza DOLOMITI <i>Electric pizza oven</i>	pag. 25
Forno elettrico per pizza MD <i>Electric pizza oven</i>	pag. 26
Forno elettrico per pizza B <i>Electric pizza oven</i>	pag. 27
Forno a gas per pizza G <i>Gas pizza oven</i>	pag. 28
Piedistalli <i>Stands</i>	pag. 30
Cappa <i>Hood</i>	pag. 31
Accessori per pizzeria <i>Tools for pizza</i>	pag. 32
Impastatrice a testa fissa e sollevabile SX • TSX • TSVX <i>Spiral mixer with fixed and liftable head</i>	pag. 36
Impastatrice a spirale IKARO <i>Dough spiral mixer inox</i>	pag. 38
Impastatrice a spirale S <i>Dough spiral mixer</i>	pag. 40
Impastatrice a testa sollevabile TS • TSV <i>Spiral mixer with liftable head</i>	pag. 42
Impastatrice a spirale inox L <i>Dough spiral mixer inox</i>	pag. 46
Impastatrice a forcella F30 <i>Fork kneading machine</i>	pag. 48
Impastatrice planetaria KMP05 <i>Planetary mixer</i>	pag. 49

Cutter PRATIC <i>Cutter</i>	pag. 52
Cutter ROBOT <i>Cutter</i>	pag. 54
Cutter MAGNUM <i>Cutter</i>	pag. 56
Lavorazioni cutter <i>Processing of cutter</i>	pag. 58
Tagliaverdure COLOSSEO <i>Vegetable preparation machine</i>	pag. 62
Tagliaverdure CUOCOJET <i>Vegetable preparation machine</i>	pag. 64
Combinata COMBINATA <i>Food processor</i>	pag. 66
Dischi per tagliaverdure <i>Vegetable preparation machine discs</i>	pag. 68
Stendipizza RM • R <i>Pizza-roller</i>	pag. 74
Sfogliatrici - Stendipizza SP <i>Pasta-roller machine</i>	pag. 76
Macchine pasta fresca MPF <i>Pasta machine</i>	pag. 77
Lavorazioni macchine per pasta fresca <i>Processing of pasta machine</i>	pag. 78
Pelapatate PSP700 <i>Potato peeler</i>	pag. 79
Puliscicozze PC3 - PC3T - PC8 <i>Mussels cleaners</i>	pag. 80
Affettatrici professionali verticali ASE • ACE <i>Professional vertical slicers</i>	pag. 82
Affettatrici professionali verticali TS • MAV <i>Professional vertical slicers</i>	pag. 83
Affettatrici professionali a gravità GLE • GC • TOP <i>Professional gravity slicers</i>	pag. 84
Affettatrici professionali a gravità MI • GLT • GA <i>Professional gravity slicers</i>	pag. 85
Tritacarne G • GF • E <i>Meat mincer</i>	pag. 86
Tritacarne TC <i>Meat mincer</i>	pag. 87

Tritacarne da laboratorio C/E <i>Meat mincer for professional use</i>		pag. 88
Tritacarne refrigerato da banco in acciaio inox A/E R <i>Refrigerated stainless steel counter meatmincer</i>		pag. 89
Grattugie G • GF <i>Graters</i>		pag. 90
Tritacarne - Grattugia G • GF <i>Meat mincer - Cheese grater</i>		pag. 92
Tritacarne - Grattugia AE <i>Meat mincer - Cheese grater</i>		pag. 93
Impastatrice carne CAR <i>Meat-mixer</i>		pag. 94
Insaccatrici idrauliche verticali in acciaio inox VINS <i>Upright stainless steel hydraulic sausage fillers</i>		pag. 95
Segaossa a nastro inox SEG <i>Stainless steel bone band saw</i>		pag. 96
Segaossa a nastro in alluminio anodizzato 1650 • 1830 <i>Anodized aluminium bone band saw</i>		pag. 97
Hamburgatrici manuali H100 • H130 <i>Manual hamburger press</i>		pag. 98
Insaccatrice manuale LT <i>Manual sausage fillers</i>		pag. 99
Impacchettatrici manuali DSP <i>Manual packing machines</i>		pag. 100
Macchina sottovuoto GSV <i>Vacuum packers</i>		pag. 101
Confezionatrici sottovuoto PACK <i>Vacuum-packing machines</i>		pag. 102
Combinato frusta + mescolatore MIX <i>Combined whisk+mixer</i>		pag. 104
Wash line SMART <i>Wash line</i>		pag. 110
Wash line PLUS <i>Wash line</i>		pag. 118
Wash line STANDARD <i>Wash line</i>		pag. 124
Wash line BASIC <i>Wash line</i>		pag. 132
Wash line Accessori <i>Wash line Tools</i>		pag. 136
Wash line Cestelli lavastoviglie <i>Wash line Dishwasher basket</i>		pag. 142

Forni a Convezione T <i>Convection Ovens</i>		pag. 146
Forni a Vapore Combi G <i>Steam-Ovens Combi</i>		pag. 147
Forni a Vapore Combi L <i>Steam-Ovens Combi</i>		pag. 148
Accessori per Forni a Convezione G <i>Tool for Convection Ovens</i>		pag. 150
Accessori per Forni a Convezione P <i>Tool for Convection Ovens</i>		pag. 151
Friggitrici elettriche FT <i>Electric fryers</i>		pag. 152
Friggitrici elettriche FRF <i>Electric fryers</i>		pag. 153
Friggitrice - Salamandra - Crepiere FT • S3 • CT <i>Fryer - Salamander - Crepiere</i>		pag. 154
Scaldawürstel - Piastre di cottura in ghisa CS • PSL-PSR • PDR-PDL-PDM <i>Hot dog steamheater - cast iron contact plates</i>		pag. 155
Piastre in vetroceramica PVT <i>Ceramic glass contact plates</i>		pag. 156
Fornellone - Griglie a pietra lavica FRG • GS <i>Cooker - Lava stone Grill</i>		pag. 158
Tostiera G • TB <i>Toaster</i>		pag. 159
Fry top elettrici e a gas GH • GR <i>Gas and electric fry top</i>		pag. 160
Tavoli refrigerati HTRG - HTFG <i>Refrigerated tables</i>		pag. 162
Tavoli refrigerati panetteria HTRE <i>Refrigerated tables bakery</i>		pag. 164
Saladette SL <i>Saladette</i>		pag. 166
Armadi refrigerati AF <i>Refrigerated cabinets</i>		pag. 168
Banchi pizza TP - TPI <i>Pizza counters</i>		pag. 170
Sovrastrutture refrigerate VR <i>Refrigerated superstructures</i>		pag. 172
Abbattitori AT <i>Blast chillers / Shock frosters</i>		pag. 174
Frullatori FR • FN <i>Blenders</i>		pag. 176
Spremiagrumi e Rompighiaccio SP • RP <i>Citrus fruits squeezer and Icebreaker</i>		pag. 177
Gruppi multipli RG <i>Multiple groups</i>		pag. 178

FORNI ELETTRICI PER PIZZA

I forni elettrici per pizza di nostra produzione sono il risultato di oltre 25 anni di esperienza sull'utilizzo delle temperature e sulla cottura di pizza, focacce e derivati.

Grazie alle preziose indicazioni che provengono da chi si affida da anni al nostro marchio, il reparto progetti ha realizzato forni per pizza sempre più accurati per quanto riguarda materiali e soluzioni tecniche e sempre più attenti a quei dettagli che in ogni condizione ne migliorano praticità d'uso e sicurezza.

Le diverse caratteristiche di funzionalità e prestazioni che differenziano le varie linee di forni da noi prodotte permettono a chiunque di trovare il giusto prodotto che risponda alle proprie esigenze.

Particolare attenzione è stata da noi riposta sui materiali impiegati e pertanto tutti i componenti utilizzati sono stati scelti dopo essere stati sottoposti a severi test prestazionali e di durata e dopo essere stati dichiarati idonei dai nostri progettisti.

La maggior parte dei forni da noi prodotti possono essere forniti nella versione TOP. Questo consiste nella possibilità di rivestire la totalità della camera (cielo, platea, fianchi, schiena) con idonee piane refrattarie che, con il loro volano termico, permettono un mantenimento ottimale della temperatura all'interno del vano cottura e una cottura più omogenea. Tutte le piane refrattarie da noi utilizzate per il piano cottura vengono preventivamente trattate con un'operazione di rettifica della parte superficiale. Questo trattamento oltre a garantire il perfetto allineamento tra le piane aumenta la rugosità superficiale permettendo una cottura più uniforme.

ELECTRIC PIZZA OVENS

Electric pizza ovens of our production are the result of over 25 years of experience on the use of the temperature and cooking pizza, bread and derivatives.

Thanks to the valuable information coming from those who rely on to our brand for years, the project department has produced pizza ovens always more accurate as to materials and technical solutions, and more and more careful to the details that in any condition will improve ease of use and safety.

The different characteristics of performance that distinguish the various lines of ovens we manufacture allow anyone to find the right product that meets their needs.

Special attention was placed by us on the material used and therefore all components were chosen after being exhaustively tested concerning performance and durability and after being declared suitable by our designers.

The most of our ovens can be provided in the TOP version. This consists in covering the entire chamber (top, bottom, sides and back) with suitable refractory bricks which, with their thermal flywheel, allow an optimal maintenance of the temperature inside the baking chamber and a more homogeneous cooking. All refractory bricks we use for baking are previously treated with a grinding operation of the surface. This treatment, in addition to ensuring perfect alignment between the bricks, increases the surface roughness allowing a more uniform baking.



Forno elettrico per pizza Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

PRINCE: Cuoci facile

Prince è un forno rotativo per pizza destinato a rendere più facile il lavoro del pizzaiolo. Il movimento rotatorio della pietra refrattaria rende non necessario girare la pizza per raggiungere la cottura omogenea, inoltre il forno è dotato dell'innovativo sistema P.R.S (Pizza Recall System) che porta la pizza di fronte al pizzaiolo.

Come funziona? Il forno è dotato di un touch screen che riproduce le 8 sezioni all'interno della camera di cottura del forno, toccando una sezione si ordinerà al forno di accelerare la rotazione e portare il segmento scelto davanti alla bocca del forno.

Quali sono i vantaggi per il pizzaiolo?

Il pizzaiolo non deve girare la pizza e ha bisogno solo di una paletta corta per poter lavorare.

Caratteristiche principali FACILE

- Sistema di richiamo pizza P.R.S (Pizza Recall System)
- Rotazione continua
- Pannello comandi touch screen
- Sistema di ribaltamento del corpo del forno a 90° che permette il passaggio anche attraverso porte di 80 cm di larghezza

INTELLIGENTE

- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica

PERFORMANTE

- Permette la cottura con la porta aperta
- Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno

ELEGANTE E DURATURO

- Completamente in acciaio inossidabile
- Arreda il locale

PRINCE: Bake it easy

Prince is a top quality rotative pizza oven meant to make the life of the pizza baker easier. The stone inside the oven rotates and therefore there is no need to shuffle the pizzas for reaching a homogeneous baking, furthermore the oven has the unique P.R.S (Pizza Recall System) that brings the pizza to you.

How does this work?

The screen of the oven represents the 8 sections inside the baking chamber, by touching a section the oven will at once accelerate the rotation and the corresponding pizza will be brought directly in front of you.

Which are the advantages for the pizza baker?

The pizza baker will have no need to shuffle the pizza and needs only a short spade or shovel to work.



THE ONLY
ROTATING OVEN
IN THE WORLD WITH
TOUCH SCREEN
AND INNOVATIVE



**Pizza
Recall
System**

Main features EASY

- P.R.S (Pizza Recall System)
- Constant rotation
- Touch screen display
- Easy to fit tipping system (it can be tipped 90° in order to go through a 80 cm wide door)

SMART

- Possibility to store up to 9 baking programs
- Dual control system that indicated any malfunctioning
- Auto mode to set switching on time

EXCELLENT PERFORMANCE

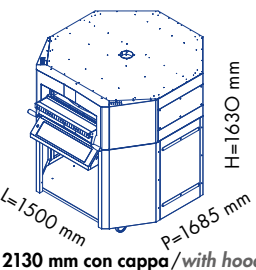
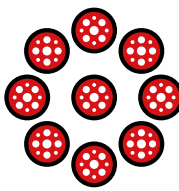



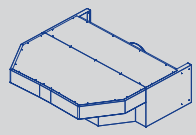



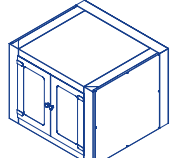


- It allows to bake with the door open
- Temperature display
- Top and bottom power display
- Double bulb in each baking chamber
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door

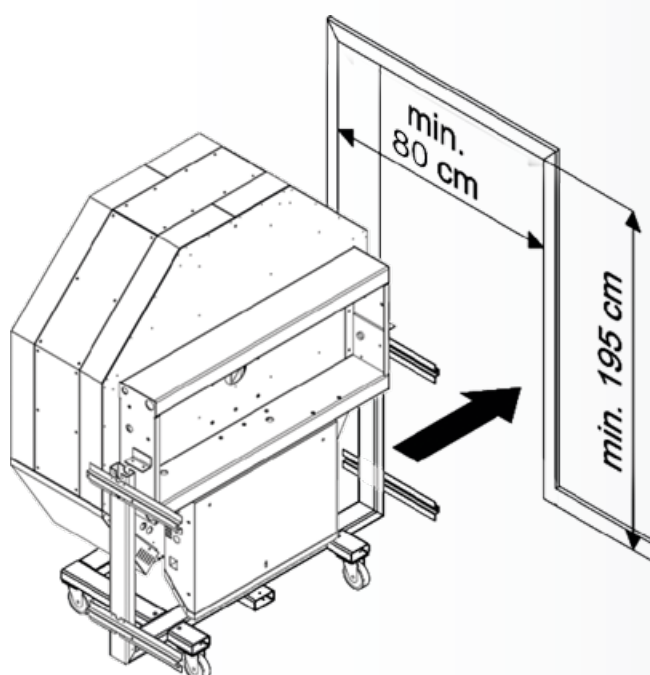
ELEGANT AND LONG LASTING

- Totally made of stainless steel, stand too (cannot rust)
- Decorative, it furnishes the pizzeria

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

PRINCE 		n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 16 kW Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH Ø 1300 mm	 60 - 420 °C  600 kg
Cappa Hood 			 230 Volt AC 1/N/PE 0,11 kW Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1500 x 1370 x 500 mm	 705 mc/h  70 kg
Cella di lievitazione Leavening cell 			 230 Volt AC 1/N/PE 1,2 kW	 20-60 °C



Forno elettrico per pizza Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

THE ONLY OVEN
IN THE WORLD
THAT BAKES WITH
THE INNOVATIVE

IWOS™
SYSTEM

Italian
Wood
Oven
Substitute



KING: Innovativo sistema di cottura

KING è l'unico forno al mondo che cuoce con l'innovativo IWOS™ System (Italian Wood Oven Substitute) che riproduce meccanicamente il movimento circolatorio dell'aria in un forno a legna.

Come funziona?

L'aria sottostante la pietra refrattaria viene riscaldata dalle resistenze e scorre verso l'alto attraverso una cavità, quindi viene incanalata dentro la camera di cottura direttamente sulle pizze attraverso apposite aperture. La pizza viene cotta da un mix di calore proveniente dalle resistenze e un flusso di aria bollente, proprio come accade in un forno a legna.

Quali sono i vantaggi per il pizzaiolo?

La circolazione dell'aria rispetto ad un classico forno statico si concretizza in una pizza più simile a quella fatta in un forno a legna. King è perciò un forno indicato a tutti i pizzaioli convinti che la pizza cotta in un forno a legna abbia un sapore migliore ma che non possono, per qualunque motivo, utilizzare questo tipo di forno.

Caratteristiche principali INNOVATIVO

- Rivoluzionario sistema di cottura I.W.O.S (Italian Wood Oven Substitute)

PRATICO E ROBUSTO

- Modulare
- Completamente in acciaio inossidabile

PERFORMANTE

- Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Piana refrattaria rettificata (completamente liscia)

INTELLIGENTE

- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica
- Pulsante economy per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura
- Scarico fumi a comando digitale

KING: Innovative baking system

KING is the only oven in the world baking with the innovative IWOS™ System (Italian Wood Oven Substitute) which reproduces mechanically the air circulation inside a wood-burning pizza oven.

How does it work?

The air below the refractory stone is heated by the heating elements and flows upwards through a cavity, then is channeled inside the baking chamber directly on pizzas through the holes in the bottom. Pizzas are baked thanks a combination of heat from top and below radiating the heating elements and the flow of heated air coming sideways, exactly as it happens in the wood-burning pizza oven.

Which are the advantages for the pizza baker?

The air circulation in KING makes the pizza more similar to the one baked in a wood-burning pizza oven. King is indicated for all the pizza bakers who think the pizza baked in a wood-burning pizza oven tastes better but cannot have, for any motive, such kind of oven.

Main features INNOVATIVE

Revolutionary I.W.O.S™ (Italian Wood Oven Substitute) Baking System

HANDY AND STURDY

- Modular
- Totally made of stainless steel

EXCELLENT PERFORMANCE

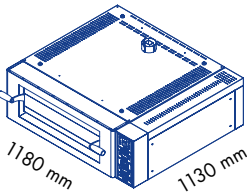




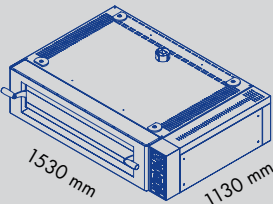
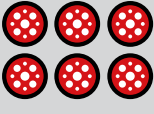



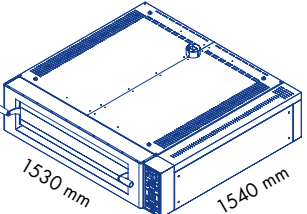
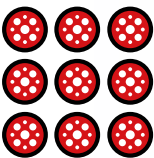



- Temperature display
- Top and bottom power display
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door
- No gap refractory stone, there is no difficult-to-clean spot where flour and cheese can get stuck, burn and ruin the taste of the pizza

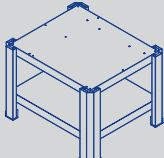
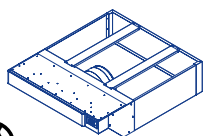
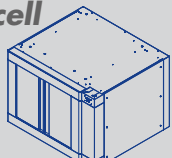
SMART

- Possibility to store up to 9 baking programs
- Dual control system that indicated any malfunctioning
- Auto mode to set switching on time
- Economy switch that allows to save energy when there is no pizza baking
- Switch for opening/closing the shutter for exhausted fumes

Forno elettrico per pizza

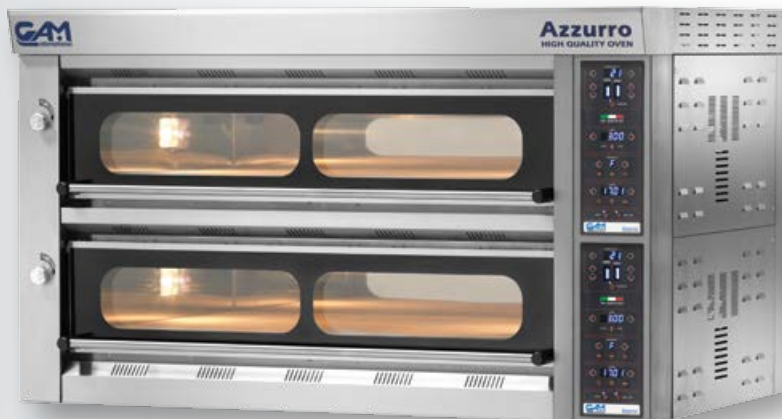
Electric pizza oven

KING 4  1180 mm 1130 mm 380 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1180 x 1210 x 380 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm   400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 5,6 kW Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 700 x 700 x 155 mm	 60 - 420 °C  167 kg TOP 182 kg
KING 6G  1530 mm 1130 mm 380 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1530 x 1210 x 380 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm   400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 10,4 kW Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1050 x 700 x 155 mm	 60 - 420 °C  192 kg TOP 217 kg
KING 9  1530 mm 1540 mm 380 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1530 x 1620 x 380 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm   400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 15,6 kW Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1050 x 1050 x 155 mm	 60 - 420 °C  265 kg TOP 296 kg

		KING 4	KING 6G	KING 9
Piedistalli inox Stainless steel stands 	●	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1170x1000x960 mm 72 kg	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1520x1000x960 mm 88 kg	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1520x1350x960 mm 108 kg
Cappa Hood 230 Volt AC 1/N/PE 0,11 kW 705 mc /h 	●	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1170x1380x340 mm 40 kg	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1520x1380x340 mm 62 kg	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1520x1730x340 mm 77 kg
Cella dilievitazione Leavening cell 230 Volt AC 1/N/PE 20-60 °C 	●	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1170x1380x1040 mm 1,1 kW - 60 kg	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1520x1380x1040 mm 1,8 kW - 71 kg	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1520x1730x1040 mm 1,8 kW - 75 kg

Forno elettrico per pizza Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



AZZURRO: un grande forno per un piccolo spazio

Azzurro è il forno per pizza ideale per il pizzaiolo che ha un locale di dimensioni ridotte. L'apertura verso l'alto (a richiesta) permette di lavorare con pale corte e il piedistallo del forno è fornito di un robusto tavolo scorrevole che funge da piano di lavoro supplementare. Inoltre il forno è isolato con uno strato di ben 8 cm di spessore di isolante che donano prestazioni superiori al forno e un concreto risparmio energetico.

Quali sono i vantaggi per il pizzaiolo?

Ideale per chi ha poco spazio e per chi lavora molto.

Caratteristiche principali RISPARMIO ENERGETICO

- 8 cm di isolamento che riduce al minimo la dispersione di calore
- Doppio vetro che sigilla il calore
- Guarnizione di tenuta per alte temperature per isolare la porta
- Camera di cottura ad altezza ridotta per riscaldare rapidamente e ridurre lo spreco di energia quando la porta è aperta
- Pulsante economy per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura

INTELLIGENTE

- Disponibile a richiesta con apertura verso l'alto (utile per spazi ristretti) o verso il basso (tradizionale)
- Tavolo estraibile costruito all'interno del piedistallo
- Piana refrattaria perfettamente liscia di facile pulitura, senza intercapedini dove farina e formaggio possono cadere e bruciare
- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica
- Optional: Porta pale universale montabile a destra o sinistra del piedistallo
- Optional: Piano intermedio piedistallo

PERFORMANTE

- Raggiunge velocemente la temperatura di lavoro, raggiunge 300°C in meno di 30 minuti e 420° in meno di 45
- Comoda ed ampia impugnatura ergonomica rotante che asseconda il movimento del polso
- Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea
- Doppia lampada in ogni camera di cottura

DURATURO

- Completamente in acciaio inossidabile, piedistallo incluso
- Garanzia estesa (2 anni)

AZZURRO: a magnificent oven for a small place

Azzurro is the pizza oven ideal for the baker who has a small working place. The door opening upwards (on demand) allows to work with shorter shovels and the stand provided with the oven has an extractible sliding table that provides an additional work surface. Furthermore the baking chamber is insulated with a layer of extra-thick insulation of 8 cm that allows outstanding baking performance and a real energy saving.

Which are the advantages for the pizza baker?

Ideal for the pizza baker who has little space and/or works a lot.

Main features ENERGY SAVING

- 8 cm thickness insulation that reduces drastically the heat waste.
- Double glazing door (which insulates better)
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door
- Low baking chamber for quickly warming the baking chamber and reduce the waste of energy when the door is open.
- Economy switch that allows to save energy when there is no pizza baking

SMART

- Available with opening up (useful for confined spaces) or down (traditional)
- Large sliding table built inside the stand
- No gap refractory stone, there is no difficult-to-clean spot where flour and cheese can get stuck, burn and ruin the taste of the pizza
- Possibility to store up to 9 baking programs
- Dual control system that indicated any malfunctioning
- Auto mode to set switching on time
- Optional: Universal spade support easy to assemble on the right or left of the oven
- Optional: Intermediate surface built inside the stand

EXCELLENT PERFORMANCE

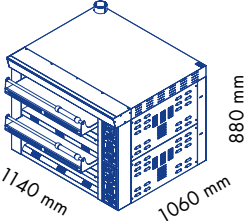
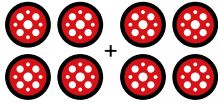



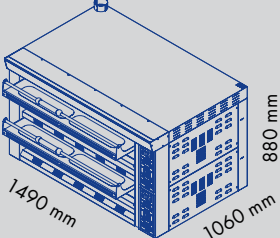
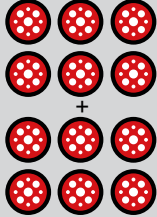



- It reaches quickly the working temperature, 300°C in less than 30 minutes and 420° in less than 45 minutes, allowing to bake any kind of pizza or bakery product
- Rotating ergonomic handle that follows the natural movement of the wrist
- Temperature display
- Top and bottom power display
- Double bulb in each baking chamber

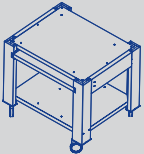
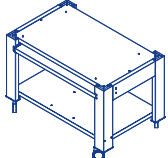
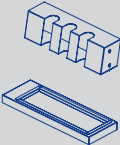
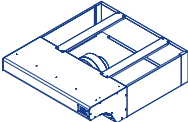

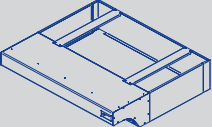

LONG LASTING

- Totally made of stainless steel, stand too (it cannot rust)
- Extended warranty (2 years)

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

AZZURRO 44  Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1140 x 1140 x 880 mm	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 11,2 kW Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 700 x 700 x 145 mm	 60 - 420 °C  240 kg
AZZURRO 66G  Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1490 x 1140 x 880 mm	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 20,8 kW Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1050 x 700 x 145 mm	 60 - 420 °C  317 kg

Modello Model		Dimensioni in mm Dimensions in mm	
Piedistallo per Stand for AZZURRO 4+4 	●	1135 x 933 x 964 mm	
Piedistallo per Stand for AZZURRO 6+6G 	●	1484 x 933 x 964 mm	
Kit supporto pale per piedistallo Shovels' holder set for stand AZZURRO 	●		
Cappa per Hood for AZZURRO 4+4 	●	230 Volt AC 1/N/PE 0,11 kW  705 mc/h 1134 x 1289 x 352 mm	
Cappa per Hood for AZZURRO 6+6G 	●	230 Volt AC 1/N/PE 0,11 kW  705 mc/h 1484 x 1289 x 352 mm	

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

scarico fumi regolabile
adjustable exhaust fumes disposal



ME: classico elettronico di qualità

Il forno pizza ME è un forno digitale altamente performante, economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno è completamente fatto di acciaio inossidabile ed è perfettamente isolato, è sicuro, facile da usare e da pulire.

Caratteristiche principali

- Elettronico
- Totalmente in acciaio inossidabile
- Modulare (si possono sovrapporre fino a 3 camere di cottura)
- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Isolamento a fibra di vetro
- Pulsante economy per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura
- Porta in doppio vetro per evitare scottature
- Controllo temperatura cielo e platea
- Timer e segnalatore acustico
- Indicatore di temperatura
- Pietra refrattaria rettificata
- Scarico fumi regolabile
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica

ME: classic electronic pizza oven of quality

The ME pizza oven has been engineered to be a highly performing digital oven that is affordable, easy, energy saving and safe. The oven is made of long lasting stainless steel and perfectly insulated, it is safe, easy to use and to clean.

Main features

- Electronic
- Totally made of stainless steel
- Modular (up to 3 baking chambers can be piled on)
- Possibility to store up to 9 baking programs
- Removable door to ease cleaning
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door
- Glass fiber insulation
- Economy switch that allows to save energy when there is no pizza baking
- Double glazing door to prevent burn
- Top and bottom heat control
- Timer and alarm
- Temperature display
- No gap refractory stone
- Adjustable exhaust fumes
- Auto mode to set the switching on time



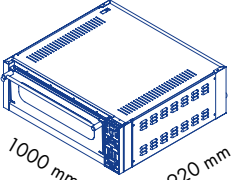
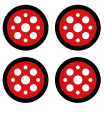



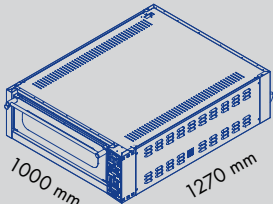
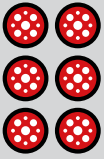



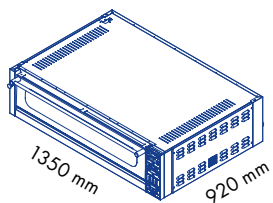
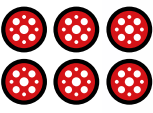



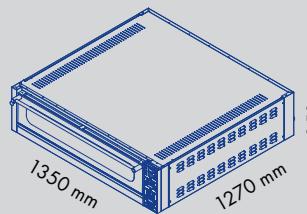




pannello comandi
control board

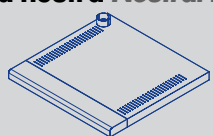
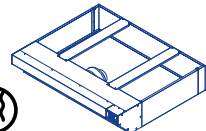


versione TOP
 (rivestimento totale in refrattario)
 TOP version
 (fully refractory stone
 covered baking chamber)

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

ME4 ME4 TOP  1000 mm 920 mm 350 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 990 x 350 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 700 x 145 mm Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 685 x 145 mm	 60 - 420 °C  73 kg TOP 91 kg
ME6 ME6 TOP  1000 mm 1270 mm 350 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1340 x 350 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 1050 x 145 mm Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 1035 x 145 mm	 60 - 420 °C  102 kg TOP 127 kg
ME6G ME6G TOP  1350 mm 920 mm 350 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 990 x 350 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW Misure interne / Internal dimensions LxPxH 1050 x 700 x 145 mm Versione TOP / TOP version LxPxH 1020 x 685 x 145 mm	 60 - 420 °C  110 kg TOP 134 kg
ME9 ME9 TOP  1350 mm 1270 mm 350 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 1340 x 350 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 13,2 kW Misure interne / Internal dimensions LxPxH 1050 x 1050 x 145 mm Versione TOP / TOP version LxPxH 1020 x 1035 x 145 mm	 60 - 420 °C  136 kg TOP 172 kg

		ME4 ME4 TOP	ME6 ME6 TOP	ME6G ME6G TOP	ME9 ME9 TOP
Cappa neutra Neutral hood 	●	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1000 x 976 x 70 mm	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1000 x 1326 x 70 mm	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1350 x 976 x 70 mm	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1350 x 1326 x 70 mm
Cappa aspirante Extractor hood 230 Volt AC 1/N/PE 0,051 kW 218 mc /h 	●	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1000 x 1108 x 270 mm 29 kg	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1000 x 1458 x 270 mm 31 kg	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1350 x 1108 x 270 mm 32 kg	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1350 x 1458 x 270 mm 36 kg

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

scarico fumi regolabile
adjustable exhaust fumes disposal



M: forno per pizza elettromeccanico di qualità

Il forno M è un forno elettromeccanico altamente performante, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno è completamente fatto di acciaio inossidabile ed è perfettamente isolato, è sicuro, facile da usare e da pulire.

Caratteristiche principali

- Meccanico
- Totalmente in acciaio inossidabile
- Camere di cottura in acciaio inox
- Modulare (si possono sovrapporre fino a 3 camere di cottura)
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Isolamento a fibra di vetro
- Porta in doppio vetro per evitare scottature
- Pietra refrattaria rettificata
- Scarico fumi regolabile
- Interruttore generale di accensione

M: electromechanical pizza oven of quality

The M pizza oven has been engineered to be a highly performing mechanical oven, easy, energy saving and safe. The oven is made of long lasting stainless steel and perfectly insulated, it is safe, easy to use and to clean.

Main features

- Electromechanical
- Totally made of stainless steel
- Baking chamber made of stainless steel
- Modular (up to 3 baking chambers can be piled on)
- Removable door to ease cleaning
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door
- Glass fiber insulation
- Double glazing door to prevent burn
- No gap refractory stone
- Adjustable exhaust fumes
- Main power switch



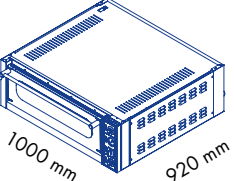




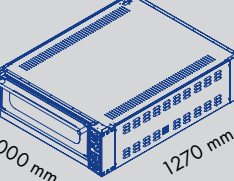
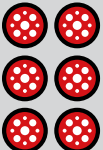



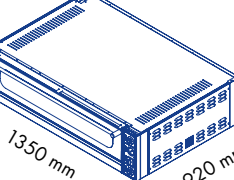




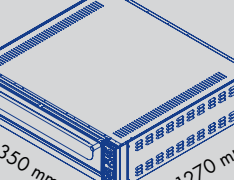
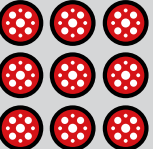



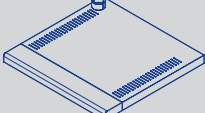
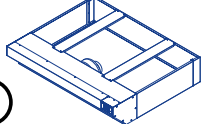
disponibile anche con cappa aspirante
available also with extractor hood



versione TOP
 (rivestimento totale in refrattario)
 TOP version
 (fully refractory stone
 covered baking chamber)

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

M4 M4 TOP  1000 mm 350 mm 920 mm Dim. con manico e cavo <i>Dim. with handle and cable</i> 1000 x 990 x 350 mm	●	n. pizze <i>n. pizzas</i> Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW Misure interne / <i>Internal dimensions</i> LxPxH 700 x 700 x 145 mm Versione TOP / <i>TOP version</i> LxPxH 670 x 685 x 145 mm	 60 - 450 °C  73 kg TOP 91 kg	
M6 M6 TOP  1000 mm 350 mm 1270 mm Dim. con manico e cavo <i>Dim. with handle and cable</i> 1000 x 1340 x 350 mm	●	n. pizze <i>n. pizzas</i> Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW Misure interne / <i>Internal dimensions</i> LxPxH 700 x 1050 x 145 mm Versione TOP / <i>TOP version</i> LxPxH 670 x 1035 x 145 mm	 60 - 450 °C  102 kg TOP 127 kg	
M6G M6G TOP  1350 mm 350 mm 920 mm Dim. con manico e cavo <i>Dim. with handle and cable</i> 1350 x 990 x 350 mm	●	n. pizze <i>n. pizzas</i> Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW Misure interne / <i>Internal dimensions</i> LxPxH 1050 x 700 x 145 mm Versione TOP / <i>TOP version</i> LxPxH 1020 x 685 x 145 mm	 60 - 450 °C  110 kg TOP 134 kg	
M9 M9 TOP  1350 mm 350 mm 1270 mm Dim. con manico e cavo <i>Dim. with handle and cable</i> 1350 x 1340 x 350 mm	●	n. pizze <i>n. pizzas</i> Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 13,2 kW Misure interne / <i>Internal dimensions</i> LxPxH 1050 x 1050 x 145 mm Versione TOP / <i>TOP version</i> LxPxH 1020 x 1035 x 145 mm	 60 - 450 °C  136 kg TOP 172 kg	
Cappa neutra Neutral hood 	●	M4 M4 TOP Misure LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i> 1000 x 976 x 70 mm	M6 M6 TOP Misure LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i> 1000 x 1326 x 70 mm	M6G M6G TOP Misure LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i> 1350 x 976 x 70 mm	M9 M9 TOP Misure LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i> 1350 x 1326 x 70 mm
Cappa aspirante Extractor hood 230 Volt AC 1/N/PE 0,051 kW 218 mc /h 	●	Misure LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i> 1000 x 1108 x 270 mm 29 kg	Misure LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i> 1000 x 1458 x 270 mm 31 kg	Misure LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i> 1350 x 1108 x 270 mm 32 kg	Misure LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i> 1350 x 1458 x 270 mm 36 kg

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



scarico fumi regolabile
adjustable exhaust fumes disposal

MD: forno per pizza elettromeccanico di qualità

Il forno MD è un forno elettromeccanico altamente performante, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno ha la camera di cottura completamente in acciaio inossidabile ed è perfettamente isolato, è sicuro, facile da usare e da pulire. La struttura esterna, (fianchi, tetto e schiena) è realizzata in lamiera preverniciata. Disponibile nelle sole versioni monoblocco a una o due camere.

Caratteristiche principali

- Elettromeccanico
- La struttura esterna, (fianchi, tetto e schiena) è realizzata in lamiera preverniciata.
- Camere di cottura in acciaio inox
- Disponibile nelle sole versioni monoblocco
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Isolamento a fibra di vetro
- Porta a doppio vetro con copertura in acciaio inox
- Pietra refrattaria rettificata
- Apertura e chiusura dell' uscita fumi meccanica
- Interruttore generale di accensione

MD: electromechanical pizza oven of quality

The MD pizza oven has been engineered to be a highly performing electromechanical oven, easy, energy saving and safe. The oven has the baking chamber made of long lasting stainless steel and perfectly insulated, it is safe, easy to use and to clean. The external structure (sides, roof and back) is made of painted sheet. Available in single block versions only, either with one or two chambers

Main features

- Electromechanical
- The external structure (sides, roof and back) is made of painted sheet.
- Baking chamber made of stainless steel
- Available in single block versions only
- Removable door to ease cleaning
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door
- Glass fiber insulation
- Double glazing door with stainless steel cover
- No gap refractory stone
- Adjustable exhaust fumes
- Main power switch



scarico fumi regolabile
adjustable exhaust fumes disposal



versione TOP (rivestimento totale in refrattario)
TOP version (total cover in refractory)

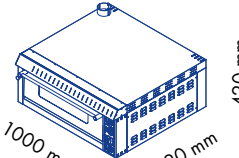




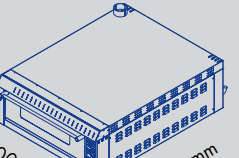




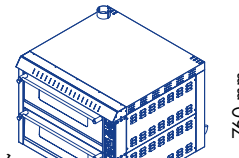
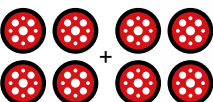



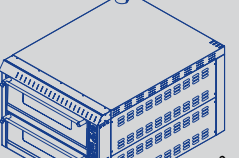
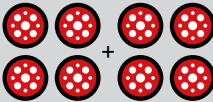





Tutti i forni della serie MD sono disponibili anche nella versione TOP, ossia completamente in refrattario.

All ovens MD are available also in the top version, completely in refractory stone.

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

MD4 MD4 TOP  1000 mm 920 mm 420 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 990 x 420 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 700 x 145 mm Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 685 x 145 mm	 60 - 450 °C  80 kg TOP 98 kg
MD6 MD6 TOP  1000 mm 1270 mm 420 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1340 x 420 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 1050 x 145 mm Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 1035 x 145 mm	 60 - 450 °C  102 kg TOP 127 kg
MD44 MD44 TOP  1000 mm 920 mm 760 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 990 x 760 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 9,6 kW Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 700 x 145 mm Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 685 x 145 mm	 60 - 450 °C  142 kg TOP 178 kg
MD66 MD66 TOP  1000 mm 1270 mm 760 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 1340 x 760 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 14,4 kW Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 1050 x 145 mm Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 1035 x 145 mm	 60 - 450 °C  193 kg TOP 243 kg

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



SB44 / SB44 TOP



SB66G / SB66G TOP

SB: forno per pizza elettromeccanico

L'SB è una linea di forni con un buon rapporto qualità prezzo e si posiziona in una fascia leggermente inferiore alle linee M e MD. È indicato per chi vuole un buon forno ad un ottimo prezzo.

Caratteristiche principali

- Elettromeccanico
- La struttura esterna, (fianchi, tetto e schiena) è realizzata in lamiera preverniciata.
- Camere di cottura in acciaio inox
- Disponibile nelle sole versioni monoblocco
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Isolamento a fibra di vetro
- Porta in acciaio inox
- Pietra refrattaria rettificata
- Apertura e chiusura dell'uscita fumi meccanica

La linea SB disponibile anche nella versione TOP

Oltre alla piana di cottura, tutte le altre superfici della camera sono rivestite dalla piana refrattaria. Grazie al rivestimento in refrattario il risultato di cottura è migliore, e la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo notevolmente ridotto.

SB: electromechanical pizza oven

The SB is a line of ovens with good quality/price value and is located slightly below the lines M and MD. It is suitable for those who want a good oven at a great price.

Main features

- Electromechanical
- The external structure (sides, roof and back) is made of painted sheet.
- Baking chamber made of stainless steel
- Available in single block versions only
- Removable door to ease cleaning
- Glass fiber insulation
- Stainless steel door
- No gap refractory stone
- Adjustable exhaust fumes

The line SB is also available in TOP version

In addition to the cooking surface, all other surfaces of the chamber are covered by refractory stones. Thanks to the refractory coating, the baking result is better, the temperature is preserved better, and the consumption is greatly reduced.



cerniere resistenti
strong hinges



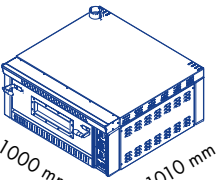




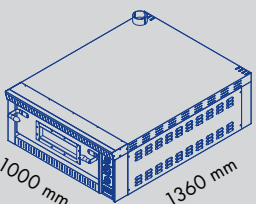
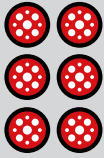



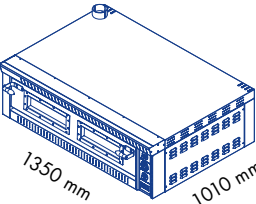
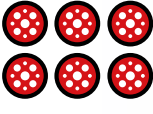



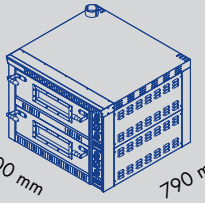
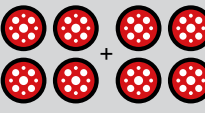



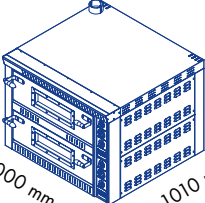
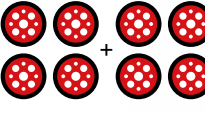



versione TOP (rivestimento totale in refrattario)
TOP version (total cover in refractory)



temperatura regolabile fino a 450°C
adjustable temperature until 450°C

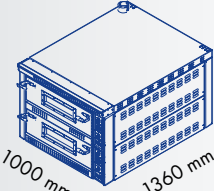
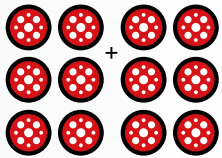
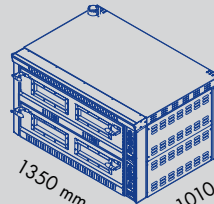
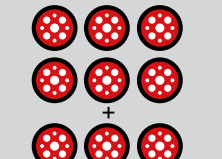
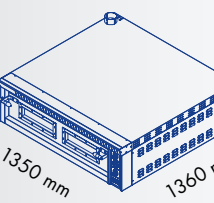
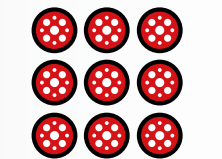
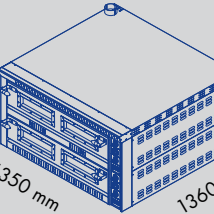
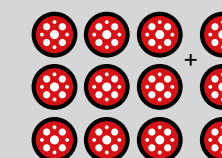
Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

SB4 - SB4 TOP  1000 mm 1010 mm 430 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1100 x 430 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 700 x 700 x 145 mm Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 685 x 145 mm	 60 - 450 °C  80 kg TOP 98 kg
SB6 - SB6 TOP  1000 mm 1360 mm 430 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1450 x 430 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 700 x 1050 x 145 mm Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 1035 x 145 mm	 60 - 450 °C  97 kg TOP 122 kg
SB6G - SB6G TOP  1350 mm 1010 mm 430 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 1010 x 430 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1050 x 700 x 145 mm Versione TOP / TOP version LxPxH 1020 x 685 x 145 mm	 60 - 450 °C  115 kg TOP 139 kg
SBD44 - SBD44 TOP  900 mm 790 mm 760 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 900 x 805 x 760 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 30 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 620 x 620 x 145 mm Versione TOP / TOP version LxPxH 600 x 605 x 145 mm	 60 - 450 °C  134 kg TOP 160 kg
SB44 - SB44 TOP  1000 mm 1010 mm 760 mm Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1100 x 760 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 9,6 kW Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 700 x 700 x 145 mm Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 685 x 145 mm	 60 - 450 °C  160 kg TOP 186 kg

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

<p>SB66 - SB66 TOP</p>  <p>1000 mm 1360 mm 760 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1450 x 760 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> <p>●</p>  <p>●</p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 14,4 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 700 x 1050 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 1035 x 145 mm</p> <p>⚡</p> <p>60 - 450 °C</p> <p>⚖️</p> <p>196 kg TOP 294 kg</p>	
<p>SB66G - SB66G TOP</p>  <p>1350 mm 1010 mm 760 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 1010 x 760 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> <p>●</p>  <p>●</p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 17,6 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1050 x 700 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 1020 x 685 x 145 mm</p> <p>⚡</p> <p>60 - 450 °C</p> <p>⚖️</p> <p>210 kg TOP 256 kg</p>	
<p>SB9 - SB9 TOP</p>  <p>1350 mm 1360 mm 430 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 1450 x 430 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> <p>●</p>  <p>●</p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 13,2 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1050 x 1050 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 1020 x 1035 x 145 mm</p> <p>⚡</p> <p>60 - 450 °C</p> <p>⚖️</p> <p>121 kg TOP 156 kg</p>	
<p>SB99 - SB99 TOP</p>  <p>1350 mm 1360 mm 760 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 1450 x 760 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> <p>●</p>  <p>●</p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 26,4 kW</p> <p>60 - 450 °C</p> <p>⚡</p> <p>309 kg TOP 375 kg</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1050 x 1050 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 1020 x 1035 x 145 mm</p>	



Forno elettrico per pizza Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



SMALL 1



SMALL 1+1

SMALL: forno per pizza elettromeccanico

Il forno SMALL è un forno elettromeccanico di medie dimensioni, economico, facile da usare, adatto a coloro che hanno uno spazio e un budget ridotto.

Caratteristiche principali

- Elettromeccanico
- La struttura esterna, (fianchi, tetto e schiena) è realizzata in lamiera preverniciata
- Camera di cottura in lamiera alluminata
- Disponibile nelle sole versioni monoblocco
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Isolamento a fibra di vetro per meglio tenere il calore all'interno
- Porta in doppio vetro per evitare scottature e monitorare il cibo in cottura
- Pietra refrattaria rettificata (perfettamente liscia)
- Controllo temperatura cielo e platea
- Luce interna

SMALL: electromechanical pizza oven

The SMALL oven is a medium sized oven, electromechanical, cheap, easy to use, suitable for those who have a limited space and a small budget.

Main features

- Electromechanical
- The external structure (sides, roof and back) is made of painted sheet
- Baking chamber made of aluminized sheet
- Available in single block versions only
- Removable door to ease cleaning
- Glass fiber insulation to better keep heat inside the oven
- Double glass door to check the baking and avoid any burns
- No gap refractory stone
- Top and bottom heat control
- Interior light

<p>SMALL 1</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 48 cm</p>	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 3,2 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 505 x 520 x 115 mm</p>	<p> 50 - 350 °C</p> <p> 50 kg</p>
<p>SMALL 1+1</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 48 cm</p>	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 6,4 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 505 x 520 x 115 mm</p>	<p> 50 - 350 °C</p> <p> 88 kg</p>

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



DOLOMITI

Il forno Dolomiti è un piccolo forno meccanico altamente performante che è economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno è completamente fatto di acciaio inossidabile ed è perfettamente isolato, è sicuro, facile da usare e da pulire. Dotato di porta in vetro e luce interna è ideale per coloro a cui occorre monitorare con attenzione la cottura del cibo all'interno.

Dolomiti è dotato di una apertura interna di 12 cm di altezza che lo rende ideale per tutti coloro i quali hanno necessità di cuocere o riscaldare velocemente qualunque tipo di cibo senza occupare troppo spazio o assorbire troppa corrente. Dolomiti è uno strumento prezioso e versatile in qualunque cucina.

Caratteristiche principali

- Elevata altezza interna
- Meccanico
- Porta a doppio vetro per evitare scottature e monitorare il cibo in cottura
- Luce interna
- Totalmente in acciaio inossidabile
- Solo 1.6 kw ➡ Consumo ridotto
- Raggiunge 350°C ➡ Versatile
- Raggiunge 300°C in meno di 20 minuti ➡ Veloce
- Doppio termostato con cielo e platea indipendenti ➡ Accurato
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Isolamento a fibra di vetro
- Pietra refrattaria rettificata

DOLOMITI

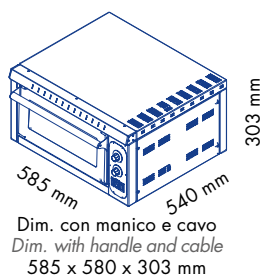
The oven Dolomiti is a small mechanical oven with high performance, cheap, easy to use, energy saving and safe. The oven is completely made of stainless steel and is fully insulated, it is safe, easy to use and clean. Equipped with glass door and interior light, it is perfect for those who need to carefully check the cooking of the food inside.

Dolomiti has an inner opening of 12 cm in height, making it perfect for all those who need to cook or reheat quickly any type of food without taking up too much space or absorb too much energy. Dolomiti is a valuable and versatile equipment in any kitchen.

Main features

- Higher baking chamber
- Mechanical
- Double glass door to check the baking and avoid any burns
- Interior light
- Completely in stainless steel
- Only 1.6 kw ➡ Low power consumption
- It reaches 350 °C ➡ Versatile
- It reaches 300 °C in less than 20 minutes ➡ Fast
- Double thermostat with top and bottom independent ➡ Accurate
- Removable door to ease cleaning
- Glass fiber insulation
- No gap refractory stone

DOLOMITI



n. pizze
n. pizzas
Ø 35 cm



oppure n. teglie
or n. trays
35x40 cm



230 Volt AC 1/N/PE
1,6 kW



50 - 350 °C



32 kg

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
360 x 410 x 125 mm

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



MD 1



MD 1+1

MD1/MD1+1: forniperpizzaelettromeccanici

I forni MD1 e MD1+1 sono forni elettromeccanici di piccole dimensioni, altamente performanti e dall'ottimo rapporto qualità/prezzo. Questi forni sono realizzati completamente in acciaio inossidabile e sono perfettamente isolati, sicuri, facili da usare e da pulire. Dotati di porta in vetro e luce interna sono l'ideale per coloro a cui occorre monitorare con attenzione la cottura del cibo all'interno. MD1 è ideale per bar, pub, ristoranti e piccole pizzerie che hanno necessità di cuocere una pizza in pochi minuti, ma anche per pizzerie che sono già dotate di forno ma che devono essere attrezzate per servire saltuari clienti celiaci.

Caratteristiche principali

- Elettromeccanico
- Porta a doppio vetro per evitare scottature e monitorare il cibo in cottura
- Luce interna
- La struttura esterna, (fianchi, tetto e schiena) e la camera di cottura sono in acciaio inox
- Solo 1.6 kw ➔ Consumo ridotto
- Raggiunge 350°C ➔ Versatile
- **Raggiunge 300°C in meno di 20 minuti ➔ Veloce**
- Doppio termostato con cielo e platea indipendenti ➔ Accurato
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Isolamento a fibra di vetro
- Pietra refrattaria rettificata
- Disponibile singolo o doppia camera

MD1/MD1+1: electromechanical pizza oven

The ovens MD1 and MD1+1 are small electromechanical ovens with high performance and great quality / price value. The ovens are completely made of stainless steel and are fully insulated, safe, easy to use and to clean. Equipped with glass door and interior light, they are perfect for those who need to carefully check the cooking of the food inside the chamber. MD1 is perfect for cafés, pubs, restaurants and small pizzerias where the pizza should be baked in a few minutes, but also for pizzerias that are already equipped with oven but have to be equipped in order to serve occasional celiac customers.

Main features

- Electromechanical
- Double glass door to check the baking and avoid any burns.
- Inner light
- Completely in stainless steel
- Only 1.6 kw ➔ Low power consumption
- It reaches 350°C ➔ Versatile
- **It reaches 300°C in less than 20 minutes ➔ Fast**
- Double thermostat with top and bottom independent ➔ Accurate
- Removable door to ease cleaning
- Glass fiber insulation
- No gap refractory stone
- Available with one or double chamber

<p>MD 1</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 585 x 580 x 258 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 35 cm</p> <p>oppure n. teglie or n. trays 35x40 cm</p>	<p>⚡ 230 Volt AC 1/N/PE 1,6 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 360 x 410 x 80 mm</p>	<p>🌡️ 50 - 350 °C</p> <p>👤 29 kg</p>
<p>MD 1+1</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 585 x 580 x 450 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 35 cm</p> <p>oppure n. teglie or n. trays 35x40 cm</p>	<p>⚡ 230 Volt AC 1/N/PE 3,2 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 360 x 410 x 80 mm</p>	<p>🌡️ 50 - 350 °C</p> <p>👤 51 kg</p>

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



B1



B 1+1



B1 electronic

B1: forno per pizza meccanico

Il forno B1 è un piccolo forno altamente performante che è economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno è completamente fatto di acciaio inossidabile ed è perfettamente isolato, è sicuro, facile da usare e da pulire.

Caratteristiche principali

- Meccanico
- Camera in acciaio inossidabile
- Solo 1.6 kw ➔ Consumo ridotto
- Raggiunge 350°C ➔ Versatile
- **Raggiunge 300°C in meno di 20 minuti ➔ Veloce**
- Isolamento a fibra di vetro
- Pietra refrattaria rettificata
- Disponibile singolo o doppia camera
- Disponibile nel modello elettronico
- Porta in acciaio inox

B1: mechanical pizza oven

The oven B1 is a small electromechanical oven with high performance and great quality / price value. The ovens are completely made of stainless steel and are fully insulated, safe, easy to use and to clean.

Main features

- Mechanical
- Chamber in stainless steel
- Only 1.6 kw ➔ Low power consumption
- It reaches 350°C ➔ Versatile
- **It reaches 300°C in less than 20 minutes ➔ Fast**
- Glass fiber insulation
- No gap refractory stone
- Available with one or double chamber
- Available in the electronic version too
- Stainless steel door

B 1 585 mm 480 mm 245 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 230 Volt AC 1/N/PE 1,6 kW Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 410 x 360 x 80 mm	 50 - 350 °C 23 kg
B 1+1 585 mm 480 mm 420 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 230 Volt AC 1/N/PE 3,2 kW Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 410 x 360 x 80 mm	 50 - 350 °C 37 kg
B 1 electronic 585 mm 480 mm 245 mm	●	n. pizze n. pizzas Ø 34 cm 	 230 Volt AC 1/N/PE 1,6 kW Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 410 x 360 x 80 mm	 50 - 350 °C 23 kg

Forno a gas per pizza

Gas pizza oven











Questa linea di forni viene realizzata nelle versioni monoblocco a 1 camera e a richiesta nella versione modulare sovrapponibile. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determina una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Camera di cottura in lamiera alluminata. Vengono utilizzate all'interno del vano camera, piastre di materiale refrattario dotate di certificazione per la cottura alimentare. Il forno è dotato di canna fumaria che collegata all'esterno permette l'evacuazione dei fumi. La temperatura viene impostata tramite termostato elettromeccanico posto sul pannello comandi. E' dotato di illuminazione interna.

This line of ovens is manufactured in the single block version with 1 chamber and on demand in the modular and stackable version. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. Baking chamber in aluminized steel. In the internal chamber are used certificated refractory stone plates for food baking. The oven is equipped with flue connected to the outside for the smoke discharge. The temperature is chosen by electromechanical thermostat, which is placed on the main board. With internal lighting.

G 4 		n. pizze n. pizzas Ø 30 cm 	8.500 kcal.h Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 610 x 640 x 150 mm	50 - 450 °C 140 kg
G 6 		n. pizze n. pizzas Ø 30 cm 	9.900 kcal.h Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 610 x 940 x 150 mm	50 - 450 °C 170 kg
G 12 		n. pizze n. pizzas Ø 30 cm 	12.000 kcal.h Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1230 x 930 x 150 mm	50 - 450 °C 280 kg
		G 4	G 6	G 12
Piedistalli inox <i>Stainless steel stands</i>		Misure LxPxH Dimensions LxDxH 970 x 740 x 860 mm	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 970 x 1040 x 860 mm	Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1600 x 1040 x 860 mm
Kit ruote <i>Kit wheels</i>				



Piedistalli Stands

	Modello <i>Model</i>		Adatto per <i>Suitable for</i>	Dimensioni (mm) <i>Dimensions (mm)</i>	Peso (kg) <i>Weight (kg)</i>	
	AFO PIEDB1 inox	●	B1 / B1E / B11 MD1 / MD11 DOLOMITI	565 x 460 x 900	12	
	AFO PIEDS inox	●	SMALL1 / SMALL 1+1	720 x 610 x 900	20	
	AFO PIED4S inox	●	SBD44	880 x 700 x 910	23	
	AFO PIED4* inox	●	ME4 / M4 MD4 / MD44 SB4 / SB44	1010 x 850 x 910	24	
	AFO PIED6* inox	●	ME6 / M6 MD6 / MD66 SB6 / SB66	1010 x 1200 x 910	25	
	AFO PIED6GV inox	●	ME6G / M6G SB6G / SB66G portateglie incluso <i>tray holder included</i>	1360 x 850 x 910 dim. vano impastatrice <i>dim. room for mixer</i> 723 x 765 x 850	29	
	AFO PIED9V inox	●	ME9 / M9 SB9 / SB99 portateglie incluso <i>tray holder included</i>	1340 x 1200 x 910 dim. vano impastatrice <i>dim. room for mixer</i> 723 x 800 x 850	29	
KIT ruote per piedistalli <i>KIT wheels for stands</i>					supplemento <i>increase</i>	
* disponibile con il kit portateglie opzionale come da foto <i>* available with backing tins' holder kit optional as shown</i>					supplemento <i>increase</i>	

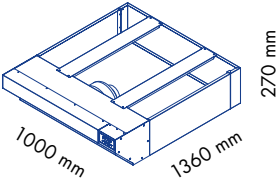



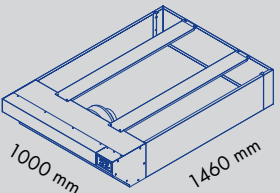



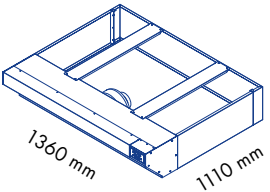



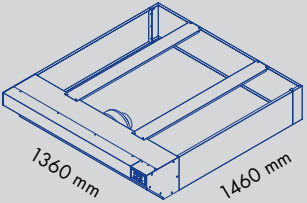



Cappa Hood



Le cappe aspiranti di nostra produzione sono realizzate in acciaio inox e specifiche per ogni modello di forno. La gamma comprende la CAP4, CAP6, CAP6G e CAP9.

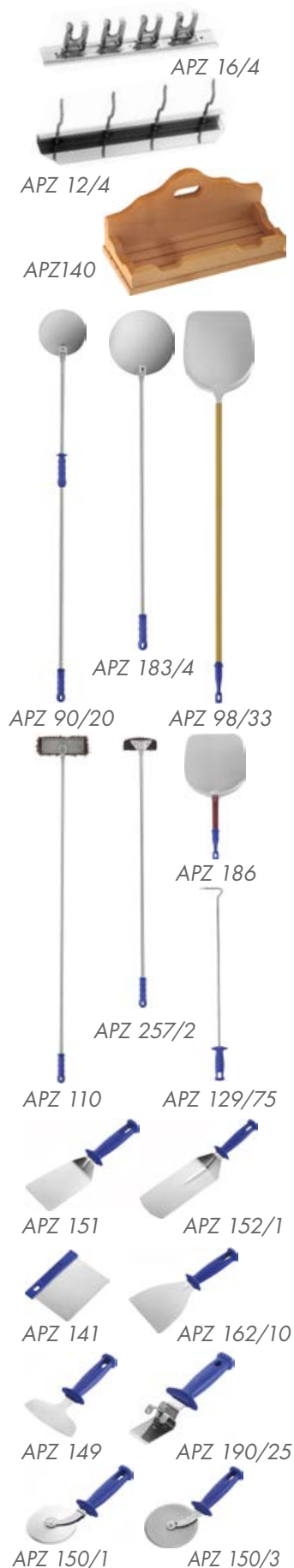
L'applicazione non rende necessaria l'adozione di filtri, in quanto viene aspirato e convogliato verso la canna fumaria il solo vapore acqueo derivante dalla cottura della pizza. Con velocità regolabile.

The extractor hoods of our production are manufactured in stainless steel and are specific for each model of oven. The line is composed of, CAP6, CAP6G and CAP9. Their installation doesn't require filters, because only the water steam coming from pizza baking is extracted and directed to the flue. With adjustable speed.

CAP 4 	●	 230V/AC1/N/PE 0,051 kW	 Portata aria <i>Air capacity</i> 218 mc/h	 29 kg
CAP 6 	●	 230V/AC1/N/PE 0,051 kW	 Portata aria <i>Air capacity</i> 218 mc/h	 31 kg
CAP 6G 	●	 230V/AC1/N/PE 0,051 kW	 Portata aria <i>Air capacity</i> 218 mc/h	 32 kg
CAP 9 	●	 230V/AC1/N/PE 0,051 kW	 Portata aria <i>Air capacity</i> 218 mc/h	 36 kg

Accessori per pizzeria Tools for pizza

Modello Model	Descrizione Description	
APZ 12/4	● supporto a parete con ganci – inox 4 ganci wall support with hooks - stainless steel 4 hooks	
APZ 16/4	● supporto per pale a parete, inox, 4 posti stainless steel wall support for tools, 4 places	
APZ 140	● poggia pale in legno paddle stand in wood	
APZ 90/20	● pala in lega Ø 33 cm x 170 cm alloy shovel Ø 33 cm x 170 cm	
APZ 98/33	● pala in lega Ø 33 cm x 170 cm alloy shovel Ø 33 cm x 170 cm	
APZ 151	● paletta per pizza inox 9x12 cm stainless steel small shovel 9x12 cm	
APZ 152/1	● paletta per pizza inox 9x25 cm stainless steel small shovel 9x25 cm	
APZ 183/4	● pala tonda "veneziana" Ø 26 cm in lega – h. 135 cm round shovel "veneziana" Ø 26 cm in alloy – h. 135 cm	
APZ 186	● paletta corta in lega di alluminio 33x35 cm h 70 cm alloy aluminium short paddle 33x35 cm h 70 cm	
APZ 110	● spazzolone in fibra naturale 22x7 cm h 170 cm brush in natural fibre 22x7 cm x 170 cm	
APZ 257/2	● spazzola ottone "veneziana" h135 cm con raschietto brass brush "veneziana" h 135 cm with scraper	
APZ 141	● raschietto flessibile inox 12 cm stainless steel flexible scraper 12 cm	
APZ 162/10	● spatola inox 10 cm stainless steel palette knife	
APZ 149	● tronchetto tagliapizza tool to cut off the pizza	
APZ 150/1	● rotella tagliapizza professionale curva inox Ø 10 cm professional curved stainless steel pizza-cutting wheel Ø 10 cm	
APZ 150/3	● rotella tagliapizza antiaderente inox Ø 11 cm stainless steel anti-stick pizza-cutting wheel Ø 11 cm	
APZ 190/25	● pinza per teglia inox 25 cm stainless steel pliers for baking-tin 25 cm	
APZ 129/75	● gancio bucapizza h 75 cm inox stainless steel pizza perforating hook h 75 cm	



Accessori per pizzeria

Accessories for pizza

Modello Model		Descrizione Description	
APZ 133	●	mestolo dosatore gr. 90 (pizza standard) dipper dispenser gr. 90 (pizza standard)	
APZ 582/40	●	teglia forata "giotto" inox 40x60, h 2 cm perforated pan "giotto" stainless steel 40x60, h. 2 cm	
AV 4937	●	teglia blurex 60x40xh2 cm pan blurex 60x40xh2 cm	
AV 4938	●	contenitore impasti pizza 60x40xh7 cm pizza doughs container 60x40xh7 cm	
AV 4967	●	contenitore impasti pizza 60x40xh10 cm pizza doughs container 60x40xh10 cm	
AV 4939	●	coperchio contenitore av 60x40 cm lid for container av 60x40 cm	
APZ KIT	●	kit completo pale per forno elettrico: APZ 90/20+98/33+110 complete set of paddles for electric oven: APZ 90/20+98/33+110	



APZ 133



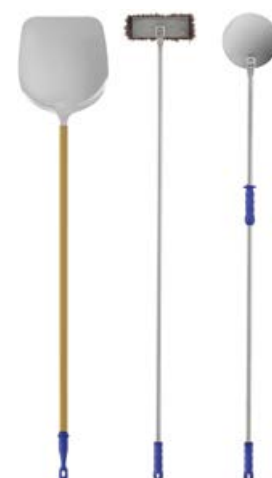
AV 4937



AV 4938



AV 4939



APZ-KIT

VASCHETTE GN INOX PER SOVRASTRUTTURE h 150 mm

STAINLESS STEEL BOWLS GN FOR SUPERSTRUCTURE h 150 mm

vaschetta / bowl	GN 1/1	●
vaschetta / bowl	GN 1/2	●
vaschetta / bowl	GN 1/3	●
vaschetta / bowl	GN 1/4	●
vaschetta / bowl	GN 1/6	●
vaschetta / bowl	GN 2/3	●



coperchio / lid	GN 1/1	●
coperchio / lid	GN 1/2	●
coperchio / lid	GN 1/3	●
coperchio / lid	GN 1/4	●
coperchio / lid	GN 1/6	●
coperchio / lid	GN 2/3	●



VASCHETTE GN IN POLICARBONATO PER SOVRASTRUTTURE h 150 mm

POLYCARBONATE BOWLS GN FOR SUPERSTRUCTURE h. 150 mm

vaschetta / bowl	GN 1/1	●
vaschetta / bowl	GN 1/2	●
vaschetta / bowl	GN 1/3	●
vaschetta / bowl	GN 1/4	●
vaschetta / bowl	GN 1/6	●



coperchio / lid	GN 1/1	●
coperchio / lid	GN 1/2	●
coperchio / lid	GN 1/3	●
coperchio / lid	GN 1/4	●
coperchio / lid	GN 1/6	●



IMPASTATRICI A SPIRALE

Gam International vi offre 2 linee di impastatrici, la linea HEAVY DUTY e la linea NORMAL DUTY. In entrambe le linee avrete la scelta tra impastatrici a testa fissa, a testa sollevabile e a vasca estraibile.

La linea **heavy duty** è costituita da impastatrici create per poter lavorare a lungo e intensamente. Rappresentano una valida scelta per panetterie o pizzerie che effettuano più impasti al giorno.

Fanno parte della linea Heavy Duty i modelli:

- **SX, TSX, TSVX**
- **IKARO**

La linea **normal duty** è l'ideale per la pizzeria che svolge una mole di lavoro normale. Pur essendo orientate alle esigenze di un determinato tipo di cliente entrambe le linee sono curate nei componenti e nella meccanica e garantiscono un impasto pizza italiano in meno di 20 minuti!!!

La continua ricerca svolta in oltre 30 anni di produzione ha permesso inoltre di ottenere il miglior rapporto fra giri spirale e giri vasca. Tale ottimizzazione permette di produrre un impasto più omogeneo e più freddo in quanto meno sollecitato rispetto alle impastatrici a spirale tradizionalmente in commercio.

Fanno parte della linea Normal Duty i modelli:

- **S, TS, TSV**

SPIRAL DOUGH MIXERS

Gam International offers 2 lines of dough mixers, the HEAVY DUTY and NORMAL DUTY line. In both lines you will be able to choose between fixed head, liftable head and removable bowl.

The **heavy duty** line consists of dough mixers capable of working long and hard. They are representing a good choice for any bakery or pizzeria which is used to work high tempo for several hours per day.

Heavy-duty models are:

- **SX, TSX, TSVX**
- **IKARO**

The **normal duty** line is a good choice for any pizzeria performing a daily normal workload.

Even if they aim to fulfil the needs of different customer, both lines have in common good components and mechanics and guarantee an Italian style pizza dough in less than 20 minutes.

The 30 years long continuous research has allowed finding the best possible ratio between the rounds of the spiral and the ones of the bowl. The optimization of the ratio allows to produce a more homogeneous dough that is also significantly less warm than any other one made by most of the traditional dough mixers in the market.

Normal Duty models are:

- **S, TS, TSV**



Impastatrice a testa fissa e sollevabile Spiral mixer with fixed and liftable head

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

HEAVY DUTY

modello SX con testa fissa
SX model with fixed head



Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale. Questi modelli sono costituiti da una struttura interamente in acciaio verniciate di bianco. Le linee personalizzate e attuali, le rendono uniche nel loro genere.

Il sollevamento della testa è agevolato e servito da uno o più pistoni idraulici dalla taratura appositamente realizzata. Una volta sollevata la testa, nei modelli TSV e TSVX, è possibile procedere allo sgancio della vasca. Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità.

È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in filo di acciaio inox AISI 304 che permette di monitorare l'impasto durante la lavorazione e l'aggiunta di eventuali ingredienti senza che sia necessario sollevarlo.

L'alimentazione può essere trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 Volt a 2 velocità (voltaggi speciali sono comunque disponibili a richiesta). I comandi sono a bassa tensione 24 Volt.

Our spiral dough mixers especially for pizzerias, are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment. These models are entirely composed of a white painted steel structure. The personalised and modern lines get them unique in their kind.

The lifting head is simplified and served by one or more lifting plunger with a especially realized calibration. The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough.

It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in stainless steel AISI 304 wires so that the dough can be controlled during mixing and it is possible to add ingredients without taking it off. The power supply may be three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 Volt with 2 speeds (special voltages anyways are available on demand). 24 Volt low-tension controls.



mozzo trascinamento
gear shaft

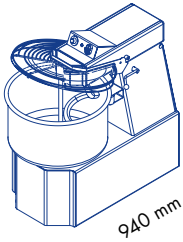



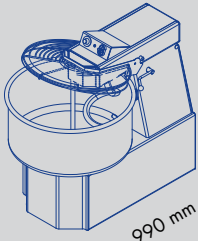



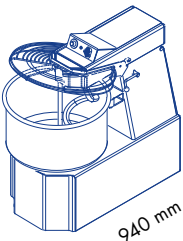



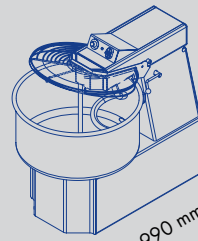





modello TSX
con testa sollevabile
TSX model
with liftable head



modello TSVX con testa sollevabile
e vasca estraibile
TSVX model with liftable head
and removable bowl

Impastatrice a testa fissa e sollevabile Spiral mixer with fixed and liftable head

SX 50  530 mm 940 mm 930 mm	●	 400 Volt - 50 Hz 2,5 kW 2 velocità / 2 speeds 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW	 Dimensioni e capacità vasca Bowl dimensions and capacity Ø 500 x 300 mm 53 lt - 45 kg	 207 kg	Motore trifase Threephase motor 2 velocità Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed Threephase motor and timer (only 400V)
SX 60  640 mm 990 mm 930 mm	●	 400 Volt - 50 Hz 2,5 kW 2 velocità / 2 speeds 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW	 Dimensioni e capacità vasca Bowl dimensions and capacity Ø 600 x 300 mm 76 lt - 64 kg	 213 kg	Motore trifase Threephase motor 2 velocità Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed Threephase motor and timer (only 400V)
TSX 50 / TSVX 50  530 mm 940 mm 930 mm	●	 400 Volt - 50 Hz 2,5 kW 2 velocità / 2 speeds 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW	 Dimensioni e capacità vasca Bowl dimensions and capacity Ø 500 x 300 mm 53 lt - 45 kg	 217 kg	Motore trifase Threephase motor 2 velocità Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed Threephase motor and timer (only 400V)
TSX 60 / TSVX 60  640 mm 990 mm 930 mm	●	 400 Volt - 50 Hz 2,5 kW 2 velocità / 2 speeds 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW	 Dimensioni e capacità vasca Bowl dimensions and capacity Ø 600 x 300 mm 76 lt - 64 kg	 223 kg	Motore trifase Threephase motor 2 velocità Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed Threephase motor and timer (only 400V)

Accessori Tools	SX 50 ●	SX 60 ●	TSX 50 ● TSVX 50 ●	TSX 60 ● TSVX 60 ●
Kit di ruote Set of wheels				

Impastatrice a spirale Dough spiral mixer

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



**TS - con testa sollevabile
with liftable head**

**TSV - con testa sollevabile
e vasca estraibile
with liftable head and removable bowl**

I modelli 30, 40 e 50 del gruppo TS e TSV sono disponibili nella nuova e innovativa versione IKARO. Le vasche e lo spacca pasta sono in acciaio inossidabile 18/10, la spirale in acciaio inossidabile forgiato a mano. Per i modelli con 400 volt è disponibile un motore a due velocità.

The models 30, 40 and 50 from TS and TSV group are available in IKARO version. The bowls and the dough breakers are made of 18/10 stainless steel, the kneading hook made of hand-forged stainless steel. For three-phase 400 volt models is available 2 speeds motor.

Queste impastatrici rispondono a tutte le normative CE e sono dotate di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia.

These mixers meet all CE regulations and are equipped with all active and passive safety devices in accordance with current regulations.

HEAVY DUTY

IKARO è la prima impastatrice a testa sollevabile al mondo dotata di un sistema di ancoraggio a forma di ali che possono essere abbassate o sollevate per permettere l'agganciamento o lo sganciamento della testata dal corpo della macchina.

A differenza di una impastatrice tradizionale, IKARO non ha una manovella che deve essere avvitata e svitata ogni volta che la si vuole chiudere o aprire, inoltre non può essere azionata se non è perfettamente chiusa (evitando avvii accidentali che rischiano di danneggiare i meccanismi interni) ma soprattutto vibra molto di meno, sottoponendo l'impastatrice a shock meccanici molto ridotti e garantendo, in questo modo, una durata maggiore dell'attrezzatura.

IKARO si traduce per il cliente in:

- 1) Risparmio di tempo nell'operazione di chiusura e apertura
- 2) Sicurezza che l'impastatrice sia effettivamente chiusa
- 3) Maggiore durata dell'attrezzatura e dei suoi componenti interni.

IKARO is the first liftable head dough mixer in the world with a hooking system shaped like wings that can be lowered or lifted in order to hook or unhook the head to the body of the machine.

The main differences with a traditional dough mixer are that IKARO doesn't have a handle that has to be screwed and unscrewed every time has to be closed or opened, furthermore it cannot start if is not perfectly closed (avoiding the frequent damage to the gear) but, above all, IKARO shakes much less and therefore is going to last longer.

The advantages of IKARO to the customer are:

- 1) Saving time in the closing and opening operation
- 2) No risk of damage to the gear
- 3) Longer life length of the machine and single components



Testa sollevabile e vasca estraibile
Liftable head and removable bowl



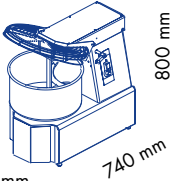




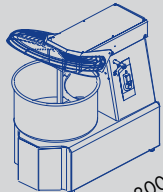




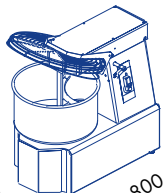




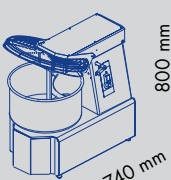




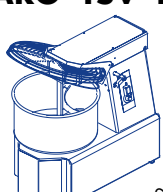




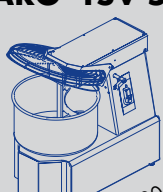




Il sistema Ikaro
IKARO system



Optional
Versione con pannello digitale
Version with digital panel

Impastatrice a spirale

Dough spiral mixer

IKARO TS 30  445 mm 740 mm 800 mm		●	 1,1 kW  2 velocità 2 speed 1,7/1,3 kW	 99 kg  Capacità vasca Bowl capacity 30 lt - 25 kg	Motore trifase con timer <i>Threephase motor with timer</i> Motore monofase con timer <i>Single phase motor with timer</i>	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
IKARO TS 40  480 mm 800 mm 800 mm		●	 1,5 kW  2 velocità 2 speed 2,2/1,5 kW	 108 kg  Capacità vasca Bowl capacity 40 lt - 35 kg	Motore trifase con timer <i>Threephase motor with timer</i> Motore monofase con timer <i>Single phase motor with timer</i>	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
IKARO TS 50  480 mm 800 mm 800 mm		●	 1,5 kW  2 velocità 2 speed 2,2/1,5 kW	 115 kg  Capacità vasca Bowl capacity 48 lt - 42 kg	Motore trifase con timer <i>Threephase motor with timer</i> Motore monofase con timer <i>Single phase motor with timer</i>	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
IKARO TSV 30  445 mm 740 mm 800 mm		●	 1,1 kW  2 velocità 2 speed 1,7/1,3 kW	 99 kg  Capacità vasca Bowl capacity 30 lt - 25 kg	Motore trifase con timer <i>Threephase motor with timer</i> Motore monofase con timer <i>Single phase motor with timer</i>	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
IKARO TSV 40  480 mm 800 mm 800 mm		●	 1,5 kW  2 velocità 2 speed 2,2/1,5 kW	 108 kg  Capacità vasca Bowl capacity 40 lt - 35 kg	Motore trifase con timer <i>Threephase motor with timer</i> Motore monofase con timer <i>Single phase motor with timer</i>	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
IKARO TSV 50  480 mm 800 mm 800 mm		●	 1,5 kW  2 velocità 2 speed 2,2/1,5 kW	 115 kg  Capacità vasca Bowl capacity 48 lt - 42 kg	Motore trifase con timer <i>Threephase motor with timer</i> Motore monofase con timer <i>Single phase motor with timer</i>	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
Accessori Tools	IKARO TS 30 ●	IKARO TS 40 ●	IKARO TS 50 ●	IKARO TSV 30 ●	IKARO TSV 40 ●	IKARO TSV 50 ●
Kit di ruote Set of wheels						
Aumento per pannello digitale Increase for digital panel						

Impastatrice a spirale Dough spiral mixer

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

NORMAL DUTY

Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale. Le serie "S" sono costituite da una struttura interamente in acciaio verniciate di bianco. Le linee personalizzate e attuali, le rendono uniche nel loro genere.

Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità. È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in filo di acciaio inox AISI 304 che permette di monitorare l'impasto durante la lavorazione e l'aggiunta di eventuali ingredienti senza che sia necessario sollevarlo. L'alimentazione può essere trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 Volt a 2 velocità (voltaggi speciali sono comunque disponibili a richiesta). I comandi sono a bassa tensione 24 Volt. Disponibile anche in versione digitale, eccetto S10.

Our spiral dough mixers especially for pizzerias, are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment. The "S" series are entirely composed of a white painted steel structure. The personalised and modern lines get them unique in their kind.

The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough.

It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in stainless steel AISI 304 wires so that the dough can be controlled during mixing and it is possible to add ingredients without taking it off. The power supply may be three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 Volt with 2 speeds (special voltages anyways are available on demand).

24 Volt low-tension controls. Available also in digital version, except S10.



coperchio in filo
lid in wire

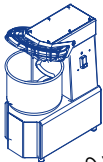







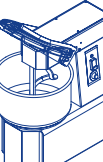



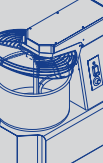



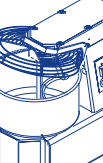



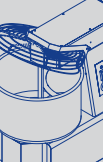





spirale in acciaio inox
spiral in stainless steel



pannello comandi
control board

Impastatrice a spirale Dough spiral mixer

S10  280 mm 460 mm 600 mm	●	 0,55 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 10 lt - 7 kg 260 x 200 mm	 35 kg	Motore monofase Singlephase motor	—
S16  340 mm 640 mm 695 mm	●	 0,75 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 16 lt - 13 kg 320 x 210 mm	 56 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
S20  400 mm 660 mm 695 mm	●	 0,75 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 21 lt - 17 kg 360 x 210 mm	 60 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
S30  435 mm 780 mm 800 mm	●	 1,1 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 32 lt - 25 kg 400 x 260 mm	 92 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
S40  490 mm 800 mm 800 mm	●	 1,5 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 41 lt - 35 kg 450 x 260 mm	 102 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
S50  490 mm 800 mm 800 mm	●	 1,5 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 48 lt - 42 kg 450 x 300 mm	 107 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)

Accessori Tools	S10	S16	S20	S30	S40	S50
Kit di ruote Set of wheels						
Aumento per pannello digitale (non disponibile per mod. S10) Increase for digital panel (not available for mod. S10)						

Impastatrice a spirale Dough spiral mixer

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

Il meccanismo stabile e brevettato assicura una lunga durata e una manutenzione minima.

Le vasche e lo spacca pasta sono in acciaio inossidabile 18/10, la spirale in acciaio inossidabile forgiato a mano. Per i modelli con 400 volt è disponibile un motore a due velocità.

The stable, patented mechanism ensures a long service life and low maintenance. The bowls and the dough breakers are made of 18/10 stainless steel, the kneading hook made of hand-forged stainless steel.

For three-phase 400 volt models is available 2 speeds motor.

TS - con testa sollevabile
with liftable head

TSV - con testa sollevabile e vasca estraibile
with liftable head and removable bowl

Con i modelli TS e TSV, la pasta è molto facile da rimuovere.

With the models TS and TSV, the dough is very easy to remove.



TSV con ruote
TSV with wheels



TSV testa sollevabile e vasca estraibile
TSV liftable head and removable bowl



Giunto trasmissione
Transmission joint

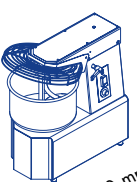



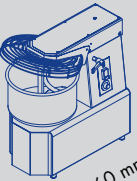



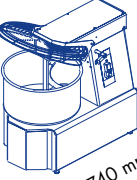



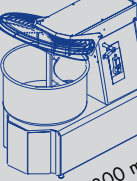



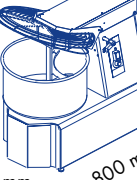



Queste impastatrici rispondono a tutte le normative CE e sono dotate di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia.

These mixers meet all CE regulations and are equipped with all active and passive safety devices in accordance with current regulations.



Spirale in acciaio inox
Stainless steel spiral

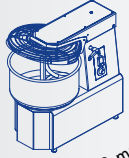



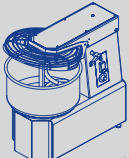



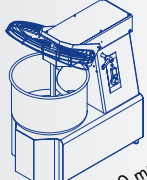



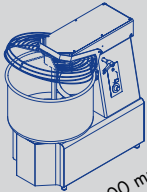



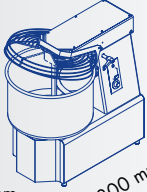



Con testa sollevabile e vasca fissa With liftable head and fixed bowl

TS 16  400 mm 640 mm 730 mm	●	 0,75 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 16 lt - 13 kg	 61 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
TS 20  400 mm 660 mm 730 mm	●	 0,75 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 20 lt - 17 kg	 63 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
TS 30  445 mm 740 mm 800 mm	●	 1,1 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 30 lt - 25 kg	 99 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
TS 40  480 mm 800 mm 800 mm	●	 1,5 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 40 lt - 35 kg	 108 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
TS 50  480 mm 800 mm 800 mm	●	 1,5 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 48 lt - 42 kg	 115 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)

Accessori Tools	TS 16 ●	TS 20 ●	TS 30 ●	TS 40 ●	TS 50 ●
Kit di ruote Set of wheels					
Aumento per pannello digitale Increase for digital panel					

Con testa sollevabile e vasca estraibile

With liftable head and removable bowl

TSV 16  400 mm 640 mm 730 mm	●	 0,75 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 16 lt - 13 kg	 61 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
TSV 20  400 mm 660 mm 730 mm	●	 0,75 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 20 lt - 17 kg	 63 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
TSV 30  445 mm 740 mm 800 mm	●	 1,1 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 30 lt - 25 kg	 99 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
TSV 40  480 mm 800 mm 800 mm	●	 1,5 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 40 lt - 35 kg	 108 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
TSV 50  480 mm 800 mm 800 mm	●	 1,5 kW	 Capacità vasca Bowl capacity 48 lt - 42 kg	 115 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)

Accessori Tools	TSV 16 ●	TSV 20 ●	TSV 30 ●	TSV 40 ●	TSV 50 ●
Kit di ruote Set of wheels					
Aumento per pannello digitale Increase for digital panel					



Impastatrice a spirale inox

Dough spiral mixer inox

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

NORMAL DUTY

Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale. La serie "L" è costituita da una struttura interamente in acciaio inox, con linee personalizzate e attuali che la rendono unica nel suo genere.

Le forme particolarmente curate della struttura esterna ed il materiale utilizzato per realizzarla, rendono la linea L il prodotto ideale per chi ha esigenze estetiche e per le cucine a vista.

Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità.

È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in PLX termoformato ad uso alimentare.

L'alimentazione può essere monofase 230 Volt, trifase 230/400 Volt e trifase 230/400 Volt a 2 velocità (voltaggi speciali sono comunque disponibili a richiesta). Tutte le macchine della linea "L" hanno in dotazione Timer elettromeccanico e 4 ruote (di cui 2 con freno). I comandi sono a bassa tensione 24 Volt.



Our spiral dough mixers especially for pizzerias are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment.

The "L"-line has a complete stainless structure of a personalized and actual line so that it becomes unique in its kind.

Uniquely appointed shapes of the external structure and the material used to manufacture it, make the line L the ideal item for those with aesthetic needs and for the open kitchens.

The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough.

It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in under heat shaped PLX for cooking use. The power supply may be single phase 230 Volts, three-phase 230/400 Volts and three-phase 230/400 Volts with 2 speeds (anyways special voltages are available on request). All the "L"-line machines are equipped with an electro mechanical Timer and 4 wheels (2 with brakes). 24 Volt low-tension controls.



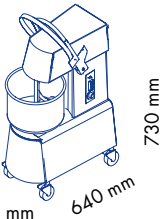



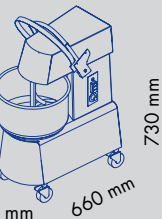



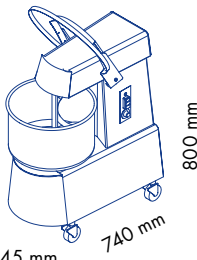



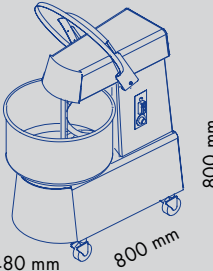



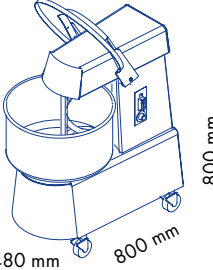



coperchio in plastica
plastic lid



spirale in acciaio inox
stainless steel spiral

Impastatrice a spirale inox

Dough spiral mixer inox

L16 	●	 0,75 kW  Capacità vasca Bowl capacity 16 lt - 13 kg Ø 320 x 210 mm  60 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
L20 	●	 0,75 kW  Capacità vasca Bowl capacity 21 lt - 17 kg Ø 360 x 210 mm  63 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
L30 	●	 1,1 kW  Capacità vasca Bowl capacity 32 lt - 25 kg Ø 400 x 260 mm  98 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor -	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
L40 	●	 1,5 kW  Capacità vasca Bowl capacity 41 lt - 35 kg Ø 450 x 260 mm  108 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor -	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)
L50 	●	 1,5 kW  Capacità vasca Bowl capacity 48 lt - 42 kg Ø 450 x 300 mm  115 kg	Motore trifase Threephase motor Motore monofase Singlephase motor -	2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)

Impastatrice a forcella

Fork kneading machine



F è l'impastatrice a forcella destinata al pizzaiolo o al panettiere che abbia bisogno di uno strumento in grado di lavorare intensamente e a lungo e ottenere un impasto soffice e ben areato.

- CARATTERISTICHE PRINCIPALI**
- L'impastatrice a forcella gira l'impasto orizzontalmente e lentamente, come se fossero le tue mani a farlo **IMPASTO PIU' AREATO, SOFFICE E NON RISCALDATO**
 - La costruzione meccanica la rende adatta anche a impasti molto duri, ideale anche per impasti contenenti uova (per esempio pasta fresca) **VERSATILITA'**
 - Vasca, forcella e coperchio in acciaio inox inossidabile **NON ARRUGGINISCONO**
 - Vasca di spessore 2,5 mm **ROBUSTA**
 - Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio
 - Disponibile con motore monofase o trifase
 - Disponibile a 1 o 2 velocità
 - Disponibili carrelli e piedistalli con ruote **PRATICITA'**
 - Dispositivi di sicurezza attivi e passivi a norma CE
 - Impianto elettrico a norma CE

F is the fork dough mixer ideal for the bakery or pizzeria which is used to work with high tempo for several hours per day and whose target is to obtain a soft and well aerated dough. MAIN FEATURES

- Stronger structure and mechanics **HEAVY DUTY**
- The fork dough mixer kneads the dough horizontally and slowly, such as you would be doing with your own hands **AERATED DOUGH, SOFT AND NOT WARM**
- Ideal for hard dough thanks to enhanced mechanical construction sturdiness (even suitable for dough containing egg) **VERSATILITY**
- Bowl, fork and lid in stainless steel 304 **CAN NOT RUST**
- Bowl thickness 2,5 mm **STURDY**
- Oil bath driving geared motor
- Available stand and trolley with castors **HANDINESS**
- Available single or threphase
- Available single or double speed
- European Community approved safety devices
- European Community approved electric wiring

<p>F30</p>		<p>230 Volt - 0,75 kW 400 Volt - 0,75 kW 2 velocità 2 speeds 400 Volt - 0,75/1,1 kW</p>	<p>140 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>2 velocità - Motore trifase 2 speed - Threephase motor</p>
-------------------	--	---	---------------	---	---

Accessori

Tools

Carrello h. 10 cm con ruote
Trolley h. 10 cm with wheels

Timer
Timer

F30

Impastatrice planetaria

Planetary mixer

KENWOOD CHEF MAJOR TITANIUM

Questa impastatrice planetaria Kenwood, con potenza maggiorata, ha le caratteristiche per affrontare qualsiasi utilizzo prolungato ed intenso. Ha un motore da 1500W e ha in dotazione una ciotola con capacità di 6,7 litri e un frullatore con bicchiere da 1,5 litri.

- Regolazione elettronica delle velocità di lavorazione • Funzione mescolamento a bassa velocità
- Timer • Movimento planetario

Frusta gommata, gancio impastatore, frusta K, attacco per lavorazioni ad alta velocità, attacco per lavorazioni a media velocità, attacco per lavorazioni a bassa velocità, frusta.

Specifiche generali

- Corpo macchina in Alluminio pressofuso
- Ciotola in Acciaio inox cromato
- Materiale utensili in Acciaio inox
- Colore: Silver
- Potenza: 1500 W
- Dimensioni (cm): 31 l x 38,5 p x 35 h
- Velocità di lavorazione: Variabile
- Peso: 12,9 kg
- Dimensioni ciotola: 6.7 litri
- Capacità - Torta: 4,55 kg
- Capacità - Pasta/pane: 2,4 kg
- Capacità - Albumi max.: 16 max
- Capacità - Farina per dolci max.: 910 g



This Kenwood planetary mixer, with increased power is capable of working long and hard. Equipped with a high performance motor of 1500 W, 6.7 litres bowl, whisk with a 1,5 lt glass.

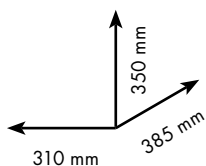
- Electronic speed control • Low speed mixing function
- Timer • Circular motion

Dough hook, K-beater, outlet - high speed, outlet - medium speed, outlet - slow speed, whisk.

General Specifications

- Body material: Die cast aluminium
- Bowl material: Stainless steel
- Tools material: Stainless steel
- Color: Silver
- Power: 1500w
- Dimensions (cm): 31 l x 38,5 p x 35 h
- Speed: Variable
- Weight: 12.9 kg
- Bowl size: 6.7 lt
- Capacity - cake: 4.55 kg
- Capacity - dough : 2.4 kg
- Capacity - egg whites: 16 max
- Capacity - flour for pastry: 910 g

KMP05



230 V-50 Hz
max. 1500 W



12,9 kg

CUTTER

Siamo lieti di presentarvi la nostra linea di cutter **100% Made in Italy** realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere molteplici lavori necessari in cucina: **omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare.**

Il TOP di gamma di questa linea è rappresentato dal modello **MAGNUM**, ideato specificatamente per **soddisfare le esigenze della grande ristorazione come mense, grandi alberghi o ovunque sia necessario soddisfare velocemente grandi utenze; nel contempo senza precludere le lavorazioni di piccole quantità.**

CUTTER

*We are pleased to introduce you our new line of Cutters **100% Made in Italy**, manufactured to meet the everincreasing needs of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing.*

*The TOP model of this line is represented by model **MAGNUM**, specifically manufactured for the needs of the big restaurants such as cafeterias, hotels or any place where it's necessary to quickly satisfy a lot of people; at the same time without precluding the processing of small quantities.*



ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

SEMPLICITÀ E SICUREZZA

I nostri cutter della linea PRATIC sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare.

Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantita da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è realizzato in policarbonato per uso alimentare. Essendo dotato di un motore speciale ad alte prestazioni, l'elettronica di comando permette di regolare la velocità di rotazione tra 9 posizioni comprese tra i 900 e i 2200 giri/minuto per permettere l'uso della velocità più consona in rapporto alla lavorazione da effettuare ed al tipo di prodotto. La vasca del cutter pratic è distanziata dal corpo macchina e di conseguenza dal motore per mantenere il prodotto lavorato a temperatura ambiente.



SIMPLICITY AND SAFETY

Our Cutters PRATIC have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing.

The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid and a safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The lid is made of polycarbonate for food use.

Having a special motor of high performance, the electronics allow to adjust the rotation speed among 9 different positions from 900 to 2200 rpm in order to use the best speed for every work and every product. The bowl of the cutter "Pratic" is spaced out of the body of the machine and as a result of the motor, in order to keep the product at a room temperature.

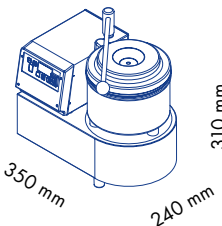




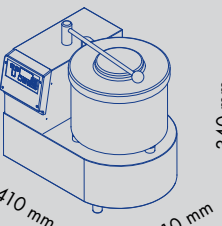




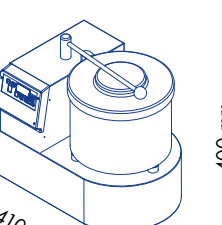






pannello comandi
control board



lame
blades

Cutter

Pratic 3  350 mm 240 mm 310 mm	●	 230 Volt AC 1/N/PE 480 W 2,2 A  Giri motore / minuto <i>Rpm</i> 900 - 2200	 10 kg  Dimensioni vasca <i>Bowl dimensions</i> Ø = 180 mm H = 105 mm	Motore monofase <i>Singlephase motor</i>
Pratic 5  410 mm 310 mm 340 mm	●	 230 Volt AC 1/N/PE 960 W 4,4 A  Giri motore / minuto <i>Rpm</i> 900 - 2200	 18 kg  Dimensioni vasca <i>Bowl dimensions</i> Ø = 240 mm H = 120 mm	Motore monofase <i>Singlephase motor</i>
Pratic 8  410 mm 310 mm 400 mm	●	 230 Volt AC 1/N/PE 960 W 4,4 A  Giri motore / minuto <i>Rpm</i> 900 - 2200	 19 kg  Dimensioni vasca <i>Bowl dimensions</i> Ø = 240 mm H = 180 mm	Motore monofase <i>Singlephase motor</i>

Accessori <i>Tools</i>		Pratic 3	Pratic 5	Pratic 8
Mozzo completi lame lisce dentate o forate <i>Complete hub with smooth teethed or pierced blades</i>	€			
Coperchio <i>Lid</i>	€			
DOTAZIONE: mozzo con lame lisce <i>EQUIPPED WITH: one hub with smooth blades</i>		●	●	●

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

SEMPlicità E SICUREZZA.

I nostri cutter della linea ROBOT sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare. Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantita da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è invece realizzato in polycarbonato per uso alimentare. Alimentazione monofase 230 Volt, trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 a 2 velocità.

SIMPLICITY AND SAFETY.

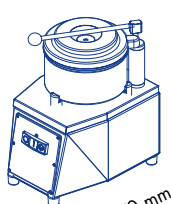




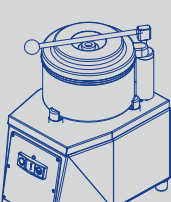




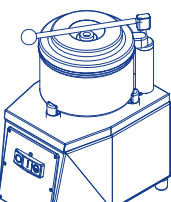




Our Cutters of the ROBOT line have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing. The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid and a safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The lid is made of polycarbonate for food use. Power supply single phase 230 Volt, three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 2 speeds motor.



pannello comandi
control board



lame
blades

COMPACT L3  240 mm 270 mm 420 mm	●	 230 Volt - 550 W - 3,5 A 400 Volt - 550 W - 1,7 A	 13,5 kg	Motore trifase Threephase motor	-
		 Giri motore / minuto Rpm 1400	 Dimensioni vasca Bowl dimensions Ø = 180 mm H = 105 mm	Motore monofase Singlephase motor	-
IDEAL L5  280 mm 330 mm 490 mm	●	 230 Volt - 1100 W - 6,7 A 400 Volt - 1100 W - 4,3 A	 20 kg	Motore trifase Threephase motor	2 velocità - Motore trifase (solo 400V) 700/1400 g.min. 2 speed - Threephase motor (only 400V) 700/1400 rpm
		 Giri motore / minuto Rpm 1400	 Dimensioni vasca Bowl dimensions Ø = 240 mm H = 120 mm	Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase (solo 400V) 1400/2800 g.min. 2 speed - Threephase motor (only 400V) 1400/2800 rpm
PROFESSIONAL L8  280 mm 330 mm 550 mm	●	 230 Volt - 1100 W - 6,7 A 400 Volt - 1100 W - 4,3 A	 21 kg	Motore trifase Threephase motor	2 velocità - Motore trifase (solo 400V) 700/1400 g.min. 2 speed - Threephase motor (only 400V) 700/1400 rpm
		 Giri motore / minuto Rpm 1400	 Dimensioni vasca Bowl dimensions Ø = 240 mm H = 180 mm	Motore monofase Singlephase motor	2 velocità - Motore trifase (solo 400V) 1400/2800 g.min. 2 speed - Threephase motor (only 400V) 1400/2800 rpm

Accessori Tools		COMPACT L3	IDEAL L5	PROFESSIONAL L8
Mozzo completi lame lisce, dentate o forate Complete hub with smooth, teethed or pierced blades	€			
Mozzo completi lame lisce, dentate o forate per ROBOT 5/8 2800 g. min. Complete hub with smooth, teethed or pierced blades for ROBOT 5/8 28/00 rpm	€	-		
Coperchio Lid	€			
DOTAZIONE: mozzo con lame lisce EQUIPPED WITH: one hub with smooth blades				
OPTIONAL I Modelli L5 e L8 sono disponibili anche su cavalletto Inox utile per effettuare lavorazioni di prodotto con vasca inclinata. Models L5 and L8 are available also on stainless steel stand, useful to process products with inclined bowl.				

Cutter magnum L16 / L20

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

Ideato specificatamente per soddisfare le esigenze della grande ristorazione come mense, grandi alberghi o ovunque sia necessario soddisfare velocemente grandi utenze; nel contempo senza precludere le lavorazioni di piccole quantità.

La macchina è stata realizzata per essere posizionata su banco da lavoro, la sua struttura ergonomica la rende semplice da pulire e utilizzare; coperchio, vasca e mozzo lame sono facilmente e velocemente rimovibili. Il cutter magnum è disponibile nelle versioni 16 e 20 litri, entrambe sono ribaltabili per permettere di estrarre agevolmente il prodotto e per facilitare le ordinarie operazioni di pulizia.

La struttura della macchina è in acciaio inox. La macchina può essere utilizzata impostando cicli di lavoro personalizzabili dall'operatore. È possibile decidere quanto tempo la macchina funzioni prima di fermarsi per un intervallo di circa 2 secondi; questo permette di lavorare anche poco prodotto, dando allo stesso la possibilità di ricadere sul fondo della vasca e di venire completamente lavorato.

È inoltre possibile impostare lo spegnimento automatico qualora all'interno della vasca si raggiungano temperature che possano danneggiare i prodotti da lavorare.

Sulla macchina è installato un motore a due velocità, la prima lavora a 1400 giri al minuto, la seconda 2800 giri al minuto. Sulla macchina è presente il pulsante ad impulsi per permettere di ottenere il risultato desiderato, il pulsante finché premuto consente al cutter di lavorare, qualora si sospenda la pressione sul pulsante la macchina si arresta istantaneamente.

Sul coperchio è presente un'apertura dotata di chiusura per permettere l'inserimento di liquidi durante l'uso; questo è utile qualora si vogliano preparare creme e salse. Il display della macchina presenta numerose spie per permettere di monitorare costantemente la lavorazione in corso o eventualmente per consentire la prima autodiagnosi nel caso ci dovesse essere un mancato funzionamento causato a procedure di utilizzo errate.



Specifically manufactured to meet the needs of the big restaurants such as cafeterias, hotels or any place where it's necessary to quickly satisfy a lot of people; at the same time without precluding the processing of small quantities.

The machine is designed to be placed on the workbench, its ergonomic design makes it easy to clean and use; lid, bowl and blades are quickly and easily removable. The Cutter Magnum is available in 16 and 20 liter, both are foldable to easily remove the product and to facilitate the ordinary cleaning operations. The machine body is made of stainless steel. The machine can be used by setting work cycles customized by the operator. You can decide how long the machine works, before stopping for a lapse of about 2 seconds; this allows to work even small quantities, giving it the possibility of falling on the bottom of the bowl and to be completely worked.

It is also possible to set the automatic switching off when inside the bowl there are temperatures that could damage the products to be processed. On the machine a two-speed motor is installed, the first speed working at 1400 rpm, the second 2800 rpm. On the machine there is a pulse-button to obtain the desired result, as long as the button is pressed, it allows the cutter to work, if the pressure on the button is stopped the machine stops immediately.

On the lid there is an opening with a closure to allow the insertion of liquids during use; this is useful if you want to prepare creams and sauces. The display of the machine presents several LED lights to constantly monitor the current processing or to allow the first self-diagnosis in case there should be a failure caused by incorrect use.

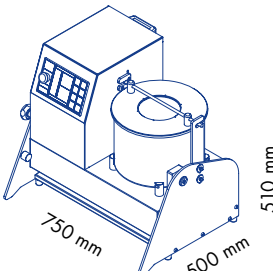




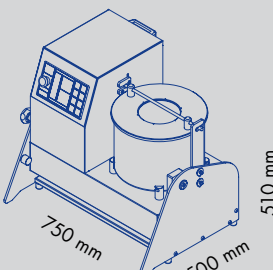






pannello comandi
control board



lame
blades

Cutter magnum L16 / L20

<p>L 16</p> 		<p> 400 Volt AC 3/N/PE 3,5 - 4,5 kW 8,4 - 6,58 A</p> <p> Giri motore / minuto <i>Rpm</i> 1400 & 2800</p>	<p> 100 kg</p> <p> Dimensioni vasca <i>Bowl dimensions</i> Ø = 320 mm H = 180 mm</p>	<p>Due velocità Tr 400 Volt <i>Two-speeds</i> Tr 400 Volt</p>
<p>L 20</p> 		<p> 400 Volt AC 3/N/PE 3,5 - 4,5 kW 8,4 - 6,58 A</p> <p> Giri motore / minuto <i>Rpm</i> 1400 & 2800</p>	<p> 105 kg</p> <p> Dimensioni vasca <i>Bowl dimensions</i> Ø = 320 mm H = 255 mm</p>	<p>Due velocità Tr 400 Volt <i>Two-speeds</i> Tr 400 Volt</p>

<p>Accessori Tools</p>		<p>L 16</p>	<p>L 20</p>
<p>Mozzo completi lame lisce, dentate o forate <i>Complete hub with smooth, teethed or pierced blades</i></p>	<p>€</p>		
<p>OPTIONAL: coppia di lame lisce, dentate o forate <i>OPTIONAL: couple of smooth, teethed or pierced blades</i></p>	<p>€</p>		

Lavorazioni cutter

Processing of cutter

Passato di pomodoro: 60 sec.

Tomato purée: 60 sec.



Passato di verdure: 5 sec.

Vegetables purée: 5 sec.



Mozzarella per pizza: 10 sec.

Mozzarella for pizza: 10 sec.



Cioccolato: 60 sec.

Chocolate: 60 sec.



Maionese: 130 sec.

Mayonnaise: 130 sec.

Lavorazioni cutter

Processing of cutter

Pane grattugiato: 60 sec.

Breadcrumbs: 60 sec.



Prezzemolo, aglio, cipolla,
peperoncino tritato: 15 sec.

*Chopped parsley, garlic, onion,
chilly pepper: 15 sec.*

Carne per ragú tritata: 10 sec.

Minced meat for ragout: 10 sec.



Impasti teneri per dolci: 60 sec.

Soft dough for cakes: 60 sec.



Frutta secca tritata: 20 sec.

Chopped dried fruit: 20 sec.

TAGLIAVERDURE

Siamo lieti di presentarvi la nostra linea di TAGLIAVERDURE **100% Made in Italy** realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere molteplici lavori necessari in cucina: **tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc.**

Costruita in acciaio inox e lega speciale, è dotata di protezioni in conformità alle normative vigenti in materia. Molto pratica, riduce notevolmente i tempi per le lavorazioni. Per chi necessita di lavorazioni particolari è ora disponibile la versione a 2 velocità.

VEGETABLE PREPARATION MACHINE

*We are pleased to introduce you our new line of Vegetable preparation machines **100% Made in Italy**, manufactured to meet the everincreasing needs of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: **cutting, slicing, dicing, making sticks, grating, shredding, grinding a big product selection of: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit, etc.** Manufactured in stainless steel and a special alloy, it's equipped with protections in accordance with the current requirements. It is very practical and reduces considerably the working time. Who needs a special processing has now the possibility to order the two speeds version.*



Tagliaverdure Vegetable preparation machine

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)



tramoggia
hopper

Tagliaverdura a bocca circolare

Colosseo è un tagliaverdura a bocca circolare potente e versatile in grado di combinare materiali e design eccellenti ad un prezzo molto competitivo. È il tagliaverdura ideale per chi ha la necessità di lavorare una grande quantità di prodotto in poco tempo.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. Tramoggia circolare extra capiente, fino a 400 kg di prodotto l'ora ➔ **RISPARMIO DI TEMPO**
2. Completamente in acciaio inossidabile ➔ **ROBUSTO, IGIENICO, FACILE DA PULIRE**
3. Motore 0,55KW/0,75 HP ➔ **POTENTE**
4. Ampia gamma di dischi disponibili per effettuare diverse lavorazioni ➔ **VERSATILE**
5. Dispone dell'esclusivo disco regolabile X1-8 che permette il taglio da 1 a 8mm con solo un disco ➔ **INTELLIGENTE**
6. Doppia maniglia ➔ **FACILE DA USARE** anche per operatori di bassa statura
7. Ampia superficie di uscita del prodotto ➔ **PRATICO**
8. Il coperchio può essere facilmente rimosso ➔ **FACILE DA PULIRE, ANCHE IN LAVASTOVIGLIE**
9. Assenza di punti critici nella pulizia ➔ **IGIENICO**
10. Centralina elettronica richiusa all'interno di una scatola ➔ **BASSO RISCHIO DI DANNEGGIAMENTO**
11. Impossibile accedere alle lame se la macchina è accesa ➔ **SICURO**
12. Disponibile nei modelli monofase, trifase e trifase a due velocità
13. Dispositivi di sicurezza attivi e passivi e impianto elettrico a norma CE

Round feeding mouth vegetable preparation machine

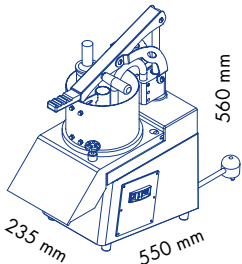


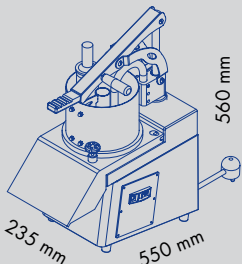


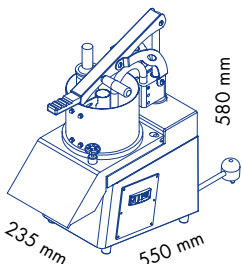


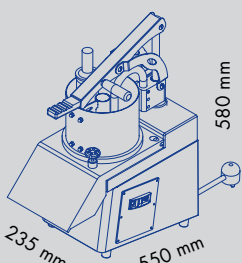


Colosseo is a round feeding mouth vegetable preparation machine which is powerful and versatile, it combines excellent materials and design to a very competitive price. Colosseo is the vegetable preparation machine ideal for those who are in need of processing a big quantity of product in a short time.

MEAN FEATURES

1. Extra-large round feeding mouth, capable of processing up 400 kg per hour ➔ **TIME SAVING**
2. Totally made of stainless steel AISI 304 ➔ **ROBUST, HYGENIC, EASY TO CLEAN**
3. Engine 0,55KW/0,75 HP ➔ **QUICK AND STRONG**
4. Wide range of discs available for different cuts ➔ **VERSATILE**
5. Available the exclusive adjustable disc X1-8 that allows any slicing between 1 and 8mm ➔ **SMART**
6. Double handle ➔ **EASY TO USE** even for short people
7. Wide product way out ➔ **HANDY**
8. Removable hopper ➔ **EASY TO CLEAN, EVEN IN DISHWASHER**
9. Absence of gaps and blind spots for fast and deep cleaning ➔ **HYGENIC**
10. Power unit shielded inside a box ➔ **LOW RISK OF DAMAGE**
11. Impossible to reach the blade if the machine is on ➔ **SAFE**
12. Available in single, three phase and three phase 2 speeds
13. European Community approved safety devices and electric wiring

Tagliaverdure

Vegetable preparation machine

COLOSSEO 	●	 230 Volt 0,55 kW	 25,5 kg
COLOSSEO-TR 	●	 400 Volt 0,55 kW	 25,5 kg
COLOSSEO HIGH POWER 	●	 230 Volt 0,75 kW	 27,5 kg
COLOSSEO - 2 SPEED 	●	 400 Volt 0,60 / 0,26 kW 2 velocità - Motore trifase (solo 400V) 2 speed - Threephase motor (only 400V)	 27,5 kg

Tagliaverdure

Vegetable preparation machine

ATTENZIONE: 5 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 5 years of warranty on all models (electronic board not included)

Indispensabile in ogni cucina, progettata per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc.

Costruita in acciaio inox e lega speciale, è dotata di protezioni in conformità alle normative vigenti in materia. Molto pratica, riduce notevolmente i tempi per le lavorazioni. Per chi necessita di lavorazioni particolari è ora disponibile la versione a 2 velocità.

Indispensable in every kitchen, designed to cut, slice, cube, to make sticks, to shred, to mince or to grind a big product selection as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc.

It is constructed in stainless steel and a special alloy and it responds to the requirements requested by the European Directives. It is very practical and reduces considerably the working time. Who needs a special processing has now the possibility to order the two speeds version.

I tagliaverdura rispettano tutte le normative di igiene e della CE.

Per questo motivo i tagliaverdura sono indicati per tutte le lavorazioni delle verdure.

La lista dei dischi si trova dalla pag. 58 alla pag 62.

The vegetable slicers meet all hygiene regulations and the EC.

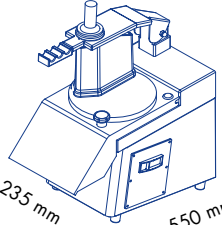



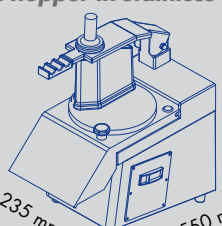



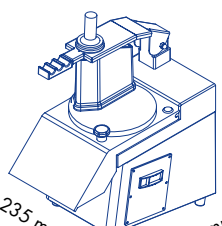


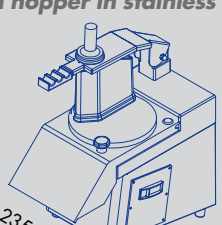


For this reason the vegetable slicers are indicated for all workings of the vegetables.

The list of discs is from page 58 to page 62.



Tagliaverdure

Vegetable preparation machine

CUOCOJET  235 mm 550 mm 560 mm	●	 230 Volt 0,55 kW  400 Volt 0,55 kW	 20 kg Motore trifase <i>Threephase motor</i> Motore monofase <i>Singlephase motor</i>
CUOCOJET Con tramoggia inox <i>With hopper in stainless steel</i>  235 mm 550 mm 560 mm	●	 230 Volt 0,55 kW  400 Volt 0,55 kW	 20 kg Motore trifase <i>Threephase motor</i> Motore monofase <i>Singlephase motor</i>
CUOCOJET 2V  235 mm 550 mm 600 mm	●	 400 Volt 0,6 / 0,26 kW	 22 kg Motore trifase 2 velocità <i>Threephase motor</i> 2 speeds
CUOCOJET 2V Con tramoggia inox <i>With hopper in stainless steel</i>  235 mm 550 mm 600 mm	●	 400 Volt 0,6 / 0,26 kW	 22 kg Motore trifase 2 velocità <i>Threephase motor</i> 2 speeds

DOTAZIONE: disco plastica espulsore
EQUIPPED WITH: ejector plastic disc

Combinata / Food processor Cutter + Tagliaverdure

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

Parte Tagliaverdure: indispensabile in ogni cucina, progettata per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc.

Parte Cutter: caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare. Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantita da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Per le lavorazioni, visionare schede prodotto del taglia verdure cuoco jet e del cutter ROBOT.

Vegetable preparation part: indispensable in every kitchen, designed to cut, slice, cube, to make sticks, to shred, to mince or to grind a big product selection as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc.

Cutter part: characterized by the maximal simplicity in use, it is able to do all the necessary duties in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing. The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid and a safety micro-switch on the lid. The lid is made of polycarbonate for food use. For the uses consult the product data of the vegetable preparation machine cuoco jet e and of the cutter ROBOT.



COMBINATA FOOD PROCESSOR			
	●	 230 Volt CUTTER L5 = 1,1 kW CUOCOJET = 0,55 kW	 44 kg Motore trifase Threephase motor
		 400 Volt CUTTER L5 = 1,1 kW CUOCOJET = 0,55 kW	Motore monofase Singlephase motor

DOTAZIONE: disco plastica espulsore e mozzo con lame lisce
 EQUIPPED WITH: ejector plastic disc and hub with smooth blades




Dischi per tagliaverdure

Vegetable preparation machine discs




EG1 Disco per taglio a fette / Slicing disc

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for		
1mm	cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc. <i>cucumber, carrots, onion rings, french fries, cabbage, etc.</i>		




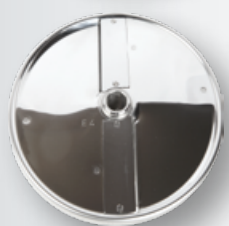
EG2 Disco per taglio a fette / Slicing disc

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for		
2mm	cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc. <i>cucumber, carrots, onion rings, french fries, cabbage, etc.</i>		




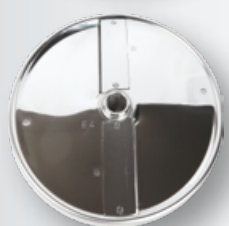
EG3 Disco per taglio a fette / Slicing disc

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for		
3mm	cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc. <i>cucumber, carrots, onion rings, french fries, cabbage, etc.</i>		




E11 / E21 / E31 Dischi per taglio a fette / Slicing disc

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for		
1mm, 2mm, 3mm	cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc. <i>cucumber, carrots, onion rings, french fries, cabbage, etc.</i>		




E41 / E51 Dischi per taglio a fette / Slicing disc

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for		
4 mm, 5mm	pomodori, agrumi, banane, mele e anelli di cipolla, patate, funghi, sedano <i>tomatoes, citrus fruits, bananas, apples, onion rings, potatoes, mushrooms, celery</i>		




E6 Disco per taglio a fette / Slicing disc

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for		
6mm	pomodori, agrumi, banane, mele e anelli di cipolla, patate, funghi, sedano <i>tomatoes, citrus fruits, bananas, apples, onion rings, potatoes, mushrooms, celery</i>		




E8 Disco per taglio a fette / Slicing disc

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for		
8mm	taglio a fette o a listelli (abbinato ai dischi B) o cubettare (abbinato ai dischi D) <i>slicing or stick cutting (together with discs B) or dicing (together with discs D)</i>		


Dischi per tagliaverdure

Vegetable preparation machine discs


Disco per taglio a fette / Slicing disc E10

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
10mm	taglio a fette o a listelli (abbinato ai dischi B) o cubettare (abbinato ai dischi D) <i>slicing or stick cutting (together with discs B) or dicing (together with discs D)</i>	


Disco per taglio a fette / Slicing disc E14

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
14mm	taglio a fette o cubettare (abbinato ai dischi D) <i>slicing or dicing (together with discs D)</i>	


Disco per taglio a fette / Slicing disc S1

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
1mm	taglio fine per prodotti delicati <i>fine cut for delicate products</i>	


Disco per taglio a fette / Slicing disc S2

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
2mm	taglio fine per prodotti delicati <i>fine cut for delicate products</i>	


Disco per taglio a fette / Slicing disc E5

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
5mm	taglio fine per prodotti delicati <i>fine cut for delicate products</i>	


Disco per taglio a listelli (solo per tagliaverdure CUOCOJET) Stick cutting disc (only for CUOCOJET vegetable prep. machine) B6

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
6mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 <i>it can be used only together with disc E8 and E10</i>	

Disco per taglio a listelli (solo per tagliaverdure CUOCOJET) Stick cutting disc (only for CUOCOJET vegetable prep. machine) B8

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
8mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 <i>it can be used only together with disc E8 and E10</i>	

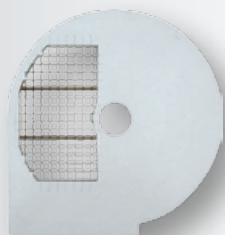
Disco per taglio a listelli (solo per tagliaverdure CUOCOJET) Stick cutting disc (only for CUOCOJET vegetable prep. machine) B10

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
10mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 <i>it can be used only together with disc E8 and E10</i>	



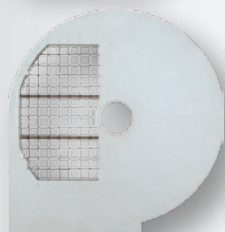
Dischi per tagliaverdure

Vegetable preparation machine discs



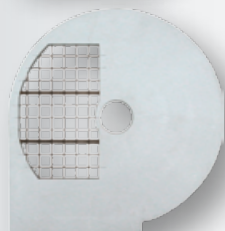
D8x8 Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET) Cube cutting disc (only for CUOCOJET vegetable prep. machine)

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
8mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 <i>it can be used only together with disc E8 and E10</i>	



D10x10 Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET) Cube cutting disc (only for CUOCOJET vegetable prep. machine)

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
10mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10 <i>it can be used only together with disc E8 and E10</i>	



D12x12 Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET) Cube cutting disc (only for CUOCOJET vegetable prep. machine)

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
12mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E10 e E14 <i>it can be used only together with disc E10 and E14</i>	



D20x20 Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET) Cube cutting disc (only for CUOCOJET vegetable prep. machine)

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
20mm	può essere usato solo in combinazione con un disco E10 e E14 <i>it can be used only together with disc E10 and E14</i>	



H2,5 Disco per taglio a listelli ricurvi / Curved stick cutting disc

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
2,5mm	tagliare verdure a forma di listelli ricurvi <i>cutting vegetables in curved sticks</i>	



H4 Disco per taglio a listelli ricurvi / Curved stick cutting disc

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
4mm	tagliare verdure a forma di listelli ricurvi <i>cutting vegetables in curved sticks</i>	



H6 Disco per taglio a listelli ricurvi / Curved stick cutting disc


Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
6mm	tagliare verdure a forma di listelli ricurvi <i>cutting vegetables in curved sticks</i>	

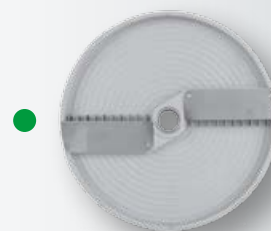


Dischi per tagliaverdure


Vegetable preparation machine discs

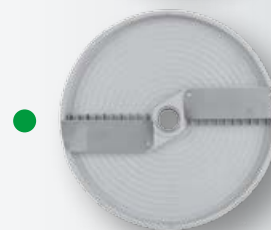
Disco per taglio a listelli ricurvi / Curved stick cutting disc H8

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
8mm	tagliare verdure a forma di listelli ricurvi cutting vegetables in curved sticks	




Disco per taglio a listelli ricurvi / Curved stick cutting disc H10

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
10mm	tagliare verdure a forma di listelli ricurvi cutting vegetables in curved sticks	




Disco per sfilacciare e grattugiare / Shredding and grating disc Z2

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
2mm	carote, pane, noci ecc. carrots, bread, nuts, etc.	




Disco per sfilacciare e grattugiare / Shredding and grating disc Z3

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
3mm	sedano, carote, insalate, formaggio, noci, cioccolato, ecc. celery, carrots, salads, cheese, nuts, chocolate, etc.	




Disco per sfilacciare e grattugiare / Shredding and grating disc Z4

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
4mm	sedano, carote, insalate, formaggio, noci, cioccolato, ecc. celery, carrots, salads, cheese, nuts, chocolate, etc.	




Disco per sfilacciare e grattugiare / Shredding and grating disc Z7

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
7mm	Rösti svizzero, insalata, formaggio, ecc. swiss Rösti, salad, cheese, etc.	



Disco per grattugiare / Grating disc V

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
< 1mm	pangrattato, parmigiano, noci, ecc. bread crumbs, parmesan cheese, nuts, etc.	

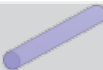


Dischi per tagliaverdure

Vegetable preparation machine discs



PZ7 Disco per sfilacciare la mozzarella / Mozzarella shredding disc

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
7mm	listelli di mozzarella mozzarella shredding	




DT9 Disco per sfilacciare la mozzarella / Mozzarella shredding disc

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
9mm	listelli di mozzarella mozzarella shredding	



X1-8 Disco per taglio a fette, regolabile da 1 a 8 mm. Completamente in acciaio inox / Slicing disc, adjustable from 1 to 8 mm. Completely in stainless steel

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
1 bis 8mm	non utilizzare in combinazione con altri dischi not to be used together with other discs	



per for
Cuocojet

Disco espulsore / Ejector disc

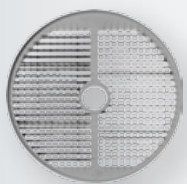
Adatto per Suitable for	
espellere alimenti ejecting food	




Porta dischi / Discs holder

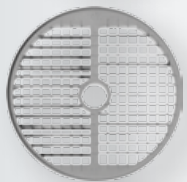
contenere fino a 20 dischi storing up to 20 discs	

Solo per only for COLOSSEO




DG 8x8 Disco per taglio a cubetti / Cube cutting disc

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
circa about 8mm	può essere utilizzato solo in combinazione con il disco E it can be used only together with disc E	




DG 10x10 Disco per taglio a cubetti / Cube cutting disc

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
circa about 10mm	può essere utilizzato solo in combinazione con il disco E it can be used only together with disc E	




DG 12x12 Disco per taglio a cubetti / Cube cutting disc

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
circa about 12mm	può essere utilizzato solo in combinazione con il disco E it can be used only together with disc E	



DG 20x20 Disco per taglio a cubetti / Cube cutting disc

Spessore di taglio Cutting thickness	Adatto per Suitable for	
circa about 20mm	può essere utilizzato solo in combinazione con il disco E it can be used only together with disc E	



Stendipizza Pizza-roller

Lo stendipizza o dilaminatrice, è una macchina progettata per la lavorazione degli impasti di pizze, pane, piade, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta. Lo spessore del disco è regolabile a piacere. Il diametro del disco è direttamente dipendente dalla lunghezza dei rulli. La serie "R" e la serie "RE" sono entrambe dotate di due coppie di rulli; la prima ha in più nella dotazione standard il pedale elettrico di accensione. Il modello RM ha solo una coppia di rulli. Alimentazione monofase 230 Volt.

The pizza roller is a designed machine for shaping the dough of pizza, bread, piadinas, flat bread, cakes etc. It works without warming the dough and doesn't change the dough characteristics. The disc thickness is adjustable. The disc diameter depends directly on the roller lengths. The "R" and the "RE" lines are both equipped by two pairs of rollers; the first in its standard version is also equipped by an electrical pedal for the switch on. The "RM" model has only one couple of rollers. The power supply is single phase 230 Volt.



RM30



R40 E



R40P E



pedale opzionale (non disponibile per RM30 / RM40)
pedal in option (not available for RM30 / RM40)



spessore della pasta regolabile e
blocchi in alluminio
adjustable dough thickness and
aluminium blocs



pulsantiera
push button

Stendipizza Pizza-roller

Modello <i>Model</i>		RM30 ●	RM40 ●	R30E ●	R40E ●	R40PE ●
Alimentazione <i>Power supply</i>	V Hz W	230 50 370	230 50 370	230 50 370	230 50 370	230 50 370
Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i>	mm	420 x 420 x 370	520 x 420 x 370	420 x 420 x 700	520 x 520 x 800	520 x 520 x 690
Peso pasta <i>Dough weight</i>	gr	100 - 250	100 - 400	100 - 250	100 - 400	100 - 700
Peso <i>Weight</i>	Kg	22	25	34	44	44
Diametro pizza <i>Pizza diameter</i>	mm	300	400	300	400	400 x 700
Spessore della pasta regolabile <i>Adjustable dough thickness</i>	mm	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5
Prezzo <i>Price</i>	€					
Modello con pedale <i>Model with pedal</i>				R30 ●	R40 ●	R40P ●
Dati tecnici <i>Technical data</i>				come / as R30E	come / as R40E	come / as R40PE
Prezzo <i>Price</i>	€					

Sfogliatrici - Stendipizza

Pasta-roller machine



SP30-40



SPT30-40

La sfogliatrice da banco SP30-40 e SPT30-40, ad alta precisione, dispone di rulli inox larghezza mm. 300/400 appropriatamente rigati per tutti i tipi di sfoglia. Questa rigatura permette di ottenere una sfoglia leggermente ruvida per una migliore aderenza dei condimenti.

- Leva di regolazione apertura/chiusura rulli sagomata per facili spostamenti.
- Leva a mezza luna con blocco rapido per memorizzare spessore ultimo passaggio sfoglia.
- Rullo a folle in acciaio inox per ottenere sfoglie sottilissime

RISPONDENTI A TUTTE LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA VIGENTI NEL MONDO

The bench sheeter SP30-40 and SPT30-40, with high precision, has some stainless rolls of width mm. 300/400 appropriately ruled for all type of pastry. this ruling allows to obtain a lightly rough pastry for a best adherence of the dressing.

- Regulation lever for molded rolls opening/closure for easily movements.
- Semi lunar lever with fast block to memorize thickness of the pastry last passage.
- Idle roll in stainless steel to obtain very thin pastries.

IN ACCORDANCE WITH WORLD WIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS.



accessorio tagliapasta
cutting tool



Modello Model		SP30 ●	SPT30 ●	SP40 ●	SPT40 ●
Alimentazione Power supply		Hp 0,5 230 V - 50 Hz	Hp 0,5 230 V - 50 Hz	Hp 0,5 230 V - 50 Hz	Hp 0,5 230 V - 50 Hz
Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	mm	420 x 420 x 370	420 x 420 x 370	520 x 520 x 800	520 x 520 x 800
Peso pasta Dough weight	g	50 / 700	50 / 700	50 / 1000	50 / 1000
Peso Weight	Kg	23	23	45	45
Prezzo Price	€				
Accessori Tools					
Larghezza del taglio Cutting width	€	-	-	-	-
TS 01 1,5 mm					
Larghezza del taglio Cutting width	€	-	-	-	-
TS 02 2 mm					
Larghezza del taglio Cutting width	€	-	-	-	-
TS 03 4 mm					
Larghezza del taglio Cutting width	€	-	-	-	-
TS 04 6,5 mm					
Larghezza del taglio Cutting width	€	-	-	-	-
TS 05 12 mm					

Macchine per pasta fresca

Pasta machine

Macchina per impastare ed estrarre impasti anche all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio, vasca e gancio impastatore in acciaio inox, elica in lega ottone/bronzo. Dotata di microinterruttore su coperchio vasca. Le versioni MPF4 e MPF8 sono dotate di serie di raffreddamento della zona di estrusione.

Optionals: taglia pasta elettronico per MPF2,5 (di serie su MPF4 e su MPF8) e cavalletto (di serie su MPF8).

Accessori: trafilare in lega ottone/bronzo in diversi formati.



Pasta machine even for egg pasta in different shapes.

Structure coated by a scratchproof paint, stainless steel bowl and kneader, brass/bronze alloy blade.

Equipped with a micro switch on the bowl lid. The versions MPF4 and MPF8 are standard with expulsion area cooling.

Optional: electronic pasta cutter for MPF2,5 (standard on MPF4 and on MPF8) and stand (standard on MPF8).

Accessories: brass/bronze alloy nozzles in different shapes.

Modello Model		MPF 1,5 ●	MPF 2,5 ●	MPF 4 ●	MPF 8 ●
Alimentazione Power supply	V/W	230V / 300W	230V / 370W	400V / 750W	400V / 1000W
Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	mm	250 x 480 x 290	260 x 600 x 380	350 x 760 x 450	450 x 720 x 750
Capacità vasca Bowl capacity	Kg	1,5	2,5	4,0	8,0
Peso Weight	Kg	20	30	45	80
Produzione oraria Production per hour	Kg	5	8	13	25
Prezzo Price	€				
Trafile formati vari Drawplates various shapes	€				
Trafila per pastafoglia Drawplate for flaky pastry	€				

Coltello tagliapasta elettronico per / Electronic pasta cutter for MPF 2,5

Cavalletto per / Base for MPF 1,5 - MPF 2,5 - MPF 4 € 269,00 (compreso per MPF8 / included for MPF8)

Lavorazioni macchine per pasta fresca

Processing of pasta machine

<p>CASERECCE</p>	<p>FUSILLI</p>	<p>PAPPARDELLE</p>	<p>PAPPARDELLE RICCE</p>	<p>BUCATINI</p>
<p>BIGOLI</p>	<p>CAPELLI D'ANGELO</p>	<p>SPAGHETTI</p>	<p>SPAGHETTI ALLA CHITARRA</p>	<p>TAGLIOLINI</p>
<p>LINGUINE 3x1,6</p>	<p>LINGUINE 4x1,6</p>	<p>FETTUCCINE</p>	<p>PASTA SFOGLIA</p>	<p>CANNELLONE</p>
<p>GRAMIGNA</p>	<p>GNOCCHI non di patate not suitable for potatoes</p>	<p>STELLINE</p>	<p>RISO</p>	<p>SENZA FORI</p>
<p>MACCHERONI Ø 4,8</p>	<p>MACCHERONI Ø 8,5</p>	<p>MACCHERONI Ø 15</p>	<p>CANESTRINI</p>	

Pelapatate Potato peeler

Il pelapatate P.S.P. 700 è realizzato con configurazione a colonna totalmente in acciaio inox. La parte interna è rivestita da una composizione abrasiva resistente all'usura di facile manutenzione e di sicura resa.

Il girante di fusione di alluminio è azionato dal motore con trasmissione a cinghia, poggia su cuscinetti a sfere, con funzionale schermatura che impedisce l'infiltrazione di acqua.

La macchina è dotata delle recenti innovazioni tecniche rispettando le direttive CEE per la sicurezza.

The potato-peeler P.S.P. 700 is produced in column-version; the column is entirely in stainless steel. The inside is coated with an abrasive wear-resistant compound, of easy maintenance and secure performance.

The turning cutter is in aluminium casting and is driven by a motor with belt drive mounted on ball bearings. It is provided with a special cover to prevent water infiltrations.

The peeler is produced using the most modern technical innovations, according to EEC safety standards.



PSP700-10

PSP700-15

Pelapatate/Affettatrici
Potato peeler/Slicers

Modello Model	PSP700-10 ●	PSP700-15 ●
Potenza Power	0,55 kW	1,1 kW
Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	360 x 480 x 800 mm	440 x 560 x 850 mm
Peso Weight	32 Kg	42 Kg
Produzione oraria Production per hour	250 Kg	500 Kg
Carico max max load	10 Kg	15 Kg
Prezzo 230 Volt Price		
Prezzo 400 Volt Price		
Cassetto con filtro Drawer with filter		

Puliscicozze Mussels cleaners



PC3



PC3T



PC8



filtro
filter

Macchine automatiche per lavare e pulire i mitili; rimuovono alghe e incrostazioni, con risultati di pulitura eccellenti, risparmio di manodopera e minimi livelli di scarto. Disco e cestello inox estraibili per facilitare la pulizia. Per pescherie, catering, ristoranti, comunità, supermercati e iper,...

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Timer meccanico
- Motore con trasmissione a mezzo cinghia
- Cestello forato e piatto rotante, facili da rimuovere per la pulizia
- Scarico frontale protetto da guardia di sicurezza che convoglia il prodotto verso il basso
- Coperchio in plexiglas trasparente, per seguire tutte le fasi della pulizia
- Sensore che controlla l'apertura del coperchio
- Ingresso acqua 3/4"; scarico acqua Ø 50 mm
- Parti elettriche in contenitore con grado di protezione IP56.
- Comandi con N.V.R. a bassa tensione (24 V)
- Macchina conforme alle norme in materia di igiene e di sicurezza

A RICHIESTA:

- Comandi remoti a parete
- Elettrovalvola di immissione acqua
- Filtro
- Voltaggi speciali, 60 Hz

Automatic machines for washing and cleaning mussels; they remove the algae and incrustations with great results, considerable labour-savings and a minimum waste of product. Disc and stainless steel basket are easy to remove for cleaning. For fish-mongers, catering, restaurants, Community, hyper and supermarkets...

- Structure in AISI 304 stainless steel
- Mechanical timer
- Belt driven motor
- Perforated basket and rotary plate steel. Easy to remove for cleaning.
- Front unloading protected by safety guard that conveys product downwards
- Transparent plexiglass lid to check the working process
- Sensor that detects the opening of the lid
- Water inlet 3/4"; water drainage Ø 50 mm
- Electrical parts in box with IP56 protection rating
- N.V.R. low voltage controls (24 V)
- The machine complies with standards in terms of hygiene and safety

ON REQUEST:

- Remote wall-mounted controls
- Water inlet solenoid valve
- Filter
- Special voltages, 60 Hz

Puliscicozze

Mussels cleaners

Modell		PC3 ●	PC3T ●	PC8 ●
Capacità di carico <i>Load capacity</i>	kg	3	3	8
Produzione * <i>Output *</i>	kg/h	60	60	150
Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i>	mm	402 x 609 x 561	402 x 609 x 800	442 x 686 x 945
Ciclo di pulizia * <i>Cleaning cycle *</i>	min	2 - 3	2 - 3	2 - 3
400 Volt AC 3/N/PE	kW HP	0,27 (0,35)	0,27 (0,35)	0,75 (1,00)
230 Volt AC 1/N/PE	kW HP	0,42 (0,56)	0,42 (0,56)	0,75 (1,00)
Peso netto TF (MF) <i>Net weight TPH (SPH)</i>	kg	29 (30)	34 (35)	45 (46)
Prezzo <i>Price</i>	€			
Cassetto con filtro <i>Drawer with filter</i>	€			

* Il ciclo di pulizia e la produttività sono stimati e dipendono dalla metodologia di lavoro.

* The working cycle and productivity are estimated and they are according to the working procedure.

Affettatrici professionali verticali

Professional vertical slicers



Questa serie di affettatrici professionali verticali è stata realizzata nel rispetto delle normative vigenti in lega di alluminio con ossidazione anodica. La trasmissione è tramite cinghia poly V e l'affilatoio è incorporato. Lo spessore massimo di taglio è di 15 mm. I comandi sono con dispositivo NVR. Il modello ASE 370 è specifico per i salumi.

This model of professional vertical slicers has been manufactured in accordance with the current normative in aluminium alloy with anodic oxydation. The transmission is with a poly V belt and the sharpener is incorporated. The max. cutting depth is 15 mm. The switches are with a NVR device. Model ASE 370 is specific for sausages.

Modello Model		Lama Blade	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Watt	Alimentazione Power supply	
ASE 370 AFF	●	370 mm	690 x 560 x 485 mm	41,0 Kg	370	230 Volt	
ASE 370 AFF TR	●				370	400 Volt	



Questa serie di affettatrici professionali verticali è stata realizzata nel rispetto delle normative vigenti in lega di alluminio con ossidazione anodica. La trasmissione è tramite cinghia poly V e l'affilatoio è incorporato. I comandi sono con dispositivo NVR. I modelli ACE sono specifici per la carne.

This model of professional vertical slicers has been manufactured in accordance with the current normative in aluminium alloy with anodic oxydation. The transmission is with a poly V belt and the sharpener is incorporated. The max. cutting depth is 15 mm. The switches are with a NVR device. ACE models are specific for meat.

Modello Model		Lama Blade	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Watt	Alimentazione Power supply	
ACE 350 CAR	●	350 mm	690 x 560 x 465 mm	41 Kg	370	230 Volt	
ACE 350 CAR TR	●				370	400 Volt	
ACE 370 CAR	●	370 mm	690 x 560 x 485 mm	42 Kg	370	230 Volt	
ACE 370 CAR TR	●				370	400 Volt	

Affettatrici professionali verticali

Professional vertical slicers

Le affettatrici professionali verticali mod. MAV e TS sono in lega di alluminio anodizzato. Il coperchio supporto vela è smontabile ed il parafratella è rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta. Il braccio stringi salumi con staffa chiodata inox è rimovibile per agevolarne la pulizia. L'affilatoio con vaschetta inferiore di protezione è di serie, così come l'estrattore lama. Spessore massimo di taglio è di 30 mm

Professional vertical slicers mod. MAV and TS are in anodised aluminium fusion alloy. The cover of the web support and the slide protection are removable and in stainless steel with a quick fitting in as a bayonet. The strengthening arm for the sausages with a riveted flask is removable for a better cleaning. The sharpener with the lower protection tray are standard, as well as the blade extractor. Max. cutting depth is 30 mm.



300 TS

Modello Model		Lama Blade	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Watt	Alimentazione Power supply
TS 300	●	300 mm	650 x 460 x 470 mm	23 Kg	260	230 Volt
TS 300 TR	●	300 mm	650 x 460 x 470 mm	23 Kg	260	400 Volt
MAV 350 AFF	●	350 mm	660 x 600 x 530 mm	43 Kg	275	230 Volt
MAV 350 AFF TR	●	350 mm	660 x 600 x 530 mm	43 Kg	275	400 Volt

Affettatrici professionali a gravità

Professional gravity slicers



Realizzata in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica, ha l'affilatoio incorporato e la trasmissione a cinghia. Il carrello è montato su doppia barra rettificata per facilitarne lo scorrimento. Macchina indicata per la ristorazione collettiva. Rispondente alle normative comunitarie in vigore.

Realized in aluminium alloy treated by anodic oxidation, it has an incorporated sharpener and the belt transmission. The carriage is assembled on a grounded double bar for an easy sliding. This machine is indicated for the collective catering. It is in accordance with the current EC normative.

Modello Model		Lama Blade	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Watt	Alimentazione Power supply	
GLE 370	●	370 mm	370 x 440 x 480 mm	35 Kg	340	230 Volt	
GLE 370 TR	●		370 x 440 x 480 mm	35 Kg	340	400 Volt	



Con una grande cura del particolare, la serie GC è stata progettata con una linea arrotondata priva di spigoli, l'ideale per l'industria alimentare e la ristorazione collettiva. Viene realizzata in lega di alluminio anodizzata. La trasmissione è realizzata con cinghia Poly V e l'affilatoio è incorporato..

With a great care of the details, the GC series has been designed like a rounded line without any sharp edges. It's ideal for the food industry and mass catering. The series are realized in anodised aluminium alloy. The transmission is made with Poly V belt and incorporated sharpener.

Modello Model		Lama Blade	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Watt	Alimentazione Power supply	
GC 350	●	350 mm	700 x 575 x 500 mm	31 Kg	370	230 Volt	
GC 350 TR	●		700 x 575 x 500 mm	31 Kg	370	400 Volt	



trasmissione diretta
direct drive

Le macchine sono coperte da due brevetti internazionali e sono costruite secondo le direttive in vigore. L'affettatrice Top è stata progettata con un piano di appoggio molto ampio ed una testa porta lama dalla forma scavata. Il prodotto cade direttamente sul vassoio o sul piatto di portata senza rompersi e la preparazione dei piatti risulta più semplice e veloce. Le affettatrici linea Top sono state progettate e costruite con anello fisso intorno alla lama e con dispositivo di sgancio carrello che blocca il piano regolatore spessore fetta sullo "0" e solo in questa posizione permette al carrello di essere rimosso. E in dotazione una speciale spazzola che permette la pulizia anche nei punti più difficili in perfetta sicurezza. Il carrello brevettato scorre su cuscinetti in acciaio inossidabile ed è completamente removibile. Con questo sistema di scorrimento abbiamo eliminato la lubrificazione delle parti scorrevoli; il motore ha una trasmissione ad ingranaggio e non è più necessario tendere la cinghia.

The machines are protected by two international patents and produced according to the current directive standards. The Top slicing machine has been designed with a very large resting surface and a blade holder head with hollow shape. The product falls directly onto the tray or onto the serving plate without breaking and the dish preparation becomes easier and quicker. The Top slicer machines have been designed and built with a fixed ring around the blade and a carriage release device that locks the slice thickness adjustment surface in the "0" position, which is the only position in which the trolley can be removed. A special brush that enables the perfect safe cleaning of even the most difficult parts is supplied. The patented trolley slides on stainless steel bearings and is completely removable. This sliding system has enabled us to eliminate the lubrication of the sliding parts; the motor features a geared drive so tightening of the belt is no longer necessary.

Modello Model		Lama Blade	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Watt	Alimentazione Power supply	
TOP 220	●	220 mm	370 x 450 x 355 mm	11,8 Kg	140	230 Volt	
TOP 250	●	250 mm	410 x 510 x 365 mm	13,2 Kg	155	230 Volt	
TOP 275	●	275 mm	410 x 530 x 410 mm	14,3 Kg	200	230 Volt	
TOP 300	●	300 mm	480 x 580 x 510 mm	20,8 Kg	200	230 Volt	

Affettatrici professionali a gravità

Professional gravity slicers

La serie MI è stata progettata e realizzata in una fusione di lega di alluminio anodizzato, con ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia. Il motore è ventilato, la lama forgiata e temprata. È provvista di robusto supporto vela e di affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie. Disponibile nella sola versione CE Professionale con sblocco su carro.

The MI series has been designed and realized in anodized aluminium, with much space between the motor and the blade for simple cleaning. The motor is ventilated, the blade is forged and temperate. It is equipped with a strong web support and an incorporated in fusion sharpener with a double emery as a standard. It is only available as a Professional CE version with a carriage blocking system.



MI 250

GLT 300

Modello Model		Lama Blade	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Watt	Alimentazione Power supply	
MI 250	●	250 mm	570 x 560 x 370 mm	16 Kg	147	230 Volt	
GLT 300	●	300 mm	610 x 490 x 430 mm	20 Kg	180	230 Volt	

Sono realizzate in alluminio presso fuso trattato per l'idoneità al contatto con gli alimenti secondo le direttive comunitarie in vigore. La struttura della macchina è strettamente conforme alla normativa sulle affettatrici professionali EN 1974. La macchina è prevista di interruttore con riarmo. Il modello GA 300 FAP è dotato di anello fisso che protegge il filo tagliente dalla lama anche in caso di mancanza di copri lama centrale ed affilatoio durante la pulizia e manutenzione della macchina. Le macchine hanno un interruttore doppio con un relais che richiede l'operazione volontaria di riavvio (riarmo) dell'apparecchio in caso di mancanza di corrente accidentale. Il carrello è fisso e si può togliere per la pulizia solo con utensile. Lama acciaio inox antiaderente.

They are realized in a die cast aluminium alloy which is treated for food processing according to current EC directives. The machine structure is in strict accordance with the standard EN 1974 for professional slicers. The machine has a reset switch.

The GA 300 FAP model is equipped with a fix ring which protects the cutting edge of the blade even if the central blade cover and the ed sharpener have been removed during cleaning or maintenance of the machine. The machines have a double switch with a relay which requires a manual reset if a power failure occurs. The carriage is fixed and it can be removed for cleaning only with one tool. Stainless steel anti-adherent blade.



trasmissione a cinghia
belt drive

Modello Model		Lama Blade	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Watt	Alimentazione Power supply	
GA 250 GPE	●	250 mm	410 x 520 x 380 mm	14,5 Kg	147	230 Volt	
GA 300 FAP	●	300 mm	470 x 580 x 430 mm	23 Kg	220	230 Volt	

Tritacarne

Meat mincer



Piccolo apparecchio per tritare la carne di grandi prestazioni. Destinato soprattutto a un uso domestico o semi professionale è in grado di preparare, al meglio, qualsiasi tipo di polpa. Il gruppo di macinazione inox può essere lavato anche in lavastoviglie. Sostituendo la trafilatura, con foratura diversa, è possibile ottenere vari tipi di macinati per ragù, polpette, insaccati e svizzere. Disponibile anche il set di tubi per insaccare la carne. Una macchina, realizzata con la tecnologia del professionale, per una vera rivoluzione nell'uso domestico.

Small high performance meat grinder. It is mainly designed for a domestic or semi professional use, it can perfectly prepare any kind of lean meat. The stainless steel mincing group can also be machine washed. Replacing the grinding shapes with another piercing, it is possible to obtain different meat grindings for Bolognese sauce, meatballs, sausages and hamburgers. The tubes set is also available to prepare sausages. A machine realized with the help of the professional technology for a real revolution in the domestic use.

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Prod. oraria Production per h.	Alimentazione Power supply	
Tritacarne/Meat Mincer 8G	●	270 x 260 x 360 mm	9,0 Kg	30 Kg	230 Volt / 380 W	



12GF

Eccezionale apparecchio tritacarne, compatto, robusto, di facile impiego. Un vero gioiello di praticità: un grande lavoratore indistruttibile. Completamente realizzato in struttura di alluminio pressofuso e acciaio inox ha un design semplice ed elegante. Queste alcune caratteristiche che lo contraddistinguono: termica di protezione di serie, blocco macinazione completamente asportabile dal corpo macchina per un'accurata pulizia, piatto raccolta, tramoggia, trafilatura, viti e perni di serie completamente in acciaio inox, isolamento stagno del basamento. Gruppo macinazione completamente inox.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Exceptional meat grinding equipment, compact, strong, user friendly. A real practical jewel: an indestructible hard worker. Completely realized in die cast aluminium and stainless steel it has a simple and elegant design. These are some of its specific features: overload protection included in standard supply, the grinding unit can be completely removed from machine body for an accurate cleaning, collection tray, hopper, drawplates, screws and pins included in standard supply completely in stainless steel, watertight base. Mincing group completely in stainless steel.

Optional: Unger system for very fine grinding (i.e.: German sausages)

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Prod. oraria Production per h.	Alimentazione Power supply	Unger
Tritacarne/Meat Mincer 12GF	●	370 x 220 x 440 mm	18 Kg	200 Kg	230Volt/750W	-
Tritacarne/Meat Mincer 12GF/TR	●	370 x 220 x 440 mm	18 Kg	200 Kg	400Volt/750W	-
Tritacarne/Meat Mincer 12GFU	●	460 x 240 x 510 mm	23,5 Kg	200 Kg	230Volt/1100W	●
Tritacarne/Meat Mincer 12GFU/TR	●	460 x 240 x 510 mm	23,5 Kg	200 Kg	400Volt/1100W	●

Aumento per gruppo di macinazione estraibile (non disponibile per mod Unger)

Increase for removable mincing group (not available for model Unger)



22E

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 56 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto affilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia. Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare ø 10mm / 20mm / 30mm.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - completely removable stainless steel grinding unit - ø 56 mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø 6 mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Optional: Unger system for very fine grinding (i.e.: German sausages) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 10mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Prod. oraria Production per h.	Alimentazione Power supply	Unger
Tritacarne/Meat Mincer 22E	●	450 x 290 x 520 mm	25 Kg	200 Kg	230Volt/1100W	-
Tritacarne/Meat Mincer 22E/TR	●	450 x 290 x 520 mm	25 Kg	200 Kg	400Volt/1100W	-
Tritacarne/Meat Mincer 22EU	●	480 x 290 x 520 mm	28 Kg	300 Kg	230Volt/1100W	●
Tritacarne/Meat Mincer 22EU/TR	●	480 x 290 x 520 mm	28 Kg	300 Kg	400Volt/1100W	●

Tritacarne

Meat mincer

Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Motori autoventilati ad uso intermittente, realizzati con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. L'optional del micron sulla tramoggia, a richiesta, prevede un collo di entrata più grande, Ø 76, e una tramoggia provvista di micron di sicurezza e salvamano, secondo la normativa CE, garantendo una produzione oraria aumentata del 35%. Con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox AISI 304.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel)

Body in molten alloy, covered of stainless steel AISI 304. Self-ventilated motors with intermittent use, manufactured with 4 hardened steel gears closed in a weatherproof oil-bath box. Hopper and bowl for the collection of the meat, stainless steel. The optional of the micro on the hopper, on demand, contemplates a bigger entry neck, Ø 76, and an hopper with security micro and hand protection, according to CE regulations, granting a production per hour increased of 35%. With a simple rotation 32TC of a lever, you get the disengagement of the mincing group completely in stainless steel AISI 304.

Optional: Unger system for very fine grinding (i.e.: German sausages)



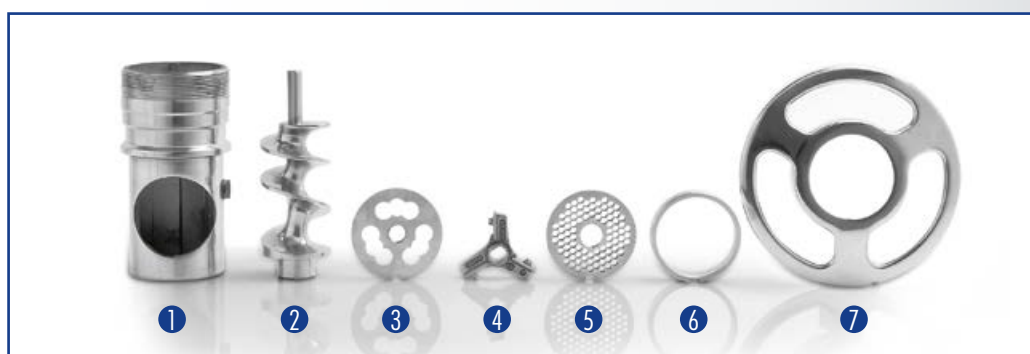
Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Prod. oraria Production per h.	Alimentazione Power supply	Unger	
Tritacarne/Meat Mincer 22TC	●	450 x 300 x 360 mm	40,0 Kg	300 Kg	230Volt/1100W	-	
Tritacarne/Meat Mincer 22TC/TR	●	450 x 300 x 360 mm	40,0 Kg	300 Kg	400Volt/1100 W	-	
Tritacarne/Meat Mincer 32TC	●	470 x 300 x 450 mm	44,0 Kg	600 Kg	230Volt/1850W	-	
Tritacarne/Meat Mincer 32TC/TR	●	470 x 300 x 450 mm	44,0 Kg	600 Kg	400Volt/1850W	-	
Tritacarne/Meat Mincer 22TCU	●	490 x 300 x 360 mm	42,0 Kg	300 Kg	230Volt/1100W	●	
Tritacarne/Meat Mincer 22TCU/TR	●	490 x 300 x 360 mm	42,0 Kg	300 Kg	400Volt/1100 W	●	
Tritacarne/Meat Mincer 32TCU	●	510 x 300 x 450 mm	46,0 Kg	600 Kg	230Volt/1850W	●	
Tritacarne/Meat Mincer 32TCU/TR	●	510 x 300 x 450 mm	46,0 Kg	600 Kg	400Volt/1850W	●	

Sistema UNGER UNGER System

Gruppo macinazione / Mincing unit

Mod. 12 - ½ Unger

1. Bocchettone / Mouth
2. Coclea / Worm
3. Piastra sgrassatrice / First Plate
4. Coltello / Knife
5. Piastra / Second Plate
6. Anello / Ring
7. Volantino / Wheel



Gruppo macinazione / Mincing unit

Mod. 22-32

Unger totale / Total Unger

1. Bocchettone / Mouth
2. Coclea / Worm
3. Piastra sgrassatrice / First Plate
4. Coltello / Knife
5. Piastra / Second Plate
6. Coltello / Second Knife
7. Piastra / Third Plate
8. Anello / Ring
9. Volantino / Wheel



Tritacarne da laboratorio

Meat mincer for professional use



- Per laboratori carni, supermercati e iper, comunità.
- Struttura in acciaio inox AISI 304, con ruote autofrenanti
- Bocca esterna 32/98 da grande produzione in acciaio inox AISI 304:
Enterprise: 1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox
Unger S5: Ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti inox e due anelli
- Gruppo di macinazione e vasca facilmente e completamente smontabili per la pulizia
- Motore con retromarcia (reverse)
- Fornita di serie con connettore per hamburgeratrice e pedale (non inclusi)
- Suitable for use in meat processing centres, supermarkets and hypermarkets, communities.
- Casing in AISI 304 stainless steel, brake wheels floor standing
- 32/98 external head for mass production in AISI 304 stainless steel:
Enterprise: 1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel
Unger S5: Ø 98, 3 plates, 2 self-sharpening knives and two rings
- Cutting system and hopper easily and completely removable for cleaning purposes
- Motor with reverse
- Standard equipment: kit for connecting Patty former or foot pedal (not included)

Modello Model	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Bocca Head	Prod. oraria Production/h	Alimentazione Power supply	
C/E 660 F	645 x 510 x 987 mm	74 Kg	32/98	750 Kg	230Volt/2200W	
C/E 660 F TR	645 x 510 x 987 mm			12,5 Kg/min	400Volt/3000W	



- Potente e compatto. Alta produzione. Facile pulizia. Per utenti professionali.
- Carrozzeria e tramoggia estraibile in acciaio inox AISI 304
- Bocca esterna in acciaio inox AISI 304:
Enterprise: 1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox
Unger S5: Ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti inox e 2 anelli
- Convogliatore e condotto di alimentazione a volumetria maggiorata; incremento di portata dal 50% all'80% rispetto ai tritacarne tradizionali
- Ottima macinazione grazie alle particolari geometrie ed alle tolleranze molto strette tra elica e bocca
- Fissaggio bocca veloce e robusto
- Igienizzazione sicura e semplice; la bocca, la tramoggia, il canotto e il gruppo macinazione sono estraibili e possono essere lavati a fondo, senza rischi di danneggiamento per la macchina
- Marcia avanti, stop e marcia indietro con N.V.R. a bassa tensione (24V).
Parti elettriche in scatola stagna IP 56
- A richiesta: Tavolo inox con ruote, voltaggi speciali, 60 Hz
- Powerful and compact. Large production. Easy to clean. For professional users.
- AISI 304 stainless steel casing and removable feed pan
- External head in AISI 304 stainless steel:
Enterprise: 1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel
Unger S5: Ø 98, 3 plates, 2 self-sharpening knives and 2 rings
- Larger barrel and tube feeder: 50% to 80% extra capacity as compared with traditional meat mincers
- Excellent mincing performance, thanks to a special design and the very small tolerance between worm and barrel
- Easy to fit, sturdy head fixing
- Easy and safe to clean: the head, the feed pan, the tube and the mincing group can be removed to be thoroughly washed, without any risk of damaging the machine
- Start, emergency stop and reverse push-button commands are fitted with low tension (24V). N.V.R. Electrical parts are contained in an IP 56 rated watertight box.
- On request: Stainless steel table with wheels, special voltages, 60 Hz
Enterprise: 1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel
Unger S5: Ø 98, 3 plates, 2 self-sharpening knives and two rings
- Cutting system and hopper easily and completely removable for cleaning purposes
- Motor with reverse
- Standard equipment: kit for connecting Patty former or foot pedal (not included)

Modello Model	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Bocca Head	Prod. oraria Production/h	Prod. oraria Production/h	
C/E 680 N	498 x 504 x 569 mm	61Kg (TF)	32/98	750 Kg	230Volt/2200W	
C/E 680 N TR	498 x 504 x 569 mm	58Kg (MF)		12,5 Kg/min	400Volt/3000W	

Tritacarne refrigerato da banco in acciaio inox

Refrigerated stainless steel counter meatmincer



A/E22R



A/E32R

- Carrozzeria e tramoggia in acciaio inox AISI 304
 - Bocca interna in acciaio inox AISI 304.
Facile da smontare per la pulizia
 - Versione Enterprise: 1 piastra e 1 coltello in acciaio inox autoaffilanti
 - Versione Unger: a 3 pezzi per il 22 (Ø 82) e 5 pezzi per il 32 (Ø 98)
 - Motore ventilato per uso continuo. Marcia arresto ed inversione
- AISI 304 stainless steel casing and feed pan
 - AISI 304 stainless steel internal head, easy to clean
 - Enterprise version: 1 self sharpening plate and 1 stainless steel knife
 - Unger version: 3 pieces for 22 model (Ø 82) and 5 pieces for 32 model (Ø 98)
 - Ventilated motor, start, stop and reverse

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Bocca Head	Prod. oraria Production/h	Alimentazione Power supply	
A/E22R	●	443 x 326 x 488 mm	40 Kg	22/82	250 Kg 4,2 Kg/min	230Volt/1100W 400Volt/1100W	
A/E32R	●	545 x 340 x 555 mm	52 Kg	32/98	450 Kg 7,5 Kg/min	400Volt/1100W	

Grattugie Graters



8G

12GF

Piccola grattugia per la preparazione del formaggio, ideale per uso domestico, ma indicata anche per il semi-professionale. Nonostante le ridotte dimensioni è in grado di lavorare una quantità di prodotto eccezionale. In regola con tutte le normative vigenti monta un motore con termica di protezione, interblocco al pressore della grattugia che interviene dopo il superamento della soglia di sicurezza, grata in acciaio inossidabile per evitare di raggiungere gli organi in movimento. In dotazione rullo grattugia inox. Un vero e proprio piccolo capolavoro della meccanica e del design. La nostra Grattugia Mignon, già utilizzata con successo tra le pareti domestiche, può tranquillamente risolvere anche le richieste di piccole comunità, alberghi, pensioni.

Small grater for the cheese preparation, ideal for domestic use, but also designed for a semi professional use. In spite of the reduced dimensions it is able to work an exceptional product quantity. In conformity with all the norms in force it has an overload protection, an interlock at the grater presser which starts when the safety limit is exceeded, a stainless steel grid is assembled to avoid the contact with moving devices. Equipped with a stainless steel cheese roll grater. A real masterpiece of mechanic and design. Our Mignon Grater, already successfully used at home, can also solve small community and boarding house or hotels needs.

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Prod. oraria Production per h.	Alimentazione Power supply
Grattugia/Cheese grater 8G	●	280 x 170 x 310 mm	8,0 Kg	30 Kg	230 Volt / 380 W
Grattugia/Cheese grater 12GF	●	380 x 220 x 380 mm	18,0 Kg	70 Kg	230 Volt / 750 W
Grattugia/Cheese grater 12GF/TR	●	380 x 220 x 380 mm	16,0 Kg	70 Kg	400 Volt / 750 W



- Per grattugiare parmigiano, formaggi duri, pane, mandorle, cioccolata
- Per ristoranti, mense, comunità, gastronomie, pizzerie, fast food, laboratori alimentari, supermercati
- Facili da utilizzare e pulire
- C/E GF - Bocca alluminio anodizzato estraibile, indicato per piccole e medie produzioni
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rullo punzonato in acciaio inox.
- Vasca di raccolta con sensore e protezione
- Motore con freno elettronico
- A richiesta: Vasca di raccolta in acciaio inox 10 lt, rullo fresato in acciaio, C/E GFX con bocca inox estraibile

- For grating parmesan, hard cheeses, bread, almonds, chocolate,
- Suitable for restaurants, canteens, community centres, delicatessens, food processing centres, supermarkets
- Users friendly and easy to clean
- C/E GF - Removable anodized Aluminium inlet. For small and medium scale production
- AISI 304 stainless steel casing
- Punched stainless steel roller
- Receiving pan fitted with sensor and shield
- Electronic brake Motor
- On request: 10 lt aisi 304 stainless steel receiving pan, milled stainless steel roller, C/E GFX removable aisi 304 stainless steel inlet

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Prod. oraria Production/h	Alimentazione Power supply
Grattugia Cheese grater C/E GF	●	500 x 295 x 650 mm	26 Kg	130 Kg	400Volt/1100W



Tritacarne - Grattugia

Meat mincer - Cheese grater



8G

Eccezionale apparecchio semi professionale indicato per usi domestici e piccole comunità. Insomma nonostante le ridotte dimensioni un vero e proprio super "elettrodomestico".

Exceptional semi-professional equipment indicated for domestic and small community use. In conclusion, in spite of the small dimensions it is a real and super "electrical household appliance".

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Prod. oraria Production per h.	Alimentazione Power supply	
8G/ABB/Combi	●	380 x 260 x 360 mm	10,0 Kg	30 / 30 Kg	230 Volt / 380 W	



12AF

AFF: gruppo di macinazione completamente estraibile.

Apparecchio multifunzione indispensabile in qualsiasi moderna cucina. Robusto, forte, instancabile lavoratore è in grado di soddisfare le richieste anche dei più esigenti "addetti ai lavori". Velocissimo come tritacarne per carni suine, bovine, avicole e selvaggina; funzionale e veloce grattugia per formaggi duri, pane, biscotti, frutta secca. Un apparecchio insostituibile per lavorare nel migliore dei modi vari alimenti per ottenere condimenti, insaccati, ragù.

AFF: mincing unit its completely removable.

Indispensable multipurpose equipment in any modern kitchen. A strong and hard worker; it is able to satisfy the needs of the most demanding experts. A very fast meat grinder for pork, beef, poultry and game; functional and fast grater for ripe cheese, bread, cookies, nuts. An indispensable equipment that processes in the best way different food to obtain seasonings, sausages, Bolognese sauce.

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Prod. oraria Production per h.	Alimentazione Power supply	
12AF/ABB/Combi	●	550 x 200 x 460 mm	22,0 Kg	200 / 50 Kg	230 Volt / 750 W	
12AF/ABB/Combi	●	550 x 200 x 460 mm	20,0 Kg	200 / 50 Kg	400 Volt / 750 W	
12AFE/ABB/Combi	●	610 x 220 x 470 mm	25,0 Kg	200 / 50 Kg	230 Volt / 750 W	
12AFE/ABB/Combi	●	610 x 220 x 470 mm	23,0 Kg	200 / 50 Kg	400 Volt / 750 W	

Tritacarne - Grattugia

Meat mincer - Cheese grater



22AE

Gruppo macinazione completamente estraibile. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Bocca ingresso carne Ø 56 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori Ø 6 mm) e coltello inox auto affilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.
Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare Ø 10mm / 20mm / 30mm.

Mincing unit its completely removable. Polished aluminium body with stainless steel hopper. Ø 56 mm meat inlet - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (Ø 6 mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied. The grater part features are: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater lever micro switch.

Optional: Unger system for very fine grinding (i.e.: German sausages) - reverse.
Accessories: drilled plates and knives - Ø 10mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Prod. oraria Production per h.	Alimentazione Power supply
22AE/ABB/Combi	●	630 x 350 x 520 mm	26,0 Kg	300 / 40 Kg	230 Volt / 1100 W
22AE/TR/ABB/Combi	●	630 x 350 x 520 mm	26,0 Kg	300 / 40 Kg	400 Volt / 1100 W
22AEU/ABB/Combi	●	660 x 350 x 520 mm	39,0 Kg	300 / 40 Kg	230 Volt / 1100 W
22AEU/TR/ABB/Combi	●	660 x 350 x 520 mm	39,0 Kg	300 / 40 Kg	400 Volt / 1100 W

Accessori / Tools mod. Enterprise	Mod. 8 (2÷16) ●	Mod. 12 (2÷18) ●	Mod. 22 (2÷20) ●	Mod. 32 (2÷20) ●
Piastra / Plates				
Ø 2 mm				
Ø 3 - 3,5 mm				
Ø 4,5 - 20 mm *				
Coltello/Knife Enterprise				

Accessori / Tools mod. Unger	Mod. 12 ●	Mod. 22 ●	Mod. 32 ●
Piastra / Plates			
Ø 2 - 2,5 mm			
Ø 3 - 3,5 - 4 mm			
Ø 4,5 - 10 mm *			
Ø 12 - 20 mm *			
Sgrossatrice Idegreaser plate			
Coltello / Knife Unger			

* **ATTENZIONE:** piastre con fori > 8mm non conformi alle nuove Normative CE (solo per Paesi Extra CEE)

* **ATTENTION:** discs with holes > 8 mm not conform to the normative EEC (only for countries Extra EEC)

imbuto
funnel



passapomodori
tomatomasher
mod. 12

passapomodori
tomatomasher
mod. 22

Impastatrice carne

Meat-mixer



CAR 50M



CAR 115B

Coperchio in acciaio Inox. Leva ribaltamento vasca di serie. Kit di ruote (di cui 2 con il freno) di serie (tranne che nella 30 da banco). Struttura in acciaio Inox e finitura con micropallinatura. Pale removibili. Vasca ribaltabile. Inversione senso di marcia. Comandi a bassa tensione. Microinterruttore di sicurezza sul coperchio.

Lid in stainless steel. Equipped with lever for bowl-tipping. Equipped with set of wheels (2 with brakes) (except the bench-version 30). Body in stainless steel and shot-peening trim. Removable shovels. Tipping bowl. Inversion of sense of rotation. Low voltage controls. Safety micro-switch on the lid.

Modello <i>Model</i>		Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i>	Dimensioni imballo LxPxH <i>Dimensions packing LxDxH</i>	Peso netto <i>Net weight</i>	Capacità vasca <i>Bowl capacity</i>	Potenza <i>Power</i>	
CAR30-M	●	700 x 420 x 1020 mm	760 x 520 x 1160 mm	49 kg	25/30 lt	0,75 kW 1 Hp	
CAR50-M	●	800 x 520 x 1020 mm	860 x 670 x 1070 mm	80 kg	40/50 lt	0,75 kW 1 Hp	
CAR50-B	●	800 x 570 x 1040 mm	870 x 670 x 1060 mm	100 kg	40/50 lt	1,5 kW 2 Hp	
CAR75-M	●	980 x 520 x 1020 mm	1220 x 680 x 1070 mm	85 kg	65/75 lt	1,5 kW 2 Hp	
CAR95-B	●	116 x 570 x 1040 mm	1220 x 680 x 1070 mm	110 kg	85/95 lt	1,5 kW 2 Hp	
CAR115-B	●	1100 x 630 x 1080 mm	1220 x 680 x 1120 mm	120 kg	105/115 lt	1,8 kW 2,5 Hp	
CAR150-B	●	1260 x 630 x 1080 mm	1220 x 680 x 1160 mm	135 kg	140/150 lt	1,8 kW 2,5 Hp	

M = Monopala / Single shovel

B = Bipala / Double shovel

Insaccatrici idrauliche verticali in acciaio inox

Upright stainless steel hydraulic sausage fillers



- Carrozzeria e coperchio in acciaio inox
- Pistone acciaio inox
- Cilindro rimovibile in acciaio inox lucidato
- Velocità di uscita regolabile
- Avviamento e stop automatici con comando al ginocchio
- Tre imbuti acciaio inox: ø 14, 22 e 30 mm
- Per macellerie, laboratori carni, salumifici, supermercati.

A richiesta

- Comando a pedale
(in alternativa al comando a ginocchio)

- *Stainless steel structure and cover*
- *Stainless steel piston*
- *Removable polished stainless steel piston*
- *Adjustable speed*
- *Automatic start/stop operation with knee control*
- *Three stainless steel funnels: ø 14, 22 and 30 mm*
- *For butcher's shops, meat processing centres, sausage factories, supermarkets*

On request

- *Foot control
(optional device to knee control)*

Modello <i>Model</i>		Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i>	Peso <i>Weight</i>	Capacità vasca <i>Bowl capacity</i>	Alimentazione <i>Power supply</i>	
VINS/22	●	518 x 568 x 1188 mm	119 Kg	22 lt 19 Kg	400 Volt 520 W	
VINS/32	●	518 x 568 x 1188 mm	125 Kg	32 lt 27 Kg	400 Volt 520 W	

Segaossa a nastro inox

Stainless steel bone band saw



SEG300F

SEG300FC
con piedistalloSEG300FC
with stand

Realizzata interamente in acciaio inox, questa macchina è stata studiata per l'utilizzo nelle macellerie, ristoranti, mense, lavorazione del pesce congelato, ecc.

Conforme alle normative igieniche e di prodotto europee, ha un solido piano di lavoro in acciaio inox, tendilama registrabile e un porzionatore di taglio incorporato.

Il modello SEG 300FC è comprensivo di cavalletto a 4 Gambe e Cassetto segatura in Acciaio Inox Aisi 304.

Completely realized in stainless steel, this machine has been planned for butcher's shops, restaurants, canteens, frozen fish working, etc.

In conformity with European hygienic and products laws, it has a solid working table in stainless steel, adjustable blade tensioner and portion setter for cuts incorporated.

The model SEG 300FC is equipped with 4-leg-stand and drawer for sawdust in stainless steel AISI 304.

Modello Model		Lunghezza lama / Altezza taglio/ larghezza di taglio Band length / Usable cut height / cutting width	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power supply	
SEG300F	●	1900 mm / 310 mm / 205 mm	605 x 585 x 960 mm	60,5 kg	400 Volt 1,1 kW	
SEG300FC	●	1900 mm / 310 mm / 205 mm	720 x 680 x 1560 mm	70,5 Kg	400 Volt 1,1 kW	
Lama di ricambio inox per / Stainless steel spare-blades for 300F/300FC						

Segaossa a nastro in alluminio anodizzato

Anodized aluminium bone band saw



SEG 1650



SEG 1830

Una gamma completa di segaossa composta da n. 2 modelli (piccolo mod. 1650, grande mod. 1830) progettato e realizzato in conformità alle normative internazionali igieniche e di prodotto per un uso in macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato. Il corpo macchina è realizzato in alluminio anodizzato mentre il piano di lavoro in acciaio inossidabile. Comprende un tendi lama registrabile ed un porzionatore di taglio. Con scheda auto-frenante a bassa tensione 24V (normativa N.V.R.).

A complete bandsaw series composed of 2 models (small model 1650, big model 1830) planned and realized according to the International health and product rules for a use in butcher's, fishmonger's shops, catering, canteens, meat and frozen fish industries. The machine structure is realized in anodized aluminium while the working top is in stainless steel. It contains an adjustable blade tensioner and an incorporated portion setter. With a self-stopping file with 24V low tension (N.V.R. normative).

Modello Model		Lunghezza lama Band length	Altezza utile taglio Usable cut height	Larghez- za taglio Cut width	Piano di lavoro Working table	Motore Motor	Impianto elettrico Electric plant	Peso netto Net weight	Dimensioni Dimensions	
SEG 1650 (CEE)	●	1650mm	250 mm	190mm	410x 400mm	kW 0,90 230V/50Hz kW 1,1 400V/50Hz	24 V scheda a bassa tensione low tension card	33 kg	520x480 x840 mm	
SEG 1830 (CEE)	●	1830mm	230 mm	200mm	410x 410mm	kW 0,75 230V/50Hz kW 0,75 400V/50Hz		38 kg	530x420 x910 mm	
SEG 1650 (Extra CEE)	●	1650mm	250 mm	190mm	410x 400mm	kW 0,90 230V/50Hz kW 1,1 400V/50Hz	-	33 kg	520x480 x840 mm	
SEG 1830 (Extra CEE)	●	1830mm	230 mm	200mm	410x 410mm	kW 0,75 230V/50Hz kW 0,75 400V/50Hz		38 kg	530x420 x910 mm	
Cavalletto in acciaio inox per mod. / Stand in stainless steel for mod. 1830										
Cavalletto in acciaio inox per mod. / Stand in stainless steel for mod. 1650										
Lama di ricambio inox per mod. / Staninless steel spare-blades for mod. 1650										
Lama di ricambio inox per mod. / Staninless steel spare-blades for mod. 1830										

Hamburgatrici manuali Manual hamburger press



Le hamburgatrici diametro 100 e 130 sono state realizzate per permettere una rapida ed economica preparazione delle bistecche alla svizzera (hamburger) ottenute con carne trita. Di costruzione robusta ed elegante, sono facilmente utilizzabili ed ogni loro parte può essere rimossa facilmente per una veloce pulizia.

The burgemakers 100 and 130 have been designed and manufactured to allow a rapid and economical preparation of the hamburger steaks obtained by minced meat.

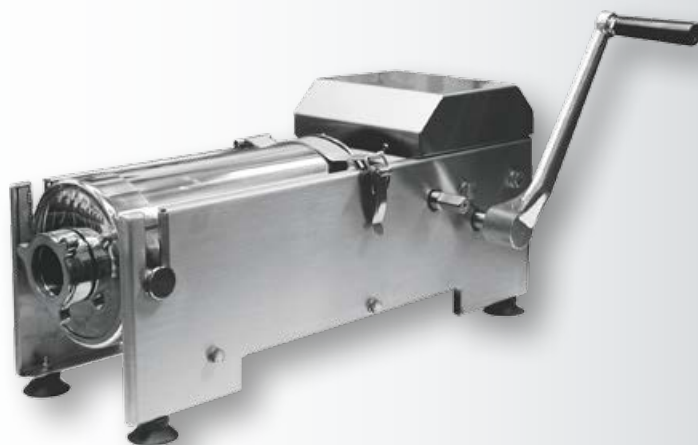
Strong and elegant, they can be easily utilized and the removable parts be easily detached to be cleaned.

Modello <i>Model</i>		Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i>	Hamburger Ø <i>Hamburger Ø</i>	Peso netto <i>Net weight</i>	
H100	●	220 x 310 x 270 mm	100 mm	6,5 kg	
H130	●	220 x 310 x 250 mm	130 mm	6,5 kg	
VH100 conf. 500 g - Veline per / <i>Transparent sheet for H100</i>					
VH130 conf. 500 g - Veline per / <i>Transparent sheet for H130</i>					

Insaccatrice manuale

Manual sausage fillers

Estremamente robuste, facili da maneggiare e utilizzare, le insaccatrici manuali in quattro modelli da 7 - 14 lt orizzontali, fornite con tre diversi imbuto, rappresentano veramente il meglio per la preparazione di salsicce di tutte le specie. Il cilindro in acciaio inox 18/8 AISI 304, il pistone di alluminio per alimenti con speciale guarnizione, la solida cremagliera di acciaio rettificato, gli ingranaggi di precisione e la scrupolosa lavorazione di tutti i particolari meccanici assicurano un funzionamento perfetto, il massimo del rendimento ed una durata lunghissima. Le insaccatrici dispongono di due velocità e tre imbuto intercambiabili in dotazione per diversi tipi di insaccati.



Extremely robust, easy to handle and used, the horizontal manual sausage fillers (from 7 up to 14 lt), supplied with three different funnels represent the very best for any kind of sausage preparation. The stainless steel 18/8 AISI 304 cylinder, the food use approved aluminum piston with a special gasket, the solid rack in grounded steel, the precision gear and the accurate manufacturing of all the mechanical details assure a perfect working, the maximal result and a very long life. The sausage fillers have two speeds and are supplied with three interchangeable funnels for different types of sausages.

Modello Model		Dimensioni Dimensions	Peso Weight	Capacità Capacity	Velocità Speed	
LT 7	●	600 x 235 x 192 mm	19 Kg	7 lt 6 Kg	2	
LT 14	●	770 x 272 x 220 mm	27 Kg	14 lt 13 Kg	2	

Insaccatrice di grande robustezza avente struttura portante compatta in acciaio, meccanismo ed ingranaggeria di riduzione e di moltiplicazione della corsa dello stantuffo in metallo per agevolare rispettivamente le operazioni di insaccatura e di estrazione dello stantuffo. Tubo in acciaio inox AISI 304 specifico per alimenti, cremagliera in acciaio supporto per lo stantuffo in nylon, coperchio e guarnizione dello stantuffo in materiale plastico specifico per alimenti.

Viene fornito di serie con quattro imbuto insaccatori di varie dimensioni per tutti i tipi di insaccati.

Extremely robust with a frame made of stainless steel, mechanism and gears to reduce and multiply the piston run made of metal to ease both the filling and the removal of the piston. Pipe made of Aisi 304 stainless steel for food use, rack made of stainless steel holding the piston made of nylon, lid and gasket for the piston made of plastic for food use.
It is supplied with four interchangeable funnels for different types of sausages.



Modello Model		Dimensioni Dimensions	Peso Weight	Capacità Capacity	Velocità Speed	
LT 3	●	220 x 370 x 200 mm	8 Kg	3 lt	1	

Impacchettatrici manuali

Manual packing machines



DSP 5

Impacchettatrici manuali in acciaio inox aisi 304

- Per supermercati, gastronomie, macellerie, negozi di alimentari
- Permettono di confezionare ogni tipo di alimento con la pellicola (non fornita di serie)
- Facilità di pulizia dell'apparecchiatura e della barra di taglio pellicola
- Barra di taglio teflonata antifumo
- Regolazione temperatura del piano di saldatura pellicola
- Apparecchiatura dotata di freno pellicola



DSP 15

Aisi 304 stainless steel manual packing machines

- For supermarkets, delicatessens, butchers, food stores
- For packing any type of food in film (not standard supply)
- Easy to clean equipment and film cutting bar
- Smoke-proof Teflon-coated cutting bar
- Adjustable film sealing surface temperature
- Equipment fitted with film brake

Modello Model		Dimensioni Dimensions	Alimentazione Power supply	Piano saldante Sealing surface	Barra saldante Sealing bar	dimensioni rullo roller dimensions	
DSP 5	●	605 x 714 x 225 mm	230V 1/50 Hz 600 W	300 x 150 mm	525 mm	210 ø max x 500 l max	
DSP 15	●	605 x 305 x 517 mm	230V 1/50 Hz 600 W	300 x 150 mm	525 mm	210 ø max x 500 l max	

Macchina sottovuoto

Vacuum packers

Sottovuoto ad aspirazione frontale di alta qualità.

Carrozzeria: acciaio inox satinato aisi 304. Confezionamento manuale per GSV33 e manuale o automatico per GSV 45 e 53. Sollevamento automatico coperchio. Indicatore di vuoto: vuotometro analogico ad ago antivibrante 0 / -1 bar. Elettrovalvola svuotamento camera decompressione. Guarnizione di tenuta decompressione doppia: sopra - sotto. Filtro impurità aspirazione interno. Scheda elettronica di controllo a microprocessore, intercambiabile con connettore disinseribile a pressione manuale. Presa aria per sottovuoto nei contenitori. Fermo guida per posizionamento busta. Pompa per vuoto: autolubrificante a secco con protezione termostatica. Silenziatore rumorosità.

High-quality vacuum machine with frontal air intake.

Body: Aisi 304 glazed stainless steel. Manual packing for GSV33 and Manual or automatic for GSV 45 and 53. Automatic lid lifting. Vacuum level indicator: analogical vacuum meter with non-vibrating needle 0 / -1 bar. Decompression chamber with solenoid valve for emptying. Double decompression sealing gasket: above - below. Impurity filter internal suction. Electronic control card with microprocessor, interchangeable with manual removable pressure connector. Air intake for vacuum packing in containers. Guide stop for bag positioning. Vacuum pump: dry self-lubricating with thermostatic protection. Noise muffler.



Modello Model		Dimensioni camera Chamber dimensions	Peso Weight	Dimensioni camera Chamber dimensions	
GSV33	●	355 x 265 x 160 mm / 340 mm	7,5 Kg	82 kPa / 67 Watt	
GSV45	●	470 x 280 x 190 mm / 430 mm	10,5 Kg	82 kPa / 67 Watt	
GSV53	●	565 x 285 x 200 mm / 530 mm	14,6 Kg	-0,8Bar / 90 Watt	

Confezioni buste sottovuoto Vacuum sacs packages		Dimensioni Dimensions	Pezzi Pieces	
15x30	●	150 x 300 mm	100	
20x30	●	200 x 300 mm	100	
20x40	●	200 x 400 mm	100	
25x35	●	250 x 350 mm	100	
25x45	●	250 x 450 mm	100	
30x40	●	300 x 400 mm	100	
30x50	●	300 x 500 mm	100	
40x60	●	400 x 600 mm	100	

Confezionatrici sottovuoto Vacuum-packing machines



Sono macchine confezionatrici sottovuoto molto affidabili costruite con cura e attenzione a quei dettagli che fanno la differenza di qualità. Coprono le esigenze dei piccoli e medi operatori, e degli operatori che effettuano alte produzioni. Le nostre macchine rappresentano l'evoluzione di un progetto ampiamente collaudato presso la clientela più esigente. Realizzate con tecnologie innovative, garantiscono il massimo livello di efficienza ed affidabilità. Abbiamo scelto di posizionare la nostra gamma sui migliori livelli del mercato. Sono macchine perfettamente in linea con la tradizione di affidabilità ed efficienza che ci contraddistinguono.

These are extremely reliable machines, distinguished by careful workmanship and attention to detail, which makes all the difference from a quality standpoint. They satisfy the needs both of small businesses and those operating on a large scale. Our machines represent the evolution of a design that has been broadly tried and tested by our most demanding customers. Built on the basis of innovative technology, they guarantee utmost efficiency and reliability. We have chosen to position our range at the top levels of the market. These machines are perfectly in line with the tradition of dependability and efficiency.

Modello Model	Misure esterne External dimensions	Peso Weight	Barra saldante Sealing bar	Vasca Pan	Pompa vuoto Vacuum pump	Potenza Power	
PACK 250 ●	334 x 443 x 358+341 mm	34 Kg	250 mm	260x330 x95+65 mm	6 mc/h	0,12 kW 0,16 hp	
PACK 310 ●	394 x 463 x 387+355 mm	47 Kg	310 mm	320x350 x115+65 mm	12 mc/h	0,25 kW 0,33 hp	
PACK 350 ●	434 x 518 x 407+394 mm	55 Kg	350 mm	360x405 x115+65 mm	12 mc/h	0,60 kW 0,80 hp	
PACK 415 ●	509 x 568 x 437+426 mm	80 Kg	415 mm	435x520 x115+85 mm	20 mc/h	0,75 kW 1,00 hp	
PACK 460 ●	544 x 643 x 422+477 mm	90 Kg	460 mm	470x530 x115+100 mm	20 mc/h	0,75 kW 1,00 hp	
PACK 460C ●	547 x 733 x 926+479 mm	110 Kg	2 x 460 mm	470x530 x115+100 mm	25 mc/h	0,75 kW 1,00 hp	



Il confezionamento in atmosfera protettiva si ottiene iniettando nella confezione una miscela di gas, dopo avere effettuato il vuoto. I gas più usati sono l'azoto e l'anidride carbonica. Questa modalità permette di confezionare anche materiali molli, fragili, friabili, che verrebbero altrimenti schiacciati dalla pressione dell'aria all'apertura del coperchio, e crea un ambiente ostile allo sviluppo della flora batterica, prolungando il tempo di conservazione.

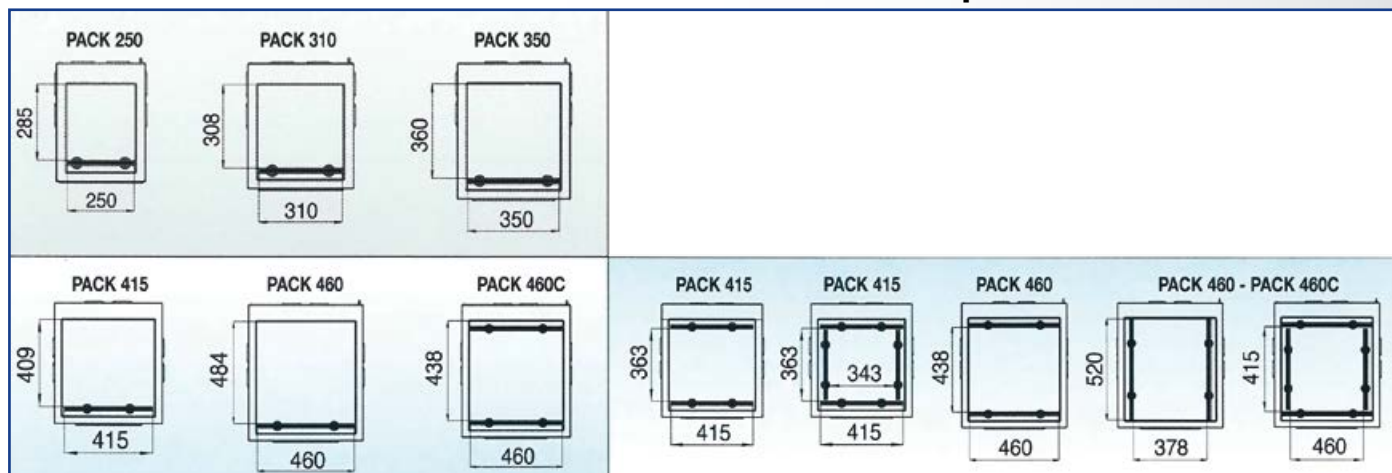
Protective atmosphere packaging consists in the injection of a gas mixture inside a package after all the air has been drawn out. The gases most commonly used for this purpose are nitrogen and carbon dioxide. This method makes it possible to package soft, fragile or crumbly materials that would otherwise be crushed by the air pressure as the container is opened and creates a hostile environment hindering the growth of bacterial flora, thereby extending storage life.

Confezionatrici sottovuoto Vacuum-packing machines

CONFIGURAZIONI DELLE BARRE CONFIGURATION OF BARS

Standard

Optional



Il movimento della barra saldante è comandato da due pistoni che si muovono perfettamente in parallelo. Non ci sono contatti con fili volanti. Le barre si estraggono facilmente per la pulizia.

The movement of the dealing bar is controlled by two pistons that move in a parallel fashion. No contact possible with free cables. The bars may be easily removed for cleaning.

DOTAZIONI STANDARD E OPZIONI STANDARD AND OPTIONAL FEATURES

	PACK 250	PACK 310	PACK 350	PACK 415	PACK 460	PACK 460C
Vasca Inox Stainless steel chamber	○	○	○	○	○	○
Pompa Vuoto Vacuum pump	6 mc/h MF	12 mc/h MF	12 mc/h MF	20 mc/h MF	20 mc/h MF	25 mc/h MF
Pannello di controllo Control panel	led	led	led	led	led	led
Preriscaldamento pompa Pump pre-heating	○	○	○	○	○	○
Programmazione tempo di saldatura Sealing time seating	○	○	○	○	○	○
Programmazione della saldatura Sealing control program	○	○	○	○	○	○
Programmi uso utente User Programs	10	10	10	10	10	10
Controllo manuale saldatura Manual sealing control	○	○	○	○	○	○
Kit iniezione gas * Gas injection kit *	●	●	●	●	●	●
Barre saldanti aggiuntive Additional sealing bars	-	-	-	●	●	●
Set tavolette riempimento Set of filling boards	○	○	○	○	○	○

○ Standard ● Optional - Non disponibile / Not available

* Supplemento "kit iniezione gas": a causa del pericolo di deflagrazione non è possibile usare miscele con percentuali di ossigeno superiori a quelle normalmente presenti nell'aria (circa 21%). Decliniamo ogni responsabilità per un uso non conforme alle raccomandazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso.

* "Gas injection kit" supplement: due to the risk of fire, it is forbidden to use mixtures with a percentage of oxygen exceeding that normally found in the air (21% approx). We do not accept any responsibility for events arising from use that is contrary to the recommendations contained in the user manual.

Combinato frusta + mescolatore

Combined whisk+mixer



MIX250VV COMBI MIX250VF COMBI MIXER 20 cm MIXER 25 cm

Un apparecchio indispensabile per soddisfare le richieste di una cucina sempre più esigente, ricca di piatti tradizionali ma anche di raffinati menu attuali. Apparecchi maneggevoli, facili da usare, dalla linea moderna e colorata, dalle innumerevoli funzionalità. Con l'accessorio mescolatore è possibile preparare direttamente in pentola minestrone, zuppe, oppure tritare la frutta. Con l'accessorio frusta si realizzano purea, creme, pastelle, maionese, pasta di mandorla, creme di formaggio e quant'altro la migliore cucina può offrire.

An indispensable equipment to satisfying the demands of the most exigent cooking for traditional food but also modern and refined menus. Very handy tools, easy to use, with a modern and colourful line, with lots of functions. With the mixer tool it is possible to prepare directly in the pot vegetable soups or mince fruits. With the whisk tool it is possible to prepare purées, creams, mayonnaise, butter, cheese cream and all what a best cooking can offer.

Modello Model		Giri/minuto Revolutions motor	Dimensioni Dimensions	Peso Weight	Watt	
MIX250VV Motor	●	2.500 - 15.000	75 x 285 mm	1,00 kg	250	
MIX250VF Motor	●	15.000		1,00 kg	250	
MIXER 20 cm	●	~ 15 lt.	200 mm	0,40 kg	-	
MIXER 25 cm	●	~ 20 lt.	250 mm	0,45 kg	-	
MIX250VF Combi	●		Set FM250 VF Motor + MIXER 25 cm			
MIX250VV Combi	●		Set FM250 VV Motor + MIXER 25 cm			



MIX300 MIX400 MIXER 30 cm MIXER 40 cm MIXER 50 cm FRUSTA / WHISK

Modello Model		Giri/minuto Revolutions motor	Dimensioni Dimensions	Peso Weight	Watt	
MIX300VV Motor	●	2.000 - 13.000	100 x 350 mm	1,80 kg	300	
MIX400VV Motor	●	2.000 - 13.000	100 x 350 mm	2,10 kg	400	
Mixer 30 cm	●	30/50 lt.	300 mm	0,85 kg	-	
Mixer 40 cm	●	50/80 lt.	400 mm	1,00 kg	-	
Mixer 50 cm	●	80/100 lt.	500 mm	1,20 kg	-	
Frusta / Whisk	●		330 x 120 mm	0,80 kg		
MIX300VV Combi	●	Set MIX300 VV Motor + MIXER 40 cm + Frusta / Whisk				
MIX400VV Combi	●	Set MIX400 VV Motor + MIXER 40 cm + Frusta / Whisk				

Combinato frusta + mescolatore

Combined whisk+mixer



MIX350 MIX450 MIX650 MIXER 30 cm MIXER 40 cm MIXER 50 cm MIXER 60 cm FRUSTA / WHISK

Modello <i>Model</i>		Giri/minuto <i>Revolutions motor</i>	Dimensioni <i>Dimensions</i>	Peso <i>Weight</i>	Watt	
MIX350VV Motor	●	2.000 - 15.000	130 x 360 mm	2,60 kg	350	
MIX350VF Motor	●	15.000			350	
MIX450VV Motor	●	2.000 - 17.000	130 x 360 mm	3,20 kg	450	
MIX450VF Motor	●	17.000			450	
MIX650VV Motor	●	2.500 - 13.000	130 x 360 mm	3,60 kg	650	
MIX650VF Motor	●	13.000			650	
Mescolatori / <i>Mixers</i>						
Mixer 30 cm	●	~ 15 / 80 lt.	300 mm	1,20 kg	-	
Mixer 40 cm	●	~ 80 / 120 lt.	400 mm	1,45 kg	-	
Mixer 50 cm	●	~ 150 / 230 lt.	500 mm	1,65 kg	-	
Mixer 60 cm	●	~ 250 / 330 lt.	600 mm	1,90 kg	-	
Frusta / <i>Whisk</i>						
Frusta / <i>Whisk</i>	●	-	330 x 120 mm	0,80 kg	-	

Mixer-Sets			
MIX350 SET	●	Set MIX350 VF Motor + Mixer 400	
MIX450 SET	●	Set MIX450 VF Motor + Mixer 400	
MIX650 SET	●	Set MIX650 VF Motor + Mixer 400	
MIX350 COMBI	●	Set MIX350 VV Motor + Mixer 400 + Frusta / Whisk	
MIX450 COMBI	●	Set MIX450 VV Motor + Mixer 400 + Frusta / Whisk	
MIX650 COMBI	●	Set MIX650 VV Motor + Mixer 400 + Frusta / Whisk	
Accessori / Tools			
MIXPS	●	Supporto a parete per motore / Wall support for motor	
MIXPC	●	Supporto a parete per COMBI / Wall support for COMBI	

Mettiamo a vostra disposizione sistemi di lavaggio professionali,
progettati e realizzati allo scopo di ottenere eccellenti risultati di pulizia, igiene e brillantezza.
Prodotti di qualità all'insegna di una politica di risparmio energetico e minor consumo di acqua e detersivi.

100% Made in Italy

AFFIDABILITÀ

ALTE PRESTAZIONI

ASSISTENZA GARANTITA

INNOVAZIONE CONTINUA

MATERIALI A NORMA RoHS

*We offer you professional wash systems, designed and created in order
to obtain excellent results of cleaning, hygiene and brightness.*

*High-quality products conceived by following a policy of energy saving
and lower water and detergents consumption.*

100% Made in Italy

RELIABILITY

HIGH PERFORMANCES

GUARANTEED ASSISTANCE

NON-STOP INNOVATION

RoHS CONFORMITY MATERIALS

Caratteristiche tecniche

Technical features

COSA CI RENDE UNICI: LE CARATTERISTICHE DELLE NOSTRE LAVASTOVIGLIE

WHAT MAKES US UNIQUE: OUR DISHWASHERS' FEATURES



- Velocità di rotazione di risciacquo regolabile
Adjustable rinse rotation speed
- Facile manutenzione frontale
Easy front-side maintenance
- Doppio dosatore di detergente e brillantante di serie su tutti i modelli
Double detergent and rinse-aid dispenser built-in on every model

TARATURA DIFFERENZIATA DI DETERGENTE E BRILLANTANTE PER OGNI CICLO,
PER DOSAGGI PERFETTI E MAGGIORE RISPARMIO

DIFFERENT ADJUSTMENT OF THE DISPENSERS ACCORDING TO EACH
WASHING CYCLE, FOR RIGHT QUANTITIES AND SAVING



- Vasca igienica stampata inclinata per uno scarico migliore
Hygienic printed inclined tank for a better drain
- Giranti di lavaggio/risciacquo totalmente in acciaio inox per garantire robustezza, affidabilità e resistenza alla corrosione
Stainless steel washing and rising arms in order to grant strength, reliability and corrosion resistance

Caratteristiche tecniche Technical features

COSA CI RENDE UNICI: LE CARATTERISTICHE DELLE NOSTRE LAVASTOVIGLIE WHAT MAKES US UNIQUE: OUR DISHWASHERS' FEATURES

- Guide cesto igieniche che permettono lavaggi ottimali in ogni punto del cestello, supportando anche cesti rotondi
Hygienic basket supports which allows best washes in every basket coin supporting also round baskets
- Staffa porta in 20/10 per una robustezza garantita
Door reinforcement brackets 20/10 to guarantee a timeless strength
- Scarico automatico tra ciclo di lavaggio e di risciacquo per un ricambio parziale di acqua pulita ad ogni ciclo (con pompa di scarico installata)
Automatic drain between the washing and rising cycle for a partial refill of clean water at every cycle (if drain pump is installed)



- Porta con doppia parete per coinbetazione termo-acustica
Double walled door for thermal-acoustic isolation
- Doppio filtro aspirazione, lavaggio e scarico che trattiene anche le impurità più piccole
Double washing and drain filter which holds also the smallest impurities in order to grant strength, reliability and corrosion resistance

Caratteristiche tecniche

Technical features

COSA CI RENDE UNICI: LE CARATTERISTICHE DELLE NOSTRE LAVASTOVIGLIE

WHAT MAKES US UNIQUE: OUR DISHWASHERS' FEATURES

- Filtri integrali inox in vasca come dotazione standard
Integral tank stainless steel filters as standard equipment
- Auto-diagnosi con messaggio su eventuali anomalie e risoluzione delle stesse
Self-test and alert message about possible anomalies
- Vasca igienica stampata e arrotondata
Hygienic printed molded tank
- Supporto cesto facilmente removibile
Easy-removable basket support

**PUSH TO
START**

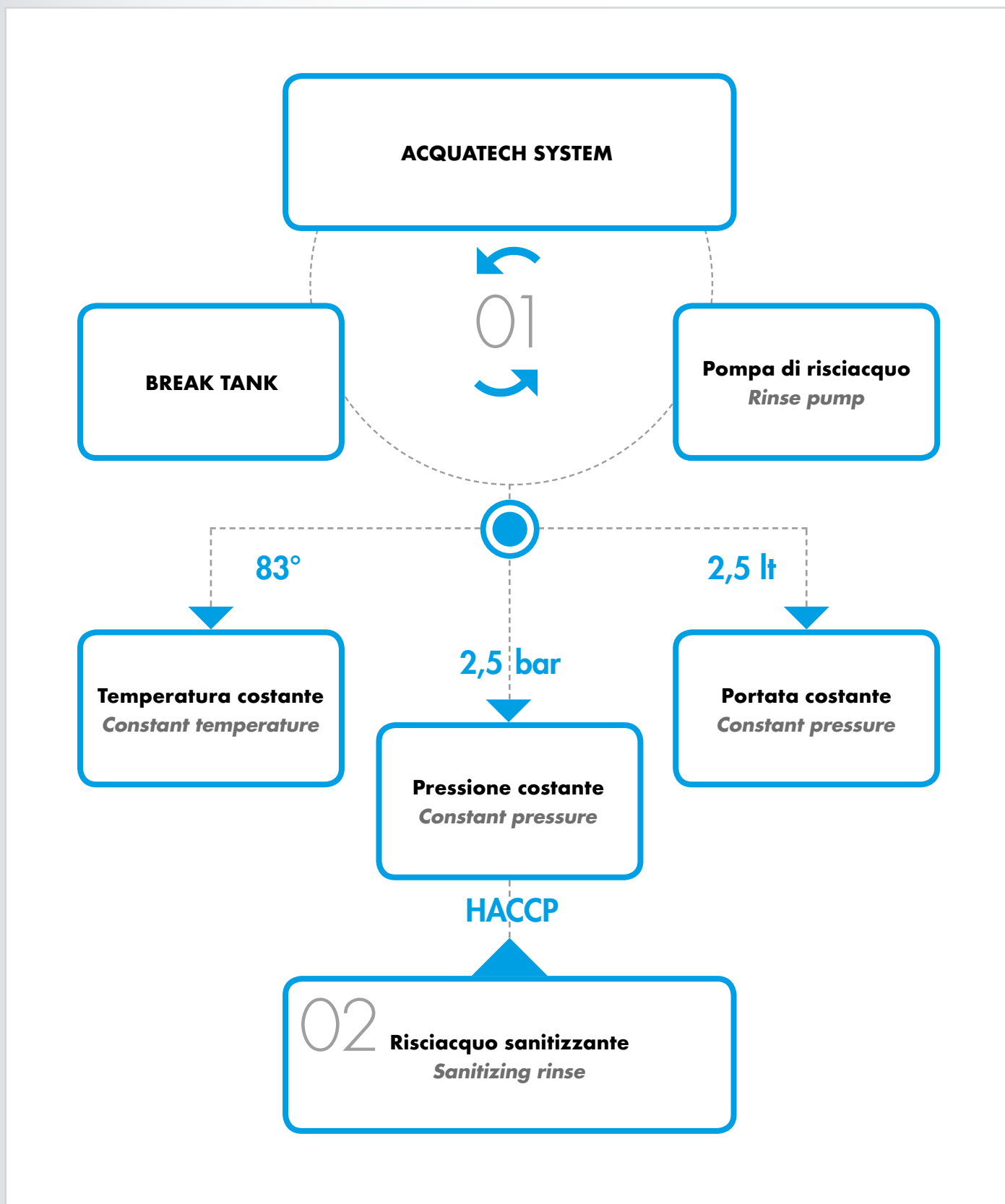


- Avvio ciclo "push to start" che assicura minori consumi
"Push to start" system that ensures less consumptions



Caratteristiche tecniche

Technical features



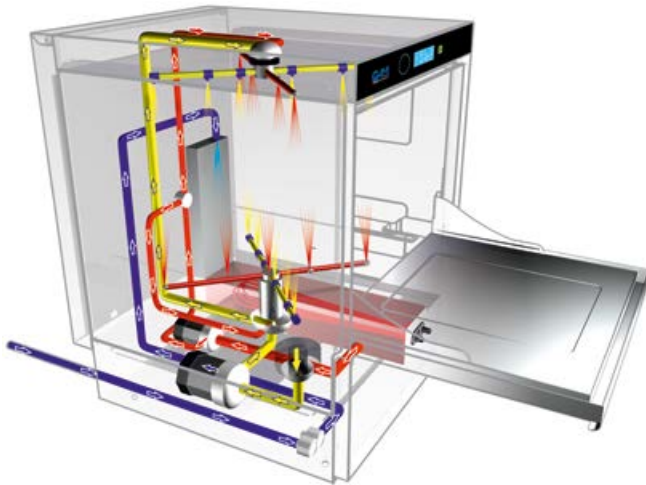
Caratteristiche tecniche

Technical features



Il break-tank posteriore permette il riempimento del boiler a poco a poco, velocizzandone il riscaldamento.

The rear break-tank allows the boiler refill in little quantities making its heating up quicker.



Il riempimento avviene solo al termine del ciclo di risciacquo.

The break-tank is refilled only at the end of the rinse cycle.



Circuito lavaggio
Wash circuit



Risciacquo con pompa da 0,5 Hp
Rinse with 0,5 Hp pump



Riempimento del serbatoio
Break tank filling

Lavabicchieri Glasswashers

Durata lavaggio / Washing time: 75 - 90 - 110 - 130 sec.



GAM42E

Lavabicchieri / Glasswashers

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	Prezzo Price
GAM42E EL42E	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,6	0,26	470x555 x710	670x570 x890	275	295	-	

Dotazione standard / Equipped with

2 cesti bicchieri, 1 porta-posate, 1 porta-piattini / 2 baskets for glasses, 1 cutlery holder, 1 saucer holders

Il modello GAM42E non è disponibile con la pompa di scarico / GAM42E model is not available with drain pump



Optional / Optional

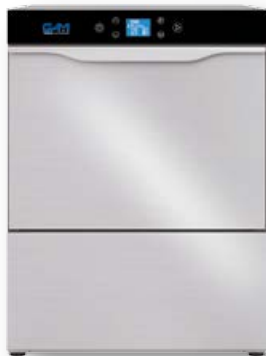
Sistema osmosi inversa / Reverse osmosis system

Cartuccia filtro a carboni attivi / Activated carbon filter cartridge

Lavapiatti Dishwashers

Durata lavaggio / Washing time: 90 - 110 - 120 - 300 sec.

GAM53E



GAM84PSEL



Lavapiatti senza pompa di scarico / Dishwashers without drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM45E EL45E	●	450 x 450	230V/ 50Hz	2,6	2,5	0,52	530x610 x760	680x800 x920	290	310	-	
GAM51E EL51E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM53E EL53E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM84E* EL55E	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x740 x865	680x860 x1040	340	370	GN 1/1 60x40	

Lavapiatti con pompa di scarico / Dishwashers with drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM51PSEL EL51E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM53PSEL EL53E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM84PSEL* EL55E+DP50	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x740 x865	680x860 x1040	340	370	GN 1/1	

Dotazione standard / Equipped with

2 cesti bicchieri, 1 porta-posate, 1 porta-piattini / 2 baskets for glasses, 1 cutlery holder, 1 saucer holders

* Dotazione standard / Equipped with

1 cesto bicchieri, 1 cesto 22 piatti, 1 cesto 10/12 vassoi, 2 porta-posate / 1 basket for glass 50x60, 1 basket for 22 dishes, 1 basket for 10/12 trays, 2 cutlery holders

Il modello GAM45E non è disponibile con la pompa di scarico / GAM45E model is not available with drain pump



Optional / Optional

Sistema osmosi inversa / Reverse osmosis system

Cartuccia filtro a carboni attivi / Activated carbon filter cartridge

Lavastoviglie a cappotta

Hood dishwashers

Durata lavaggio / Washing time: 60 - 90 - 120 - 300 sec.

GAM62E



Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, senza pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, without drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM62E EL62E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, con pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, with drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM62PSEL EL62E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	

Dotazione standard / Equipped with

1 cesto bicchieri, 2 cesto piatti, 1 porta-posate 8 posti / 1 basket for glass, 2 baskets for dishes, 1 cutlery holder with 8 compartments

Optional / Optional HP90 (Boiler 9,0 kW)



Optional / Optional

Sistema osmosi inversa / Reverse osmosis system

Cartuccia filtro a carboni attivi / Activated carbon filter cartridge

Lavastoviglie a cappotta

Hood dishwashers

Durata lavaggio / Washing time: 60 - 90 - 120 - 300 sec.

GAM70E



GAM80PSEL



Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500 - cesto 600x670, senza pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500 - basket 600x670, without drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan
GAM70E EL70E	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	720x770 x1400/1900	800x980 x1520	395	400	GN 1/1 60x40
GAM80E EL80E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	9	2,0	790x770 x1400/1900	870x1090 x1520	400	415	GN 1/1 60x40

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500 cesto 600x670, con pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500 - basket 600x670, with drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan
GAM70PSEL EL70E+DP50	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	720x770 x1400/1900	800x980 x1520	395	400	GN 1/1 60x40
GAM80PSEL EL80E+DP50	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	9	2,0	790x770 x1400/1900	870x1090 x1520	400	415	GN 1/1 60x40

Dotazione standard / Equipped with GAM70E - GAM70PSEL: 1 cesto bicchieri, 1 cesto 22 piatti, 1 cesto 10/12 vassoi, 1 porta-posate 8 posti / 1 basket for glasses, 1 basket for 22 dishes, 1 basket for 10/12 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments

Optional / Optional: HP90 (Boiler 9,0 kW)

Dotazione standard / Equipped with GAM80E - GAM80PSEL: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 2 inserti porta piatti 13 posti, 1 porta-posate 8 posti / 1 inox compartment for cutlery, 1 basket for 5 trays, 2 baskets for 13 dishes, 1 cutlery holder with 8 compartments

Optional / Optional: HP60 (Boiler 5,4kW)



Optional / Optional

Sistema osmosi inversa / Reverse osmosis system

Cartuccia filtro a carboni attivi / Activated carbon filter cartridge

Lavaoggetti Warewashers

Durata lavaggio / Washing time: 120 - 150 - 240 - 540 sec.



GAM951EL



GAM981EL



GAM985EL



GAM991EL

Lavaoggetti, cesto 600x670 - cesto 850x725, senza pompa di scarico
Warewashers, basket 600x670 - basket 850x725, without drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H massima pentola mm H Height pot max mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM951EL EL951E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1350	850x940 x1420	445	430	GN 1/1 60x40	
GAM981EL EL981E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1850	850x940 x1920	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	
GAM985EL EL985E	●	850 x 725	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	990x854 x1847	1000x1000 x1900	850	680	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	
GAM991EL EL991E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	1440x870 x1920	1600x1000 x1990	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	

Le lavaoggetti hanno di serie una doppia parete per un maggiore isolamento e un'ottimale efficienza termica.
Warewashers are equipped with double wall for a better insulation and an optimal termic efficiency.

Dotazione standard / Equipped with

per / for **GAM951EL, GAM981EL**: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 1 porta-posate 8 posti / 1 inox basket, 1 basket for 5 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments

per / for **GAM985EL**: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 1 porta-posate 8 posti, 1 porta teglie inox 5 posti / 1 inox basket, 1 basket for 5 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments, 1 inox basket for 5 trays

per / for **GAM991EL**: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 1 porta-posate 8 posti / 1 inox basket, 1 basket for 5 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments



Optional / Optional

Sistema osmosi inversa / Reverse osmosis system

Cartuccia filtro a carboni attivi / Activated carbon filter cartridge

Lavaoggetti Warewashers

Durata lavaggio / Washing time: 120 - 150 - 240 - 540 sec.



Lavaoggetti, cesto 600x670 - cesto 850x725, con pompa di scarico
Warewashers, basket 600x670 - basket 850x725, with drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H massima pentola mm H Height pot max mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM951PSEL EL951E+DP53	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1350	850x940 x1420	445	430	GN 1/1 60x40	
GAM981PSEL EL981E+DP53	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1850	850x940 x1920	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	
GAM985PSEL EL985E+DP53	●	850 x 725	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	990x854 x1847	1000x1000 x1900	850	680	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	
GAM991PSEL EL991E + DP991	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	1440x870 x1920	1600x1000 x1990	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	

Le lavaoggetti hanno di serie una doppia parete per un maggiore isolamento e un'ottimale efficienza termica.
Warewashers are equipped with double wall for a better insulation and an optimal termic efficiency.

Dotazione standard / Equipped with

per / for **GAM951PSEL, GAM981PSEL**: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 1 porta-posate 8 posti / 1 inox basket,
1 basket for 5 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments

per / for **GAM985PSEL**: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 1 porta-posate 8 posti, 1 porta teglie inox 5 posti / 1 inox basket,
1 basket for 5 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments, 1 inox basket for 5 trays

per / for **GAM991PSEL**: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 1 porta-posate 8 posti / 1 inox basket, 1 basket for 5 trays,
1 cutlery holder with 8 compartments



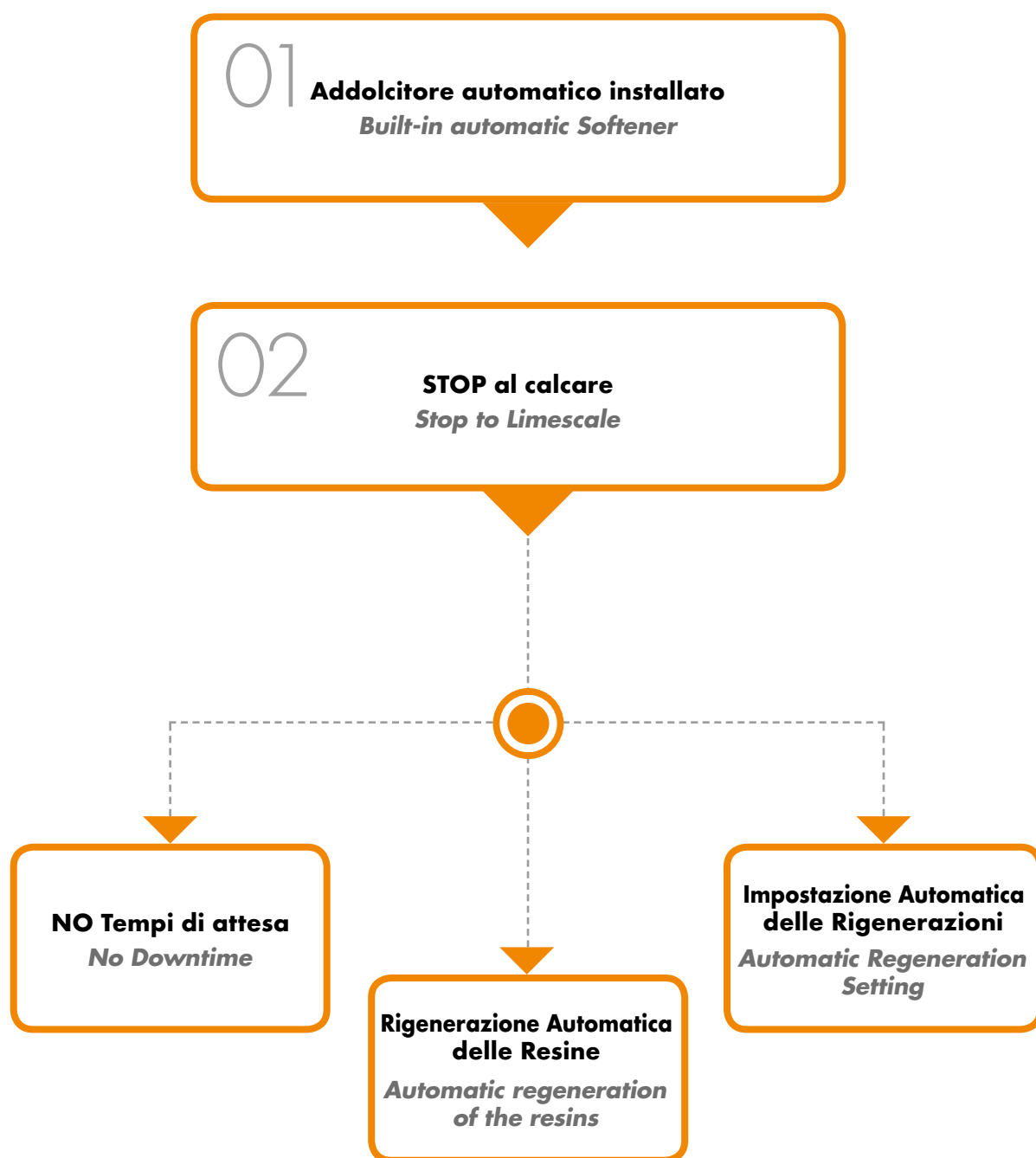
Optional / Optional

Sistema osmosi inversa / Reverse osmosis system

Cartuccia filtro a carboni attivi / Activated carbon filter cartridge

Caratteristiche tecniche

Technical features



Caratteristiche tecniche

Technical features



- Lavaggio
Washing
- Immersione resine/sale
Immersion resin/salt
- Lavaggio resine
Resin washing
- Riempimento salamoia
Brine filling
- Risciacquo
Rinse

Capacità serbatoio sale **1 kg**
Salt tank capacity

Consumo medio sale/ciclo **14-16 g**
Average salt consumption/cycle

Ciclo di rigenerazione **25 sec.**
Regeneration cycle

Capacità riduzione durezza acqua **~20÷25°F**
Water hardness reduction power **(11,2÷14°d)**

durezza acqua
in ingresso
inlet water hardness

intervallo di
rigenerazione
regeneration time

autonomia con
1 kg di sale
autonomy with
1kg of salt

50°F - 28,09°d	1	70
49°F - 27,53°d	2	140
48°F - 26,97°d	3	210
47°F - 26,40°d	4	280
46°F - 25,84°d	5	350
45°F - 25,28°d	6	420
44°F - 24,72°d	7	490
43°F - 24,16°d	8	560
42°F - 23,60°d	9	630
41°F - 23,03°d	10	700
40°F - 22,47°d	11	770
39°F - 21,91°d	12	840
38°F - 21,35°d	13	910
37°F - 20,79°d	14	980
36°F - 20,22°d	15	1050
35°F - 20,00°d	16	1120
34°F - 19,10°d	17	1190
33°F - 18,54°d	18	1260
32°F - 17,98°d	19	1330
31°F - 17,42°d	20	1400
30°F - 16,85°d	21	1470
29°F - 16,29°d	22	1540
28°F - 15,73°d	23	1610
27°F - 15,17°d	24	1680
26°F - 14,61°d	25	1750
25°F - 14°d	26	1820
24°F - 13,48°d	27	1890
23°F - 12,92°d	28	1960
22°F - 12,36°d	29	2030
21°F - 11,80°d	30	2100



0,5 atm



25 Sec.
Durante il ciclo di lavaggio
Regeneration during
the washing cycle

Messaggio di mancanza
sale sul display
Lack of salt message on
the display

Nessuna saturazione
delle resine
No resins' saturation



-1 atm



Rigenerazione di 30 min.
con macchina in stand-by
30 min. regeneration
with the machine in stand-by

Nessun sistema di allerta
No alert system

Saturazione delle resine se
non rigenerate regolarmente
Resins' saturation
if not regularly regenerated

Lavabicchieri - Lavapiatti

Glasswashers - Dishwashers

Durata lavaggio / Washing time: 75 - 90 - 110 - 130 sec.



GAM410E

Lavabicchieri, cesto 350x350 - cesto 400x400

Glasswashers, basket 350x350 - basket 400x400

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM410E S209E	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,26	470x585 x710	670x570 x890	275	295	-	

Dotazione standard / Equipped with

2 cesti bicchieri, 1 porta-posate, 1 porta-piattini / 2 baskets for glasses, 1 cutlery holder, 1 saucer holders

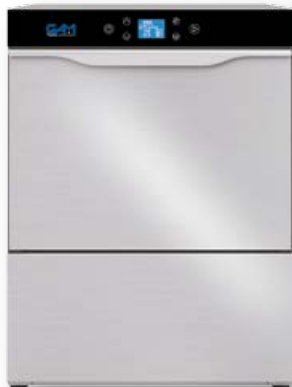
Il modello GAM410E non è disponibile con la pompa di scarico / GAM410E model is not available with drain pump

Lavabicchieri - Lavapiatti

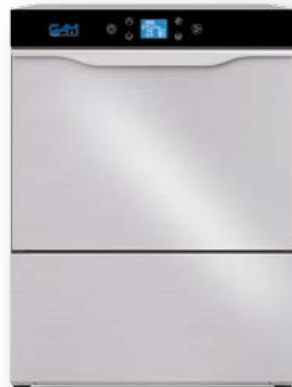
Glasswashers - Dishwashers

Durata lavaggio / Washing time: 90 - 110 - 120 - 300 sec.

GAM550E



GAM590E



Lavapiatti, cesto 450x450 - cesto 500x500, senza pompa di scarico
Dishwashers, basket 450x450 - basket 500x500, without drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM550E S540E	●	500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM570E S560E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM590E S580E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	

Lavapiatti, cesto 450x450 - cesto 500x500, con pompa di scarico
Dishwashers, basket 450x450 - basket 500x500, with drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM550PSE S540E+DP50	●	500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM570PSE S560E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM590PSE S580E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	

Dotazione standard / Equipped with

1 cesto bicchieri, 1 cesto piatti, 2 porta-posate / 1 basket for glasses, 1 basket for dishes, 2 cutlery holders

Lavastoviglie a cappotta

Hood dishwashers

Durata lavaggio / Washing time: 60 - 90 - 120 - 300 sec.



GAM1110E

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, senza pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, without drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM1110E S1100E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	
GAM1210E S1200E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	470x585 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, con pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, with drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM1110PSE S1100E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	
GAM1210PSE S1200E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	470x585 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	

Dotazione standard / Equipped with

1 cesto bicchieri, 2 cesti piatti, 1 porta-posate 8 posti / 1 basket for glass, 2 baskets for dishes, 1 cutlery holder with 8 compartments
Optional / Optional HP90 (Boiler 9,0 kW)



Caratteristiche tecniche Technical features

SISTEMA DI CONTROLLO ELETTRONICO ELECTRONIC CONTROL SYSTEM

- Pannello comandi con display lcd touch in vetro temperato
Lcd-touch display made with tempered glass
- Settaggio automatico di tutti i parametri durante la prima installazione
Automatic setting of all parameters during the first installation
- Regolazione precisa di temperature e dosaggi
Precise setting of temperatures and detergent
- Risparmio energetico e di detersivo
Energy and detergent saving
- Facilità di utilizzo
Easy to use
- Grande durata nel tempo
Long-lasting machines
- Doppio dosatore di detersivo e brillantante installato di serie su tutti i modelli
Double detergent and rinse-aid dispenser as standard equipment on every model



Caratteristiche tecniche

Technical features

LINEA STANDARD: POMPA DI SCARICO PER RICAMBIO PARZIALE DI ACQUA

STANDARD LINE: DRAIN PUMP FOR A PARTIAL WATER REFILL



LE FASI DEL CICLO

THE PHASES OF THE CYCLE

- Lavaggio
Wash
- Riempimento salamoia
Brine filling
- Risciacquo
Rinse



Ciclo di lavaggio
Washing cycle



Scarico esclusivamente di
acqua sporca
Drain of only dirty water



Ciclo di risciacquo e ripristino
del livello con acqua calda
*Rinsing with reinstatement of
the working level with
hot water*

Lavabicchieri Glasswashers

Durata lavaggio / Washing time: 75 - 90 - 110 - 130 sec.

GAM350-27E



GAM400E



Lavabicchieri, cesto 350x350 - cesto 400x400, senza pompa di scarico
Glasswashers, basket 350x350 - basket 400x400, without drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan
GAM350/27E K205E	●	350 x 350	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,19	670x570 x840	670x570 x840	250	-	-
GAM400E K209E	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,26	470x555 x710	670x570 x890	275	295	-

Lavabicchieri, cesto 350x350 - cesto 400x400, senza pompa di scarico
Glasswashers, basket 350x350 - basket 400x400, without drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan
GAM350/27PSE K205E+DP50	●	350 x 350	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,19	670x570 x840	670x570 x840	250	-	-
GAM400PSE K209E+DP50	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,26	470x550 x710	670x570 x890	275	295	-

Dotazione standard / Equipped with

2 cesti bicchieri, 1 porta-posate, 1 porta-piattini / 2 baskets for glasses, 1 cutlery holder, 1 saucer holders

Lavapiatti

Dishwashers

Durata lavaggio / Washing time: 90 - 110 - 120 - 300 sec.



GAM450E



GAM540PSE



GAM840PSE

Lavapiatti, cesto 450x450 - cesto 500x600, senza pompa di scarico
Dishwashers, basket 450x450 - basket 500x600, without drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM450E K450E	●	450 x 450	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	530x610 x760	680x800 x920	290	310	-	
GAM540E K540E	●	500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM560E K560E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM580E K580E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM840E* K840E	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x740 x865	680x860 x1040	340	370	GN 1/1 60x40	

Lavapiatti, cesto 450x450 - cesto 500x600, con pompa di scarico
Dishwashers, basket 450x450 - basket 500x600, with drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM450PSE K450E+DP50	●	450 x 450	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	530x610 x760	680x800 x920	290	310	-	
GAM540PSE K540E+DP50	●	500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM560PSE K560E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM580PSE K580E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM840PSE* K840E+DP50	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x740 x865	680x860 x1040	340	370	GN 1/1 60x40	

Dotazione standard / Equipped with

1 cesto bicchieri, 1 cesto piatti, 2 porta-posate / 1 basket for glasses, 1 basket for dishes, 2 cutlery holders

* Dotazione standard / Equipped with

1 cesto bicchieri, 1 cesto 22 piatti, 1 cesto 10/12 vassoi, 2 porta-posate / 1 basket for glasses, 1 basket for 22 dishes, 1 basket for 10/12 trays, 2 cutlery holders

Lavastoviglie a cappotta Hood dishwashers

Durata lavaggio / Washing time: 60 - 90 - 120 - 300 sec.



GAM1100E

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, senza pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, without drain pump

Modell		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM1100E K1100E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	
GAM1200E K1200E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, con pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, with drain pump

Modell		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM1100PSE K1100E+DP53	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	
GAM1200PSE K1200E+DP53	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	

Dotazione standard / Equipped with

1 cesto bicchieri, 2 cesto piatti, 1 porta-posate 8 posti / 1 basket for glass, 2 baskets for dishes, 1 cutlery holder with 8 compartments

Optional / Optional HP90 (Boiler 9,0 kW)

Lavastoviglie a cappotta

Hood dishwashers

Durata lavaggio / Washing time: 60 - 90 - 120 - 300 sec.

GAM1500E



GAM1600PSE



Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x600 - cesto 600x670, senza pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x600 - basket 600x670, without drain pump

Modell		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan
GAM1500E K1500E	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	720x770 x1400/1900	800x980 x1520	395	400	GN 1/1 60x40
GAM1600E K1600E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	9	2,0	790x770 x1400/1900	870x1090 x1520	400	415	GN 1/1 60x40

Dotazione standard / Equipped with

GAM1500E: 1 cesto bicchieri, 1 cesto 22 piatti, 1 cesto 10/12 vassoi, 1 porta-posate 8 posti / 1 basket for glasses, 1 basket for 22 dishes, 1 basket for 10/12 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments

Optional: HP90 (Boiler 9,0 kW)

GAM1600E: 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 2 inserti porta piatti 13 posti, 1 porta-posate 8 posti / 1 inox basket, 1 basket for 5 trays, 2 baskets for 13 dishes, 1 cutlery holder with 8 compartments

Optional: HP60 (Boiler 5,4kW)

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x600 - cesto 600x670, senza pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x600 - basket 600x670, without drain pump

Modell		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan
GAM1500PSE K1500E+DP53	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	720x770 x1400/1900	800x980 x1520	395	400	GN 1/1 60x40
GAM1600PSE K1600E+DP53	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	9	2,0	790x770 x1400/1900	870x1090 x1520	400	415	GN 1/1 60x40

Dotazione standard / Equipped with

für **GAM1500PSE:** 1 cesto bicchieri, 1 cesto 22 piatti, 1 cesto 10/12 vassoi, 1 porta-posate 8 posti / 1 basket for glasses, 1 basket for 22 dishes, 1 basket for 10/12 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments

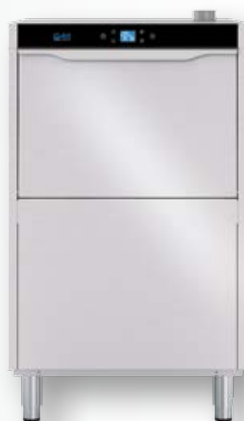
Optional / Optional HP90 (Boiler 9,0 kW)

für **GAM1600PSE:** 1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 2 inserti porta piatti 13 posti, 1 porta-posate 8 posti / 1 inox basket, 1 basket for 5 trays, 2 baskets for 13 dishes, 1 cutlery holder with 8 compartments

Optional / Optional HP60 (Boiler 5,4kW)

Durata lavaggio / Washing time: 120 - 150 - 240 - 540 sec.

GAM951E



GAM981E



Lavaoggetti, cesto 600x670, senza pompa di scarico
Warewashers, basket 600x670, without drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H massima pentola mm H Height pot max mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM951E K951E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1350	850x940 x1420	445	430	GN 1/1 60x40	
GAM981E K981E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1850	850x940 x1920	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	

Lavaoggetti, cesto 600x670, con pompa di scarico
Warewashers, basket 600x670, with drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H massima pentola mm H Height pot max mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM951PSE K951E+DP53	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1350	850x940 x1420	445	430	GN 1/1 60x40	
GAM981PSE K981E+DP53	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1850	850x940 x1920	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	

Le lavaoggetti hanno di serie una doppia parete per un maggiore isolamento e un'ottimale efficienza termica.
Warewashers are equipped with double wall for a better insulation and an optimal termic efficiency.

Dotazione standard / Equipped with

1 cesto inox, 1 porta teglie 5 posti, 1 porta-posate 8 posti / 1 inox basket, 1 basket for 5 trays, 1 cutlery holder with 8 compartments



Caratteristiche tecniche

Technical features

SISTEMA DI CONTROLLO ELETTROMECCANICO MECHANICAL CONTROL SYSTEM

- Pannello comandi con pulsanti
Lcd-touch display made with tempered glass
- Facilità di utilizzo
Easy to use
- Giranti di lavaggio e risciacquo in acciaio inox
Stainless steel washing and rinsing arms
- Grande durata nel tempo
Long lasting machines
- Doppio dosatore di detergente e brillantante installato di serie su tutti i modelli
Double detergent and rinse-aid dispenser as standard equipment on every models

AFFIDABILITÀ E SEMPLICITÀ DI UTILIZZO: LA FORZA DELLA BASIC LINE RELIABILITY AND EASY TO USE: THE STRENGTH OF BASIC LINE



Lavabicchieri Glasswashers

Durata lavaggio / Washing time: 120 sec.



GAM 350/22



GAM 400

Lavabicchieri, cesto 350x350 - cesto 400x400, senza pompa di scarico
Glasswashers, basket 350x350 - basket 400x400, without drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	
GAM350/27 C327	●	350 x 350	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,19	420x500 x655	670x570 x840	250	-	
GAM400 C432	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,26	470x555 x710	670x570 x890	275	295	

Lavabicchieri, cesto 350x350 - cesto 400x400, pompa di scarico
Glasswashers, basket 350x350 - basket 400x400, with drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	
GAM350/27PS C327 + DP50	●	350 x 350	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,19	420x500 x655	670x570 x840	250	-	
GAM400PS C432 + DP50	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,26	470x555 x710	670x570 x890	275	295	

Dotazione standard / Equipped with

2 cesti bicchieri, 1 porta-posate, 1 porta-piattini / baskets for glasses, 1 cutlery holder, 1 saucer holders

Lavapiatti Dishwashers

Durata lavaggio / Washing time: 120 sec.



GAM 450



GAM 560

Lavapiatti, cesto 450x450 - cesto 500x500, senza pompa di scarico
Dishwashers, basket 450x450 - basket 500x500, without drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM450 C453	●	450 x 450	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	530x610 x760	680x800 x920	290	310	-	
GAM540 C537	●	500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM560 C537T	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	

Lavapiatti, cesto 450x450 - cesto 500x500, con pompa di scarico
Dishwashers, basket 450x450 - basket 500x500, with drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan	
GAM450PS C453 + DP50	●	450 x 450	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	530x610 x760	680x800 x920	290	310	-	
GAM540PS C537 + DP50	●	500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	
GAM560PS C537T + DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	

Dotazione standard / Equipped with

1 cesto bicchieri, 1 cesto piatti, 2 porta-posate / 1 basket for glasses, 1 basket for dishes, 2 cutlery holders

Lavastoviglie a cappotta

Hood dishwashers

Durata lavaggio / Washing time: 60 - 90 - 120 sec.



GAM 1200TR

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, senza pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, without drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan
GAM1100TR CH110	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1
GAM1200TR CH120	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1

Lavastoviglie a cappotta, cesto 500x500, con pompa di scarico
Hood dishwashers, basket 500x500, with drain pump

Modello Model		Cesto mm Basket mm	Alimentazione Power supply	kW Vasca kW Tank	kW Resistenza boiler kW Boiler heating element	kW Assorbimento pompa kW Pump absorption	Dimensioni LxPxH mm Dimensions	Dimensioni imballo mm Packing dimensions mm	H Bicchieri mm H Glass mm	Ø Piatto mm Ø Dish mm	Teglia / Pan
GAM1100TRPS CH110 + DP53	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1
GAM1200TRPS CH120 + DP53	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1

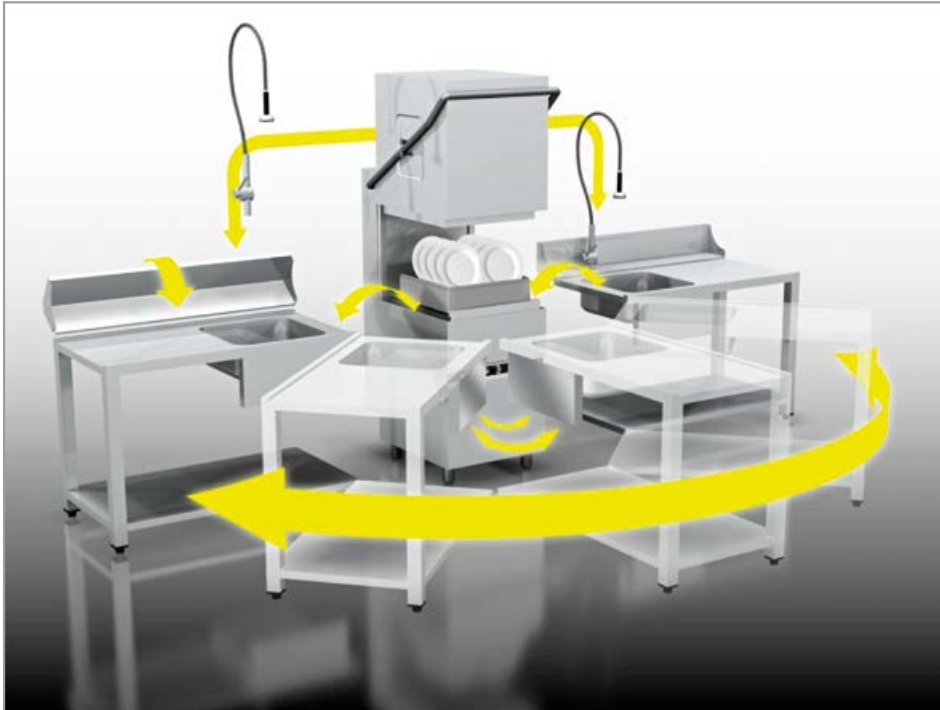
Dotazione standard / Equipped with

1 cesto bicchieri, 2 cesti piatti, 1 porta teglie 8 posti / 1 basket for glass, 2 baskets for dishes, 1 cutlery holder with 8 compartments

Optional / Optional HP90 (Boiler 9,0 kW)

Tavolo universale Universal table

TAVOLI REVERSIBILI PER LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA REVERSIBLE TABLES FOR PASS-THROUGH MODELS



SUPPORTO INOX PER LAVAPIATTI SPI40 INOX SUPPORT FOR DISHWASHER SPI40

- Componibile
Modular
- Imballo ridotto
Lowered packaging
- Facile montaggio
Easy assembly
- Doppio ripiano cesti
Double basket shelf
- Maggiore risparmio
More savings

Accessori Tools

DETERGENTI E BRILLANTANTI STUDIATI PER VOI DETERGENTS AND RINSE-AID PRODUCTS STUDIED FOR YOUR NEEDS



- Formula a doppia concentrazione che permette un minor consumo
Double concentration formula that gives the chance to use less products
- Composizione eco-compatibile a favore dell'ambiente
Environmentally friendly composition
- Tensioattivi ad azione sgrassante efficaci anche contro lo sporco più ostinato
Active agents with degreasing action, efficient also against the most persistent dirt
- Agenti anticalcarei, antibatterici e antischiumogeni per trattare con delicatezza e cura anche i bicchieri più fragili oltre a garantire il buono stato della lavastoviglie
Anti-limescale agents, antibacterials and anti-foam help to handle with elegance and care also the most fragile glasses, granting also the good condition of the machine

CD6x2L (DET LIM 12 kg)	●	DETERGENTE LIQUIDO CON PROFUMAZIONE AL LIMONE Adatto per acque dure Biodegradabile al 90%. Confezione 2x6Kg <i>LIQUID DETERGENT WITH LEMON FRAGRANCE</i> Suitable for hard water Biodegradable to 90%. Box 2x6 Kg	
CB5x2L (BRILL LIM 10 kg)	●	BRILLANTANTE Adatto per acque dure 16-50°F - Biodegradabile al 90%. Confezione 2x5 Kg <i>RINSE-AID</i> Suitable for hard water Box 2x5 kg	

TAVOLI DI CARICO E SCARICO DESTRA E SINISTRA LOAD AND UNLOAD TABLES RIGHT AND LEFT

GAM60E – GAM62E – GAM70E GAM1110E – GAM1210E GAM1100E/PSE – GAM1200E/PSE – GAM1500E/PSE GAM1100TR – GAM1200TR				
Code <i>Code</i>		Descrizione <i>Description</i>	Dimensioni LxPxH cm <i>Dimensions LxDxH cm</i>	
MT8	●	tamponamento angolare <i>angular protection</i>	630 x 80 x 200h	
MT16	●		630 x 160 x 200h	
ML55	●	mensola di uscita <i>outlet shelf</i> (cesto/basket 500x500mm)	550 x 610 x 220h	
ML65	●		650 x 610 x 220h	
PL65	●	tavolo di uscita, ripiano inferiore <i>output table, lower board</i>	650 x 610 x 850h	
PL75	●		750 x 610 x 850h	
PL120	●		1200 x 610 x 850h	
PLV120	●	tavolo di ingresso con lavello <i>input table with sink</i>	1200 x 770 x 850h	
PLVM150	●	tavolo di ingresso con vasca e vano lavastoviglie <i>inlet table with basin</i>	1500 x 770 x 850h	
PLVF120	●	tavolo di ingresso con vasca e foro <i>inlet table with basin and hole</i>	1200 x 770 x 850h	
PLVF150	●		1500 x 770 x 850h	
AL65L (PL65)	●	alzatina posteriore <i>backsplash</i>	650 x 215 x 150h	
AL75L (PL75)	●		750 x 215 x 150h	
AL120L (PL120)	●		1200 x 215 x 150h	

Accessori Tools

TAVOLI DI CARICO E SCARICO DESTRA E SINISTRA LOAD AND UNLOAD TABLES RIGHT AND LEFT

GAM80E - GAM80PSEL GAM1600E - GAM1600PSE				
Codice Code		Descrizione Description	Dimensioni LxPxH cm Dimensions LxDxH cm	
7MT10	●	tamponamento angolare angular protection	725 x 100 x 200h	
7PL80	●	tavolo di uscita, ripiano inferiore output table, lower board	800 x 700 x 850h	
7PL120	●	tavolo di uscita, ripiano inferiore output table, lower board	1200 x 700 x 850h	
9PLV120	●	tavolo di ingresso con lavello input table with sink	1200 x 870 x 850h	
9PLVF150	●	tavolo di ingresso con lavello e foro input table with sink and hole	1500 x 870 x 850h	



TAVOLI USCITA FRONTALI / ANTERIOR OUTPUT TABLES

GAM80E GAM1600E/PSE				
Codice Code		Descrizione Description	Dimensioni LxPxH cm Dimensions LxDxH cm	
8PL80	●	tavolo di uscita, ripiano inferiore output table, lower board	800 x 770 x 850h	
8PL120	●	tavolo di uscita, ripiano inferiore output table, lower board	1200 x 770 x 850h	



TAVOLI USCITA FRONTALI ANTERIOR OUTPUT TABLES



GAM70E GAM1500E/PSE

Codice Code		Descrizione Description	Dimensioni LxPxH cm Dimensions LxDxH cm	
7PL80	●	tavolo di uscita, ripiano inferiore output table, lower board	800 x 700 x 850h	
7PL120	●		1200 x 700 x 850h	

OPTIONAL OPTIONALS

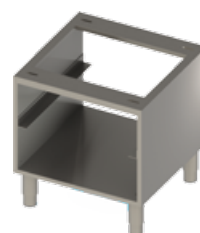


Codice Code		Descrizione Description	Dimensioni LxPxH cm Dimensions LxDxH cm	
DOC100	●	doccione shower	-	
DOC200	●	doccione con rubinetto shower with tap	-	
P7248	●	pattumiera con pedale e coperchio waste bin with pedal lid	Ø 470 x 670h 90lt.	


Supporti inox

Stainless steel table support

Codice Code		Descrizione Description	Dimensioni LxPxH cm Dimensions LxDxH cm	
SPI40	●	mobile supporto inox dim. 580 x 565 x 450h + piedini h120-190mm stainless steel table support dim. 580 x 565 x 450h + feet h120-190mm	GAM540 GAM560TR GAM540E/PSE GAM560E/PSE GAM580E/PSE GAM50E-GAM51E GAM53E GAM550E GAM570E GAM580E GAM560SW GAM560SWE GAM840E/PSE GAM84E	
PB40	●	porta battente inox per SPI40 stainless steel door for SPI40	-	
SPI41	●	supporto aperto per lavastoviglie 583 x 524 x 566 mm open support for dishwasher 583 x 524 x 566 mm	GAM540 GAM560TR GAM540E/PSE GAM560E/PSE GAM580E/PSE GAM50E-GAM51E GAM53E GAM550E GAM570E GAM580E GAM560SW GAM560SWE GAM840E/PSE GAM84E	



Cestelli lavastoviglie Dishwasher baskets

	Codice Code		Descrizione Description	Dimensioni LxPxH mm Dimensions LxDxH mm	
	1153	●	portapiattini 12 posti saucer holder 12 pieces	295 x 90 x 80	
	1154	●	portaposate 8 posti 8 division cutlery insert	490 x 230 x 140	
	1155	●	portaposate cutlery insert	110 x 110 x 130	
	207035	●	cesto tondo in plastica plastic round basket	Ø 350 x 160	
	207054	●	cesto quadrato in plastica plastic square basket	350 x 350 x 150	
	208035	●	cesto tondo in plastica plastic round basket	Ø 390 x 160	
	208052	●	cesto inclinato per calici da vino con scomparti inclined basket for wine glasses with compartments	400 x 400 x 180	
	208054	●	cesto quadrato in plastica plastic square basket	400 x 400 x 150	
	208055	●	cesto in plastica per 9 piatti plastic basket for 9 dishes	400 x 400 x 120	








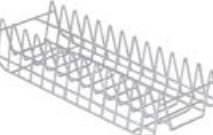
Cestelli lavastoviglie

Dishwasher baskets

Codice Code		Descrizione Description	Dimensioni LxPxH mm Dimensions LxDxH mm	
210052	●	cesto inclinato per calici da vino 4 scomparti <i>inclined basket for wine glasses 4 compartments</i>	450 x 450 x 180	
210054	●	cesto quadrato in plastica <i>plastic square basket</i>	450 x 450 x 150	
210055	●	cestello 14 piatti in plastica <i>plastic basket for 14 dishes</i>	450 x 450 x 150	
640200	●	cesto porta teglie 4 posti <i>Basket for trays with 4 compartments</i>	500 x 500 x 200	
640202	●	cesto per 10/12 teglie <i>basket for 10/12 trays</i> GAM840E/PSE - GAM1500E/PSE GAM82E - GAM83E GAM84E - GAM70E	500 x 600 x 100	
640205	●	cesto bicchieri <i>basket for glass</i> GAM840E/PSE GAM1500E/PSE - GAM82E GAM83E - GAM84E - GAM70E	500 x 600 x 100	
640222	●	cesto per 22 piatti <i>basket for 22 dishes</i> GAM840E/PSE - GAM1500E/PSE GAM82E - GAM83E - GAM84E GAM70E	500 x 600 x 100	
800052	●	cesto inclinato per calici da vino 4 scomparti <i>inclined basket for wine glasses 4 compartments</i>	500 x 500 x 180	
800200	●	cesto vassoi 4 posti <i>basket for trays</i>	500 x 500 x 100	



Cestelli lavastoviglie Dishwasher baskets

	Codice Code		Descrizione Description	Dimensioni LxPxH mm Dimensions LxDxH mm	
	800201	●	cesto quadrato in plastica maglia stretta <i>plastic square basket</i>	500 x 500 x 100	
	800202	●	cesto quadrato in plastica maglia larga <i>plastic square basket</i>	500 x 500 x 100	
	800211	●	cestello in plastica 18 piatti <i>plastic basket for 18 dishes</i>	500 x 500 x 100	
	950201	●	cestello inox / <i>inox basket</i> GAM1600E/PSE - GAM951E/PSE GAM981E/PS - GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	600 x 670 x 100	
	950204	●	angolare in PEHD per cesto di <i>PEHD corner protector for basket of</i> GAM1600E/PSE - GAM951E/ PSE GAM981E/PS - GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	155 x 155 x 7	
	951200	●	cestello per 8 teglie <i>basket for 8 trays</i> GAM985E - GAM985PSEL	465 x 300 x 200	
	985201	●	cestello inox <i>inox basket</i> GAM985E - GAM985PSEL	850 x 725 x 100	
	1159	●	cesto porta teglie 5 posti <i>basket for trays with 5 compartments</i> GAM1600E/PSE - GAM951E/PSE GAM981E/PS - GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	600 x 670 x 250	
	1160	●	inserto portapiatti 13 posti per cesto inox <i>insert 13 plates</i> GAM1600E/PSE - GAM951E/PSE GAM981E/PS - GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	655 x 240 x 130	



Forni a Convezione GN e Pasticceria

Convection Ovens GN and Pastry



FORNO A CONVEZIONE SERIE T043M

Forno a convezione di alta qualità di produzione Italiana.
Timer 0-120 minuti. Temperatura 0- 285 °C.
Distanza fra le teglie: 75 mm. Lampade alogene.
Regolazione manuale degli spruzzi d'acqua
(solo per mod. T043MHG e T043MH)

CONVECTION OVEN T043M

High quality convection oven manufactured in Italy.
Timer 0-120°C. Temperature 0-285°C.
Distance between trays: 75 mm. Halogen lamps.
Manual regulation of water sprinkles
(only for mod. T043MHG e T043MH)

4 TEGLIE INCLUSE

4 TRAYS INCLUDED

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Guide Guides	Alimentazione Power Supply	
T043MG	●	560x595x580 mm	36 Kg	4 x GN2/3	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW	
T043MHG	●	560x595x580 mm	36 Kg	4 x GN2/3	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW	
T043M	●	560x595x580 mm	36 Kg	4x 450x 340 mm	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW	
T043MH	●	560x595x580 mm	36 Kg	4x 450x 340 mm	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW	



FORNO A CONVEZIONE SERIE T04M

Forno a convezione di alta qualità di produzione Italiana.
Timer 0-120 minuti. Temperatura 0- 285 °C.
Distanza fra le teglie: 75 mm.
Lampade alogene.
Regolazione manuale degli spruzzi d'acqua.

CONVECTION OVEN T04M

High quality convection oven manufactured in Italy.
Timer 0-120°C. Temperature 0-285°C.
Distance between trays: 75 mm.
Halogen lamps. Manual regulation of water sprinkles.

TEGLIE NON INCLUSE

TRAYS NOT INCLUDED

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Guide Guides	Alimentazione Power Supply	
T04M	●	750x650x560 mm	48 Kg	4 x 600x400mm oppure 4 x GN1/1	230V - 1N/50-60Hz / 3,4 kW	
T04MP	●	750x650x560 mm	48 Kg	4 x 600x400mm oppure 4 x GN1/1	230V - 1N/50-60Hz / 6,2 kW 400V - 3N/50-60Hz / 6,2 kW	

Forni a Vapore Combi GN

Steam-Ovens Combi GN

FORNI A VAPORE COMBI DIGITALI

Pannello digitale con 99 programmi. Circolazione dell'aria bidirezionale. Impostazione digitale degli spruzzi d'acqua. Riscaldamento automatico regolabile. 2 velocità di aerazione regolabili. 3 cicli di cottura per ogni programma. Regolazione del vapore. Lampade alogene. Sensore della temperatura interna. Distanza fra le teglie: 67 mm.

STEAM-OVENS COMBI DIGITAL

Digital control 99 programs. Bi-directional reversing fan system. Digital water injection regulation. Automatic pre-heating setting. N. 2 speed regulation. N. 3 cooking cycles for each program. Steam Exhaust regulation. Halogene lights. Core probe. Distance between trays: 67 mm.

TEGLIE NON INCLUSE
TRAYS NOT INCLUDED



G12D

G07D

G05D

Modello Model	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Temperatura Temperature	Peso Weight	Guide Guides	Alimentazione Power Supply
G12D	920x840x1200 mm	0 - 260 °C	151 Kg	12 GN 1/1 (530x325mm)	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW
G07D	920x840x865 mm	0 - 260 °C	117 Kg	7 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW
G05D	920x840x705 mm	0 - 260 °C	103 Kg	5 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW
G053D	700x715x700 mm	0 - 260 °C	64 Kg	5 GN 2/3 (355x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 5,4 kW 400V - 3N/50-60Hz / 5,4 kW
Sistema di lavaggio automatico Automatic self clean system					

FORNI A VAPORE COMBI ELETTROMECCANICI

Circolazione dell'aria bidirezionale. Impostazione elettronica degli spruzzi d'acqua. Timer meccanico 0-120 min. Lampade alogene. Distanza fra le teglie: 67 mm.

STEAM-OVENS COMBI ELECTROMECHANICAL

Bi-directional reversing fan system. Electronic water injection regulation. Mechanical timer setting 0-120 min. Halogen lamps. Distance between trays: 67 mm.

TEGLIE NON INCLUSE
TRAYS NOT INCLUDED



G12M

G07M

G05M

Modello Model	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Temperatura Temperature	Peso Weight	Guide Guides	Alimentazione Power Supply
G12M	920x840x1200 mm	0 - 285 °C	151 Kg	12 GN 1/1 (530x325mm)	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW
G07M	920x840x865 mm	0 - 285 °C	117 Kg	7 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW
G05M	920x840x705 mm	0 - 285 °C	103 Kg	5 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW
G053M	700x715x700 mm	0 - 260 °C	64 Kg	5 GN 2/3 (355x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 5,4 kW 400V - 3N/50-60Hz / 5,4 kW

Forni a Vapore Combi GN e Panetteria

Steam-Ovens Combi GN & Bakery



L10D

L04D

L06D

Forni a Vapore Combi Digitali

Pannello digitale con 99 programmi. Circolazione dell'aria bidirezionale. Impostazione digitale degli spruzzi d'acqua. Riscaldamento automatico regolabile. 2 velocità di aerazione regolabili. 3 cicli di cottura per ogni programma. Regolazione del vapore. Lampade alogene. Distanza fra le teglie: 80 mm.

Optional: Sensore della temperatura interna.

STEAM-OVENS COMBI DIGITAL

Digital control 99 programs. Bi-directional reversing fan system. Digital water injection regulation. Automatic pre-heating setting. N. 2 speed regulation. N. 3 cooking cycles for each program. Steam Exhaust regulation. Halogene lights.

Distance between trays: 80 mm.

Optional: Core probe.

TEGLIE NON INCLUSE

TRAYS NOT INCLUDED

Modello Model	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Temperatura Temperature	Peso Weight	Guide Guides	Alimentazione Power Supply	
L10D	● 920x840x1200 mm	0 - 260 °C	151 Kg	10 600X400mm oppure GN 1/1	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW	
L06D	● 920x840x865 mm	0 - 260 °C	117 Kg	6 600X400mm oppure GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	
L04D	● 920x840x705 mm	0 - 260 °C	103 Kg	4 600X400mm oppure GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	
Sistema di lavaggio automatico Automatic self clean system						



L10M

L04M

L06M

Forni a Vapore Combi Elettromeccanici

Circolazione dell'aria bidirezionale. Impostazione elettronica degli spruzzi d'acqua. Timer meccanico 0-120 min. Lampade alogene. Distanza fra le teglie: 80 mm.

STEAM-OVENS COMBI ELECTROMECHANICAL

Bi-directional reversing fan system. Electronic water injection regulation. Mechanical timer setting 0-120 min. Halogen lamps.

Distance between trays: 80 mm.

TEGLIE NON INCLUSE

TRAYS NOT INCLUDED

Modello Model	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Temperatura Temperature	Peso Weight	Guide Guides	Alimentazione Power Supply	
L10M	● 920x840x1200 mm	0 - 285 °C	151 Kg	10 600X400mm oppure GN 1/1	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW	
L06M	● 920x840x865 mm	0 - 285 °C	117 Kg	6 600X400mm oppure GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	
L04M	● 920x840x705 mm	0 - 285 °C	103 Kg	4 600X400mm oppure GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	



Accessori per Forni a Convezione *Gastronomia* Tools for Convection Ovens *Gastronomy*

GG46

Acciaio cromato
Chromed steel
GN 1/1 - 530x325mm



GP56

Acciaio cromato
Chromed steel
GN 2/3 - 354x325 mm



GP40

Teglia in acciaio inox
Tray in stainless steel
GN 1/1 - 530x325x20 mm



GP50

Teglia in acciaio inox
Tray in stainless steel
GN 2/3 - 354x325x20 mm



GP42

Teglia in acciaio inox
Tray in stainless steel
GN 1/1 - 530x325x40 mm



GP44

Teglia in acciaio inox
Tray in stainless steel
GN 1/1 - 530x325x65 mm



GP51

Teglia in acciaio inox
Tray in stainless steel
GN 2/3 - 354x325x40 mm



GP53

Teglia in acciaio inox
Tray in stainless steel
GN 2/3 - 354x325x65 mm



GP52

Teglia in acciaio inox forata
Tray in perforated stainless steel
GN 2/3 - 354x325x40 mm



GP54

Teglia in acciaio inox forata
Tray in perforated stainless steel
GN 2/3 - 354x325x65 mm



GP43

Teglia in acciaio inox forata
Tray in perforated stainless steel
GN 1/1 - 530x325x40 mm



GP45

Teglia in acciaio inox forata
Tray in perforated stainless steel
GN 1/1 - 530x325x65 mm



Accessori per Forni a Convezione Panetteria e Pasticceria Tools for Convection Ovens Bakery and Pastry

PG12

Acciaio cromato
Chromed steel
450x340 mm

**PG10**

Acciaio cromato
Chromed steel
600x400 mm

**PT19**

Teglia in alluminio
Tray in aluminium
450x340 mm

**PT20**

Teglia in alluminio forato
Tray in perforated aluminium
450x340 mm

**PT12**

Teglia in alluminio forato
Tray in perforated aluminium
600x400 mm

**PT13**

Teglia in alluminio
Tray in aluminium
600x400 mm

**PT10**

Teglia in alluminio forato
Tray in perforated aluminium
600x400 mm

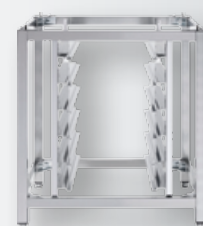


Accessori / Tools

Art.		Descrizione Description	Dimensioni Dimensions	Peso Weight	
T12	●	pedistallo per L10 - G12 stand for L10 - G12	920x620x700 mm	10 Kg	
T12S	●	pedistallo per L10 - G12 con portateglie stand for L10 - G12 with baking tins' holder	920x620x700 mm	15 Kg	
T9	●	pedistallo per L06 - L04 - G07 - G05 stand for L06 - L04 - G07 - G05	920x620x800 mm	10 Kg	
T9S	●	pedistallo per L06 - L04 - G07 - G05 con portateglie stand for L06 - L04 - G07 - G05 with baking tins' holder	920x620x800 mm	15 Kg	
T8	●	pedistallo per T04 stand for T04	792x570x800 mm	10 Kg	
T8S	●	pedistallo per T04 con portateglie stand for T04 with baking tins' holder	792x570x800 mm	13 Kg	
T7	●	pedistallo per G053 stand for G053	700x600x800 mm	9 Kg	
T7S	●	pedistallo per G053 con portateglie stand for G053 with baking tins' holder	700x600x800 mm	14 Kg	
T6	●	pedistallo per T043 stand for T043	592x530x800 mm	10 Kg	
T6S	●	pedistallo per T043 con portateglie stand for T043 with baking tins' holder	592x530x800 mm	12,5 Kg	
CP1	●	sonda al cuore core probe			
R60B	●	2 ruote senza freno + 2 ruote con freno 2 wheels without brake + 2 wheels with brake			



pedistallo
stand



pedistallo con porta teglie
stand with baking tins' holder



sonda al cuore
core probe



ruote senza freno per tutti i modelli
wheels without brakes for all models



ruote con freno per tutti i modelli
wheels with brakes for all models

Friggitrici elettriche

Electric fryers



Completamente in acciaio inox. Vaschetta olio a spigoli arrotondati, estraibile per una facile pulizia. Termostato -interruttore scala 0°-190°, con spia luminosa. Zona fredda di decantazione. Cestello in rete d'acciaio, con gancio per lo sgocciolamento. Resistenze corazzate. Testata sollevabile. Nei modelli a due vasche, possibilità di funzionamento indipendente per ciascuna vasca.

Completely in stainless steel. Oil bowl with rounded sharps, removable for an easy cleaning. Thermostat-switch scale 0°-190°, with indicator light. Cold area for decantation. Steel wire mesh basket with hook for drip-drying. Armoured heating elements. Lift-up head. In the case of the two-bowl models, independent single-bowl use option.

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power Supply	
FT4	●	185 x 430 x 220 mm	5,0 Kg	230V / 2,00 kW	
FT44	●	430 x 370 x 215 mm	8,4 Kg	230V / 2 x 2,00 kW	



Completamente in acciaio inox. Vaschetta olio a spigoli arrotondati, estraibile per una facile pulizia. Termostato -interruttore scala 0°-190°, con spia luminosa. Zona fredda di decantazione. Cestello in rete d'acciaio, con gancio per lo sgocciolamento. Resistenze corazzate. Testata sollevabile. Nei modelli a due vasche, possibilità di funzionamento indipendente per ciascuna vasca. FT8: 1 x 7,8 lt. max. - FT88: 2 x 7,8 lt. max.

Completely in stainless steel. Oil bowl with rounded sharps, removable for an easy cleaning. Thermostat-switch scale 0°-190°, with indicator light. Cold area for decantation. Steel wire mesh basket with hook for drip-drying. Armoured heating elements. Lift-up head. In the case of the two-bowl models, independent single-bowl use option. FT8: 1 x 7,8 lt. max. - FT88: 2 x 7,8 lt. max.

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power Supply	
FT8	●	430 x 275 x 220 mm	7,4 Kg	230V / 3,25 kW	
FT88	●	430 x 550 x 220 mm	14,0 Kg	230V / 2 x 3,25 kW	



I modelli 9V e 99V hanno il rubinetto di serie. Inoltre, le friggitrici V possono essere anche a 400V trifase. FT9V: 1 x 8,5 lt. max. - FT99V: 2 x 8,5 lt. max.

Models 9V and 99V are equipped with tap. Furthermore, fryers V are available also in threephase 400V. FT9V: 1 x 8,5 lt. max. - FT99V: 2 x 8,5 lt. max.

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power Supply	
FT9V	●	280 x 430 x 270 mm	8,0 Kg	230V / 3,25 kW	
FT99V	●	550 x 510 x 270 mm	15,0 Kg	230V / 2 x 3,25 kW	
FT9V/400	●	280 x 430 x 270 mm	9,2 Kg	400V / 3,75 kW	
FT99V/400	●	550 x 510 x 270 mm	16,5 Kg	400V / 2 x 3,75 kW	

Friggitrici elettriche

Electric fryers

Le friggitrici FRF sono interamente in acciaio inox, con termostato di sicurezza, interruttore ON/OFF e spia di controllo. Con Rubinetto. Prodotto Made-in-Italy.
Risponde alle normative vigenti della CEE. Friggitrice elettrica professionale con vasca imbutita in acciaio inox. Disponibile nella versione da tavolo per il modello da Litri 12 e Litri 12+12.

The fryers FRF are entirely of stainless steel, with safety thermostat, on / off switch and indicator light. With tap. Product Made-in-Italy. It meets the regulations of the EEC. Professional electric fryer with moulded tank in stainless steel. Available in bench version for the model of 12 Litres and 12 +12 Litres.



Modello Model		Litri Liters	Alimentazione Power Supply	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Dimensioni cesto Baskets dimensions	Dimensioni vasca Bowl dimensions	
FRF112	●	12	400V 3N / 9 kW	400x700x320mm	1x 210x280x120mm	1x 240x360x240mm	
FRF212	●	12 + 12	400V/3N / 9+9 kW	800x700x320mm	2x 210x280x120mm	2x 240x360x240mm	

Disponibile nella versione completa di piedistallo nei modelli 12 e 12+12 litri

Available in complete version with stand in models 12 and 12+12 lts



Modello Model		Litri Liters	Alimentazione Power Supply	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Dimensioni cesto Baskets dimensions	Dimensioni vasca Bowl dimensions	
FRF112C	●	12	400V 3N / 9 kW	400x700x850mm	1x 210x280x120mm	1x 240x360x240mm	
FRF212C	●	12 + 12	400V/3N / 9+9 kW	800x700x850mm	2x 210x280x120mm	2x 240x360x240mm	

Friggitrice - Salamandra - Crepiera **Fryer - Salamander - Crepiere**



La friggitrice FT18B è interamente in acciaio Inox, con termostato di sicurezza, interruttore ON/OFF e spia di controllo.

La presenza di una zona fredda sotto le resistenze in acciaio evita che i residui in fondo alla vasca brucino, risparmiando così un frequente ricambio di olio. Con Rubinetto. Prodotto Made-in-Italy. Risponde alle normative vigenti della CEE. FT18B: 1 x 18 litri max. di capacità.

The fryer is FT18B entirely of stainless steel, with safety thermostat, on / off switch and indicator light.

The presence of a cold zone under the heating elements in steel avoids that the residues on the bottom of the tub burn, saving in this way a frequent replacement of oil. With tap. Product Made-in-Italy. It meets the regulations of the EEC. FT18B: 1 x 18 liters max. capacity.

Modello Model	Litri Liters	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Dimensioni cesto Baskets dimensions	Alimentazione Power Supply	
FT18B	●	18	600 x 620 x 500mm	1x 460 x 320 x 120mm	400V 3N / 9 kW



SALAMANDRA ELETTRICA FISSA Struttura robusta in acciaio inossidabile AISI 304. Il riscaldamento avviene attraverso una resistenza corazzata contenuta nella parte superiore dell'apparecchiatura. La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile AISI 304. La griglia estraibile è costituita di tondino di acciaio ed è dotata di due maniglie in materiale atermico. Dotata di cassetto per la raccolta dei residui di cottura removibile. Mediante il posizionamento diverso della griglia o del vassoio si ottiene una regolazione dell'intensità di riscaldamento; maggiore è la distanza tra cibo e fonte di irraggiamento, minore è l'intensità di penetrazione del calore.

FIXED ELECTRICAL SALAMANDER Robust body in stainless steel AISI 304. Heating is made by armored heating element on the upper part of the machine. Cooking chamber is in stainless steel AISI 304. The removable grid is composed of steel rod and has two handles in insulating material. Provided with removable drawer for the collection of cooking waste. By placing in a different position the grid or tray, you get an adjustment of the intensity of heating; the more is the distance between food and source of radiation, the lower is the intensity of heating penetration.

Modello Model	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Dimensioni interne Inside dimensions	Alimentazione Power Supply	Potenza Power	
S3	●	760 x 360 x 470 mm	650 x 350 x 120-220 mm	230 V / 1N / 50-60Hz	3,2 kW



CREPIERA TONDA Realizzata con struttura esterna in acciaio inox, ha una forma semplice e compatta, con assenza di sporgenze e/o ingombri oltre la superficie di lavoro. Il piano di cottura è realizzato in ghisa cromata per una distribuzione termica ottimale. Dotata di controllo a mezzo simostato e di piedini regolabili in altezza per una sicura e stabile collocazione. Disponibile con piano liscio.

ROUND CREPIERE Designed and realized in stainless steel, it has a simple and compact shape without any protuberances and/or budes referring to the working surface. The contact plate is realized in chromed cast iron for an optimal heat distribution. It is equipped for its control with a symostat and adjustable feet in their height for a sure and a steady collocation. It is available with a smooth surface.

Modello Model	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Superficie utile Usable surface	Alimentazione Power Supply	Potenza Power	Peso netto Net weight	
CT	●	Ø 350 - h 135 mm	Ø 350 mm	230V/1N/50-60Hz	2,0 kW	10 kg

Scaldawürstel - piastre di cottura in ghisa

Hot dog steamheater - cast iron contact plates

SCALDAWÜRSTEL

Macchina per riscaldare e cuocere panini e wüstel. Struttura in acciaio inox. 4 punzoni per riscaldare il pane. Termostato 30÷90 °C. Campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura wüstel a bagno maria.

HOT DOG STEAMHEATER

Hot dog and bun heating machine. Stainless steel body. 4 bun heater punchers. 30 - 90° C thermostat. Glass bell jar with internal stainless steel hot dog double boiler heater.



Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Numero di pilot Pilot quantity	Peso Weight	Alimentazione Power Supply	Potenza Power
CS400	●	420 x 270 x 400 mm	4	6 Kg	230 V / 1N / 50-60Hz	800 W

PIASTRE DI COTTURA IN GHISA

Progettate e realizzate per un uso intensivo e per una lunga durata, hanno un trattamento in vetro ceramica che, oltre a garantire massima robustezza, facilità di pulizia e ottima conducibilità termica, comportano maggior igienicità e inattaccabilità da acidi e sali ed una assoluta resistenza all'ossidazione. Sono disponibili con piastre in ghisa lisce, rigate o miste o con piastre inox lisce. La struttura esterna è realizzata in acciaio inox; le resistenze sono di tipo corazzato e vengono montate a contatto con le piastre di cottura per garantire un rapido riscaldamento ed una ottima resa. Sono provviste di due termostati di regolazione con range fino a 300° C che permettono di gestire separatamente la piastra superiore da quella inferiore.

PSL singola liscia sotto - rigata sopra / **PSR** singola rigata sopra e sotto

PDR doppia rigata / **PDL** doppia liscia sotto - rigata sopra

PDM doppia mista liscia e rigata sotto e rigata sopra



CAST IRON CONTACT PLATES

Designed and realized for an intensive and long-lasting use, they have cast iron contact plates with a ceramic glass treatment, which grant the maximal resistance, easiness in cleaning and an optimal heat conductivity in order to grant a better hygiene and to avoid acids and salts in addition to an absolutely resistance to oxidation. They are available with smooth, scored or mixed cast iron plates or with smooth stainless steel plates. The external structure is realized in stainless steel; the heating elements are armoured and they are assembled directly to the heating plates to grant a quick heating and an optimal cooking. They are equipped with two adjustable thermostats with a range until 300° C which allow to use separately the upper or the lower plate.

PSL single smooth on bottom - scored on top / **PSR** single scored on top and on the bottom

PDR double scored / **PDL** double smooth on bottom - scored on top

PDM double mixed smooth and scored on the bottom and scored on top



Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power Supply
PSL	●	355 x 255 mm	24 Kg	230 Volt / 2050 W
PSR	●	355 x 255 mm	24 Kg	230 Volt / 2050 W
PDR	●	500 x 255 mm	32 Kg	230 Volt / 3100 W
PDL	●	500 x 255 mm	32 Kg	230 Volt / 3100 W
PDM	●	500 x 255 mm	32 Kg	230 Volt / 3100 W

Piastre in vetroceramica

Ceramic glass contact plates



Progettate e realizzate per un uso intensivo e per una lunga durata, hanno le piastre di cottura in vetro ceramica che, oltre a garantire massima robustezza, facilità di pulizia e ottima conducibilità termica, comportano maggior igienicità e inattaccabilità da acidi e sali ed una assoluta resistenza all'ossidazione. Sono disponibili con piastre lisce, rigate o miste. La struttura esterna è realizzata in acciaio inox; le resistenze sono di tipo corazzato e vengono montate a contatto con le piastre di cottura per garantire un rapido riscaldamento ed una ottima resa. Sono provviste di due termostati di regolazione con range fino a 300° C che permettono di gestire separatamente la piastra superiore da quella inferiore.

The contact grill made of glass ceramic are designed and realized for an intensive and long-lasting use; they have a ceramic glass contact plates, which grant maximal resistance, easiness in cleaning and an optimal heat conductivity in order to grant a better hygiene and to avoid acids and salts in addition to an absolutely resistance to oxidation. They are available with smooth, scored or mixed cast plates. The external structure is realized in stainless steel; the heating elements are armoured and they are assembled directly to the heating plates to grant a quick heating and an optimal cooking. They are equipped with two adjustable thermostats with a range until 300°C which allow to use separately the upper or the lower plate.

Modello Model	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Temperatura Temperature	Dimensioni vetro LxPxH Glass dimensions LxDxH	Alimentazione Power Supply	Potenza Power	
PVTSL/R	425 x 465 x 210 (580) mm	0 - 300 °C	335 x 280 mm	1,4 kW (MEDIA) 220-240V / 50-60Hz	13,5 Kg	
LL	● singola liscia sotto - liscia sopra / <i>single smooth on bottom - smooth on top</i>					
LR	● singola liscia sotto - rigata sopra / <i>single smooth on bottom - scored on top</i>					
RR	● singola rigata sotto - rigata sopra / <i>single scored on bottom - scored on top</i>					



Modello Model	Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Temperatura Temperature	Dimensioni vetro LxPxH Glass dimensions LxDxH	Alimentazione Power Supply	Potenza Power	
PVTDL/R	605 x 465 x 210 (580) mm	0 - 300 °C	n°1 510 x 280 mm n°2 210 x 280 mm	3 kW (DOPPIA PLUS) 220-240V / 50-60Hz	20 Kg	
LL	● doppia liscia sotto - liscia sopra / <i>double smooth on bottom - smooth on top</i>					
LRL	● doppia liscia sotto e liscia + rigata sopra / <i>double smooth on bottom and smooth + scored on top</i>					
LR	● doppia liscia sotto - rigata sopra / <i>double smooth on bottom - scored on top</i>					
RR	● doppia rigata sotto - rigata sopra / <i>double scored on bottom - scored on top</i>					



Fornellone - Griglie a pietra lavica

Cooker - Lava stone Grill



FORNELLONE

Il fornellone FRG11 è costruito completamente in acciaio Inox, e la griglia in ghisa è smaltata in nero. Il fornellone ha un pilota di sicurezza ed è adatto sia per gas metano che per gpl. Alla consegna è predisposto per il gas metano. La fiamma è regolabile. Ugelli per gpl inclusi nella fornitura.

COOKER

The cooker FRG11 is completely in stainless steel and the grill in cast iron is enamelled in black. It is provided with a safety pilot and it is suitable either for methane gas and LPG. Upon delivery it is suitable for methane gas. The flame is adjustable. LPG-nozzles are included.

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power Supply	
FRG11	●	600 x 600 x 400 mm	23,5 Kg	11 kW	



GRIGLIA A PIETRA LAVICA GS

La griglia a pietra lavica GS è completamente in acciaio Inox. Grazie alla pendenza della griglia, si creano due zone di calore. Adatta sia per gas metano che per GPL. Predisposto per gas metano. Fiamma regolabile. Ugelli per GPL inclusi.

LAVA STONE GRILL GS

The lava stone grill GS is completely in stainless steel. Thanks to the inclination of the grid, you can have two heat zones. Suitable for both methane gas and LPG. Delivered for Natural gas. Adjustable flame. Nozzles for LPG included.



Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power Supply	
GS3	●	525 x 390 x 363 mm	19 Kg	9 kW	
GS6	●	685 x 570 x 310 mm	43 Kg	18 kW	

Tostiera Toaster

Progettata e realizzata in conformità alle normative vigenti, viene costruita interamente in acciaio inox. Il riscaldamento è garantito da resistenze inserite e protette da tubi al quarzo.

Provvista di timer con regolazione da 1 a 15 minuti, è adatta a riscaldare pizze, panini, cibi precotti e per cucinare hamburger, würstel, toast farciti e piadine.

Designed and realized according to the normative in force, it is entirely constructed in stainless steel. The heating is granted by inserted heating elements protected by quartz tubes.

It is equipped with an adjustable timer from 1 to 15 minutes, it is used to heat pizzas, sandwiches, ready-cooked meals and to cook hamburger, sausages, filled toasts and piadinas.



G3



G3+3



TB4

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power Supply	
G3	●	interne 320 x 220 x 160 mm esterne 440 x 240 x 250 mm	8 kg	230V / 2,0 kW	
G3+3	●	interne 330 x 240 x 380 mm esterne 460 x 250 x 400 mm	11 kg	230V / 3,0 kW	
TB4	●	interne 550 x 340 x 280 mm esterne 700 x 360 x 300 mm	13 kg	230V / 2,8 kW	

Fry top elettrici e a gas

Gas and electric fry top

FRY TOP singolo

Struttura in acciaio inox AISI 430. Piano di cottura in acciaio liscio (ref. L) e rigato (ref. R).
Termostato di lavoro con regolazione 0-300 °C. Cassetto raccolta residui di cottura. Regolazione e accensione indipendente del piano di cottura.
Modelli a GAS: predisposti per GPL.
Ugelli per metano inclusi.

Single FRY TOP

Stainless steel structure AISI 430. Smooth (ref. L) and lined (ref. R) steel cooking surface.
Work thermostat 0-300°C. Drip drawer. Independently turn on and regulation of the cooking surface.
GAS Models: predisposed to GPL.
Nozzles for natural gas included.



GH400R
elettrico



GR325L
gas

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power Supply	
GH400L	●	liscio / smooth 400 x 500 x 200 mm	18 Kg	230V / 3.000 W	
GH400R	●	rigato / scored 400 x 500 x 200 mm	18 Kg	230V / 3.000 W	
GR325L	●	liscio / smooth 330 x 450 x 200 mm	15 Kg	GAS / 4.200 W	
GR325R	●	rigato / scored 330 x 450 x 200 mm	15 Kg	GAS / 4.200 W	

FRY TOP doppio

Struttura in acciaio inox AISI 430. Piano di cottura in acciaio liscio (ref. L) e rigato (ref. R).
Termostato di lavoro con regolazione 0-300 °C. Cassetto raccolta residui di cottura. Regolazione e accensione indipendente del piano di cottura.
Modelli a GAS: predisposti per GPL.
Ugelli per metano inclusi.

Double FRY TOP

Stainless steel structure AISI 430. Smooth (ref. L) and lined (ref. R) steel cooking surface.
Work thermostat 0-300°C. Drip drawer. Independently turn on and regulation of the cooking surface.
GAS Models: predisposed to GPL.
Nozzles for natural gas included.



GR600L
gas



GH830L
elettrico

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power Supply	
GH610L	●	liscio / smooth 600 x 500 x 200 mm	28 Kg	400V / 6.000 W	
GH610R	●	rigato / scored 600 x 500 x 200 mm	28 Kg	400V / 6.000 W	
GH830L	●	liscio / smooth 835 x 500 x 200 mm	25 Kg	400V / 9.000 W	
GH830R	●	2/3 liscio/smooth + 1/3 rigato / scored 835 x 500 x 200 mm	25 Kg	400V / 9.000 W	
GR600L	●	liscio / smooth 600 x 450 x 320 mm	38 Kg	GAS / 8.400 W	
GR600R	●	rigato / scored 600 x 450 x 320 mm	38 Kg	GAS / 8.400 W	

Linea freddo GAM

GAM cold line

LA LINEA DEL FREDDO GAM È LA LINEA COMPLETA PER CONSERVAZIONE E LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Tavoli refrigerati Questi tavoli refrigerati garantiscono una perfetta conservazione degli alimenti. Le varie opzioni di conservazione e le varianti della temperatura positiva o negativa permettono una classificazione corretta e chiara dell'alimento.

Saladette Disponibile in diversi modelli, pratico e conveniente per la conservazione dei prodotti in vari scomparti.

Armadi Refrigerati Questi armadi refrigerati garantiscono una perfetta conservazione degli alimenti. Le varie opzioni di conservazione e le varianti della temperatura positiva o negativa permettono una classificazione corretta e chiara dell'alimento.

Banco pizza refrigerato Un prodotto flessibile e versatile per la preparazione di deliziose pizze. Tavoli refrigerati con i relativi accessori, cassettiere neutre, tavolo di lavoro in granito: il meglio per un tavolo di lavoro ottimale e ideale per la preparazione di pizza e impasti vari.

Vetrine refrigerate Indispensabili per la conservazione di grandi quantità di alimenti deperibili.

Abbattitori e congelatori L'abbattimento della temperatura e surgelazione sono trattamenti termici per consentire una corretta conservazione delle materie prime, e in generale tutti gli alimenti fino alla lavorazione.

THE COLD LINE GAM IS THE COMPLETE LINE FOR STORAGE AND FOOD PREPARATION.

Refrigerated tables These refrigerated tables provide perfect food preservation. The various storage options and variants of the positive or negative temperature allow a correct and clear classification of the food.

Saladette Available in different models, practical and convenient for storage of products in various compartments.

Refrigerated Cabinets These refrigerated cabinets guarantee a perfect food preservation. The various storage options and variants of the positive or negative temperature allow a correct and clear classification of the food.

Pizza counters It's a flexible and versatile product for making delicious pizzas. Refrigerated tables with accessories, neutral drawers, working surface in granite: the best for an optimal work and ideal for making pizza and various mixtures.

Refrigerated superstructure Necessary for the preservation of large quantities of perishable foods.

Blast chillers / shock frosters The reduction in temperature and freezing are temperature treatments to ensure correct preservation of raw materials, and in general all foods to processing.

Tavoli refrigerati

Refrigerated tables



HTRG.722 - HTFG 722



HTRG.742 - HTFG 742

Tavoli refrigerati GN 1/1

Interno ed esterno in acciaio Inox, ad eccezione del fondo esterno in acciaio zincato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore di isolamento: 40 mm. Chiusura automatica porte con guarnizione magnetica. Tavoli refrigerati disponibili solo nella versione TN. Pannello di controllo elettronico frontale con sensore di temperatura NTC. Raffreddamento a convezione. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente + 43 ° C / umidità relativa 65%) funzionante con gas R404A / R507. Evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatica. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. (H 110/190 mm).

Dotazione di serie: 1 Griglia Rilsan GN 1/1 e 2 Guide inox ad "L" per porta.

REFRIGERATED TABLES GN 1/1

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Refrigerated tables available only in TN version. Electronic front control panel with NTC probe. Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Completely automatic condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm).

Standard set up: N 1/1 Rilsan grid and 2 Stainless steel "L" runners for each door.

Tavoli refrigerati

Refrigerated tables

HTRG.722

Tavolo refrigerato Inox GN 1/1 con 2 porte
Stainless steel refrigerated table GN 1/1 with 2 doors

HTRG.732

Tavolo refrigerato Inox GN 1/1 con 3 porte
Stainless steel refrigerated table GN 1/1 with 3 doors

HTRG.742

Tavolo refrigerato Inox GN 1/1 con 4 porte
Stainless steel refrigerated table GN 1/1 with 4 doors

HTFG.722

Tavolo refrigerato Inox bassa temperatura GN 1/1 con 2 porte
Low temperature stainless steel refrigerated table GN 1/1 with 2 doors

HTFG.732

Tavolo refrigerato Inox bassa temperatura GN 1/1 con 3 porte
Low temperature stainless steel refrigerated table GN 1/1 with 3 doors

HTFG.742

Tavolo refrigerato Inox bassa temperatura GN 1/1 con 4 porte
Low temperature stainless steel refrigerated table GN 1/1 with 4 doors



Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Porte Doors	Peso Weight	Capacità Capacity	Temperatura Temperature	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage
HTRG.722	●	1260x700x850 mm	2	85 Kg	300	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50
HTRG.732	●	1720x700x850 mm	3	125 Kg	460	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50
HTRG.742	●	2180x700x850 mm	4	145 Kg	630	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50
HTFG.722	●	1260x700x850 mm	2	85 Kg	300	-15/-18 °C	460 W	230V 1 - 50
HTFG.732	●	1720x700x850 mm	3	125 Kg	460	-15/-18 °C	460 W	230V 1 - 50
HTFG.742	●	2180x700x850 mm	4	145 Kg	630	-15/-18 °C	460 W	230V 1 - 50

Accessori Tools		Descrizione Description	
HCTR.72	●	Cassettiera 2 cassetti al posto della porta GN 2 x 1/2 2 drawer chest instead of the door GN 2 x 1/2	
HCTR.73	●	Cassettiera 3 cassetti al posto della porta GN 3 x 1/3 3 drawer chest instead of the door GN 3 x 1/3	
HGR.11	●	Griglia plastificata rilsan GN 1/1 - 325x530 Rilsan plastic-coated grid GN 1/1 - 325x530	
HGR.11I	●	Griglia inox GN 1/1 - 325x530 Stainless steel grid GN 1/1 - 325x530	
HCG.11	●	Coppia guide inox per GN 1/1 One pair of stainless steel rails for GN 1/1	
KT.2	●	Kit ruote inox Ø 125 cStainless steel wheel kit Ø 125	

Tavoli refrigerati panetteria

Refrigerated tables bakery



HTRE.722



HTRE.742

- I compressori utilizzano gas R290 (GWP pari a 3) che comporta un notevole risparmio di energia
- Sbrinamento a gas caldo, e non a resistenza, permette un risparmio di energia e lo sbrinamento è effettuato in tempi più rapidi
- Ventilazione con canalizzazione totale, le guide sono a piega ribattuta salva-mani
- Il materiale utilizzato è tutto Aisi 304 sia dentro che fuori ad esclusione di vano motore esterno, schiena esterna e fondo esterno che comunque sono in Aisi 430
- L'isolamento è realizzato con poliuretano HFO che ha un livello GWP pari a 0, nel rispetto dell'ambiente e delle stringenti regole future dei prossimi anni
- Parte superiore direttamente schiumata con scocca principale
- Il piano di lavoro, se presente, viene tamburato con nobilitato da 20 mm incollato con materiali che resistono a temperature oltre i 100°C;
- The compressors use R290 gases (GWP equal to 3) which leads considerable energy saving;
- Hot-gas defrosting, not heating element, grants for energy saving and defrosting is carried out faster;
- Ventilation with total canalization, the guides are folded and safe for hands;
- The material used is all Aisi 304 both inside and outside, except the ceiling, back and outs that are in Aisi 430;
- The insulation is made with HFO polyurethane which has a GWP level equal to 0, respecting the environment and the strict future rules of the coming years;
- Upper part directly foamed with main body
- The work table, if present, is veneered with 20 mm melamine bonded with materials that can withstand temperatures exceeding 100°C;

Tavoli refrigerati panetteria

Refrigerated tables bakery

HTRE.722

Tavolo refrigerato Inox panetteria 600x400 con 2 porte
Stainless steel refrigerated table bakery 600x400 with 2 doors


HTRE.732

Tavolo refrigerato Inox panetteria 600x400 con 3 porte
Stainless steel refrigerated table bakery 600x400 with 3 doors

HTRE.742

Tavolo refrigerato Inox panetteria 600x400 con 4 porte
Stainless steel refrigerated table bakery 600x400 with 4 doors

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Porte Doors	Peso Weight	Capacità Capacity	Temperatura Temperature	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage	
HTRE.722	●	1260x800x850 mm	2	85 Kg	345	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50	
HTRE.732	●	1780x800x850 mm	3	125 Kg	530	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50	
HTRE.742	●	2300x800x850 mm	4	145 Kg	715	+0/+8 °C	495 W	230V 1 - 50	

Accessori Tools		Descrizione Description	
HCTRE.72	●	Cassettiera 2 cassetti al posto della porta GN 2 x 1/2 <i>2 drawer chest instead of the door GN 2 x 1/2</i>	
HCTRE.73	●	Cassettiera 3 cassetti al posto della porta GN 3 x 1/3 <i>3 drawer chest instead of the door GN 3 x 1/3</i>	
HCG.64	●	Coppia guide inox per euronorm <i>One pair of stainless steel rails for euronorm</i>	
HGR.64I	●	Griglia inox EN 400x600 <i>Stainless steel grid EN 400x600</i>	
HGR.64	●	Coppia guide inox per euronorm <i>One pair of stainless steel rails for euronorm</i>	
KT.2	●	Kit ruote inox Ø 125 <i>Stainless steel wheel kit Ø 125</i>	



SL02EKO



SL02NX

(Questo modello disponibile anche con i cassetti)
This model is also available with drawers

SALADETTE LINEA GN

Interno ed esterno in acciaio inossidabile, con esclusione del fondo esterno in acciaio zincato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore isolamento: 40 mm. Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Raffreddamento statico con ventilatore. Unità condensante tropicalizzata ed estraibile (temperatura ambiente +43 °C e umidità relativa del 65%) con il gas R404A/R507. Sbrinatorio automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa. Facile apertura vano motore per ispezione e pulizia del condensatore. Piedini di plastica (80/110 H mm).

Dotazione di serie: 1 griglia in acciaio plastificato GN 1/1 e 2 guide a L in acciaio inox per ogni porta.

SALADETTE GN-LINE

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Electronic front control panel with NTC probe. Static cooling with air shaker. Tropicalized and extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Automatic defrosting and condense water evaporation. Easy opening engine compartment for inspection and cleaning of the condenser. Adjustable plastic feet (80/110 H mm).

Standard set up: 1 Rilsan grid GN 1/1 and 2 Stainless Steel Runners "L" for each door.

SL02EKO

Saladette con 2 porte, coperchio scorrevole in acciaio inox

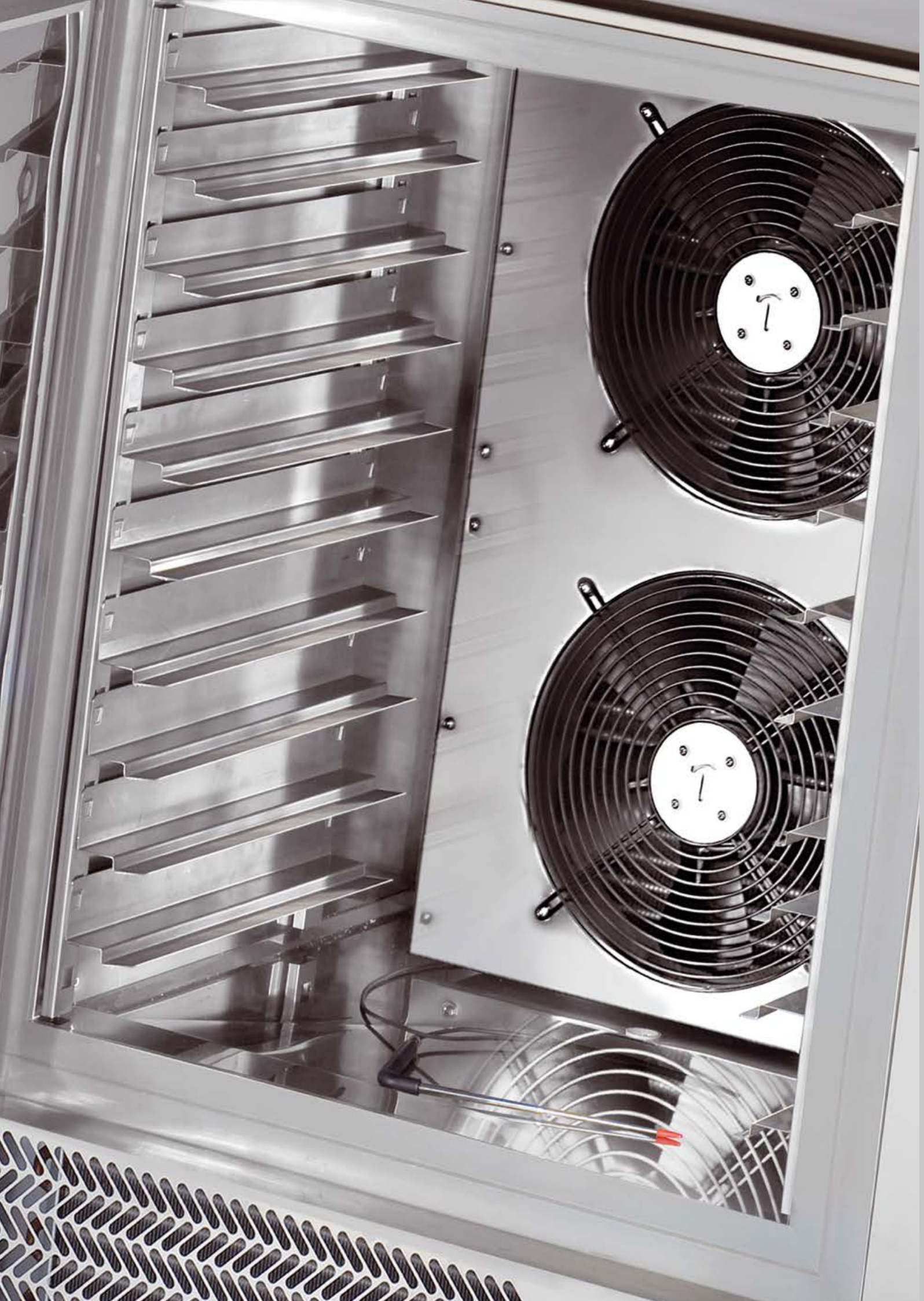
Saladette with 2 doors, sliding lid in stainless steel

SL02NX

Saladette con 2 porte, superficie di lavoro in acciaio inox

Saladette with 2 doors, working surface in stainless steel

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Porte Doors	Peso Weight	Volume Volume	Temperatura Temperature	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage	
SL02EKO	●	900x700x880 mm	2	60 Kg	220	+4/+10 °C	280 W	230V 1 - 50	
SL02NX	●	904x700x880 mm	2	65 Kg	220	+4/+10 °C	280 W	230V 1 - 50	
	●	C2SLSX - Cassettiera sinistra / Left drawer (2 cassetti / drawers)							
	●	C2SLDX - Cassettiera destra / Right deawer (2 cassetti / drawers)							
Contenitori esclusi / Bowls not included									



Armadi refrigerati

Refrigerated cabinets

70TN - 70BT



140TN - 140BT



La linea di armadi per la Gastronomia ha subito un rinnovo di stile e funzionalità: - monoscocca con isolamento 60/75 mm con poliuretano espanso HFO, che ha un livello GWP 0; - il materiale utilizzato è tutto Aisi 304 sia dentro che fuori ad esclusione di cielo, schiena e fondo esterno che comunque sono in Aisi 430; - unità di tipo monoblocco, utilizzano gas R290 (GWP pari a 3) che comporta un notevole risparmio di energia; - sbrinatorio a gas caldo, e non a resistenza, permette un risparmio di energia e lo sbrinatorio è effettuato in tempi più rapidi; - ventilazione parzialmente canalizzata per avere una corretta circolazione dell'aria dentro la cella; - le guide sono a piega ribattuta salva-mani, cremagliere estraibili; - il micro-interruttore che provvede ad arrestare la ventola all'apertura della porta è meccanico e non necessita essere spostato nel caso si cambi il verso dell'apertura; - la porta è reversibile, è sufficiente montare la cerniera inferiore nel lato opposto; - l'allestimento interno è montato ad incastro ed è facilmente removibile per garantire la massima praticità nelle operazioni di pulizia; - la bocca di mandata, negli armadi ventilati e protetta da un canale, il quale garantisce che l'aria fredda in uscita, non sia ostacolata da prodotti o formazioni di ghiaccio.

The line of Refrigerated Cabinets for Gastronomy has undergone a renovation in style and functionality: - Monocoque with 60/75 mm insulation with HFO polyurethane foam, which has a GWP level 0 - The material used is all Aisi 304 both inside and outside, except the ceiling, back and outs that are in Aisi 430; - Monobloc units, use R290 gas (GWP equal to 3) which implies considerable energy saving; - Defrosting with a warm gas allows energy saving and defrosting is carried out in a faster time. - Partially ducted ventilation for proper circulation of air inside the cell; - The guides are folded and safe for hands, removable racks - the mechanically operated microswitch shuts the fan once the door is open and does not require to be moved if the opening direction is changed. - The door is reversible, it is enough to assemble the lower hinge on the opposite side; - The interior design is wedged and can easily be removed to provide maximum convenience when cleaning - The discharge opening in the vertical cabinets is protected by a channel, ensuring that the cold air coming out is not impeded by products or ice formations.

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Porte Doors	Peso Weight	Volume Volume	Temperatura Temperature	Classe energetica Energy class	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage	
70TN	●	720x800 x2020 mm	1	110 Kg	700	0/+8 °C	5	330 W	230V 1 - 50	
140TN	●	1440x800 x2020 mm	2	150 Kg	1400	0/+8 °C	5	400 W	230V 1 - 50	
70BT	●	720x800 x2020 mm	1	122 Kg	700	-15/-18 °C	5	590 W	230V 1 - 50	
140BT	●	1440x800 x2020 mm	2	159 Kg	1400	-15/-18 °C	5	800 W	230V 1 - 50	

Armadi refrigerati

Refrigerated cabinets

Accessori Tools		Descrizione Description	
GR21	●	Griglia plastificata Rislan GN 2/1 530 x 650 mm <i>Plastic coated Rislan grid GN 2/1 530 x 650 mm</i>	
GR21I	●	Griglia Inox GN 2/1 530x650 <i>Stainless steel grid GN 2/1 530x650</i>	
CG21	●	Coppia guide inox <i>One pair of stainless steel rails</i>	
KT.2	●	Kit ruote inox Ø 125 <i>Stainless steel wheel kit Ø 125</i>	
7060	●	Griglia plastificata Rislan per panetteria <i>Bakery plastic-coated Rislan grid</i>	
2350	●	Teglia in acciaio inox per panetteria <i>Bakery stainless steel tray</i>	
KP.1	●	Kit di ruote: 2 con freno, 2 senza freno <i>Set of wheels, 2 with brake, 2 without brake</i>	
KP.64	●	Coppia guide inox ad "L" per pasticceria 400x600 <i>One pair of stainless steel "L" shaped rails for confectionery</i>	

Banchi pizza

Pizza counters

La linea Euro Norm dei tavoli frigo soddisfa le esigenze specifiche della pizzeria e della pasticceria secca in genere, poiché offre una serie di tavoli studiati e realizzati per i molteplici usi della teglia (600x400).

Tutta la linea dei tavoli monta di serie un monoblocco ermetico, il termostato elettronico, il sistema di auto-evaporazione dell'acqua sbrinata.

I piani sono in granito sardo con alzatina su 3 lati atti a sostenere la vetrina refrigerata per condimenti.

Le composizioni pizzeria sono complete di top in granito e vetrine refrigerate porta condimenti. Bacinelle inox e cassette in polietilene 600x400 escluse.



The Euro Norm line of refrigerated tables meets pizza and pastry fields specific requirements, as it consists in a number of tables designed and built for multiple uses of the tray (600x400 mm).

The entire line of tables comes standard with a watertight single-block, the electronic thermostat, the self-evaporation system for defrosted water.

The pizza counter dressing floor is made of Sardinian granite, raised on three sides to support the refrigerated display case for condiments.

Pizzeria furnishings includes granite worktop and refrigerated dressing display case. 400x600 stainless steel bowls and made of polyethylene-excluded boxes.

TP.2-14

Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm. con 2 porte - piana in granito e vetrina refrigerata da 1/3
Stainless steel refrigerated table for 600x400 trays with 2 doors, granite working top and 1/3 refrigerated display

TP.3-21

Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm. con 3 porte - piana in granito e vetrina refrigerata da 1/3
Stainless steel refrigerated table for 600x400 trays with 3 doors, granite working top and 1/3 refrigerated display

TP.27-14

Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm. con 2 porte - piana in granito, vetrina refrigerata da 1/3 e cassetiera con 7 cassetti
Stainless steel refrigerated table for 600x400 trays with 2 doors, granite working top, 1/3 refrigerated display and 7 drawer chest

TPI.2-14

Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm. con 2 porte - piana in granito e vetrina refrigerata da 1/4
Stainless steel refrigerated table for 600x400 trays with 2 doors, granite working top and 1/4 refrigerated display

TPI.27-14

Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie 600x400 mm. con 2 porte - piana in granito, vetrina refrigerata da 1/4 e cassetiera con 7 cassetti
Stainless steel refrigerated table for 600x400 trays with 2 doors, granite working top, 1/4 refrigerated display and 7 drawer chest

TPI.27-14GN

Tavolo refrigerato in acciaio inox per teglie GN 1/1 con 2 porte - piana in granito, vetrina refrigerata da 1/4 e cassetiera con 7 cassetti
Stainless steel refrigerated table for GN1/1 trays with 2 doors, granite working top, 1/4 refrigerated display and 7 drawer chest

Banchi pizza

Pizza counters

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Porte Doors	Peso Weight	Cassetti non refrigerati Non-refrigerated drawers	Temperatura Temperature	Alimentazione Power supply	Voltage Voltage
TP.2-14	●	1400x800 x1420 mm	2	180 kg	-	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50
TP.3-21	●	2000x800 x1420 mm	3	210 kg	-	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50
TP.27-14	●	2000x800 x1420 mm	2	220 kg	7	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50
TPI.2-14	●	1400x800 x1420 mm	2	180 kg	-	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50
TPI.27-14	●	1830x800 x1420 mm	2	210 kg	7	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50
TPI.27-14GN	●	1800x750 x1420 mm	2	210 kg	7	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50

Accessori Tools		Descrizione Description
HGR.64	●	Griglia plastificata rilsan EN 400x600 Rilsan plastified grid EN 400x600
HGR.64I	●	Griglia inox EN 400x600 Inox grid EN 400x600
HCG.64	●	Coppia guide inox per euronorm Pair of stainless steel guides for euronorm
KT.2	●	Kit ruote inox Ø 125 Set of inox wheels Ø 125
HCTR.72	●	Cassettiera 2 cassetti in luogo della porta GN 1/2 + 1/2 2 drawers instead of one door GN 1/2 + 1/2
HCTR.73	●	Cassettiera 3 cassetti in luogo della porta GN 1/3 + 1/3 + 1/3 3 drawers instead of one door GN 1/3 + 1/3 + 1/3

Sovrastrutture refrigerate

Refrigerated superstructures



Le nostre vetrine refrigerate sono progettate per soddisfare qualsiasi esigenza di igiene ed organizzazione del lavoro in pizzerie, ristoranti e fast food. La nostra vasta gamma prevede vetrine da GN 1/3 (prof. 385 mm) e GN 1/4 (prof. 325 mm) disponibili in diverse misure. Le nostre vetrine sono realizzate interamente in Acciaio Inossidabile complete di vasca con angoli interni arrotondati, adatte alloggiamento di vaschette GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 con un'altezza massima di 150 mm. Refrigerazione di tipo statico con unità condensatrice incorporata e controllo elettronico della temperatura. **Senza contenitori.**

*Our refrigerated display are designed to meet your needs for hygiene and working organization in pizzerias, restaurants and fast food. Our extensive range includes GN 1/3 (depth 385 mm) and GN 1/4 (depth 325 mm) displays available in several sizes. Our display are made entirely of Stainless Steel (tank included), with internal rounded corners and they are suitable for housing GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 bowls with a maximum height of 150 mm. Static refrigeration with built in condensing unit and temperature electronic control panel. **Bowls not included.***

Vetrina refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/3 con vetri temperati

Refrigerated superstructure in stainless steel for trays GN 1/3 with tempered glass

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Numero Number	Temperatura Temperature	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage	Peso Weight	
MPGI.12V	●	1200x370x420 mm	4 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	28 kg	
MPGI.14V	●	1400x370x420 mm	6 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	32 kg	
MPGI.18V	●	1800x370x420 mm	8 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	40 kg	
MPGI.20V	●	2000x370x420 mm	9 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	44 kg	
MPGI.24V	●	2400x370x420 mm	11 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	50 kg	

Vetrina refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/4 con vetri temperati

Refrigerated superstructure in stainless steel for trays GN 1/4 with tempered glass

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Numero Number	Temperatura Temperature	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage	Peso Weight	
MPRI.12V	●	1200x370x420 mm	5 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	28 kg	
MPRI.14V	●	1400x370x420 mm	6 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	30 kg	
MPRI.18V	●	1800x370x420 mm	9 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	38 kg	
MPRI.20V	●	2000x370x420 mm	10 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	42 kg	
MPRI.24V	●	2400x370x420 mm	12 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	46 kg	



Abbattitori

Blast chillers / Shock frosters



AT03GAM



AT05GAM



AT10GAM

ABBATTITORI LINEA ISO

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile ad esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 60 mm. Piano superiore removibile, porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera PTC e sonda spillone al cuore. Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria. Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente $+43^{\circ}\text{C}$ ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Abbattitori disponibili anche nella versione senza unità refrigerante. Sbrinatorio evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa. Cicli impostabili con sonda al cuore $+3^{\circ}\text{C}$ e -18°C , oppure a tempo. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (60/90 H mm). Adatti a contenere sia griglie GN 1/1 che teglie 600x400 mm. Dotazione di serie: Sonda camera PTC e sonda spillone al cuore, Guide universali in acciaio (6 per AT03ISO – 10 per AT05ISO – 14 per AT07ISO – 20 per AT10ISO).

BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS - ISO LINE

Inside and outside made of Stainless Steel, except for external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness 60 mm. Removable upper top. Self-closing door with magnetic gasket. Electronic front control panel with room PTC probe and temperature core probe. Ventilated cooling with air shaker. Tropicalized and easy extractable condensing unit (ambient temperature $+43^{\circ}\text{C}$ and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Opening back side and extractable unit for an easy cleaning. Time evaporator defrosting (made at the end of the cycle) and lower condense water tray. Cycles set with the core probes at $+3^{\circ}\text{C}$ and -18°C or at proper time. Adjustable Stainless Steel feet (60/90 H mm). Suitable for GN 1/1 grids and 600x400 pans. Personalization options available. Standard set up: Room PTC probe and temperature core probe, Stainless Steel Runners (6 for AT03ISO – 10 for AT05ISO – 14 for AT07ISO – 20 for AT10ISO).

Abbattimento rapido $+70^{\circ}\text{C} > +3^{\circ}\text{C}$ Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile ad esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 60 mm. Piano superiore removibile, porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera PTC e sonda spillone al cuore per AT05ISO – 14 per AT07ISO – 20 per AT10ISO).

Surgelazione Rapida $+70^{\circ}\text{C} > -18^{\circ}\text{C}$ Il massimo della conservazione si ottiene grazie alla produzione rapida di freddo tale da consentire la produzione di microcristalli che preservano ottimamente le cellule del prodotto. La surgelazione rapida fa scendere la temperatura da $+70^{\circ}\text{C}$ a -18°C in un tempo massimo di 240 minuti. Il cibo rapidamente surgelato rimane conservabile per mesi.

Blast Chillers $+70^{\circ}\text{C} > +3^{\circ}\text{C}$ Thanks to the Blast Chilling cycle, the product temperature drops from $+70^{\circ}\text{C}$ to $+3^{\circ}\text{C}$ in 90 minutes. The transition between $+65^{\circ}\text{C}$ and $+10^{\circ}\text{C}$ (ideal climate for the proliferation of bacteria), is so fast that any bacterial generation can be prevented. The blast frozen food remains safe and preservable for 8 days.

Shock Freezing $+70^{\circ}\text{C} > -18^{\circ}\text{C}$ The maximum storage is achieved through the rapid production of cold to allow the production of microcrystals that optimally preserve the cells of the product. The shock freezing drops the temperature from $+70^{\circ}\text{C}$ to -18°C in a maximum time of 240 minutes. The food is quickly frozen and therefore preservable for months.

Abbattitori

Blast chillers / Shock frosters

AT03GAM: abbattitore / blast chiller - schock froster 3 GN 1/1 o/or 600x400 mm

AT05GAM: abbattitore / blast chiller - schock froster 5 GN 1/1 o/or 600x400 mm

AT07GAM: abbattitore / blast chiller - schock froster 7 GN 1/1 o/or 600x400 mm

AT10GAM: abbattitore / blast chiller - schock froster 10 GN 1/1 o/or 600x400 mm

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Dimensioni interne Internal dimensions	Quantità Quantity	Quantità teglie Tray quantity	rendimento abbattitore blast chiller/shock freezer output	Alimentazione Power supply	Voltaggio Voltage
AT03GAM	●	750x740 x760 mm	610x400 x280 mm	50 Kg	3 GN 1/1 3 600x400	+3°C 14 kg -18°C 11 kg	1150 W	230V 1-50
AT05GAM	●	750x740x 860 mm	610x400 x410 mm	71 Kg	5 GN 1/1 5 600x400	+3°C 20 kg -18°C 15 kg	1424 W	230V 1-50
AT07GAM	●	750x740x 1260 mm	610x400 x770 mm	110 Kg	7 GN 1/1 7 600x400	+3°C 25 kg -18°C 20 kg	1490 W	230V 1-50
AT10GAM	●	750x740 x1260 mm	610x400 x770 mm	110 Kg	10 GN 1/1 10 600x400	+3°C 25 kg -18°C 20 kg	1490 W	230V-1- 50

Accessori Tools		Descrizione Description
GUABB	●	1 paio guide in acciaio Inox 1 pair of stainless steel runners
GRPLTGN	●	griglia plastificata Rilsan plastic-coated Rilsan grid
TGLGN	●	teglia in acciaio inox 530 x 325 x h 12 mm stainless steel tray 530 x 325 x h 12 mm
BI GN1/1 150	●	contenitore in acciaio inox GN1/1 - h 150 mm stainless steel bowl GN1/1 - h 150 mm
CBI GN1/1	●	coperchio in acciaio Inox GN 1/1 stainless steel lid GN 1/1
CFH01	●	contenitore con doppio fondo in polipropilene trasparente 530 x 325 x h 150 mm polypropylene fish false bottom container 530 x 325 x h 150 mm
PFTGN	●	piatto forato in acciaio inox 530 x d 325 mm perforated stainless steel plate 530 x d 325 mm
GRPLPAS	●	griglia plastificata Rilsan per panetteria 600 x d 400 mm bakery plastic-coated Rilsan grid 600 x d 400 mm
TGLPAS	●	teglia in acciaio inox per panetteria 600 x d 400 x h 12 mm bakery stainless steel tray 600 x d 400 x h 12 mm
PFTPS	●	piatto forato in acciaio inox perforated stainless steel plate
RUOABB	●	kit di ruote, 2 con il freno, 2 senza freno set of wheels, 2 with brakes, 2 without brakes

Frullatori Blenders



Frullatore **FR-C1 P** (campana in lexan) **FR-C1 I** (campana in inox)

Frullatore professionale di alta qualità. Dotato di motore a velocità variabile di lunga durata. Studiato per grossi carichi di lavoro e per tritare grosse quantità di frutta, verdura, ghiaccio per cocktail, o frutta ghiacciata. Facile da pulire con dispositivo di sicurezza che disattiva la macchina una volta rimosso il coperchio del bicchiere.

Blender **FR-C1 P** (glass in lexan) **FR-C1 I** (glass in stainless steel)

Professional high quality blender. Equipped with a longlasting two-speed-motor. Designed for big working charges and big quantity of fruit, vegetable, ice for cocktails or frozen fruit. Easy cleaning with a security device which stops the machine when the bowl lid has been removed.

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power supply	
FR-C1 P	●	200 x 200 x 470 mm	6,5 Kg	500W 230V / 50Hz	
FR-C1 I	●	200 x 200 x 470 mm	6,5 Kg	500W 230V / 50Hz	



Frullatore **FR-A1** e **FR-A2** (P = campana in lexan) - (I = campana inox)

Frullatore professionale di alta qualità. Dotato di motore a due velocità di lunga durata. Facile da pulire con dispositivo di sicurezza che disattiva la macchina una volta rimosso il coperchio del bicchiere.

Blender **FR-A1** and **FR-A2** (P = glass in lexan) - (I = glass in stainless steel)

Professional high quality blender. Equipped with a longlasting two-speed-motor. Easy cleaning with a security device which stops the machine when the bowl lid has been removed.

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power supply	
FR-A2 P	●	360 x 200 x 450 mm	8,5 Kg	400W 230V / 50Hz	
FR-A2 I	●	360 x 200 x 450 mm	8,5 Kg	400W 230V / 50Hz	



FNA Mixer professionale di alta qualità. Dotati di un motore robusto e di lunga durata. Ideali per la preparazione di bevande quali cocktail, sorbetti, frappè.

FN-A1 (PL= 1 bicchiere in polycarbonato) - (IL= 1 bicchiere inox) da litri 1

FN-A2 (PL= 2 bicchieri in polycarbonato) - (IL= 2 bicchieri inox) da litri 1

FNA Professional high quality double milkshake blender. Equipped with a strong and longlasting motor. Ideal for the drink preparation as cocktails, sorbets and milkshakes.

FN-A1 (PL= 1 polycarbonate glass) - (IL= 1 stainless steel glass) 1 liter

FN-A2 (PL= 2 polycarbonate glasses) - (IL= 2 stainless steel glasses) 1 liter

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power supply	
FN-A1 PL	●	175 x 180 x 480 mm	4 Kg	120W 230V / 50Hz	
FN-A1 IL	●	175 x 180 x 480 mm	4 Kg	120W 230V / 50Hz	
FN-A2 PL	●	300 x 180 x 480 mm	7 Kg	2x120W 230V / 50Hz	
FN-A2 IL	●	300 x 180 x 480 mm	7 Kg	2x120W 230V / 50Hz	

Spremiagrumi e Rompighiaccio

Citrus fruits squeezer and Icebreaker

SPREMIAGRUMI SP-A/L

Spremiagrumi automatico professionale, di alta qualità. Studiato per un veloce e pratico uso e con motore potente anche per grossi carichi di lavoro e di lunga durata. Prodotto da bar di alta classe.

CITRUS FRUIT SQUEEZER SP-A/L

Automatic professional citrus fruit squeezer, Designed for a practical and rapid use with powerful and longlasting motors even for big working processes. High quality café equipment.



Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power supply	
SP-A/L	●	180 x 300 x 360 mm	9,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	

SPREMIAGRUMI SP-M 1E

Spremiagrumi professionale manuale. Struttura in abs e acciaio inox. Studiato per un veloce e pratico uso, perfetto sia per frutti piccoli che più grandi. Motore potente anche per grossi carichi di lavoro e di lunga durata. Prodotto da bar di alta classe.

CITRUS FRUIT SQUEEZER SP-M 1E

Manual professional citrus fruit squeezer, made of stainless steel and ABS. Designed for a practical and rapid use, suitable for small and big fruits. With powerful and longlasting motors even for big working processes. High quality café equipment.



Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power supply	
SP-M 1E	●	195 x 200 x 320 mm	7,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	

ROMPIGHIACCIO RP-1

Rompighiaccio professionale, struttura realizzata in acciaio inox e in lega di alluminio. Studiato per un veloce e pratico uso e con motore potente anche per grossi carichi di lavoro e di lunga durata. Capacità: 3 litri. Prodotto da bar di alta classe.

ICEBREAKER RP-1

Professional ice breaker, made in stainless steel and in an aluminium alloy. Designed for a practical and rapid use. With powerful and longlasting motors even for big working processes. Capacity: 3 liters. High quality café equipment.



Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power supply	
RP-1	●	225 x 235 x 470 mm	9,5 Kg	1200 W 230 V / 50 Hz	

Gruppi multipli

Multiple groups



Tritaghiaccio RG1

Tritaghiaccio professionale d'alta qualità. Studiato per un veloce e pratico uso e con motore potente anche per grossi carichi di lavoro e di lunga durata. Prodotto da bar di alta classe.

Icebreaker RG1

Professional high quality ice breaker. Designed for a practical and rapid use with powerful and longlasting motors even for big working processes.

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power supply	
RG1	●	190 x 450 x 260 mm	9,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	



Tritaghiaccio-Spremiagrumi RG2

Gruppo a lavorazione multipla composto da un tritaghiaccio e uno spremiagrumi di alta qualità. Studiato per un veloce e pratico uso, con un motore potente anche per grossi carichi di lavoro e di lunga durata. Prodotto da bar di alta classe.

Icebreaker - Citrus fruits Squeezer RG2

Multiple working groups composed of an ice breaker and a citrus fruits squeezer. Designed for a practical and rapid use with powerful and longlasting motors even for big working processes. High quality café equipment.

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power supply	
RG2	●	190 x 510 x 350 mm	11,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	



Tritaghiaccio - Spremiagrumi e Mixer RG3

Gruppo a lavorazione multipla composto da un tritaghiaccio, uno spremiagrumi ed un frullatore. Studiato per un veloce e pratico uso, e con un motore potente anche per grossi carichi di lavoro e di lunga durata. Prodotto da bar di alta classe.

Icebreaker - Citrus fruits Squeezer and Blender RG3

Multiple working groups composed of an ice breaker, a citrus fruit squeezer and a blender. Designed for a practical and rapid use with powerful and longlasting motors even for big working processes. High quality café equipment.

Modello Model		Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH	Peso Weight	Alimentazione Power supply	
RG3	●	190 x 510 x 550 mm	17 Kg	500 W 230 V / 50 Hz	



CONDIZIONI DI VENDITA

Trasporto merce

La merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui non siamo responsabili per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate esclusivamente all'atto della consegna per l'immediata individuazione della responsabilità. La resa della merce è sempre franco fabbrica.

Ordini

Non vengono accettati ordini se non in forma scritta (mail, fax, lettera, ecc.). Per evitare disguidi o fraintendimenti non saranno ritenuti validi gli ordini verbali e/o telefonici se non in casi eccezionali. In quest'ultimo caso, per essere considerati validi, dovranno essere seguiti da conferme d'ordine da noi inviata, controfirmati per accettazione dal cliente e inviati ai nostri uffici.

Consegna

I termini di consegna vengono rigorosamente indicati nelle conferme d'ordine e sono compresi tra le tre e le quattro settimane dal ricevimento della conferma d'ordine firmata per accettazione per il materiale da produrre. Un paio di giorni per il materiale presente in magazzino.

Imballo

Compreso nel prezzo. Imballo Standard in cartone e di bancale (ove necessari). Imballi speciali o casse di legno vengono quotate di volta in volta.

Voltaggi speciali

Su richiesta. Maggiorazioni di prezzo e quantità minime da definire.

Garanzia

La garanzia decorre dalla data di fatturazione e copre per 12 mesi tutte le parti componenti l'apparecchiatura, eccetto le parti elettriche. Per tutti quegli articoli ove la GAM concede una garanzia superiore di quella standard, il termine è indicato sulla scheda prodotto. In ogni caso, per tutte le condizioni fa fede quanto riportato in questo documento.

Non sono coperte da garanzia tutte le parti danneggiate nel trasporto, per cattiva od errata installazione o manutenzione, per insufficienza di portata o anomalie di impianti elettrici, per trascuratezza o incapacità d'uso, per manomissione o comunque per cause non dipendenti dal costruttore.

La garanzia non copre i casi in cui il prodotto sia stato oggetto di un trattamento non corretto, sia stato oggetto di riparazioni, mantenimento o manipolazione da parte di persone non autorizzate, o sia stato riparato e provvisto di parti non originali.

Sono altresì esclusi dalle prestazioni di garanzia gli interventi inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti di alimentazione, nonché le manutenzioni citate nel libretto di istruzioni.

LA GARANZIA È VALIDA SOLO NEI CONFRONTI DELL'ACQUIRENTE ORIGINARIO E NON CONTEMPLA LA SOSTITUZIONE DELL'APPARECCHIATURA.

Durante il periodo di garanzia, ci impegniamo a sostituire quei pezzi che dovessero risultare difettosi all'origine e che dovranno essere resi franco nostro Stabilimento, accompagnati da regolare documento di reso che dovrà citare il numero di fattura e matricola dell'apparecchiatura alla quale il componente appartiene.

Il reso dovrà essere preventivamente concordato con il Responsa-

bile Commerciale. Sono escluse le spese di manodopera per la sostituzione e ogni altra spesa accessoria.

LA SOSTITUZIONE COMPORTA LA SOLA GRATUITÀ DEL PEZZO, ESCLUDENDO QUALSIASI RECLAMO O RICHIESTA DI INDENNIZZO.

L'AZIENDA COSTRUTTRICE NON INTERVIENE CON PRESTAZIONI DI MANODOPERA O ASSISTENZA DIRETTA AL CLIENTE.

Per ogni controversia sarà competente il Foro di Rimini (Italia).

Qualora la macchina venisse riparata presso uno dei centri del servizio assistenza tecnica indicati dalla casa costruttrice, i rischi di trasporto relativi saranno a carico dell'utente. Le spese di trasporto si intendono comunque a carico dell'utente. Le parti sostituite o riparate in virtù di questa garanzia, non prolungheranno la durata della garanzia del prodotto originale.

Assistenza Tecnica

A carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia. L'installazione e l'istruzione sull'utilizzo delle macchine e dei suoi accessori sono a carico del rivenditore. La garanzia decade sul prodotto danneggiato o compromesso da un uso scorretto o comunque non conforme a quanto indicato sul libretto d'uso e manutenzione. Reclami

Per essere presi in considerazione, dovranno pervenirci per iscritto entro tre giorni dal ricevimento della merce. Nessun reso di merce verrà accettato se non da noi preventivamente autorizzato in forma scritta e dovrà essere effettuato a carico del mittente.

Ritorni

Su rientri autorizzati di merce (non utilizzata) che arrivi presso il nostro stabilimento, sarà trattenuta una quota pari al 10% del valore con un minimo di € 50,00, oltre al costo dell'imballo.

Il rischio di eventuali danneggiamenti subiti durante il trasporto rimane a carico totale di chi effettua il reso.

Riserva di proprietà

Convergono espressamente le parti che i prodotti compra-venduti resteranno di esclusiva del proprietario del venditore sino all'integrale pagamento degli stessi da parte dell'acquirente. Il venditore avrà, conseguentemente, la facoltà di pretendere l'immediata restituzione dei prodotti non pagati, con oneri e spese a carico dell'acquirente.

Pagamento

Le condizioni di pagamento sono quelle indicate nella conferma d'ordine o fattura. Spese bollo effetti a norma di legge sono a carico del cliente. I termini decorrono sempre dalla data della fattura.

Non sono consentiti arrotondamenti, detrazioni o sconti. Eventuali contestazioni inerenti alla fattura non comportano la facoltà di sospendere o ritirare i pagamenti. Sulle somme pagate in ritardo, saranno addebitati gli interessi di mora al tasso legale.

Accrediti

Eventuali note di accredito saranno detratte nella fattura successiva.

La ditta si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica alla sua produzione e al suo listino senza obbligatorietà di preavviso verso la propria clientela.

SALES CONDITIONS

Transport of goods

The goods travel at risk and peril of the customer, so we are not responsible for any damage caused during transportation. Any disputes must be made exclusively at delivery for the immediate identification of the responsibility. The shipment of the goods is always ex works.

Orders

Orders are not accepted if not in writing form (mail, fax, letter, etc.). To avoid mistakes or misunderstandings verbal and / or phone orders will not be considered valid except in exceptional cases. In the latter case, to be considered valid, they must be followed by the order confirmation sent by us, signed for acceptance by the customer and sent to our offices.

Delivery

The deadlines are strictly specified in the order confirmation and are between three and four weeks of receipt of the order confirmation signed for approval for the items to be produced. A couple of days for the items in stock.

Packing

Included in the price. Standard packaging is composed of carton and pallet (if needed). Special packaging or wooden crates are quoted when needed.

Special voltages

On request. Price increases and minimum amounts to be determined.

Warranty

The warranty starts from the date of invoice for 12 months and covers all parts of the equipment, except for the electrical parts. For all those items where GAM gives a longer guarantee than the standard one, the term is indicated on the product page. In any case, for all conditions it prevails as reported in this document. Are not covered by warranty all parts damaged in transport, to poor or incorrect installation or maintenance, due to insufficient capacity or abnormality of electrical through negligence or inability to use, or to manumission anyway for reasons not caused by the manufacturer.

The warranty does not cover cases where the product has been subject to incorrect treatment, it has been the subject of repairs, maintenance or manipulation by unauthorized persons, or it has been repaired and equipped with non-original parts.

Also excluded from the guarantee conditions are any operations for the installation and connection to the power supply, and maintenance procedures as described in the instruction booklet.

THE WARRANTY APPLIES ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND DOES NOT PROVIDE FOR THE REPLACEMENT OF THE EQUIPMENT.

During the warranty period, we promise to replace those parts which are faulty and which have to be sent to us ex-works, accompanied by regular returns document which must mention the invoice number and serial number of the equipment to which the component belongs.

The return must be agreed in advance with the Commercial Manager. They exclude the cost of labor for replacement and any other accessory expenses.

REPLACEMENT MEANS THAT THE ONLY PART IS FREE,

EXCLUDING ANY CLAIM OR REQUEST FOR COMPENSATION.

THE MANUFACTURER DOES NOT INTERVENE WITH MAN-POWER OR DIRECT CUSTOMER SERVICE.

Any dispute will be settled by the Court of Rimini (Italy).

If the machine is repaired at one of the service centers of technical assistance given by the manufacturer, risks related to transport will be borne by the user. Transport expenses are in any case of the user. The replaced or repaired parts under this guarantee, will not extend the warranty period of the original product.

Technical assistance

Charged to the dealer for the duration of the warranty. The installation and instruction on using the machine and its accessories are charged to the dealer. The warranty expires on damaged or compromised product by misuse or not correspond to what indicated in the manual of use and maintenance.

Complaints

To be taken into account, they must be received in writing form within three days of receipt of goods. No return of goods will be accepted unless previously authorized by us in writing form and must be charged to the sender.

Return

On authorized returns of goods (not used) which arrives at our factory , it will be held a fee of 10 % of the value with a minimum of € 50,00 in addition to the cost of the packaging.

The risk of damages caused during transport remains the total responsibility of the person returning the goods.

Retention of title

The parties expressly agree that the products bought-sold will remain the exclusive property of the seller until full payment of the same by the buyer. The seller has, consequently, the right to demand the immediate return of unpaid products, with fees and expenses paid by the buyer.

Payment

The payment terms are indicated in the order confirmation or invoice. Charges of stamps according to law are charged to the customer. The time limits run always from the date of the invoice. Rounding, deductions or discounts are not allowed. Any disputes related to the bill do not involve the right to suspend or withdraw the payments. On the sums paid in arrears, interest shall be charged at the legal rate.

Credits

Any credit notes will be deducted on your next invoice.

The company reserves the right to make any changes to its production and its price list without obligation of notice to its customers.



GAM International s.r.l.

47822 SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN) - ITALY
Via dell'Orzo 15 - 17

tel. (+39) 0541 332322 - (+39) 0541 332343

fax (+39) 0541 332350 - (+39) 0541 332348

www.gaminternational.it

